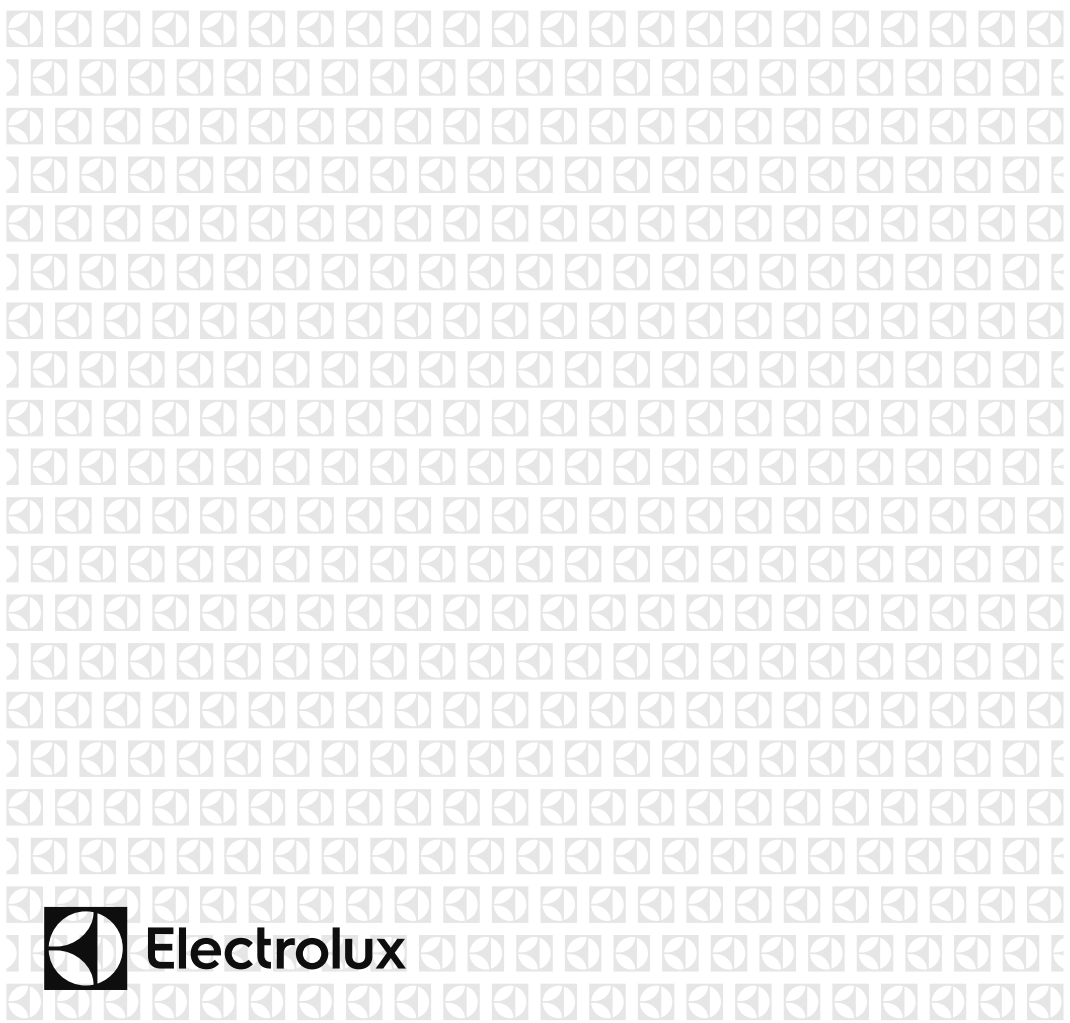




| | | | |
|-----------|----------------------|------------------------|-----|
| LV | Mikroviļņu Krāsns | Lietotāja Rokasgrāmata | 2 |
| MK | Микробранова печка | Упатство За Употреба | 26 |
| NO | Mikrobølgeovn | Brukerhåndbok | 53 |
| SL | Mikrovalovna Pečica | Uporabniški Priročnik | 77 |
| SR | Mikrotalasna Pečnica | Priručnik Za Korisnika | 101 |
| SV | Mikrovågsugn | Användarmanual | 125 |



SATURS

| | |
|--|----|
| 1. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI..... | 3 |
| 2. UZSTĀDĪŠANA..... | 7 |
| 3. IERĪCES PĀRSKATS..... | 11 |
| 4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES..... | 12 |
| 5. DARBĪBA..... | 13 |
| 6. ĒDIENKARTE..... | 16 |
| 7. IETEIKUMI UN PADOMI..... | 22 |
| 8. KO DARĪT, JA..... | 24 |
| 9. TEHNISKIE DATI..... | 25 |
| 10. VIDES INFORMĀCIJA..... | 25 |

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

Pateicamies, ka iegādājāties Electrolux ierīci. Ierīces ražošanā un modernizēšanā uzkrāta gadu desmitiem ilga pieredze. Tā radīta pārdomāta un mūsdienīga, tieši kā jums. Katru reizi to lietojot, varat būt pārliecināti, ka gūsiet labus rezultātus. Lai arī lūdzam Electrolux!

Apmeklējiet mūsu mājaslapu:



Atrādīsiēt lietošanas padomus, brošūras, informāciju par traucējumu novēršanu un apkopi:
www.electrolux.com



Reģistrējiet savu produktu, lai uzlabotu pakalpojumu:
www.electrolux.com/productregistration



Legādājieties ierīcei oriģinālās rezerves daļas, materiālus un piederumus:
www.electrolux.com/shop

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

Sazinoties ar apkalpes dienestu, pārliecinieties, vai jums ir šādi dati.

Šo informāciju var atrast tehnisko datu plāksnītē. Modelis, izstrādājuma Nr., sērijas numurs.



Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai



Vispārēja informācija un padomi



Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. ⚠️ SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

Šo ierīci var lietot bērni vecumā no 8 gadiem, personas ar fiziskās, sensorās vai garīgās attīstības traucējumiem vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņi tiek uzraudzīti vai ja viņiem ir sniegti norādījumi par šīs ierīces drošu lietošanu un ja viņi saprot apdraudējuma risku. Uzraugiet bērnus, lai nodrošinātu, ka tie nespēlējas ar ierīci. Tīrīšanu un apkopes darbus drīkst veikt bērni vecumā no 8 gadiem, pieaugušo uzraudzībā.

Šī ierīce nav paredzēta uzstādīšanai vietās, kas ir augstākas par 2000 m.



SVARĪGI! SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI:
RŪPĪGI IZLASIET UN SAGLABĀJIET
TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.



BRĪDINĀJUMS!

Ja durvis vai durvju blīvējumi ir bojāti, krāsni nedrīkst lietot, kamēr to nav salabojuši kompetenta persona.



BRĪDINĀJUMS!

Ir bīstami jebkuram, izņemot kompetentu personu, veikt jebkādu apkopes vai remonta darbību, noņemot pārsegu, kurš nodrošina aizsardzību pret mikroviļņu enerģijas iedarbību.



BRĪDINĀJUMS!

Šķidrumus un citus pārtikas produktus nedrīkst sildīt noslēgtos traukos, jo tie var sprāgt.

Šī ierīce paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībā un tamlīdzīgos pielietojuma veidos, piemēram: personāla virtuvēs, kas atrodas veikalos, birojos vai citā darba vidē; lauku saimniecību ēkās; klientiem paredzētai lietošanai viesnīcās, moteļos vai citā apdzīvotā vidē; „naktsmītnes ar brokastīm” veida vidē.

Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus un piederumus.

Gatavojot mikroviļņu krāsnī, aizliegts izmantot metāliskus pārtikas un dzērienu traukus.

Neatstājiet krāsni bez uzraudzības, izmantojot vienreiz lietojamus plastmasas, papīra vai citus viegli uzliesmojošus traukus.

Mikroviļņu krāsns ir paredzēta ēdienu un dzērienu uzsildīšanai. Pārtikas vai apģērba žāvēšana un sildāmpaliktnu, čību, sūkļu, mitru drānu un tamlīdzīgu priekšmetu sildīšana var radīt traumu, uzliesmojuma vai degšanas risku.

Ja sildāmais ēdiens sāk dūmot, NEVERIET VAĻĀ DURVIS. Izslēdziet un atvienojiet krāsni un pagaidiet, līdz ēdiens beidzis dūmot. Durvju atvēršana ēdiena dūmošanas laikā var izraisīt ugunsgrēku.

Dzērienu sildīšana mikroviļņu krāsnī var izraisīt aizkavētu vārīšanos, tādēļ ar traukiem rīkojieties uzmanīgi.

Zidaiņu pudelīšu un bērnu pārtikas burku saturs jāsamaisa vai jāsakrata un jāpārbauda temperatūra pirms satura lietošanas, lai izvairītos no apdegumiem.

Nevāriet olas to čaumalās; cieti vārītas veselas olas mikroviļņu krāsnī uzkarsēt nav ieteicams, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsnī ir beidzies.

1.1 Kopšana un tīrīšana

Durvis:

Lai pilnībā notīrītu visus nefīrumus, regulāri tīriet abas durvju puses, durvju blīves un blīvējuma virsmas ar mīkstu, samitrinātu drāniņu. Krāsns durvju stikla tīrīšanai nedrīkst izmantot ļoti abrazīvus tīrītājus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, iespējams, izraisot stikla saplīšanu.

Krāsns iekšējās virsmas:

Pēc katras lietošanas reizes, kamēr krāsns vēl ir silts, noslaukiet izšļakstījušos vai izlijušo ēdienu, izmantojot mīkstu, samitrinātu drāniņu vai sūkli. Lielāku traipu gadījumā izmantojiet maigas ziepes un vairākas reizes slaukiet virsmu ar samitrinātu drāniņu, līdz ir notīrīti visi pārpalikumi. Nenoņemiet viļņvada pārsegu.

Pārliecinieties, ka maigās ziepes vai ūdens nemonāk nelielajās sienu atverēs, jo tas var izraisīt krāsns bojājumus. Krāsns iekšējās virsmas nedrīkst apstrādāt ar izsmidzināmiem tīrītājiem. Pēc lietošanas notīriet viļņvada pārsegu, krāsns atvērumu, rotējošo pamatni un pamatnes balstu. Tiem jābūt tīriem un bez taukiem. Uzkrājušies tauki var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties.

Krāsns ārējās virsmas:

Krāsns ārējo virsmu tīrīšanai var izmantot maigas ziepes un ūdeni. Noteikti noslaukiet ziepes ar samitrinātu drāniņu un nosusiniet ārējās virsmas ar sausu dvieli.

Vadības panelis:

Pirms tīrīšanas atveriet durvis, lai izslēgtu vadības paneli. Tīrot vadības paneli, ir jārikojas īpaši piesardzīgi. Ar tikai ūdeni samitrinātu drāniņu maigi slaukiet paneli, līdz tas kļūst tīrs. Nelietojiet pārāk daudz ūdens. Nelietojiet nekāda veida ķīmiskos vai abrazīvos tīrītājus.

Rotējošā pamatne un tās balsts:

Izņemiet no krāsns rotējošo pamatni un tās balstu.

Nomazgājiet rotējošo pamatni un tās balstu ar maigu ziepjūdeni. Nosusiniet ar mīkstu drāniņu. Gan rotējošo pamatni, gan tās balstu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.



SVARĪGI!

Regulāri tīriet krāsni, lai tajā neuzkrātos pārtikas produktu pārpalikumi. Ja krāsns netiek uzturēta tīra,

var nolietoties tās virsma, kas var samazināt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

Rīkojieties uzmanīgi, lai, izņemot trauku no ierīces, netiktu pārvietots rotējošais šķīvis.



SVARĪGI!

Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

Mikroviļņu krāsni ir paredzēts lietot iebūvētā konstrukcijā. Lietošanas laikā ierīce un tās sasniedzamās daļas kļūst karstas.



BRĪDINĀJUMS!

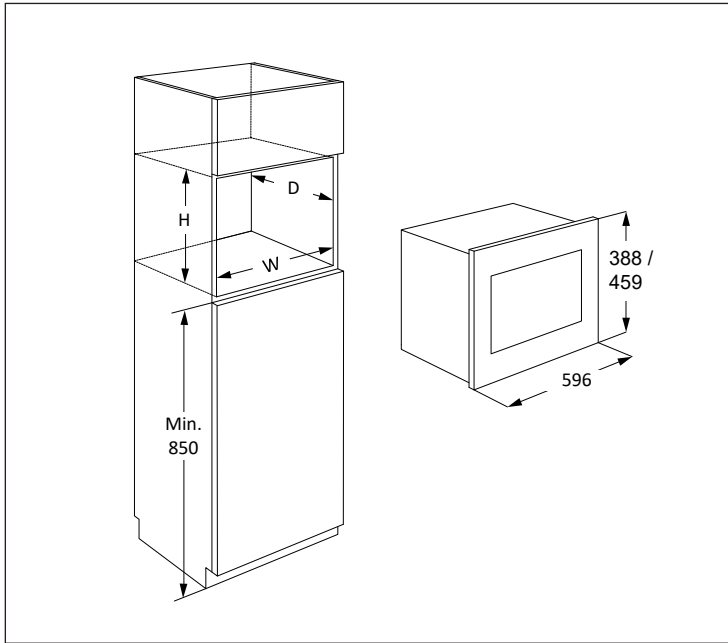
Bērniem nedrīkst ļaut tuvojties, lai tie neapdedzinātos.



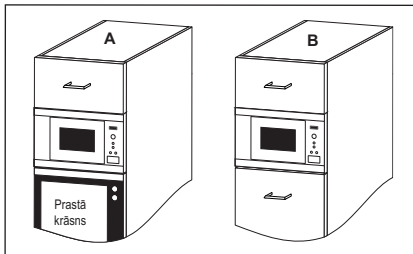
SVARĪGI!

Nevienu mikroviļņu krāsns daļu nedrīkst apstrādāt ar komerciāli pieejamajiem krāns tīrītājiem, tvaika tīrītājiem, ļoti abrazīviem tīrītājiem, tīrītājiem, kas satur nātrija hidroksīdu, vai raupjiem mazgāšanas sūkļiem.

2. UZSTĀDĪŠANA



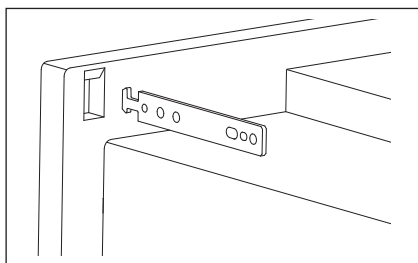
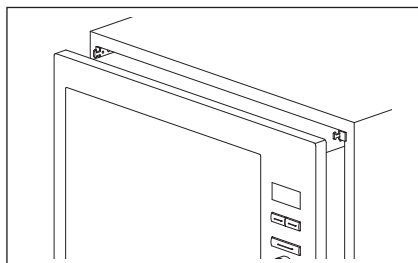
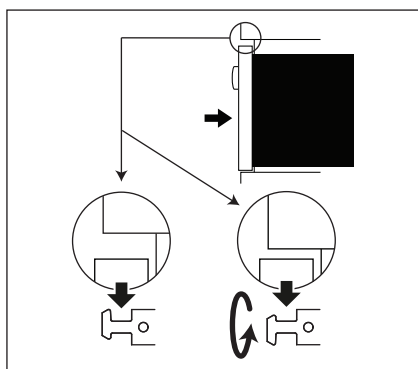
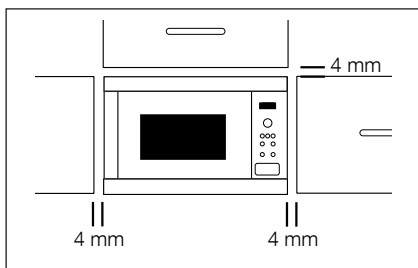
Mikrovilņu krāsni var uzstādīt A un B pozīcijā:



| Pozīcija | Nišas izmēri | | |
|----------|--------------|-----|-----|
| | P | Dz | A |
| A | 562 | 550 | 450 |
| B | 562 | 500 | 450 |

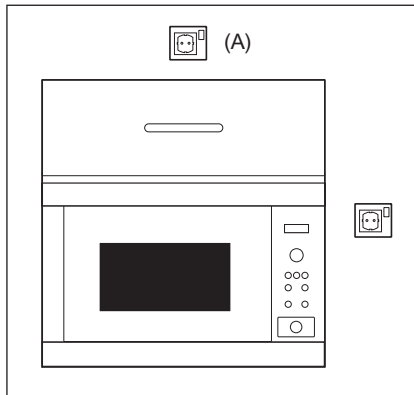
Izmēri (mm)

2.1 Ierīces uzstādīšana



1. Noņemiet visus iepakojuma materiālus un rūpīgi pārbaudiet, vai nav bojājumu pazīmju.
2. Uzstādiet fiksācijas āķus virtuves skapim, izmantojot pievienoto instrukciju un veidni.
3. Lēnām ievietojiet ierīci virtuves skapī, nepielietojot spēku. Ierīce jāuzceļ uz fiksācijas āķiem un tad jānolaiž tai paredzētajā vietā. Ja ierīces ievietošanas laikā rodas sarežģījumi, fiksācijas āķus iespējams apgriezt otrādi. Cepeškrāsns priekšējam rāmim jānoslēdzas līdz ar virtuves skapja priekšējām durvīm.
4. Pārliecinieties, ka ierīce atrodas stabilā stāvoklī un nav sasvārusies. Starp skapja augšējām durvīm un rāmja augšējo malu ir jābūt 4 mm spraugai (skatiet attēlu).

2.2 Ierīces pievienošana strāvas avotam



- Kontaktrozetei ir jābūt viegli pieejamai, lai ārkārtas situācijā ierīci varētu viegli atvienot. Vai arī ir jānodrošina iespējai atvienot krāsni no strāvas avota, ietverot elektroinstalācijā slēdzi saskaņā ar elektroinstalācijas nosacījumiem.
- Strāvas padeves vada nomainīgu drīkst veikt tikai elektriķis.
- Ja komplektācijā iekļautais strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina ražotājam, tirdzniecības pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētām personām, lai neradītu apdraudējumu.
- Kontaktrozete nedrīkst atrasties aiz skapja.
- To ir ieticams novietot virs skapja (skatiet apzīmējumu (A)).
- Pievienojiet ierīci pie vienfāzes 220-240 V/50 Hz maiņstrāvas, izmantojot pareizi uzstādītu aizsargzemējuma rozeti. Kontaktligzdas jāapriko ar 10 A drošinātāju.
- Pirms uzstādīšanas piesieniet strāvas padeves vadam auklu, lai atvieglotu pievienošanu kontaktrozetei (A) ierīces uzstādīšanas laikā.
- Ievietojot ierīci augstā sānu skapī, NESASPIEDIET strāvas vadu.
- Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdeni vai kādā citā šķidrumā.
- Neļaujiet strāvas padeves vadam saskarties ar karstām vai asām virsmām, piemēram, karstā gaisa ejai krāsns aizmugures augšpusē.

2.3 Papildu padoms

Neizmantojiet mikroviļņu krāsni, lai uzksrētu eļļu vārīšanai. Temperatūru nevar kontrolēt, un eļļa var aizdegties. Lai pagatavotu popkornu, izmantojiet speciālos popkorna gatavotājus mikroviļņu krāsnīm.

Personām ar ELEKTROKARDIO-STIMULATORIEM jākonsultējas ar ārstu vai elektrokardio stimulatora ražotāju, lai uzzinātu par piesardzības pasākumiem, lietojot mikroviļņu krāsni.

Nekad neizšļakstiet un neievietojiet priekšmetus durvju slēdzenī atverēs vai ventilācijas atverēs. Šķidrums izlīšanas gadījumā nekavējoties izslēdziet un atvienojiet mikroviļņu krāsni no tīkla strāvas un sazinieties ar pilnvarotu ELECTROLUX apkalpes centra speciālistu.

Nekad nekādā veidā nepārveidojiet krāsni.

Izmantojiet tikai šai krāsnij paredzēto rotējošo pamatni un pamatnes balstu.

Nelietojiet krāsni bez rotējošās pamatnes.

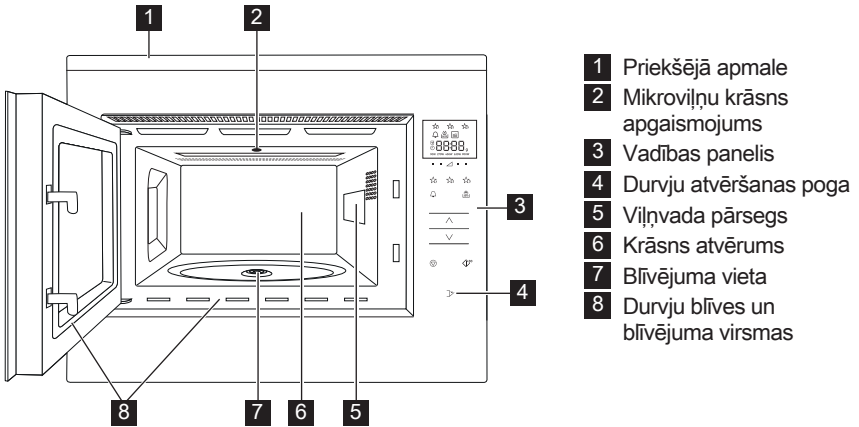
Lai izvairītos no rotējošās pamatnes salūšanas:

- Pirms rotējošās pamatnes mazgāšanas ar ūdeni ļaujiet tai atdzist.
- Nenovietojiet karstu ēdienu vai karstus traukus uz aukstas rotējošās pamatnes.
- Nenovietojiet karstu ēdienu vai aukstus traukus uz karstas rotējošās pamatnes.

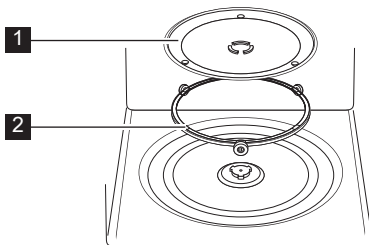
Ne ražotājs, ne pārdevējs neuzņemas atbildību par krāsns bojājumiem vai personīgajiem savainojumiem, kas radušies, nepareizi pievienojot krāsni elektrībai. Uz krāsns sienām vai ap durvju blīvēm un blīvējuma virsmām var parādīties ūdens garaiņi vai pilieni. Tas ir normāli un neliecina par mikroviļņu noplūdi vai nepareizu krāsns darbību.

3. IERĪCES PĀRSKATS

3.1 Mikroviļņu krāsns



3.2 Piederumi

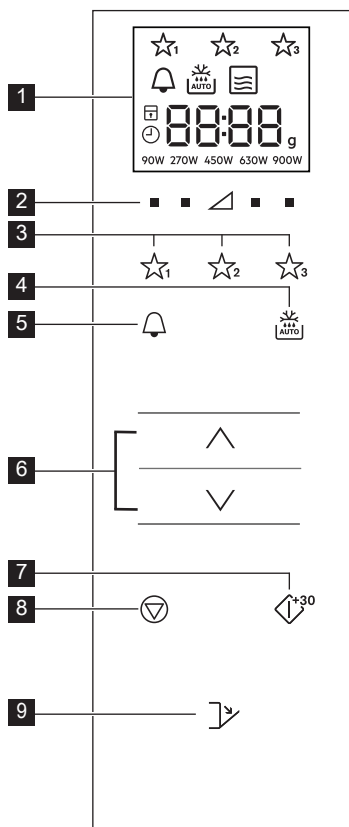


Pārliecinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:

- 1** Rotējošā pamatne
- 2** Rotējošās pamatnes balsts
- Rotējošās pamatnes balstu novietojiet uz iekšējās grīdas.
- Novietojiet rotējošo pamatni uz tās atbalsta.
- Lai izvairītos no rotējošās pamatnes bojājumiem, izņemot no krāsns šķīvjus vai traukus, noteikti paceliet tos virs rotējošās pamatnes.

i Pasūtot detaļas, norādiet divas lietas: izplatītājam vai pilnvarotam ELECTROLUX apkopes centram norādiet detaļas nosaukumu un modeļa numuru.

3.3 Vadības panelis



1 Digitālais displeja indikatori:

☆1 ☆2 ☆3 Izlase

🔔 Virtuves taimeris

🔌 Automātiskā atkausēšana

📺 Mikroviļņi

⏏ Apturēt/atcelt

🔒 Bērnu bloķēšanas slēdzene

🕒 Iestatīt pulksteni

8888 Displeja segmenti

g Svars

90W 270W 450W 630W 900W Jaudas līmeņi

2 Jaudas līmeņa poga

3 Izlases poga

4 Automātiskās atsaldēšanas poga

5 Virtuves taimera poga

6 Vairāk/Mazāk poga

7 Sākt/apstiprināt Ātrās sākšanas poga

8 Apturēšanas poga

9 Durvju arvēšanas poga

4. DARBĪŠBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

4.1 Kontaktdakša

Kad mikroviļņu krāsns tiek pirmo reizi pievienota strāvas padeves avotam, pastāv iespēja iestatīt pulksteni. Mikroviļņu krāsnij ir 24 stundu pulkstenis.

1. Mikroviļņu krāsnī atskan skaņas signāls un uz pusi sekundes iedegas visas displeja ikonas.

Spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**, kamēr ir redzams "on" vai "oFF".

- 2a. Lai izslēgtu pulksteni, spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**, kamēr ir redzams "oFF", pēc tam nospiediet pogu **START**. Mikroviļņu krāsns ir gatava lietošanai.

i Ja pulkstenis ir izslēgts un vēlaties to ieslēgt, nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu un izpildiet 2.b darbību.

- 2b. Lai ieslēgtu pulksteni, spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**, kamēr ir redzams "on", pēc tam nospiediet pogu **START**.

Piemērs: Laika 18:45 iestatīšana.

1. Lai pielāgotu stundu, nospiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**.
2. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.
3. Lai pielāgotu minūtes, nospiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**.
4. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.

i Kad pulkstenis ir iestatīts, dienas laiks ir redzams displejā.

4.2 Gaidstāve (Ekonomiskais režīms)

Mikroviļņu krāsns automātiski tiek pārslēgta gaidstāves režīmā, ja 5 min laikā netiek veiktas neviena darbība.

Piemērs: Ja pulkstenis nav iestatīts, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk. Displejs tiek izslēgts.

Atveriet durvītas un nospiediet jebkuru no pogām, lai izietu no gaidstāves režīma.

Piemērs: Ja pulkstenis ir iestatīts, rīkojieties, kā aprakstīts tālāk.

Pēc 5 minūtēm laiks tiek rādīts.

4.3 Pulksteņa pielāgošana, kad tas ir iestatīts

Varat pielāgot pulksteni pēc tam, kad laiks ir iestatīts.

Piemērs: Maiņa no 18.45 uz 19.50.

1. Divreiz nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.
2. Nospiediet pogu **START**.
3. Spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**, kamēr ir redzams "19".
4. Nospiediet pogu **START**.
5. Spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**, kamēr ir redzams "50".
6. Nospiediet pogu **START**.

4.4 Pulksteņa atcelšana un pārslēgšana gaidstāvē (Ekonomiskais režīms)

1. Divreiz nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.
2. Spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**, kamēr ir redzams "OFF".
3. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.

4.5 Bērnu bloķēšanas slēdzene

Mikroviļņu krāsni ir funkcija, kas novērš to, ka bērni var neparedzēti ieslēgt mikroviļņu krāsni. Kad ir iestatīta bloķēšana, nedarbojas neviena mikroviļņu krāsns poga, līdz tiek izslēgta bloķēšanas funkcija. Bloķētāja ieslēgšana un izslēgšana ir iespējama, kad mikroviļņu krāsns nedarbojas.

Piemērs: Bloķētāja ieslēgšana.

Turiet nospiestu pogu **STOP**, līdz tiek ieslēgts "bērnu bloķēšanas slēdzene" simbols.

Piemērs: Bloķētāja izslēgšana.

Turiet nospiestu pogu **STOP**, līdz "bērnu bloķēšanas slēdzene" simbols izslēdzas.

i Kad bērnu bloķēšanas slēdzene ir ieslēgta, visas pogas ir atspējotas, izņemot pogu **STOP**.

5. DARBĪBA

5.1 Gatavošana, izmantojot mikroviļņus

Piemērs: Lai 2 minūtēs un 30 sekundēs uzsildītu zupu ar 630 W lielu mikroviļņu jaudu.

1. Spiediet pogu **JAUDAS LĪMEŅA** pa labi no trīsstūra, līdz tiek rādīts "630 W".
2. Lai ievadītu laikus, nospiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**.
3. Nospiediet pogu **START**.

i Mikroviļņu gatavošanas režīmā, nospiežot pogu tieši zem nepieciešamā iestatījuma, varat pielāgot mikroviļņu krāsns jaudas līmeni.

Jaudas līmeni, kad mikroviļņu krāsns darbojas, var iestatīt, spiežot **JAUDAS**

LĪMEŅA pogu, līdz displejā tiek izcelts jaunais jaudas iestatījums. Ar pārāk augstiem jaudas līmeņiem vai pārāk ilgiem gatavošanas laikiem iespējams pārkarsēt ēdienus, izraisot ugunsgrēku.

Ja ir atlasīts 900 W, tad maksimālais mikroviļņu laiks, kuru iespējams ievadīt, ir 15 minūtes.

Ja mikroviļņu krāsns jebkurā režīmā darbojas 3 minūtes vai ilgāk, pēc gatavošanas pabeigšanas 2 minūtes darbosies ventilators. Atveriet durvis, un krāsns darbība tiek apturēta, aizveriet durvis un darbība turpinās, līdz pagājušas 2 minūtes (ietverot durvju atvēršanas laiku). Ja mikroviļņu krāsns darbojas mazāk par 3 minūtēm, ventilators neieslēdzas.

Pēc gatavošanas grozāmais šķīvis turpinās rotēt, līdz gatavošanas trauks ir sākotnējā pozīcijā. Iekšējais apgaismojums deg līdz griešanas

pabeigšanai vai 5 sekundes (no tā, kas notiek ātrāk). Pēc pabeigšanas mikroviļņu krāsns atskaņo signālu. Ja gatavošanas laikā atver durvis, griešana tiek apturēta.

5.2 Jaudas līmeņi

| Jaudas iestatījums | Ieteicamā izmantošana |
|----------------------------|--|
| 900 W/ AUGSTA | Izmanto, lai ātri pagatavotu ēdienu vai atkārtoti uzsildītu, piemēram, zupas, sautējumus, konservētus pārtikas produktus, karstos dzērienus, dārzeņus, zivis utt. |
| 630 W | Izmanto ilgākai blīvu ēdienu, piemēram, cepešu un kārtainu ēdienu, kā arī juftīgu ēdienu, piemēram, siera mērces un biskvīta, gatavošanai. Izmantojot šo samazināto iestatījumu, mērce nepārvārsies un ēdiens pagatavosies vienmērīgi, nepiedegot pie malām. |
| 450 W | Blīviem ēdieniem, kam parasti nepieciešams ilgs gatavošanas laiks, piemēram, liellopa gaļas ēdieniem, ieteicams izmantot šo jaudas iestatījumu, lai nodrošinātu, ka gaļa ir mīksta. |
| 270 W/ ATKAUSĒŠ- ANA | Izvēlieties šo jaudas iestatījumu, lai atkausētu un nodrošinātu vienmērīgu ēdiena atkušanu. Šis iestatījums ir lieliski piemērots arī rīsu, makaronu un klimpu vārīšanai, kā arī olu mērces pagatavošanai. |
| 90 W | Lēnai atkausēšanai, piemēram, krēma kūku vai konditorijas izstrādājumu atkausēšanai. |
| 0 W | Gaidīšanas režīma/virtuves taimera ieslēgšanai. |

W = VATS

5.3 Samazinātais jaudas līmenis

| Gatavošanas režīms | Standarta laiks | Samazinātais jaudas līmenis |
|--------------------|-----------------|-----------------------------|
| Mikroviļņi 900 W | 15 minūtes | Mikroviļņi 630 W |

5.4 Gatavošanas laika pielāgošana gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā varat pielāgot gatavošanas laiku.

Piemērs: 2 minūšu pievienošana (120 sekunžu), izmantojot pogu **START**.

1. Četras reizes nospiediet pogu **START**.
Gatavošanas laiks palielinās par 120 sekundēm.

5.5 Pogas STOP izmantošana

Vienreiz nospiediet pogu **STOP**, lai atvērtu režīmu Pause.

Vēlreiz nospiediet pogu **STOP**, lai atceltu gatavošanas laiku.

5.6 Virtuves taimeris

Virtuves taimera iestatīšana.

1. Nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu.
2. Lai ievadītu laikus, nospiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**.
3. Nospiediet pogu **START**. Taimeris automātiski sāk darboties.




Laiku var pagarināt, kad taimeris darbojas, nospiežot pogu **START**. Taimera funkciju var izmantot tikai tad, kad mikroviļņu krāsns nedarbojas.

5.7 Ātrā sākšana

Varat tieši uzsākt gatavošanu 900 W/AUGSTA 30 sekundes, nospiežot pogu **START**.

6. ĒDIENKARTE

6.1 Izlase

| Izlase | Svars | Poga | Darbības |
|---------------------|--------------|----------------|--|
| Sviesta kausēšana | 0,05-0,25 kg | ☆ ₁ | <ul style="list-style-type: none"> Ievietojiet sviestu pireksa traukā. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet. |
| Šokolādes kausēšana | 0,1-0,2 kg | ☆ ₂ | <ul style="list-style-type: none"> Salauziet šokolādi mazos gabalos. Ievietojiet šokolādi pireksa traukā. Samaisiet, kad atskan skaņas signāls. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet.  BRĪDINĀJUMS: Šokolāde var būt ļoti karsta! Ja šokolādei nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, pievienojiet 10 sekundes. Ar šokolādi rīkojieties ļoti uzmanīgi, jo tā var radīt apdegumus. |
| Kūka kafijas krūzēs | 1-4 krūzēs | ☆ ₃ | <ul style="list-style-type: none"> Pagatavojiet kūku, kā norādīts receptē. Novietojiet kūku uz rotējošās pamatnes malas. Pēc pagatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist. |

6.2 Kūkas kafijas krūzē receptes

| Bagātīga šokolādes kūka kafijas | |
|---------------------------------|--------------------|
| Sastāvdaļas 1 traukam: | |
| 2½ galda karotes (25 g) | izsijātu miltu |
| 2 galda karotes (12 g) | kakao pulvera |
| 2½ galda karotes (30 g) | smalkā cukura |
| ¼ tējkarotes | cepamā pulvera |
| 1½ galda karotes (15 g) | augu eļļas |
| ¼ tējkarotes | vaniļas ekstrakta |
| 1 | vidēja lieluma ola |

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet augu eļļu, vaniļas ekstraktu un olas. Kārtīgi samaisiet.
3. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
4. Gatavojiet, izmantojot ☆₃. Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Dekorējiet ar šokolādes krēmu.

Padoms: Lai pagatavotu šokolādes apelsīnu kūku kafijas krūzē, ievietojiet vaniļas ekstraktu ar ½ tējkaroti apelsīnu ekstrakta.

Aveņu kūka kafijas krūzē

Sastāvdaļas 1 traukam:

2½ galda karotes (25 g) izsijātu miltu

2½ galda karotes (30 g) smalkā cukura

¼ tējkarotes cepamā pulvera


1½ galda karotes (15 g) augu eļļas

½ tējkarotes vaniļas ekstrakta

1 vidēja lieluma ola

1½ galda karotes
bezsēklu aveņu
ievārijuma

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet augu eļļu, vaniļas ekstraktu un olas. Kārtīgi samaisiet.
3. Pievienojiet ar karoti, lai ievilkto maisījumā.
4. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
5. Gatavojiet, izmantojot  . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Dekorējiet ar vaniļas krēmu.

Āboli drupačkūka

Sastāvdaļas 1 traukam:

2½ galda karotes (25 g) izsijātu miltu

2 galda karotes (30 g) brūnā cukura

¼ tējkarotes cepamā pulvera

¼ tējkarotes maltā kanēļa


1½ galda karotes (15 g) augu eļļas

1 vidēja lieluma ola

1½ galda karotes (30 g) ābolu biezeņa

puse (7 g) sasmalcināta biskvīta

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas (izņemot biskvīta sastāvdaļas) ievietojiet krūzē un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet augu eļļu un olu un kārtīgi samaisiet.
3. Ar karoti uzmanīgi pievienojiet ābolu biezeni, lai tas ievilkto maisījumā.
4. Papildiniet ar sasmalcinātu biskvītu.
5. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
6. Gatavojiet, izmantojot  . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Papildiniet ar karoti vaniļas saldējuma.



BRĪDINĀJUMS! Ābolu biezenis var būt karsts.

| Zemesriekstu sviesta kūka | |
|----------------------------------|----------------------|
| Sastāvdaļas 1 traukam: | |
| 2½ galda karotes (25 g) | izsijātu miltu |
| 2 galda karotes (30 g) | brūnā cukura |
| ¼ tējkarotes | cepamā pulvera |
| 1½ galda karotes (15 g) | augu eļļas |
| ¼ tējkarotes | vaniļas ekstrakta |
| 2 galda karotes (30 g) | zemesriekstu sviesta |
| 1 | vidēja lieluma ola |

| Burkānu kūka | |
|---|---------------------|
| Sastāvdaļas 1 traukam: | |
| 2 galda karotes (20 g) | izsijātu miltu |
| 2½ galda karotes (30 g) | brūnā cukura |
| ¼ tējkarotes | cepamā pulvera |
| ¼ tējkarotes | maltā kanēļa |
| ¼ tējkarotes | muskatriekstu masas |
| 1 galda karotes | mandeļu masas |
| 1½ galda karotes (15 g) | saulespuķu eļļas |
| | ½ apelsīna miza |
| 30 g | rīvētu burkānu |
| 1 | vidēja lieluma ola |
| Garnējuma krēms: 15 g izkausēta sviesta, 40 g pūdercukura, 40 g pilntauku kausētā siera, ½ tējkarote apelsīnu sulas | |

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet augu eļļu, vaniļas ekstraktu, zemesriekstu sviesta un olu. Kārtīgi samaisiet.
3. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
4. Gatavojiet, izmantojot ☆₃ . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Pārklājiet ar šokolādi.

Padoms: Ja vēlaties, lietojiet zemesriekstu sviestu.

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet saulespuķu eļļas, apelsīnu mizu, sarīvētus burkānus un olu. Kārtīgi samaisiet.
3. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
4. Gatavojiet, izmantojot ☆₃ . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.
5. Izveidojiet garnējumu, sajaucot sviestu, pūdercukuru, kausēto sieru un apelsīnu sulu.

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.




Ļaujiet kūkai atdzist un pēc tam pievienojiet garnējumu.


| Citrona kekss | |
|--|--------------------|
| Sastāvdaļas 1 traukam: | |
| 2½ galda karotes (25 g) | izsijātu miltu |
| 2½ galda karotes (30 g) | smalkā cukura |
| ¼ tējkarotes | cepamā pulvera |
| 1½ galda karotes (15 g) | augu eļļas |
| 1 tējkarotes | citronu mizas |
| 1 | vidēja lieluma ola |
| Garnējums: 1 galda karote citronu sulas sajaukta ar 2 galda karotēm smalkā cukura | |

Metode:

1. Visas sausās sastāvdaļas ievietojiet traukā un kārtīgi samaisiet.
2. Pievienojiet augu eļļu, saīvētu citronu un olu. Kārtīgi samaisiet.
3. Trauku novietojiet rotējošās pamatnes centrā.
4. Gatavojiet, izmantojot ☆₃ . Gatavošanas laikā kūka izlien no trauka.
5. Pagatavojiet pārlejamo garnējumu, sajaucot citrona sulu un smalkā cukuru.
6. Pēc pagatavošanas izņemiet kūku, ar iesmu sadurstiet kūkas augšpusi, pārlejiet ar garnējumu un ļaujiet 30 sekundes nostāvēties.

6.3 Automātiskā atkausēšana

| Automātiskā atkausēšana | Svars | Poga | Darbības |
|--|------------|--|--|
| <p>Gaļa/zivis/putnu gaļa</p> <p>(vesela zivs, zivs steiki, zivs filejas, vistu stilbiņi, vistu krūtiņas, maltā gaļa, steiks, karbonādes, burgeri, desiņas)</p> | 0,2-1,0 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> • Ievietojiet ēdienu seklā cepamtraukā, kuru novietojiet grozāmā šķīvja centrālajā daļā. • Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu, pārkārtojiet un atdaliel. Aizklājiet plānas daļas un sakarsušas vietas ar alumīnija foliju. • Pēc atkausēšanas ietiniet alumīnija folijā uz 15–45 min līdz pilnīgai atkušanai. • Maltā gaļa: atskanot zvanam, apgrieziet ēdienu otrādi. Ja iespējams, noņemiet atkusušās daļas. <p> Nav paredzēts vesela putna pagatavošanai.</p> |
| Maize | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> • Izkārtējiet cepamtraukā rotējošās virsmas vidū. 1,0 kg izkārtējiet tieši uz rotējošās virsmas. • Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet to, pārkārtojiet un noņemiet atkausētās daļas. • Pēc atkausēšanas apklājiet ar alumīnija foliju, ļaujot tam nostāvēties 5–15 minūtes līdz pilnīgai atkušanai. |

-  Ievadiet tikai pārtikas produktu svaru. Neierēķiniet trauka svaru. Pārtikas produktiem ar lielāku vai mazāku svaru/daudzumu, nekā norādīts receptē, lietojiet manuālas darbības. Beigu temperatūra būs atkarīga no sākotnējās temperatūras. Steiki un karbonādes jāsasaldē vienā kārtā. Maltā gaļa jāsasaldē plānā kārtā.

6.4 Ēdiena un dzērienu sildīšana

| Ēdiens/Dzēriens | Daudzums -g/ml- | Jauda Līmenis | Laiks -Min- | Veids |
|--|--------------------|------------------|----------------|---|
| Piens, 1 glāze | 150 | 900 W | 1 | nepārkļāt |
| Ūdens, 1 glāze | 150 | 900 W | 2 | nepārkļāt |
| 6 glāzes | 900 | 900 W | 8-10 | nepārkļāt |
| 1 bļoda | 1000 | 900 W | 9-11 | nepārkļāt |
| Viena maltīte | 400 | 900 W | 4-6 | Mērci apslaciniet ar nelielu ūdens daudzumu, apsedziet; kad pagājusi puse no sildīšanas laika, apmaisiet. |
| Zupa/sautējums | 200 | 900 W | 1-2 | pārklājiet, apmaisiet pēc sildīšanas |
| Dārzeņi | 500 | 900 W | 3-5 | ja nepieciešams, pievienojiet nedaudz ūdens un, kad sildīšana ir pusē, apmaisiet to |
| Gaļa, 1 šķēle ¹⁾ | 200 | 900 W | 3 | plānā kārtiņā uzklājiet mērci, pārklājiet |
| Zivs fileja ¹⁾ | 200 | 900 W | 3-5 | pārklājiet |
| Kūka, 1 šķēle | 150 | 450 W | ½-1 | ievietojiet to seklā cepamtraukā |
| Zīdaiņu pārtika, 1 burciņa | 190 | 450 W | ½-1 | pārlieciet mikroviļņu krāsnij piemērotā traukā, pēc uzsildīšanas labi apmaisiet un pārbaudiet temperatūru |
| Margarīna vai sviesta kausēšana ¹⁾ | 50 | 900 W | ½ | pārklājiet |
| Šokolādes kausēšana | 100 | 450 W | 3-4 | laiku pa laikam apmaisiet |

¹⁾ no atdzēsēta stāvokļa

6.5 Atkausēšana

| Ēdiens | Daudzums -g- | Jauda Līmenis | Laiks -Min- | Veids | Gaidīšanas laiks -Min- |
|------------------|-----------------|------------------|----------------|---|------------------------------|
| Gulašs | 500 | 270 W | 8-9 | kad pagājusi puse no atkausēšanas laika, apmaisiet | 10-30 |
| Kūka, 1 šķēle | 150 | 90 W | 1-3 | ievietojiet to seklā cepamtraukā | 5 |
| Augļi, | 250 | 270 W | 3-5 | izkārtojiet tos blakus; pēc tam, kad ir pagājusi puse no atkausēšanas laika, apgrieziet | 5 |

6.6 Gatavošana no sasaldēšanas

| Ēdiens | Daudzums -g- | Jauda Līmenis | Laiks -Min- | Veids | Gaidīšanas laiks -Min- |
|---------------|-----------------|------------------|----------------|---|------------------------------|
| Zivs fileja | 300 | 900 W | 9-11 | pārklājiet | 2 |
| Viena maltīte | 400 | 900 W | 8-10 | Apsedziet un apmaisiet pēc 2 6 minūtēm | 2 |

6.7 Gatavošana

| Ēdiens | Daudzums -g- | Jauda Līmenis | Laiks -Min- | Veids | Gaidīšanas laiks -Min- |
|-------------------|-----------------|------------------|----------------|--|------------------------------|
| Brokoļi/ Zirņi | 500 | 900 W | 6-8 | Pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet | - |
| Burkāni | 500 | 900 W | 9-11 | Sagrieziet aplīšos, pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet | - |
| Cepeši | 1000 | 630 W | 34-38 | pievienojiet garšvielas, ievi- etojiet seklā cepamtraukā un, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apgrieziet | 10 |
| Zivs fileja | 200 | 900 W | 4-6 | Novietojiet uz apakšējām resītēm | 2 |




Ja mikroviļņu krāsns jebkurā režīmā darbojas 3 minūtes vai ilgāk, pēc gatavošanas pabeigšanas 2 minūtes darbosies ventilators. Atveriet durvis, un krāsns darbība tiek apturēta. Aizveriet durvis, un atkal tiek atsākta darbība, līdz 2 minūtes ir pagājušas (ieskaitot durvju atvēršanas laiku). Ja mikroviļņu krāsns darbojas mazāk par 3 minūtēm, ventilators neieslēdzas.


7. IETEIKUMI UN PADOMI

7.1 Mikroviļņiem piemēroti trauki

| Trauki | Mikroviļņim piemēroti | Komentāri |
|---|-----------------------|--|
| Alumīnija folijas/folijas trauki | ✓ / ✗ | Lai pasargātu ēdienu no pārkaršanas, var izmantot nelielus alumīnija folijas gabaliņus. Turiet foliju vismaz 2 cm no krāsns sienām, jo tā var dzirksteļot. Folijas trauki nav ieteicami, ja vien nav ražotāja attiecīgi norādīts, piemēram, rūpīgi ievērojiet norādījumus. |
| Porcelāns un keramika | ✓ / ✗ | Porcelāns, keramikas izstrādājumi, glazēti keramikas izstrādājumi un kaula porcelāns parasti ir piemērots izmantošanai mikroviļņu krāsnīs, izņemot tādu, kam ir metāla rotājumi. |
| Stikla trauki, piemēram, Pyrex® | ✓ | Uzmanieties, izmantojot smalkus stikla traukus, jo pēkšņas sakaršanas gadījumā tie var saplīst vai ieplaisāt. |
| Metāls | ✗ | Izmantojot mikroviļņu enerģiju, nav ieteicams lietot metāla traukus, jo tie dzirksteļo un var izraisīt ugunsgrēku. |
| Plastmasa/polistirols, piemēram, ātro uzkodu trauki | ✓ | Uzmanieties, jo daži trauki lielā karstumā var mainīt formu, izkust vai zaudēt krāsu. |
| Saldēšanas/cepšana s maisiņi | ✓ | Sadurstiet, lai izlaistu tvaiku. Pārliecinieties, ka maisiņi ir piemēroti izmantošanai mikroviļņu krāsnīs. Neizmantojiet plastmasas vai metāla savilcējus, jo tie var izkust vai aizdegties no dzirksteļošanas. |
| Papīrs - šķīvji, krūzes un virtuves dvieļi | ✓ | Izmantojiet tikai uzsildīšanai vai mitruma uzsūkšanai. Uzmanieties, jo pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku. |
| Salmu un koka trauki | ✓ | Neatstājiet krāsni bez uzraudzības, izmantojot šādus materiālus, jo pārkaršana var izraisīt ugunsgrēku. |
| Otrreiz pārstrādātais papīrs un avīzes | ✗ | Var saturēt metāla daļiņas, kas izraisa dzirksteļošanu un var izraisīt ugunsgrēku. |

7.2 Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni

| Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsni | |
|---|--|
| Sastāvs | Pārtikas produktiem ar augstu tauku vai cukura sastāvu (piemēram, Ziemassvētku pudiņam, gaļas pīrāgiem) ir nepieciešams īsāks sildīšanas laiks. Uzmanieties, jo pārkarsēšana var izraisīt ugunsgrēku. |
| Izmērs | Vienmērīgai gatavošanai, ievietojiet krāsni vienāda izmēra gabalus. |
| Pārtikas produktu temperatūra | Pārtikas produktu sākotnējā temperatūra ietekmē nepieciešamo gatavošanas laiku. Iegrieziet pildītus pārtikas produktus, piemēram, ar ievārījumu pildītus virtuļus, lai izlaistu karstumu vai tvaiku. |
| Sakārtojiet | Novietojiet biežākās pārtikas produktu daļas tuvāk trauka ārpusē. Piemēram, vistas stilbiņus. |
| Pārsedziet | Izmantojiet elpojošu mikroviļņu plēvi vai piemērotu vāku. |
| Caurduriet | Pārtikas produkti ar čaumalu, ādu vai membrānu pirms gatavošanas vai uzsildīšanas jāsadursta vairākās vietās, jo tajos uzkrāsies tvaiks, kas var likt tiem uzsprāgt, piemēram, kartupeļiem, zivīm, vistai, desiņām.  SVARĪGI! olas nevajadzētu sildīt mikroviļņu krāsnī, jo tās var uzsprāgt, pat ja karsēšanas process krāsnī ir beidzies, piemēram, bez čaumas vārītas un cieti vārītas olas. |
| Apmaisiet, apgrieziet un pārkārtojiet | Vienmērīgas pagatavošanas nolūkos ir svarīgi ēdiena gatavošanas laikā to apmaisīt, apgrieziet un pārkārtot. Vienmēr apmaisiet un pārkārtojiet virzienā no ārpuses uz vidu. |
| Atstājiet | Pēc gatavošanas nepieciešams atstāt ēdienu uz brīdi, jo tas palīdz karstumam vienmērīgi izplatīties pa visu ēdienu. |
| Aizklājiet | Dažas atkausējamo pārtikas produktu vietas var sasilt. Siltās vietas var aizklāt ar nelieliem folijas gabaliņiem, kas atstaro mikroviļņus, piemēram, vistas kājas un spāmus. |

 Lai izvairītos no apdegumiem, kad izņemat pārtikas produktus no krāsns, izmantojiet katlu turētājus vai krāsns cimds. Vienmēr atveriet traukus, popkorna gatavotājus, maisīnus ēdiena gatavošanai krāsnī utt. nost no sejas un rokām, lai izvairītos no tvaika izraisītiem apdegumiem. Vienmēr atkāpieties no krāsns durvīm, tās atverot, lai izvairītos no apdegumiem, ko var izraisīt tvaiks un karstums. Pildītu ceptu ēdienu pēc sildīšanas sagrieziet, lai izlaistu tvaiku un izvairītos no apdegumiem.

8. KO DARĪT, JA


| Problēma | Rīcība . . . |
|--|--|
| Ir radušies mikroviļņu krāsns darbības traucējumi? | <ul style="list-style-type: none"> • Pārbaudiet, vai nav izdeguši drošinātāju nodalījumā esošie drošinātāji. • Pārbaudiet, vai nav pārtraukta strāvas padeve. • Ja drošinātāji atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. |
| Nedarbojas mikroviļņu režīms? | <ul style="list-style-type: none"> • Pārbaudiet, vai ir līdz galam aizvērtas durvis. • Pārbaudiet, vai durvju blīves un blīvējuma virsmas ir tīras. • Tika nospiesta poga START. |
| Negriežas rotējošā virsma? | <ul style="list-style-type: none"> • Pārbaudiet, vai rotējošās virsmas balsts ir pareizi pievienots piedziņai. • Pārbaudiet, vai siltumizturīgais trauks nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai. • Pārbaudiet, vai ēdiens nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai, traucējot griešanos. • Pārbaudiet, vai kaut kas nav iekritis iedobumā zem rotējošās virsmas. |
| Nevar izslēgt mikroviļņu krāsni? | <ul style="list-style-type: none"> • Atvienojiet ierīci no drošinātāju nodalījuma. • Sazinieties ar ELECTROLUX apkalpes centra pārstāvi. |
| Nedarbojas iekšējais apgaismojums? | <ul style="list-style-type: none"> • Zvaniet pilnvarotajam ELECTROLUX apkalpes centra pārstāvim. Iekšējo apgaismojumu var mainīt tikai apmācīts pilnvarots ELECTROLUX apkalpes centra pārstāvis. |
| Ēdiena uzsildīšanai un pagatavošanai ir nepieciešams ilgāks laiks nekā iepriekš? | <ul style="list-style-type: none"> • Iestatiet ilgāku gatavošanas laiku (divreiz lielāks daudzums = gandrīz divreiz lielāks laiks). • Ja ēdiens ir aukstāks nekā parasti, ik pa laikam apgrieziet to. • Vai arī iestatiet augstāku jaudas līmeni. |
| Vai durvis neatveras strāvas padeves pārrāvuma dēļ? | <ul style="list-style-type: none"> • Uzmaniģi atveriet durvis, pavelkot uz āru durvju stikla apakšējo labās puses stūri. |

9. TEHNISKIE DATI


| | |
|--|---|
| Mainstrāvas tīkla spriegums | 220-240 V, 50 Hz, vienfāzes |
| Sadales līniju drošinātāju/slēdžiem | Minimālais 10 A |
| Nepieciešamā mainstrāvas jauda: Mikroviļņi | 1.4 kW |
| Izejas jauda: Mikroviļņi | 900 W (IEC 60705) |
| Mikroviļņu frekvence | 2450 MHz ¹⁾ (2. grupa/B klase) |
| Ārējie izmēri: KMFE264TE | 596 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (Dz) |
| Iekšējie izmēri | 342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (Dz) ²⁾ |
| Krāns ietilpība | 26 litri ²⁾ |
| Rotējošā pamatne | ø 325 mm, stikla |
| Svars | apt. 19 kg |

- ¹⁾ Šis izstrādājums atbilst Eiropas standarta EN55011 prasībām. Saskaņā ar šo standartu šis izstrādājums ir klasificēts kā 2. grupas B klases ierīce.
2. grupa nozīmē to, ka šis izstrādājums ar nolūku rada radiofrekvences enerģiju elektromagnētiskā starojuma formā pārtikas produktu termiskai apstrādei. B klase nozīmē to, ka ierīce ir piemērota lietošanai mājas apstākļos.
- ²⁾ Iekšējā ietilpība ir aprēķināta, ņemot vērā maksimālo platumu, dziļumu un augstumu. Faktiskā pārtikas produktu ietilpība ir mazāka.

10. VIDES INFORMĀCIJA

Nododiet otrreizējai pārstrādei materiālus ar simbolu . Ievietojiet iepakojuma materiālus atbilstošos konteineros to otrreizējai pārstrādei.

Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi un cilvēku veselību, atkārtoti pārstrādājot elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumus.

Neizmetiet ierīces, kas apzīmētas ar šo simbolu , kopā ar māsaimniecības atkritumiem. Nododiet izstrādājumu vietējā otrreizējās pārstrādes punktā vai sazinieties ar vietējo pašvaldību.

СОДРЖИНА

| | |
|---|----|
| 1. ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА | 27 |
| 2. ПОСТАВУВАЊЕ | 32 |
| 3. ПРЕГЛЕД НА АПАРАТОТ | 36 |
| 4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА | 37 |
| 5. РАБОТЕЊЕ | 38 |
| 6. ТАБЕЛИ СО ПРОГРАМИ | 42 |
| 7. НАСОКИ И СОВЕТИ | 49 |
| 8. ШТО ДА СТОРИТЕ АКО | 51 |
| 9. СПЕЦИФИКАЦИИ | 52 |
| 10. ИНФОРМАЦИИ ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА | 52 |

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што сте купиле Electrolux апарат. Одбравте производ којшто носи со себе децении на професионално искуство и иновации. Уникатен и стилски, беше дизајниран специјално за Вас. Секогаш кога ќе го користите, можете да бидете сигурни дека ќе имате добри резултати во секое време. Добројдовте во Electrolux.

Посетете ја нашата веб страница за да:



Добиете корисни совети, брошури, водич за решавање на проблеми, информации за сервисирање:
www.electrolux.com



Регистрирайте Вашиот производ за подобри услуги:
www.electrolux.com/productregistration




Купувате Додатоци, Половни и Оригинални делови за Вашиот апарат:
www.electrolux.com/shop

ГРИЖА И УСЛУГА ЗА КОРИСНИЦИ

Ви препорачуваме да користите оригинални делови.

Кога ќе контактирате со Сервисот, бидете сигурни дека ги имате на располагање следниве податоци.

Информациите може да ги најдете на плочката со податоци. Модел, Број на производот, Сериски број.

 Предупредување / Внимание - Сигурносни информации

 Општи информации и совети

 Информации за околината

Можноста за промени е задржана.

1. ⚠ ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

Овој апарат може да го користат деца со наполнети 8 години и постари, како и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или оние на кои им недостасува искуство ако се под надзор или биле обучени како да го користат апаратот на безбеден начин и ги разбрале опасностите што може да се појават. Децата треба да се под надзор за да се обезбеди да не си играат со апаратот. Децата не смее да го чистат и одржуваат апаратот освен ако не се со наполнети 8 години или постари и под надзор.

Овој уред не е наменет да се користи на надморска висина над 2000 м.



ВАЖНО! ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА:
ПРОЧИТАЈТЕ ГИ ВНИМАТЕЛНО И ЧУВАЈТЕ ГИ ЗА
ИДНИ ОСВРТИ.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Ако вратата или дихтувачите за вратата се оштетени, не смее да се ракува со печката додека не ја поправи компетентно лице.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Опасно е секој кој не е компетентно лице да врши каква било услуга или поправка што вклучува отстранување на капак кој дава заштита од изложување на микробанова енергија.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Течностите и другата храна не смеат да се загреваат во запечатени садови бидејќи може да експлодираат.

Овој уред е наменет за употреба во домаќинствата и за слични намени како на пример: кујнски простории за

персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини; куќи на фарма; клиенти во хотели, мотели и други станбени средини; средини од типот ноќевање со појадок. Користете само прибор и садови наменети за микробранова печка.

Метални садови за храна и пијалаци не се дозволени за време на готвење во микробранова печка.

Не оставајте го апаратот сам кога користите пластика, хартија или други запаливи садови за храна за една употреба.

Микробрановата печка е наменета за затоплување храна и пијалаци. Сушењето храна или алишта и загревањето перничиња со грејачи, влечки, сунѓери, влажни крпи и сл. може да доведе до ризик од повреда, запалување или пожар.

Ако храната што се загрева почне да испушта чад, НЕ ОТВОРАЈТЕ ЈА ВРАТАТА. Исклучете ја и извлечете го приклучокот од штекер и почекајте храната да престане да испушта чад. Отворањето на вратата додека храната испушта чад може да предизвика оган.

Загревањето пијалаци во микробрановата печка може да резултира со одложено еруптивно вриење. Затоа, со садот треба да се ракува со внимание.

Содржината на шишињата за хранење и теглите за бебешка храна треба да се промеша или протресе, а температурата да се провери пред употреба, за да се избегнат изгореници.

Не гответе јајца во лушпа, а целите тврдо варени јајца не смеат да се загреваат во микробрановата печка бидејќи може да експлодираат дури и откако ќе истече времето за готвење.

1.1 Грижа и чистење

Врата:

Чистете ги двете страни на вратата, гумата на вратата и површините за спојување редовно за да ги отстраните сите траги од нечистотиите со сува, мека крпа. Не користете груби абразивни средства за чистење, ниту остри метални жици за чистење на стаклото на вратата бидејќи може да ја изгребат површината што може да доведе до кршење на стаклото.

Внатрешност на печката:

За чистење, избришете ги сите прскања или истурања со мека сува крпа или сунѓер по секоја употреба додека печката е уште топла. За поголеми истурања, употребете благ сапун и избришете неколку пати со сува крпа додека не се отстранат сите остатоци. Не вадете го капакот за микро брановите. Обезбедете сапуноот и водата да не навлегуваат во малите отвори на сидовите бидејќи тоа може да ја оштети печката. Не користете средства за чистење во спреј за внатрешноста на печката. Чистете ги капакот за микробраново зрачење, внатрешноста на печката, потпората на вртење и основата по секое користење. Истите мора да бидат суви и без маснотии. Наталожените маснотии може да се прегреат и да почнат да чадат или да предизвикаат оган.

Надворешност на печката:

Надворешноста на печката може лесно да се исчисти со нежен сапун и вода. Избришете го сапуноот со влажна крпа и исушете на надворешноста со мека крпа.

Контролен панел:

Отворете ја врата пред чистење за да го дезактивирате контролниот панел. Исчистете го

контролниот панел внимателно. Со помош на крпа натопена само со вода, нежно бришете го панелот додека не се исчисти. Избегнувајте големи количини вода. Не користете никакви видови хемиски или абразивни средства за чистење.

Вртлива основа и вртлива потпора:

Извадете ги вртливата основа и вртливата потпора од печката. Измијте ги вртливите основа и потпора со благ сапун и вода. Исушете со сува крпа. И вртливата основа и вртливата потпора може да се перат во машина за садови.



ВАЖНО!

Чистете ја печката редовно и отстранувајте ги остатоците од храна. Ако не ја одржувате печката во чиста состојба може да доведе до оштетување на површината што пак неповолно ќе повлијае врз долготрајноста на апаратот и може да резултира во опасна ситуација.

Треба да се внимава да не се преместува подвижната плоча при отстранување на садови од апаратот.



ВАЖНО!

не смее да се користи чистач на пареа.

Микробрановата печка е наменета да се користи како вградена.

Апаратот и деловите што може да се дофатат стануваат врели за време на употребата.



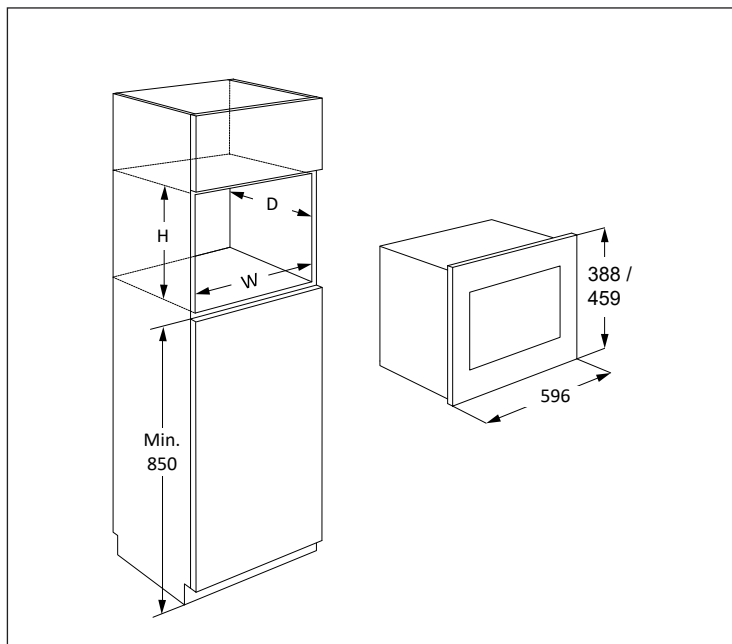
ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

децата треба да се држат настрана за да се спречи да се изгорат.

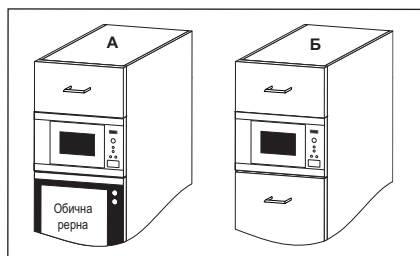
**ВАЖНО!**

Не користете комерцијални средства за чистење рерни, чистачи на пареа, абразивни, груби средства за чистење, никакви средства што содржат натриум хидроксид или жици за гребење на ниту еден дел на микробрановата печка.

2. ПОСТАВУВАЊЕ



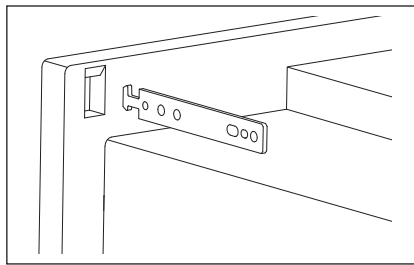
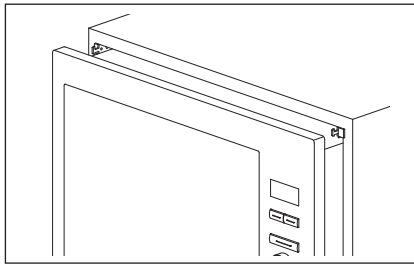
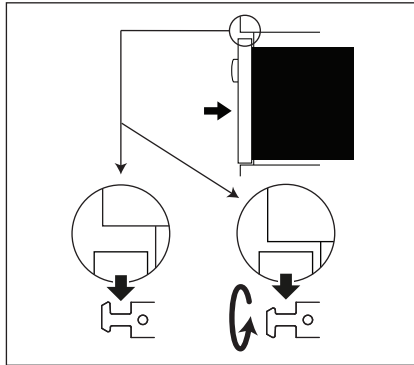
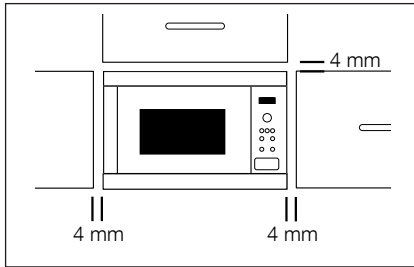
Микробрановата печка може да се постави во позиција А или Б:



| Позиција | Димензии на отворот | | |
|----------|---------------------|-------|-----|
| | Ш | Д | В |
| А | 562 x | 550 x | 450 |
| Б | 562 x | 500 x | 450 |

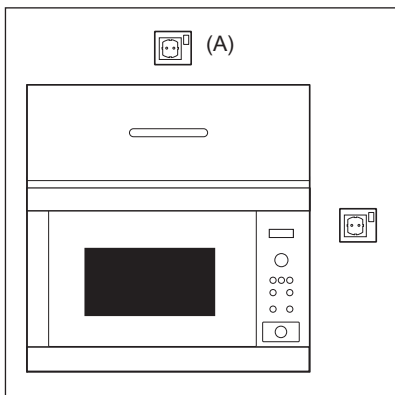
Мерки во (мм.)

2.1 Поставување на апаратот



1. Извадете го целото пакување и проверете внимателно дали има знаци на оштетување.
2. Наместете ги куќите за фиксирање во кујнскиот елемент гледајќи во доставените лист и урнек со упатства.
3. Наместете го уредот во кујнскиот елемент полека и без примена на сила. Уредот треба да се подигне на куќите за закачување и да се постави на место. Ако некоја друга склопка го попречува местeњето, оваа куќа може да се мести и обратно. Предната рамка на рерната треба да се залепи за предниот отвор на кујнскиот елемент.
4. Проверете дали е стабилен апаратот и дали се закосува. Проверете дали има 4 mm. простор меѓу вратата на елементот горе и горната рамка (видете го дијаграмот).

2.2 Поврзување на печката за извор на електрично напојување



- Приклучокот за ел. напојување мора да биде лесно достапен за да може да се исклучи апаратот лесно во случај на итност. Или треба да биде можно да се изолира печката од напојување со поставување прекинувач во фиксното поврзување во согласност со правилата за поврзување.
- Кабелот за напојување со ел. енергија може да го смени само електричар.
- Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да биде заменет од страна на производителот, неговиот сервисер или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.
- Штекерот не смее да се постави зад елементот.
- Најдобрата позиција е над елементот, видете (A).
- Поврзете ја печката за монофаза 220-240 V/50 Hz наизменична струја преку правилно поставен заземјен штекер. Приклучокот мора да е заштитен со осигурувач од 10 A.
- Пред поставување, врзете парче жица за кабелот за напојување со ел. енергија за да го олесните поврзувањето до точка (A) кога се поставува апаратот.
- Кога го вметнувате апаратот во елемент со високи страници, НЕ пригмечувајте го кабелот за напојување.
- Не потопувајте ги кабелот за напојување или приклучокот во вода или во каква било друга течност.
- Не дозволувајте кабелот за напојување да поминува преку врели или остри површини како што е областа за вентилација на врелиот воздух горе одзади на печката.

2.3 Дополнителни совети

Не користете ја микробрановата печка за загревање масло или за пржење. Температурата не може да се контролира и маслото може да се запали. За правење пуканки, користете само специјални садови за правење пуканки во микробранова печка.

Лицата со ПЕЈСМЕЈКЕРИ треба да ги проверат мерките за заштита во однос на микробрановите печки кај докторот или производителот на пејсмејкерот.

Никогаш не пролевајте или не вметнувајте предмети во отворите за бравата на вратата или во отворите за вентилација. Во случај на пролевање, веднаш исклучете го и извадете го приклучокот на печката и повикајте го овластениот сервисер на ELECTROLUX.

Никогаш не менувајте ја печката на ниту еден начин.

Користете ги само вртливите основа и потпора што се дизајнирани за оваа печка. Не вклучувајте ја печката без вртливата основа.

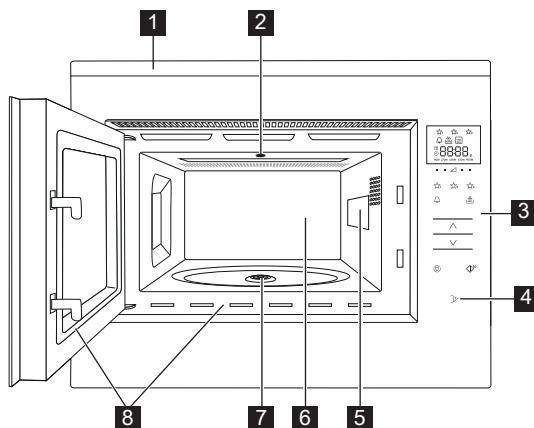
За да спречите кршење на вртливата основа:

- Пред чистење на вртливата основа со вода, оставете ја да се излади.
- Не ставајте врела храна или врел прибор на ладна вртлива основа.
- Не ставајте ладна храна или ладен прибор на врела вртлива основа.

Ниту производителот, ниту застапникот нема да прифатат одговорност за оштетување на печката или лична повреда заради наследење на правилната процедура за електрично поврзување. Од време навреме може да се формираат пара од вода или капки на сидовите на печката или околу гумата на вратата и површините за спојување. Ова е нормално и не е индикација за протекување или дефект на микробрановата печка.

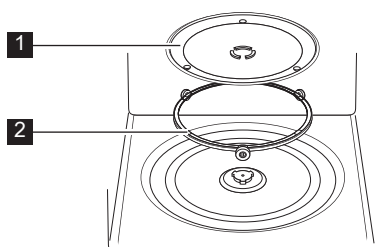
3. ПРЕГЛЕД НА АПАРАТОТ

3.1 Микробранова печка



- 1 Предна рамка
- 2 Сијаличка во печката
- 3 Контролен панел
- 4 Копче за отворена врата
- 5 Капак за изворот на бранови
- 6 Внатрешност на печката
- 7 Осовина
- 8 Гума на вратата и површини за спојување

3.2 Дополнителна опрема

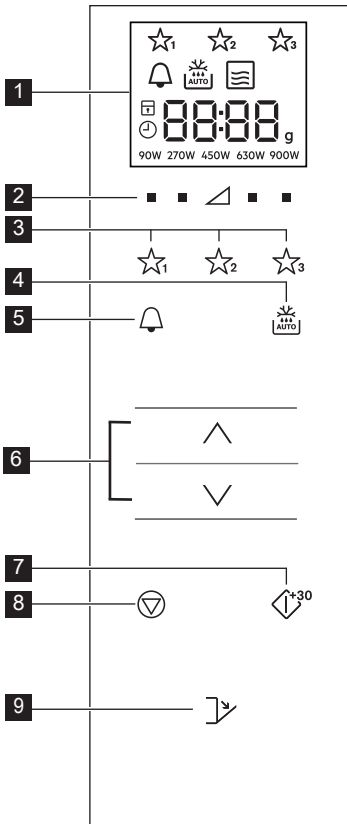


Проверете дали е доставена следната дополнителна опрема:

- 1 Вртлива основа
 - 2 Вртлива потпора
- Поставете ја вртливата потпора на дното од вдлабнатината.
 - Потоа, ставете ја вртливата основа врз вртливата потпора.
 - Проверете дали садовите и чиниите се чисти без остаток од тркалезна рамка кога ги вадите од печката за да избегнете оштетување на вртливата основа.

i Кога нарачувате дополнителна опрема, посочете им две ставки: име на делот и име на моделот на застапникот или на овластениот сервисер на ELECTROLUX.

3.3 Контролен панел



1 Индикатори за дигитален приказ:

- Омилени рецепти
- Кујнски тајмер
- Автоматско одмрзнување
- Микро бранови
- Стопирај/Откажи
- Заштита за безбедност на децата
- Постави часовник
- Сегменти на екранот
- Тежина
- Нивоа на моќност

- 2** Копчиња за нивоа на моќност
- 3** Копчиња за омилени рецепти
- 4** Копче за автоматско одмрзнување
- 5** Копче за кујнски тајмер
- 6** Копчиња Повеќе/Помалку
- 7** Копче за старт/потврди/брз старт
- 8** Копче за стопирање
- 9** Копче за отворена врата

4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

4.1 Приклучување

Кога ќе ја вклучите печката за првпат, имате опција да го поставите часовникот. Печката има 24-часовен систем.

1. Печката ќе испушти звучен сигнал и сите икони на екранот ќе се вклучат во траење од половина секунда. Притискајте ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** сè додека не се прикаже „on“ или „oFF“.
- 2a. За да го исклучите часовникот, притискајте ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** сè додека не се прикаже „oFF“, а потоа притиснете го копчето **СТАРТ**. Печката е подготвена за употреба.

i Ако сте го исклучиле часовникот и сакате повторно да го вклучите, притиснете го копчето **КУЈНСКИ ТАЈМЕР** двапати и следете ја точката 2b.

- 2b. За да го вклучите часовникот, притискајте ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** сè додека не се прикаже „on“, а потоа притиснете го копчето **СТАРТ**.

Пример: За да го поставите часовникот на 18:45.

1. Притиснете ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** за да го прилагодите часот.
2. Притиснете го копчето **СТАРТ** за да потврдите.

3. Притиснете ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** за да ги прилагодите минутите.
4. Притиснете го копчето **СТАРТ** за да потврдите.

i Кога е поставен часовникот, времето од денот ќе се прикаже на екранот.

4.2 Мирување (Економичен режим)

Печката автоматски ќе влезе во режим на мирување ако не се користи во рок од 5 минути.

Пример: Ако часовникот не бил поставен:

Екранот ќе се исклучи.

Отворете ја вратата или притиснете на кое било копче за да излезете од режимот на мирување.

Пример: Ако часовникот бил поставен: По периодот од 5 минути, времето ќе се прикажува.

4.3 Прилагодување на часовникот кога е поставено времето

Можете да го прилагодите часовникот откако е поставено времето.

Пример: За да смените од 18:45 во 19:50.

1. Двапати притиснете го копчето **КУЈНСКИ ТАЈМЕР**.
2. Притиснете го копчето **СТАРТ**.
3. Притискајте ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** сè додека не се прикаже „19”.
4. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

5. Притискајте ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** сè додека не се прикаже „50”.
6. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

4.4 За да го откажете часовникот и да поставите режим на мирување (Економичен режим)

1. Двапати притиснете го копчето **КУЈНСКИ ТАЈМЕР**.
2. Притискајте ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** сè додека не се прикаже „OFF”.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ** за да потврдите.

4.5 Заштита за безбедност на децата

Печката има безбедносна функција која спречува случајно вклучување на печката од страна на дете. Кога е поставена заштитата, ниту еден дел од микробрановата нема да работи сè додека не се исклучи функцијата за заштита. Вклучување или исклучување на заштитата е возможно само кога не работи печката.

Пример: За да ја вклучите заштитата. Притиснете и држете на копчето **СТОП** сè додека не се вклучи симболот „заштита за деца”.

Пример: За да ја исклучите заштитата. Притиснете и држете на копчето **СТОП** сè додека не се исклучи симболот „заштита за деца”.

i Кога заштитата за деца е вклучена, сите копчиња се оневозможени освен копчето **СТОП**.

5. РАБОТЕЊЕ

5.1 Готвење во микробранова печка

Пример: Да се загрее супа 2 минути и 30 секунди на 630 W микробранова моќност.

1. Притискајте го копчето **НИВО НА МОЌНОСТ** десно од триаголникот сè додека не се прикаже „630 W”.
2. Притиснете ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** за да го внесете времето.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

i Во режим на готвење во микробранова печка, можете да го прилагодите нивото на моќност на печката со притискање на копчето директно под саканата поставка.

Можете да го поставите нивото на моќност дури работи печката со притискање и задржување на саканото копче за **НИВО НА МОЌНОСТ** сè додека новата поставка за моќност не се обележи на екранот. Премногу високи нивоа

за моќност или премногу долги времиња за готвење може да ја прегреат храната што ќе резултира со оган.

Ако е избрано 900 W, тогаш максималното време на микробрановата кое може да се внесе е 15 минути.

Ако печката работи во каков било режим 3 минути или подолго, вентилаторот ќе остане вклучен 2 минути откако ќе заврши готвењето. Отворете ја вратата и ќе престане, затворете ја вратата и повторно ќе почне додека не завршат 2-те минути (вклучувајќи го и времето

кога е отворена вратата). Ако рерната работи помалку од 3 минути, вентилаторот нема да се вклучи.

По готвењето, вртливата основа ќе продолжи да ротира сè додека садот за готвење не се врати на својата почетна стартна позиција. Сијаличката во внатрешноста ќе продолжи да свети сè додека не заврши ротирањето или во рок од 5 секунди (кое и да е поголемо). Печката ќе бипне кога ќе заврши. Ако вратата е отворена за време на овој процес, ротирањето ќе престане.

5.2 Нивоа на моќност

| Поставување- Предложена употреба ње моќност | |
|--|--|
| 900 W/ ВИСОКО | Се користи за брзо готвење или загревање, (на пр. супи, манџи, конзервирана храна, топли пијалаци, зеленчук, риба и сл). |
| 630 W | Се користи за подолго готвење на густа храна како печени коленици, печенки и порции, како и за деликатни јадења како сос со кашкавал и пандишпан. На оваа намалена поставка, сосот нема да преврие и храната ќе се зготви рамномерно без да се пече странично. |
| 450 W | Се препорачува да се користи оваа поставка за моќноста за густе јадења на кои им треба долго време за готвење за да се подготви рамномерно и да се обезбеди месото да биде меко. |
| 270W/ ОДМР- ЗНУВАЊЕ | Изберете ја оваа поставка за одмрзнување за да обезбедите дека јадењето ќе се одмрзне рамномерно. Оваа поставка е идеална и за подготвување ориз, тестенини, кнедли и крем со јајца. |
| 90 W | За постепено одмрзнување, (на пр. кремиви за торти или печива). |
| 0 W | Тајмер за дополнително време/кујна. |

W = ВАТИ

5.3 Намалено ниво на моќност

| Режим на готвење | Стандардно време | Намалено ниво на моќност |
|---------------------|------------------|--------------------------|
| Микро бранови 900 W | 15 минути | Микро бранови 630 W |

5.4 Прилагодување на времето на готвење за време на готвењето

Можете да го прилагодите времето на готвење за време на готвењето.

Пример: За да додадете 2 минути (120 секунди) со користење на копчето **СТАРТ**.

1. Притиснете го копчето **СТАРТ** четирипати.
Времето на готвење ќе се зголеми за 120 секунди.

5.5 Користење на копчето Стоп

Еднаш притиснете го копчето **СТОП** за да влезете во режим на Пауза.

Повторно притиснете го копчето **СТОП** за да го откажете времето на готвење.

5.6 Кујнски тајмер

За да го поставите кујнскиот тајмер.

1. Притиснете го копчето **ТАЈМЕР**.
2. Притиснете ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** за да го внесете времето.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.
Тајмерот ќе започне автоматски.

i Времето може да се продолжи кога тајмерот работи со притискање на копчето **СТАРТ**.
Функцијата тајмер може да се користи само кога не работи печката.

5.7 Брз почеток

Можете директно да започнете да готвите на 900 W/ВИСОКО ниво на моќност на микробранови во времетраење од 30 секунди со притискање на копчето **СТАРТ**.

i За да додадете повеќе време притиснете го копчето **СТАРТ**.

5.8 Пригушување на звукот

За да го исклучите звукот.

1. Трипати притиснете го копчето **ТАЈМЕР** сè додека не се прикаже „Звук“.

2. Притискајте ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** сè додека не се прикаже „oFF“.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

За да го вклучите звукот.

1. Трипати притиснете го копчето **ТАЈМЕР** сè додека не се прикаже „Звук“.
2. Притискајте ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** сè додека не се прикаже „on“.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

5.9 Пауза

За да паузирате додека работи микробрановата.

1. Притиснете го копчето **СТОП** или отворете ја вратата.
2. Печката ќе паузира до 5 минути.
3. Притиснете на **СТАРТ** за да продолжите со готвењето.

5.10 Омилени рецепти

Печката има 3 Омилени рецепти.

- ☆₁ Омекнување путер
- ☆₂ Топење чоколадо
- ☆₃ Торта во чаша

Пример: За да омекнете путер.

1. Еднаш притиснете го копчето **ОМИЛЕН РЕЦЕПТ 1**.
2. Притиснете ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** за да ја изберете тежината.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

i Ако сегментите на екранот покажуваат ротирачка шема, тоа значи дека храната треба да се промеша или да се преврти. За да продолжите со готвење, притиснете го копчето **СТАРТ**. На крајот на времето за автоматско одмрзнување, програмата ќе запре автоматски.
Нивоата на моќност за претходно поставените Омилени рецепти не можат да се прилагодат.
Може да се зготват 1-4 торти во чаша.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Чоколадото може да стане многу жешко! Ако на чоколадото му е потребно подолго време на готвење, тогаш додадете 10 секунди.
Внимавајте со чоколадото бидејќи може да се прегрее и да изгори.

За да презапишете Омилени рецепти за сопствените рецепти.

1. Притиснете го копчето за **НИВО НА МОЌНОСТ** за да ја изберете моќноста.
2. Притиснете ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** за да го внесете времето.
3. Притискајте и држете на копчето за **ОМИЛЕН РЕЦЕПТ** што сакате да го поставите сè додека не слушнете еден звучен сигнал и не стане видлива ѕвездата за омилениот рецепт.

За да ги ресетираате Омилени рецепти на фабрички поставки.

1. Притиснете го копчето **СТОП**.
2. Притискајте и држете на **НИВО НА МОЌНОСТ 450 W** во рок од 3 секунди.
Печката ќе ги ресетира Омилени рецепти на фабричките поставки.

5.11 Автоматско одмрзнување

Автоматското одмрзнување автоматски ги одредува точниот режим на готвење и времето на готвење врз основа на тежината на храната.

Можете да изберете помеѓу 2 менија за автоматско одмрзнување.

1. Автоматско одмрзнување: Месо/Риба/Месо од живина
2. Автоматско одмрзнување: Леб

Пример: За одмрзнување на 0,2 кг. стек.

1. Изберете го менито за автоматско одмрзнување со притискање на копчето за **АВТОМАТСКО ОДМРЗНУВАЊЕ** еднаш.
2. Притиснете ги копчињата **ПОВЕЌЕ/ПОМАЛКУ** за да ја изберете тежината.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.



Ако сегментите на екранот покажуваат ротирачка шема, тоа значи дека храната треба да се промеша или да се преврти. За да продолжите со готвење, притиснете го копчето **СТАРТ**. На крајот на времето за автоматско одмрзнување, програмата ќе запре автоматски. Прилагодувањето на време/моќност не е достапно во автоматско одмрзнување.

6. ТАБЕЛИ СО ПРОГРАМИ

6.1 Омилени рецепти

| Омилени рецепти | Тежина | Копче | Процедура |
|------------------|--------------|----------------|--|
| Омекнување путер | 0,05-0,25 kg | ☆ ¹ | <ul style="list-style-type: none"> Ставете го путерот во сад од пирекс. Добро промешајте по готвењето. |
| Топење чоколадо | 0,1-0,2 kg | ☆ ² | <ul style="list-style-type: none"> Искршете го чоколадото на мали парчиња. Ставете го чоколадото во сад од пирекс. Промешајте кога ќе се огласи звончето. Добро промешајте по готвењето. <p>! ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Чоколадото може да стане многу жешко! Ако на чоколадото му е потребно подолго време на готвење, тогаш додадете 10 секунди. Внимавајте со чоколадото бидејќи може да се прегрее и да изгори.</p> |
| Торта во чаша | 1-4 Чаша | ☆ ³ | <ul style="list-style-type: none"> Направете ја тортата според рецептот. Ставете ја чашата кон работ на вртливата основа. Почекајте 30 секунди по готвењето. |

6.2 Рецепти за торта во чаша

| Торта во чаша со збогатено чоколадо | |
|-------------------------------------|---------------------|
| Состојки за 1 чаша: | |
| 2½ лажици (25 гр.) | обично брашно |
| 2 лажици (12 гр.) | какао во прав |
| 2½ лажици (30 гр.) | шеќер во прав |
| ¼ лажица | прашок за пециво |
| 1½ лажица (15 гр.) | растително масло |
| ¼ лажица | екстракт од ванила |
| 1 | средно варено јајце |

Метод:

- Ставете ги сите суви состојки во чаша, па добро промешајте со виљушка.
 - Додадете ги растителното масло, екстрактот од ванила и јајцето, па добро промешајте.
 - Ставете ја чашата надвор од центарот на вртливата основа.
 - Гответе користејќи ☆³. Тортата ќе нарасне над чашата за време на готвењето.
- По готвењето, почекајте 30 секунди.

Декорирајте во вид на спирала со крем од маргарин и чоколадо.

Совет: За да направите Чоколадна торта во чаша со портокал заменете го екстрактот од ванила со ½ лажица екстракт од портокал.

| Торта во чаша со сируп од малини | |
|---|------------------------------|
| Состојки за 1 чаша: | |
| 2½ лажици (25 гр.) | обично брашно |
| 2½ лажици (30 гр.) | шеќер во прав |
| ¼ лажица | прашок за пециво |
| 1½ лажица (15 гр.) | растително масло |
| ½ лажица | екстракт од ванила |
| 1 | средно варено јајце |
| 1½ лажица | мармалад од малини без семки |

Метод:

1. Ставете ги сите суви состојки во чаша, па добро промешајте со виљушка.
2. Додадете ги растителното масло, екстрактот од ванила и јајцето, па добро промешајте.
3. Изматете го мармаладот со лажица за да се размати смесата.
4. Ставете ја чашата надвор од центарот на вртливата основа.
5. Гответе користејќи ☆. Тортата ќе нарасне над чашата за време на готвењето.

По готвењето, почекајте 30 секунди.

Декорирајте во вид на спирала со крем од маргарин и ванила.

| Торта во чаша со рендани јаболка | |
|---|--------------------------|
| Состојки за 1 чаша: | |
| 2½ лажици (25 гр.) | обично брашно |
| 2 лажици (30 гр.) | мек кафеав шеќер |
| ¼ лажица | прашок за пециво |
| ¼ лажица | мелен цимет |
| 1½ лажица (15 гр.) | растително масло |
| 1 | средно варено јајце |
| 1½ лажица (30 гр.) | сос од јаболка |
| половина (7 гр.) | згмечен дигестив бисквит |

Метод:

1. Ставете ги сите суви состојки (освен бисквитот) во чаша, па добро промешајте со виљушка.
2. Додадете ги растителното масло и јајцето, па добро промешајте.
3. Нежно изматете го сосот од јаболка со лажица за да се размати смесата.
4. Одозгора ставете го згмечениот дигестив бисквит.
5. Ставете ја чашата надвор од центарот на вртливата основа.
6. Гответе користејќи ☆. Тортата ќе нарасне над чашата за време на готвењето.

По готвењето, почекајте 30 секунди.

Одозгора ставете лажичка сладолед од ванила.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Сосот од јаболка ќе биде жежок.

| Торта во чаша со путер од кикирики | |
|---|-------------------------|
| Состојки за 1 чаша: | |
| 2½ лажици (25 гр.) | обично брашно |
| 2 лажици (30 гр.) | мек кафеав шеќер |
| ¼ лажица | прашок за пециво |
| 1½ лажица (15 гр.) | растително масло |
| ¼ лажица | екстракт од ванила |
| 2 лажици (30 гр.) | мазен путер од кикирики |
| 1 | средно варено јајце |

| Торта во чаша со сируп од лимон | |
|--|--|
| Состојки за 1 чаша: | |
| 2½ лажици (25 гр.) | обично брашно |
| 2½ лажици (30 гр.) | шеќер во прав |
| ¼ лажица | прашок за пециво |
| 1½ лажица (15 гр.) | растително масло |
| 1 лажица | рендана кора од лимон |
| 1 | средно варено јајце |
| Прелив: | 1 лажица сок од лимон помешана со 2 лажици шеќер во прав |

Метод:

1. Ставете ги сите суви состојки во чаша, па добро промешајте со виљушка.
2. Додадете ги растителното масло, екстрактот од ванила, путерот од кикирики и јајцето, па добро промешајте.
3. Ставете ја чашата надвор од центарот на вртливата основа.
4. Гответе користејќи ☆₃. Тортата ќе нарасне над чашата за време на готвењето.

По готвењето, почекајте 30 секунди.

Одозгора ставете чоколаден прелив.
Совет: Користете крцкав путер од кикирики ако повеќе сакате.

Метод:

1. Ставете ги сите суви состојки во чаша, па добро промешајте со виљушка.
2. Додадете ги растителното масло, ренданата кора од лимон и јајцето, па добро промешајте.
3. Ставете ја чашата надвор од центарот на вртливата основа.
4. Гответе користејќи ☆₃. Тортата ќе нарасне над чашата за време на готвењето.
5. Направете го преливот од сируп мешајќи го сокот од лимон со шеќер во прав.
6. По готвењето, одлепете ја тортата од садот, одозгора боцнете со чепкалка, потоа наросете го преливот врз тортата и почекајте 30 секунди.




| Торта во чаша со моркови | |
|---------------------------------|---|
| Состојки за 1 чаша: | |
| 2 лажици (20 гр.) | обично брашно |
| 2½ лажици (30 гр.) | светло кафеав шеќер |
| ¼ лажица | прашок за пециво |
| ¼ лажица | мелен цимет |
| ¼ лажица | мелено морско оревче |
| 1 лажица | мелени бадеми |
| 1½ лажици (15 гр.) | сончогледово масло |
| | и рендана кора од ½ портокал |
| 30 гр. | рендан морков |
| 1 | средно варено јајце |
| Кремаст прелив: | 15 гр. омекнат путер |
| | 40 гр. шеќер во прав |
| | 40 гр. полномасно крем сирење |
| | ½ tsp Orange Juice ½ лажица сок од портокал |


Метод:

1. Ставете ги сите суви состојки во чаша, па добро промешајте со виљушка.
2. Додадете ги сончогледовото масло, ренданата кора од портокал, ренданиот морков и јајцето, па добро промешајте.
3. Ставете ја чашата надвор од центарот на вртливата основа.
4. Гответе користејќи ☆. Тортата ќе нарасне над чашата за време на готвењето.
5. Направете го преливот мешајќи ги заедно путерот, шеќерот во прав, крем сирењето и сокот од портокал. По готвењето, почекајте 30 секунди.

Оставете ја тортата да се излади, па потоа додадете го преливот.

6.3 Автоматско одмрзнување

| Автоматско одмрзнување | Тежина | Копче | Процедура |
|--|------------|--|--|
| Месо/риба/ пилешко (Цела риба, стекови од риба, филети риба, пилешки батаци, пилешки гради, мелено месо, стек, котлети, плескавици, колбаси) | 0,2-1,0 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Ставете ја храната во тава во центарот на вртливата основа. Кога ќе го слушнете звукот на свонче, свртете ја храната, прераспоредете и раздвојте ја. Покријте ги тенките парчиња и врелите места со алуминиумска фолија. По одмрзнување, завиткајте во алуминиумска фолија 15-45 минути додека не се одмрзне целосно. Мелено месо: кога ќе го слушнете звукот на свонче, свртете ја храната. тргнете ги замрзнатите делови ако е можно. <p> не е соодветно за цело пиле.</p> |
| Леб | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> Распоредете во тавата во центарот на вртливата основа. Распоредете 1,0 кг. директно на вртливата основа. Кога ќе го слушнете звукот на свонче, свртете, прераспоредете и извадете ги замрзнатите делови. По одмрзнување, покријте со алуминиумска фолија и почекајте 5-15 минути додека не се одмрзне целосно. |

-  Внесете ја само тежината на храната. Не вклучувајте ја тежината на садот. За храна која тежи повеќе или помалку од тежините/количините дадени во табелата, користете рачно работење. Крајната температура ќе варира во согласност со првичната температура. Стековите и котлетите треба да се замрзнуваат во еден ред. Меленото месо треба да се замрзнува тенко сплескано.

6.4 Згревање храна и пијалаци

| Храна/пијалаци | Количина -гр./мл.- | Моќност -Ниво- | Време -Мин.- | Метод |
|--|-----------------------|-------------------|-----------------|--|
| Млеко, 1 шолја | 150 | 900 W | 1 | не покривајте |
| Вода, 1 шолја | 150 | 900 W | 2 | не покривајте |
| 6 шолји | 900 | 900 W | 8-10 | не покривајте |
| 1 чинија | 1000 | 900 W | 9-11 | не покривајте |
| Една порција | 400 | 900 W | 4-6 | попрскајте малку вода врз сосот, покријте и промешајте на половина готвење |
| Супа/чорба | 200 | 900 W | 1-2 | покријте, промешајте по греењето |
| Зеленчук | 500 | 900 W | 3-5 | ако е неопходно, додајте малку вода, покријте и промешајте на половина готвење |
| Месо, 1 парче ¹⁾ | 200 | 900 W | 3 | прелијте сос тенко одозгора и покријте |
| Филети риба ¹⁾ | 200 | 900 W | 3-5 | покријте |
| Торта, 1 парче | 150 | 450 W | ½ -1 | ставете во тава |
| Храна за бебиња, 1 тегличка | 190 | 450 W | ½ -1 | префрлете во соодветен сад за микроречка, по загревањето промешајте убаво и проверете ја температурата |
| Топење маргарин или путер ¹⁾ | 50 | 900 W | ½ | покријте |
| Топење чоколадо | 100 | 450 W | 3-4 | промешајте повремено |

¹⁾ладно

6.5 Одмрзнување

| Храна | Количина -гр.- | Моќност -Ниво- | Време -Мин.- | Метод | Време -Мин.- |
|----------------|-------------------|-------------------|-----------------|--|-----------------|
| Гулаш | 500 | 270 W | 8-9 | промешајте на средината од одмрзнувањето | 10-30 |
| Торта, 1 парче | 150 | 90 W | 1-3 | ставете во тава | 5 |
| Овошје | 250 | 270 W | 3-5 | распоредете еднакво, превртете на средината од одмрзнувањето | 5 |

6.6 Готвење замрзната храна

| Храна | Количина -гр.- | Моќност -Ниво- | Време -Мин.- | Метод | Време -Мин.- |
|--------------|-------------------|-------------------|-----------------|----------------------------------|-----------------|
| Филети риба | 300 | 900 W | 9-11 | покријте | 2 |
| Една порција | 400 | 900 W | 8-10 | покријте, промешајте по 6 минути | 2 |

6.7 Готвење

| Храна | Количина -гр.- | Моќност -Ниво- | Време -Мин.- | Метод | Време -Мин.- |
|--------------------|-------------------|-------------------|-----------------|---|-----------------|
| Броколи/ Грашок | 500 | 900 W | 6-8 | додајте 4-5 лажици вода, покријте, измешајте на половина готвење | - |
| Моркови | 500 | 900 W | 9-11 | исечете на кругови, додајте 4-5 лажици вода, покријте, измешајте на половина готвење | - |
| Печења | 1000 | 630 W | 34-38 | зачинете по сопствен вкус, ставете во плиток сад за печење, превртете кога готвењето ќе е до половина | 10 |
| Филети риба | 200 | 900 W | 4-6 | зачинете по вкус, ставете во тава, свртете по | 2 |

- i** Ако печката работи во каков било режим 3 минути или подолго, вентилаторот ќе остане вклучен 2 минути откако ќе заврши готвењето. Отворете ја вратата и ќе престане, затворете ја вратата и повторно ќе почне додека не завршат 2-те минути (вклучувајќи го и времето кога е отворена вратата). Ако рерната работи помалку од 3 минути, вентилаторот нема да се вклучи.


7. НАСОКИ И СОВЕТИ


7.1 Безбедни садови за микроречка

| Садови за готвење | Безбедно за микробранови | Коментар |
|--|--------------------------|--|
| Алуминиумска фолија/садови од фолија | ✓ / ✗ | Може да се користат мали парчиња алуминиумска фолија за покривање на храната за да се спречи прегревање. Ставете ја фолијата најмалку 2 см. оддалечено од сидовите на печката бидејќи може да се појави искрење. Садовите од фолија не се препорачуваат освен ако не е посочено од производителот, следете ги упатствата внимателно. |
| Порцелан и керамика | ✓ / ✗ | Порцелан, глинени садови, глазирана грнчарија и фин порцелан обично се соодветни, освен оние со метална декорација. |
| Стаклени садови, на пр. Ругех® | ✓ | Треба да се поведе внимание ако се користат тенки стаклени садови бидејќи може да се скршат или пукнат ако се загреат одеднаш. |
| Метал | ✗ | Не се препорачува да се користат метални садови кога се користи микробранова моќност затоа што ќе се појават искри што ќе доведат до оган. |
| Пластични/олиситиренски садови за брза храна | ✓ | Мора да се поведе внимание бидејќи некои садови се деформираат, топат или ја губат бојата на високи температури. |
| Кеси за замрзнувач/за печење | ✓ | Мора да се боцнат за да излегува пареата. Проверете дали кесите се соодветни за употреба во микробранова печка. Не користете пластични или метални стегачи бидејќи може да се стопат или да се запалат заради искрење на металот. |
| Хартиени чинии, чаши и кујнска хартија | ✓ | Користете ги само за топлење или апсорбирање влага. Мора да се поведе внимание бидејќи прегревањето може да предизвика оган. |
| Сламени и дрвени садови | ✓ | Секогаш стојте крај печката кога ги користите овие материјали бидејќи прегревањето може да предизвика оган. |
| Рециклирана хартија и весници | ✗ | Може да содржат екстракти од метал што ќе предизвика искрење и може да доведе до оган. |

7.2 Совети за готвење во микроречка

Совети за готвење во микроречка

| | |
|------------------------------------|---|
| Состав | Храна богата со шеќери или маснотии (на пр. божиќен пудинг, пита со месо) бара помалку време за готвење. Треба да се поведе внимание бидејќи прегревањето може да доведе до оган. |
| Големина | Направете ги сите парчиња со иста големина за еднакво готвење. |
| Температура на храната | Првичната температура на храната влијае врз вкупното потребно време за готвење. Расечете ја храната со полнење, (на пр. крофни со џем), за да се испушти топлината или пареата. |
| Разместување | Ставете ги најдебелите делови на храната свртени кон надвор во чинијата, (на пр. пилешките батаци.) |
| Покривање | Користете фолија за прилепување со вентилирање за микробранови печки или соодветен капак. |
| Боцкање | <p>Храната во лушпа, кора или мембрана мора да се избоцка на неколку места пред готвењето или загревањето бидејќи се собира пареа што може да предизвика експлозија на храната, (на пр. компири, риба, пиле, колбаси).</p> <p> ВАЖНО! Јајцата не смеа да се загреваат со микробранова моќност бидејќи може да експлодираат дури и откако ќе заврши готвењето, (на пр. тврдо варени јајца или јајца на пареа).</p> |
| Мешање, превртување и разместување | Неопходно е храната да се меша, превртува и разместува во текот на готвењето за рамномерно готвење. Секогаш мешајте и разместувајте од надвор кон центарот. |
| Дополнително време | Неопходно е дополнително време по готвењето за да се овозможи топлината да се распредели еднакво низ храната. |
| Покривање | Топлите делови треба да се покријат со мали парчиња фолија што ќе ги одбива микро брановите, (на пр. батаци или крилца од кокошка). |

-  Користете држачи за тенџериња или ракавици за рерна кога вадите храна од печката за да спречите изгореници. Секогаш отворајте ги садовите, вреките за пуканки, кесите за готвење во печката, итн. подалеку од лицето и рацете за да избегнете изгореници од пареата.
- Секогаш стојте подалеку од вратата на печката кога ја отворате за да избегнете изгореници од пареата и врелината што излегува. Исечете ја на парчиња полнетата печена храна по загревање за да овозможите да излезе пареата и да избегнете изгореници.

8. ШТО ДА СТОРИТЕ АКО


| Проблем | Проверете дали. . . |
|---|---|
| Микробрановата печка не работи правилно? | <ul style="list-style-type: none"> Осигурувачите во таблата работат правилно. Снемало струја. Ако осигурувачите и понатаму прегоруваат, контактирајте квалификуван електричар. |
| Микробрановата печка не работи? | <ul style="list-style-type: none"> Вратата е правилно затворена. Гумата на вратата и површините се чисти. Притиснато е копчето СТАРТ. |
| Вртливата основа не се врти? | <ul style="list-style-type: none"> Вртливата потпора е правилно поставена на погонот. Садот не надвиснува над вртливата основа. Храната излегува преку рабовите на вртливата основа и ја спречува да ротира. Има нешто во отворот под вртливата основа. |
| Микробрановата печка не се исклучува? | <ul style="list-style-type: none"> Изолирајте го апаратот од кутијата со осигурувачи. Повикајте го овластениот сервисер на ELECTROLUX. |
| Внатрешното светло не работи? | <ul style="list-style-type: none"> Повикајте го вашиот овластен сервисер на ELECTROLUX. Внатрешната сијаличка може да ја смени само обучен и овластен сервисер на ELECTROLUX. |
| На храната ѝ треба повеќе време да се згрее и зготви од порано? | <ul style="list-style-type: none"> Поставете подолго време за готвење (двојна количина = скоро двојно време) или Ако храната е постудена од вообичаено, ротирајте ја или свртете ја од време навреме или Поставете повисоко ниво на моќност. |
| Вратата не сака да се отвори поради пад на електричната енергија? | <ul style="list-style-type: none"> Внимателно отворете ја вратата влечејќи нанадвор кај долниот десен агол од стаклото на вратата. |

9. СПЕЦИФИКАЦИИ


| | |
|---|--|
| АС мрежен напон | 220-240 V, 50 Hz, монофазно |
| Дистрибуција линија осигурач/прекинувачот | Минимум 10 A |
| Потребно АС-напојување: Микро бранови | 1.4 kW |
| Излезна моќност: Микро бранови | 900 W (IEC 60705) |
| Микробранова фреквенција | 2450 MHz ¹⁾ (Група 2/Класа В) |
| Излезна моќност: КМFE264TE | 596 mm (Ш) x 459 mm (В) x 404 mm (Д) |
| Димензии на внатрешноста | 342 mm (Ш) x 207 mm (В) x 368 mm (Д) ²⁾ |
| Капацитет на печката | 26 литри ²⁾ |
| Вртлива основа | ø 325 mm, стакло |
| Тежина | приближно 19 кг. |

- ¹⁾ Овој производ ги исполнува побарувањата на Европскиот стандард EN55011. Во согласност со овој стандард, овој производ е класифициран како опрема во група 2, класа В.
Група 2 значи дека опремата намерно генерира радиофреквентна енергија во форма на електромагнетно зрачење за топлински третман на храна.
Опрема од Класа В значи дека истата е соодветна за употреба во домашни услови.
- ²⁾ Внатрешниот капацитет се пресметува со мерење на максималните ширина, длабочина и висина.
Вистинскиот капацитет на собирање храна е помал.

10. ИНФОРМАЦИИ ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Рециклирајте ги материјалите со симболот  . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате.

Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати.

Не фрлајте ги апаратите озанчени со симболот  во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

INNHOLD

| | |
|--|----|
| 1. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER | 54 |
| 2. INSTALLERING | 58 |
| 3. APPARATOVERSIKT | 62 |
| 4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG | 63 |
| 5. BRUK | 64 |
| 6. STEKETABELLER | 67 |
| 7. TIPS OG IDEER | 73 |
| 8. HVA DU GJØR HVIS | 75 |
| 9. SPESIFIKASJONER | 76 |
| 10. MILJØINFORMASJON | 76 |

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



Registrere produktet ditt for å få bedre service:
www.electrolux.com/productregistration




Kjøpe tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:
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 babymatglass 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.

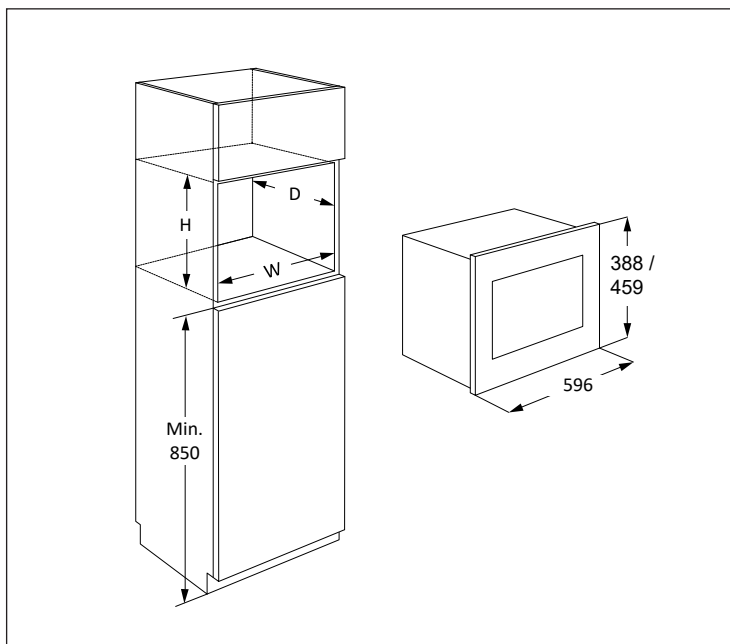
**ADVARSEL!**

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

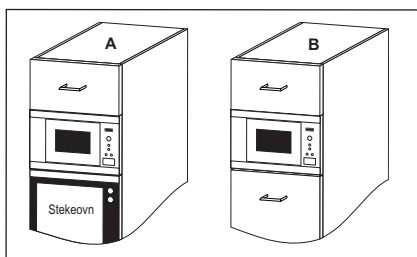
**VIKTIG!**

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

2. INSTALLERING



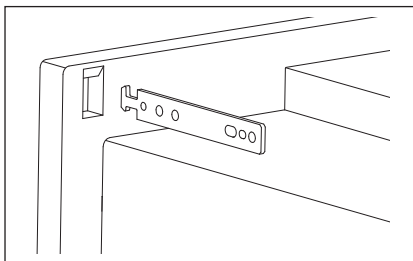
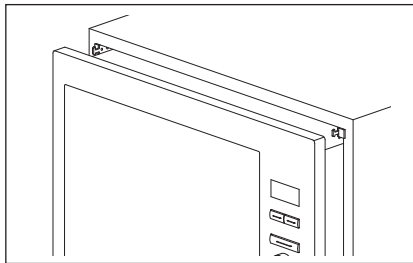
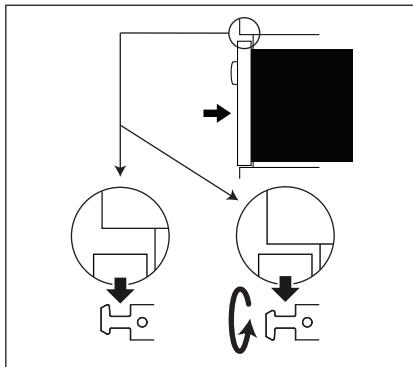
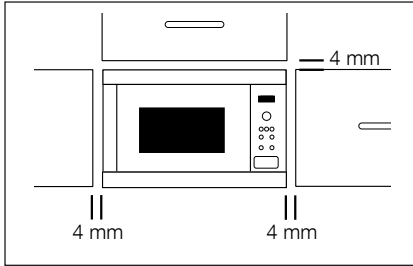
Eksempler på tillatt installasjon A eller B:



| Stilling | Størrelse på åpningen | | |
|----------|-----------------------|-----|-----|
| | B | D | H |
| A | 562 | 550 | 450 |
| B | 562 | 500 | 450 |

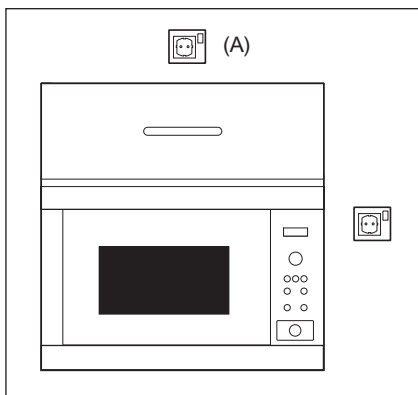
Mål i (mm)

2.1 Installere ovnen



1. Fjern all emballasje og kontroller om det er tegn på skade.
2. Fest krokene til kjøkkenskapet ved å følge det vedlagte instruksjonsarket og malen.
3. Fest apparatet sakte inn i kjøkkenskapet, uten å bruke kraft. Apparatet må løftes opp på festekrokene og deretter senkes på plass. I tilfelle konflikt i løpet av installasjonen er denne kroken vendbar. Den fremre rammen på ovnen skal ligge tett i tett mot den fremre åpningen på skapet.
4. Sikre at enheten er stabil og ikke sitter skrått. Pass på at det er en åpning på 4 mm mellom skapdøren og toppen av rammen (se diagram).

2.2 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.
- Stikkontakten 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.

2.3 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.

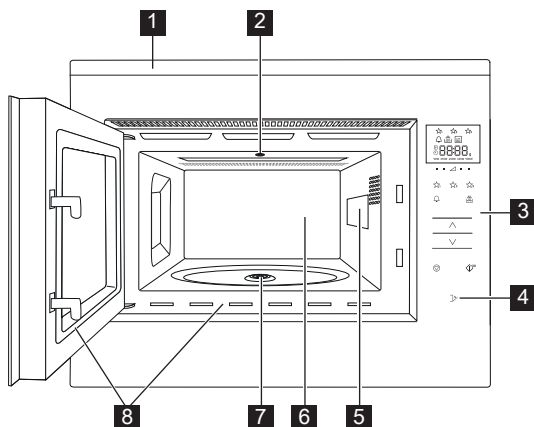
For å unngå at dreieplaten knuses:

- 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 personskafer 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 feilfunksjon.

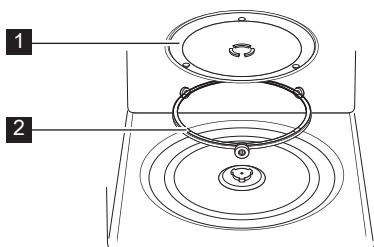
3. APPARATOVERSIKT

3.1 Mikrobølgeovn



- 1** Frontkant
- 2** Ovnslampe
- 3** Kontrollpanel
- 4** Tast for å åpne dør
- 5** Plate som beskytter bølgeleder
- 6** Ovnstrom
- 7** Pakning for dreietallerken
- 8** Dørpakning og lukkeflater

3.2 Tilbehør



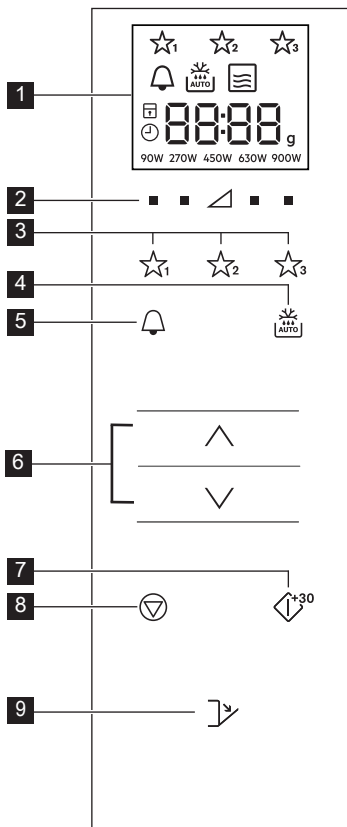
Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

- 1** Dreieplate
- 2** Dreieplatestativ

- Plasser dreieskiven i hulrommet på bunnen av ovnen.
- 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 ekstrautstyr, 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

90W 270W 450W 630W 900W

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.

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 630 W mikrobølgeeffektnivå.

1. Trykk **EFFEKTNIVÅ**-knappen til høyre for trekanten inntil «630 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 **EFFEKTNIVÅ**-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 900 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 | |
|--|---|
| 900 W/HØY | Brukes til hurtig matlaging eller oppvarming, (f.eks. supper, gryteretter, hermetiske matvarer, varme drikker, grønnsaker, fisk og lignende). |
| 630 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. |
| 450 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. |
| 270 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. |
| 90 W | For forsiktig tining, (for eksempel kremkaker eller smørdeig). |
| 0 W | For nedtellingsinnstilling. |

W = WATT

5.3 Redusert effektnivå

| Tilberedningsmodus | Standardtid | Redusert effektnivå |
|--------------------|-------------|---------------------|
| Mikrobølge 900 W | 15 minutter | Mikrobølge 630 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 900 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.

- ☆₁ Smelte smør
- ☆₂ Smelte sjokolade
- ☆₃ 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 tilbakestille favoritter til fabrikkinnstillinger.

1. Trykk på **STOPP**.
2. Trykk og hold **EFFEKTNIVÅ**-knappene 450 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 | Fremgangssåte |
|---------------------|--------------|----------------|---|
| Smelte smør | 0,05-0,25 kg | ☆ ¹ | <ul style="list-style-type: none"> Plasser smøret på en tallerken som tåler varme. Rør godt etter steking. |
| Smelte sjokolade | 0,1-0,2 kg | ☆ ² | <ul style="list-style-type: none"> Brekk sjokoladen i små biter. Plasser sjokoladen i en varmebestandig tallerken. Rør når klokken ringer. Rør godt etter steking. <p> ADVARSEL! 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.</p> |
| Mug Cake (koppkake) | 1-4 kopper | ☆ ³ | <ul style="list-style-type: none"> Lag kaken etter oppskriften. Plasser koppen mot kanten av dreieplaten. La stå i 30 sekunder etter ferdig steking. |

6.2 Mug cake (koppkake)-oppskrifter

| Fylldig 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 ☆³. 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 appelsinekstrakt.

| 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 ☆₃. 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 ☆₃. 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.

| Peanøtt-mug cake (koppkake) | |
|------------------------------------|----------------------|
| 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 |

| Gulrot-mug cake (koppkake) | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 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 ☆₃. 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 ☆₃. 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 (Hel fisk, fiskeskiver, fiskefilet, kyllinglår, kyllingbryst, kjøttdeig, biff, koteletter, burgere, pølser) | 0,2-1,0 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> • Legg maten i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. • 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. • Når tineprogrammet er fullført, pakker du maten inn i aluminiumsfolie i 15-45 minutter til den er ferdigtint. • Kjøttdeig: Vend kjøttdeigen når du hører lydsignalet. Fjern også eventuell ferdigtint kjøttdeig. <p> Passer ikke for hel fugl.</p> |
| Brød | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> • 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. • Vend brødsnivene når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. • Når tineprogrammet er fullført, pakker du brødet inn i aluminiumsfolie i 5-15 minutter til det er ferdigtint. |

-  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 -g/ml- | Effektnivå Innstilling | Tid -Min- | Metode |
|--|------------------|---------------------------|--------------|---|
| Melk, 1 kopp | 150 | 900 W | 1 | skal ikke dekket til |
| Vann, 1 kopp | 150 | 900 W | 2 | skal ikke dekket til |
| 6 kopper | 900 | 900 W | 8-10 | skal ikke dekket til |
| 1 bolle | 1000 | 900 W | 9-11 | skal ikke dekket til |
| Tallerkenretter | 400 | 900 W | 4-6 | skvett litt vann over sausen og dekk til; rør etter halvgått program |
| Stuing/suppe | 200 | 900 W | 1-2 | til, rør etter oppvarming |
| Grønnsaker | 500 | 900 W | 3-5 | ha i litt vann, om nødvendig og dekk til; rør etter halvgått program |
| Kjøtt, 1 stykke ¹⁾ | 200 | 900 W | 3 | dekk med et tynt lag saus, og dekk til |
| Fiskefilet ¹⁾ | 200 | 900 W | 3-5 | dekk til |
| Kake, 1 stykke | 150 | 450 W | ½-1 | legg i en ildfast form |
| Babymat, 1 glass | 190 | 450 W | ½-1 | ha i en beholder beregnet på mikrobølgeovner, og rør godt etter oppvarming; sjekk at maten ikke er for varm |
| Smelte margarin eller smør ¹⁾ | 50 | 900 W | ½ | dekk til |
| Smelte sjokolade | 100 | 450 W | 3-4 | rør med jevne mellom rom |

¹⁾ Kjøleskapstemperatur

6.5 Tining

| Mat | Mengde -g- | Effektnivå Innstilling | Tid -Min- | Metode | Hviletid -Min- |
|-------------------|---------------|---------------------------|--------------|--|-------------------|
| Gulasj | 500 | 270 W | 8-9 | rør etter halvgått program | 10-30 |
| Kaker, pr. stykke | 150 | 90 W | 1-3 | legg i en ildfast form | 5 |
| Frukt | 250 | 270 W | 3-5 | fordel frukten jevnt, og vend den etter halvgått program | 5 |

6.6 Matlaging fra frossen mat

| Mat | Mengde -g- | Effektnivå Innstilling | Tid -Min- | Metode | Hviletid -Min- |
|-----------------|---------------|---------------------------|--------------|--------------------------------|-------------------|
| Fiskefilet | 300 | 900 W | 9-11 | dekk til | 2 |
| Tallerkenretter | 400 | 900 W | 8-10 | dekk til, rør etter 6 minutter | 2 |

6.7 Matlaging

| Mat | Mengde -g- | Effektnivå Innstilling | Tid -Min- | Metode | Hviletid -Min- |
|--------------------|---------------|---------------------------|--------------|--|-------------------|
| Brokkoli/ Erter | 500 | 900 W | 6-8 | del i små buketter, tilsett 4-5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning | - |
| Gulrøtter | 500 | 900 W | 9-11 | skjær i skiver, tilsett 4-5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning | - |
| Ristede skiver | 1000 | 630 W | 34-38 | tilsett krydder etter egen smak, plasser i en grunn terteform og snu halvveis gjennom tilberedningstiden | 10 |
| Fiskefilet | 200 | 900 W | 4-6 | 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 | Mikrobølg- esikker | Kommentarer |
|--|-----------------------|---|
| Aluminiumsfolie/ 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 keramikk | ✓ / ✗ | Porselen, keramikk, glaserte leirvarer og benporselen kan vanligvis brukes, bortsett fra de som har metalldekor. |
| Glasstøy, f.eks. 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, f.eks. hurtigmat- 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, kopper og tørkerull | ✓ | Brukes kun til forsiktig oppvarming eller for å absorbere fuktighet. Man bør være forsiktig, overoppheting kan forårsake brann. |
| Halm-og trebeholdere | ✓ | Pass alltid på når disse materialene brukes, overoppheting kan forårsake brann. |
| Resirkulert papir og avisapapir | ✗ | Disse kan inneholde rester av metall, noe som kan forårsake overslag og brann. |

7.2 Mikrobølger tining råd

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

9. SPESIFIKASJONER


| | |
|--|--|
| Nettspenning med vekselstrøm | 220-240 V, 50 Hz, enfaset |
| Sikring/kretsbytter for fordelingsledning | Minimum 10 A |
| Nødvendig vekselstrømsspenning: Mikrobølge | 1.4 kW |
| Utgangseffekt: Mikrobølge | 900 W (IEC 60705) |
| Mikrobølgefrekvens | 2450 MHz ¹⁾ (Gruppe 2/Klasse B) |
| Utvendige dimensjoner: KMFE264TE | 596 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (D) |
| Innvendige dimensjoner | 342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (D) ²⁾ |
| Ovnskapasitet | 26 litres ²⁾ |
| Dreieplate | ø 325 mm, glass |
| Vekt | ca. 19 kg |

- ¹⁾ Dette produktet oppfyller kravene i den europeiske standarden EN55011. I tråd med standarden er produktet klassifisert som utstyr 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.
- ²⁾ 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.

VSEBINA

| | |
|--------------------------------------|-----|
| 1. POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA | 78 |
| 2. NAMESTITEV | 82 |
| 3. PREGLED APARATA | 86 |
| 4. PRED PRVO UPORABO | 87 |
| 5. DELOVANJE | 88 |
| 6. TABELA ZA KUHANJE | 91 |
| 7. NAPOTKI IN NASVETI | 97 |
| 8. KAJ STORITI, ČE | 99 |
| 9. SPECIFIKACIJE | 100 |
| 10. OKOLJSKE INFORMACIJE | 100 |

MISLIMO NA VAS

Zahvaljujemo se vam, ker ste kupili Electroluxov aparat. Izbrali ste izdelek, ki s seboj prinaša desetletja profesionalnih izkušenj in inovacij. Iznajdljiv in moden, izdelan z upoštevanjem vaših želja. To pomeni, da se lahko zanašate, da boste ob vsaki uporabi izdelka dobili odlične rezultate. Dobrodošli v Electroluxu.

Obiščite našo spletno stran za:



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



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




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

POMOČ STRANKAM IN SERVIS

Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.

Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke.

Podatke najdete na ploščici s tehničnimi podatki. Model, PNC, serijska številka.

 Opozorilo/Pozor - varnostne informacije

 Splošne informacije in nasveti

 Okoljske informacije

Pridružujemo si pravice do sprememb brez predhodnega obvestila.

1. ⚠️ POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

Ta gospodinjski aparat lahko uporabljajo otroci stari od 8 let naprej in tudi osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi zmožnostmi, ali pa tiste osebe s pomanjkljivimi izkušnjami oziroma znanji, če imajo nadzor ali napotila glede uporabe aparata na varen način in se zavedajo nevarnosti uporabe. Otroke nadzorujte pri uporabi aparata in pazite, da se z njo ne bodo igrali. Otroci ne smejo čistiti in vzdrževati naprave razen če so stari 8 let in več, in so nadzorovani.

Lzdelek ni namenjen za uporabo na višinah nad 2000 m.



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



OPOZORILO!!

Če so vrata ali tesnila vrat poškodovana, ne smete uporabljati pečice, dokler je ne popravi usposobljen serviser.



OPOZORILO!

Servis ali popravilo, ki vključuje odstranjevanje pokrova, ki ščiti pred izpostavljenostjo pred mikrovalovno energijo, lahko izvede le pooblaščen serviser, saj je to nevarno.



OPOZORILO!

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

Ta aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu in podobnih okoljih: kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih; kmetijah; s strani gostov v hotelih, motelih in podobnih nastanitvenih objektih; ponudbe nočitev z zajtrkom.

Uporabljajte samo posode in kuhinjske pripomočke, ki so namenjeni za uporabo v mikrovalovni pečici.

Kovinske posode za hrano in pijačo med kuhanjem z mikrovalovi niso dovoljene.

Pečice med uporabo plastičnih, papirnatih ali drugih vnetljivih posod ne puščajte brez nadzora.

Mikrovalovna pečica je namenjena za pogrevanje hrane in pijače. Sušenje hrane ali oblačil in gretje grelnih blazin, copat, pomivalnih gobic, vlažnih oblačil in podobnega lahko privede do morebitnih poškodb, samovžiga ali požara.

Če se začne iz hrane, ki jo segrevate, močno kaditi, NE ODPIRAJTE VRAT. Izklopite in odklopite pečico ter počakajte, da se iz hrane neha kaditi. Odpiranje vrat, medtem ko se iz hrane močno kadi, lahko povzroči požar.

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

Vsebino otroških stekleničk in kozarčkov otroške hrane je treba pred uporabo premešati ali pretresti ter preveriti temperaturo, sicer lahko pride do opeklin.

V mikrovalovni pečici ne kuhajte jajc v lupini in ne pogrevajte že trdo kuhanih jajc, saj lahko tudi po segrevanju jajca eksplodirajo.

1.1 Nega in čiščenje

Vrata:

S suho in mehko krpo redno čistite obe strani vrat, tesnila vrat in tesnilne površine, saj boste le tako poskrbeli za stalno čistočo. Za čiščenje stekla na vratih ne uporabljajte grobih in jedkih čistil ali ostrih kovinskih strgal, saj lahko opraskajo površino stekla in povzročijo nevarnost, da se steklo razbije.

Notranjost pečice:

Po vsaki uporabi, ko je pečica še topla, z mehko krpo ali gobo obrišite morebitne madeže. Za trdovratnejše madeže uporabite blago milo in vlažno krpo ter večkrat obrišite, dokler ne odstranite vseh nečistoč. Ne odstranjajte pokrova vodila mikrovalov. Pazite, da blago milo ali voda ne zaideta v majhne prezračevalne odprtine na stenah, saj lahko poškodujeta pečico. Za čiščenje notranjosti pečice ne uporabljajte čistil v razpršilu. Po uporabi očistite pokrov vodila mikrovalov, vrtljivi podstavek in nosilec vrtljivega podstavka. Ti morajo biti suhi in nemastni. Nakopičena maščoba se lahko močno segreje ter se začne dimiti ali se celo vname.

Zunanost pečice:

Zunanost pečice lahko enostavno očistite z blagim milom in vodo. Milo obrišite z vlažno krpo, zunanost pa nato osušite z mehko in suho krpo.

Nadzorna plošča:

Pred čiščenjem odprite vrata in tako dezaktivirajte nadzorno ploščo. Pri čiščenju nadzorne plošče bodite previdni. Ploščo s krpo, rahlo namočeno samo v vodo, obrišite do čistega. Pazite, da ne uporabite preveč vode. Ne uporabljajte kakršnih koli kemikalij ali jedkih čistil.

Vrtljivi podstavek in nosilec vrtljivega podstavka:

Iz pečice odstranite vrtljivi podstavek in njegov nosilec. Vrtljivi podstavek in nosilec operite v blagi milnici. Obrišite s suho krpo. Tako vrtljivi podstavek kot nosilec lahko operete tudi v pomivalnem stroju.



POMEMBNO!

Pečico čistite redno in odstranite morebitno nakopičeno hrano. Malomarno vzdrževanje in čiščenje pečice lahko povzroči razkrajanje površine, kar lahko negativno vpliva na življenjsko

dobo aparata in lahko povzroči tudi nevarno situacijo.

Pazite, da ne založite vrtljive plošče pri odstranjevanju posod iz naprave.



POMEMBNO!

Ne uporabljajte parnega čistilnika.

Mikrovalovna pečica je namenjena vgradni uporabi.

Med uporabo postanejo gospodinjski aparat in njegovi dosegljivi deli vroči.



OPOZORILO!

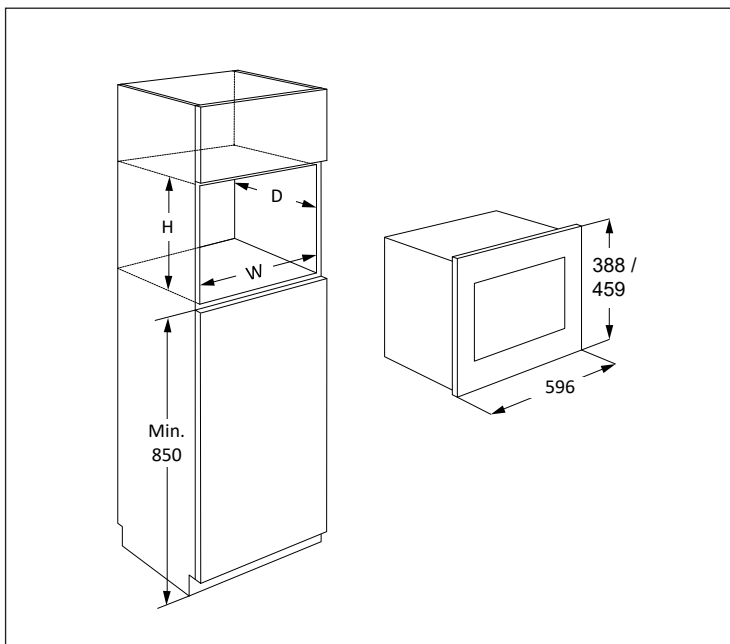
Pazite na otroke in jih držite stran od vratic, da se ne bi opekli.



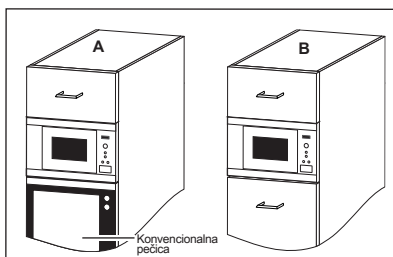
POMEMBNO!

Za čiščenje mikrovalovne pečice ne uporabljajte čistil za pečice, parnih čistilnikov, jedkih in grobih čistil, čistil, ki vsebujejo natrijev hidroksid ali žičnatih gobic.

2. NAMESTITEV



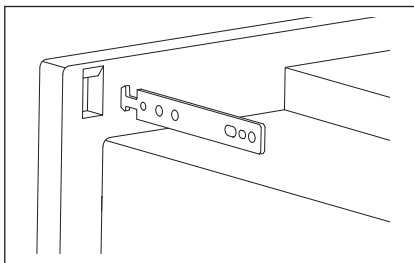
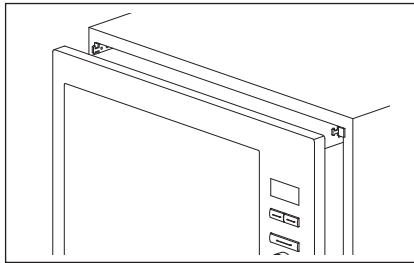
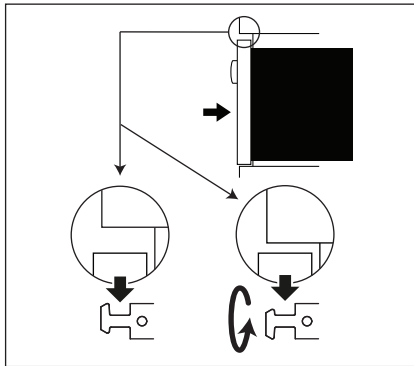
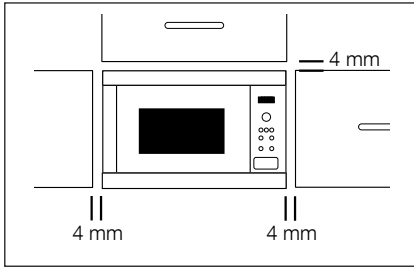
Mikrovalovna pečica se lahko nastavi na pozicije A ali B:



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

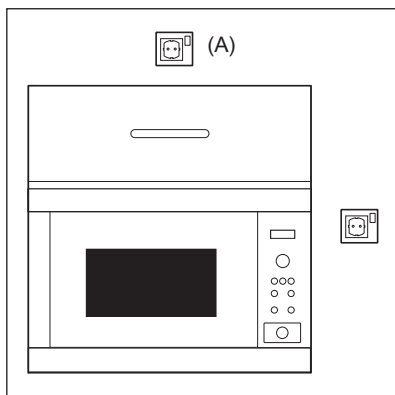
Mere v (mm)

2.1 Namestitev aparata



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

2.2 Priklučevanje aparata na napajanje



- Električna vtičnica mora biti zlahka dostopna, da lahko aparat v sili hitro in enostavno odklopite. Lahko pa pečico skladno z navodili za električno napeljavo povežete s stikalom, s katerim lahko v trenutku izklopite napajanje.
- Kabel za napajanje lahko zamenja samo električar.
- Če se napajalni kabel poškoduje, ga mora zamenjati proizvajalec, usposobljen serviser ali podobno usposobljena oseba, saj je le tako zagotovljena ustrezna varnost.
- Vtičnica naj ne bo za kuhinjsko omaro.
- Najboljši položaj je nad omaro, glejte (A).
- Napravo priključite na pravilno nameščeno ozemljeno enofazno vtičnico z izmeničnim tokom 220-240 V/50 Hz. Vtičnica mora biti zlitá z 10 A varovalko.
- Pred namestitvijo na napajalni kabel privežite vrvico in si tako olajšajte dostop do priključitvene točke (A) po namestitvi.
- Ko aparat vstavljate v visoko kuhinjsko omaro, pazite, da NE STISNETE napajalnega kabla.
- Napajalnega kabla ali vtiča ne potaplajte v vodo ali katero koli drugo tekočino.
- Napajalni kabel speljite tako, da se ne bo dotikal vročih ali ostrih površin, kot je npr. Prezračevalna reža za vroč zrak na zgornjem delu pečice.

2.3 Dodatni napotek

Ne uporabljajte mikrovalovne pečice za segrevanje olja za cvrtje. Temperature ne morete nadzirati in olje se lahko vname. Za pripravo pokovke uporabljajte samo koruzo, namenjeno za pripravo pokovke v mikrovalovnih pečicah.

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

V odprtine zapaha vrat ali prezračevalne odprtine nikoli ne polijte tekočin ali vstavljajte predmetov. Če pride do razlitja, takoj ugasnite in izklopite pečico in pokličite pooblaščenega serviserja ELECTROLUX.

Nikoli na nikakršen način ne spreminjajte pečice.

Uporabljajte samo vrtljivi podstavek in nosilec, ki sta zasnovana za to pečico. Ne uporabljajte pečice brez vrtljivega podstavka.

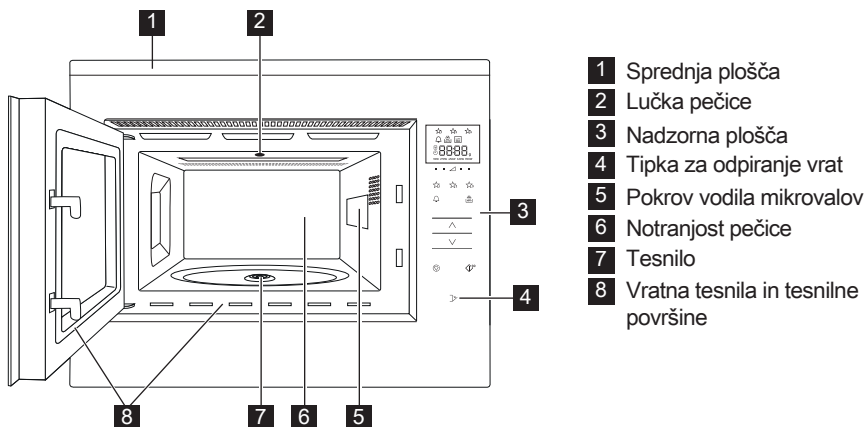
Preprečevanje poškodb vrtljivega podstavka:

- Pred čiščenjem vrtljivega podstavka z vodo počakajte, da se le-ta ohladi.
- Na hladen podstavek ne postavljajte vročih živil ali vročih pripomočkov.
- Na vroč podstavek ne postavljajte hladnih živil ali hladnih pripomočkov.

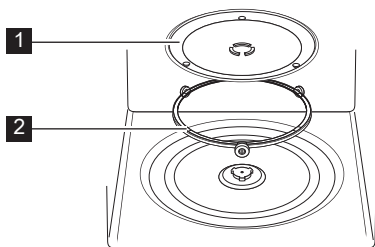
Niti proizvajalec niti trgovec ne moreta prevzeti kakršne koli odgovornosti za škodo na pečici ali za osebne poškodbe, ki so posledica nepravilne priključitve aparata. Na stenah pečice ali okoli tesnil ter na tesnilnih površinah se lahko občasno pojavi vodna para ali vodne kapljice. To je običajen pojav in ne pomeni, da mikrovalovna pečica pušča ali da je okvarjena.

3. PREGLED APARATA

3.1 Mikrovalovna pečica



3.2 Dodatna oprema

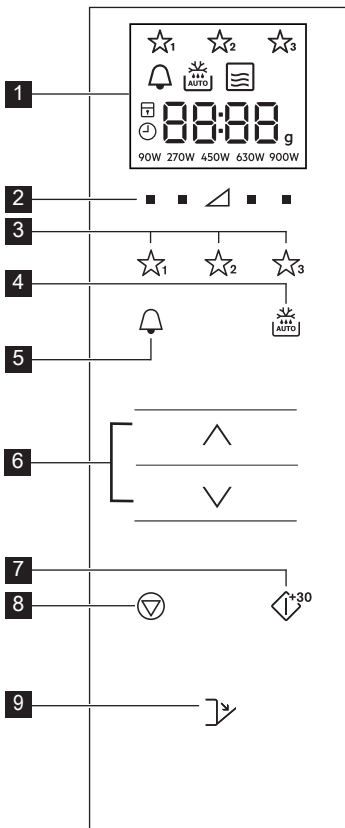


Preverite, ali je priložena naslednja dodatna oprema:

- 1 Vrtljivi podstavek
- 2 Nosilec vrtljivega podstavka
- Nosilec vrtljivega podstavka postavite na dno notranjosti pečice.
- Nato postavite vrtljivi podstavek na nosilec.
- Če ne želite poškodovati vrtljivega podstavka, pazite, da posode pri jemanju iz pečice dvignete nad rob vrtljivega podstavka.

i Ko naročate pripomočke, prodajalcu ali pooblaščenemu serviserju ELECTROLUX sporočite naziv dela in model.

3.3 Nadzorna plošča



1 Digitalni indikatorji na prikazovalniku:

☆☆☆ Priključene

🔔 Kuhinjski časovnik

❄️ Samodejno odmrzovanje

📄 Mikrovalovi

☐ Zaustavitev/prekinitev

🔒 Varnostno zaklepanje

🕒 Nastavitev ure

8888 Prikaz segmentov

g Teža

90W 270W 450W 630W 900W Nivoji moči

2 Tipke nivojev moči

3 Tipke za priljubljene

4 Tipka za samodejno odmrzovanje

5 Tipka za kuhinjski časovnik

6 Tipke Več/Manj

7 Tipka za začetek/potrditev/hiter zagon

8 Tipka za zaustavitev

9 Tipka za odpiranje vrat

4. PRED PRVO UPORABO

4.1 Vklp

Ko pečico prvič priključite, imate možnost nastavljanja ure. Pečica ima 24-urni prikaz časa.

1. Pečica se bo oglasila in vse zaslonske ikone bodo vključene za pol sekunde. Pritisnite gumba **VEČ/MANJ**, dokler ni prikazano "on" (vklp) ali "oFF" (izklp).
- 2a. Za izklp ure pritisnite gumba **VEČ/MANJ**, dokler ni prikazano "oFF" (izklp), nato pritisnite gumb **START**. Pečica je pripravljena na uporabo.

i Če ste uro izklopili in jo želite vklopiti nazaj, dvakrat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK** in glejte točko 2b.

2b. Za vklp ure pritisnite gumba **VEČ/MANJ**, dokler ni prikazano "on" (vklp), nato pritisnite gumb **START**.

Primer: Za nastavitev časa na 18:45.

1. Pritisnite gumba **VEČ/MANJ** za prilagoditev ure.
2. Pritisnite tipko **START** za potrditev.
3. Pritisnite gumba **VEČ/MANJ** za prilagoditev minut.
4. Pritisnite tipko **START** za potrditev.

i Ko je ura nastavljena, bo čas dneva prikazan na zaslonu.

4.2 Stanje pripravljenosti (Varčno delovanje)

Pečica bo samodejno preklopila v stanje pripravljenosti, če je ne boste uporabljali 5 minut.

Primer: Če ura ni bila nastavljena:

Zaslou se bo izklopil.

Odprite vrata ali pritisnite kateri koli gumb za izhod iz stanja pripravljenosti.

Primer: Če je bila ura nastavljena:

Po obdobju 5 minut bo čas prikazan.

4.3 Prilagoditev ure, ko je nastavljena

Uro lahko prilagodite, ko je bil nastavljen čas.

Primer: Za spremembo iz 18.45 v 19.50.

1. Dvakrat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**.
2. Pritisnite tipko **START**.
3. Pritisnite gumba **VEČ/MANJ**, dokler ni prikazan napis "19".
4. Pritisnite tipko **START**.
5. Pritisnite gumba **VEČ/MANJ**, dokler ni prikazan napis "50".
6. Pritisnite tipko **START**.

4.4 Če želite preklicati uro in nastaviti stanje pripravljenosti (Varčno delovanje)

1. Dvakrat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**.
2. Pritisnite gumba **VEČ/MANJ**, dokler ni prikazano "oFF" (izklop).
3. Pritisnite tipko **START** za potrditev.

4.5 Varnostno zaklepanje

Pečica ima varnostno funkcijo, ki preprečuje neželeno upravljanje pečice s strani otrok.

Ko je funkcija aktivirana, mikrovalovna pečica ne bo delovala, dokler funkcija zaklepanja ni izključena.

Vklop in izklop zaklepanja je mogoč samo, če pečica ne deluje.

Primer: Za vklop zaklepanja.

Pritisnite in zadržite tipko **STOP**, dokler se ne vklopi simbol "varnostnega zaklepanja".

Primer: Za izklop zaklepanja.

Pritisnite in zadržite tipko **STOP**, dokler se simbol "varnostnega zaklepanja" ne izklopi.



Ko je varnostno zaklepanje vklopljeno, so vse tipke onemogočene, razen tipke **STOP**.

5. DELOVANJE

5.1 Kuhanje mikrovalovi

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

1. Pritisnite tipko **MOČ** na desni strani trikotnika, dokler ni prikazano "630 W".
2. Pritisnite gumba **VEČ/MANJ** za vnos časa.
3. Pritisnite tipko **START**.

i V načinu kuhanja z mikrovalovi lahko prilagodite nivo moči pečice s pritiskom tipke neposredno pod zeleno nastavitvijo.

Nivo moči lahko nastavite, ko pečica deluje, tako da pritisnete in zadržite tipko **MOČ**, dokler ni prikazana nova nastavitvev nivoja moči. Previsoka moč mikrovalov ali predolgo kuhanje hrane lahko le-to preveč segrejejo in zanetijo požar.

Če ste izbrali 900 W, je najdaljši čas mikrovalov, ki ga lahko izberete, 15 minut.

Če pečica deluje v katerem koli načinu 3 minute ali dlje, bo ventilator vključen še 2 minuti po koncu kuhanja. Odprite vratca in ventilator se bo zaustavil, zaprite vratca in znova se bo zagnal, dokler ne potečeta 2 minuti (vklj. čas odpiranja vratc). Če pečica deluje manj kot 3 minute, se ventilator ne bo vključil.

Po kuhanju se bo vrtljivi krožnik še naprej vrtil, dokler se posoda za kuhanje ne vrne v začetni položaj. Lučka prostora za kuhanje bo ostala vključena do konca vrtenja ali za 5 sekund (kar je več). Pečica bo zapiskala ob zaključku. Če med tem postopkom odprete vrata, se vrtenje zaustavi.

5.2 Nivoji moči

| Nastavitev moči | Priporočena uporaba |
|----------------------------|--|
| 900 W/ NAJVIŠJA | Za hitro kuhanje ali pogrevanje (npr. juh, enolončnic, hrane iz pločevinke, toplih pijač, zelenjave, rib ipd). |
| 630 W | Za daljše kuhanje gostih jedi, kot so npr. pečenke, mesne štruce ipd., pa tudi za bolj občutljive jedi, kot so sirove omake in biskviti. Pri tej nastavitvi omaka ne bo prekipela in hrana se bo skuhala enakomerno, ne da bi se pri robovih skuhala preveč. |
| 450 W | Za goste jedi, ki zahtevajo daljše obdobje konvencionalnega kuhanja, (npr. za govedino), priporočamo uporabo te nastavitve, saj ohranja mehkost mesa. |
| 270 W/ ODMRZO- VANJE | Za odmrzovanje uporabite to nastavitev, saj omogoča enakomerno odmrzovanje jedi. Ta nastavitev je primerna tudi za lahno vrenje riža, testenin in cmokov ter kuhanje jajčne kreme. |
| 90 W | Za počasno odmrzovanje, (npr. kremnih tort ali drobnega peciva). |
| 0 W | Za počivanje/kuhinjski časovnik. |

W = WATT

5.3 Zmanjšana moč

| Način kuhanja | Standardni čas | Zmanjšana moč |
|-------------------|----------------|-------------------|
| Mikrovalovi 900 W | 15 minut | Mikrovalovi 630 W |

5.4 Prilagoditev časa kuhanja med kuhanjem

Čas kuhanja lahko prilagodite tudi med kuhanjem.

Primer: Za dodajanje 2 minut (120 sekund) s tipko **START**.

- Štirikrat pritisnite tipko **START**.
Čas kuhanja se bo povečal za 120 sekund.

5.5 S tipko stop


Pritisnite tipko **STOP** za vstop v način prekinitve.

Ponovno pritisnite tipko **STOP** za preklic časa kuhanja.

5.6 Kuhinjski časovnik


Za nastavitev kuhinjskega časovnika.

- Pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**.
- Pritisnite gumba **VEČ/MANJ** za vnos časa.
- Pritisnite tipko **START**. Časovnik se bo samodejno zagnal.

 Ko teče časovnik, lahko čas podaljšate s pritiskom gumba **START**. Funkcijo časovnika se lahko uporabi le, če pečica ne deluje.

5.7 Hitri zagon

Kuhati lahko začnete neposredno z 900 W/NAJVIŠJA za 30 sekund s pritiskom tipke **START**.

 Če želite dodati več časa, pritisnite tipko **START**.

5.8 Izklop zvoka

Za izklop zvoka.

- 3-krat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**, dokler ni prikazano "Soun".
- Pritisnite gumba **VEČ/MANJ**, dokler ni prikazano "oFF" (izklop).
- Pritisnite tipko **START**.

Za vklop zvoka.

1. 3-krat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**, dokler ni prikazano "Soun".
2. Pritisnite gumba **VEČ/MANJ**, dokler ni prikazano "on" (vklop).
3. Pritisnite tipko **START**.

5.9 Premor

Za premor delovanje mikrovalovne pečice.

1. Pritisnite tipko **STOP** za odpiranje vratc.
2. Pečica bo naredila premor za do 5 minut.
3. Pritisnite **START** za nadaljevanje kuhanja.


5.10 Priljubljene


Pečica ima 3 priljubljene recepte.

- ☆₁ Mehčanje masla
- ☆₂ Topljenje čokolade
- ☆₃ Tortica v lončku

Primer: Za mehčanje masla.

1. Pritisnite tipko **PRILJUBLJENE 1**.
2. Pritisnite gumba **VEČ/MANJ** za izbiro teže.
3. Pritisnite tipko **START**.

 Če deli zaslona predstavljajo vrteč vzorec, to pomeni, da morate hrano premešati ali obrniti. Za nadaljevanje kuhanja pritisnite tipko **START**. Na koncu časa samodejnega odmrzovanja se bo program samodejno zaustavil. Nivojev moči za prednastavljene priljubljene recepte ni mogoče spremeniti. Pripravite lahko 1-4 tortice v lončku.

 **OPOZORILO!** Čokolada lahko postane zelo vroča! Če čokolada potrebuje dalj časa za kuhanje, dodajte 10 sekund. Pazite na čokolado, da se ne pregreje in zgori.

Če želite prepisati priljubljene z lastnimi recepti.

1. Pritisnite tipko **MOČ** za izbiro moči.
2. Pritisnite gumba **VEČ/MANJ** za vnos časa.

3. Pritisnite in zadržite tipko **PRILJUBLJENE**, ki jo želite nastaviti, dokler ne zaslišite enkratnega piska in zagledate zvezdice za priljubljene.

Za ponovno nastavitvev priljubljenih nazaj na tovarniške nastavitve.

1. Pritisnite tipko **STOP**.
2. Pritisnite in zadržite tipko **MOČ** 450 W za 3 sekunde.
Pečica bo ponastavila priljubljene na tovarniške nastavitve.

5.11 Samodejno odmrzovanje


Samodejno odmrzovanje deluje tako, da samodejno ugotovi ustrezen čas za kuhanje tudi glede na težo hrane.

Izberete lahko med 2 menijema za samodejno odmrzovanje.

1. Samodejno odmrzovanje: meso/ribe/perutnina
2. Samodejno odmrzovanje: kruh

Primer: za odmrzovanje 0,2 kg zrezka.

1. Izberite meni za samodejno odmrzovanje tako, da pritisnete tipko **SAMODEJNO ODMRZOVANJE**.
2. Pritisnite gumba **VEČ/MANJ** za izbiro teže.
3. Pritisnite tipko **START**.

 Če deli zaslona predstavljajo vrteč vzorec, to pomeni, da morate hrano premešati ali obrniti. Za nadaljevanje kuhanja pritisnite tipko **START**. Na koncu časa samodejnega odmrzovanja se bo program samodejno zaustavil. Med samodejnim odtajevanjem prilagoditev časa/moči ni na voljo.

6. TABELA ZA KUHANJE

6.1 Priljubljene

| Priljubljene | Teža | Gumb | Postopek |
|--------------------|--------------|----------------|---|
| Mehčanje masla | 0,05-0,25 kg | ☆ ₁ | <ul style="list-style-type: none"> Vstavite maslo v ustrezno posodico. Dobro premešajte po kuhanju.. |
| Topljenje čokolade | 0,1-0,2 kg | ☆ ₂ | <ul style="list-style-type: none"> Razlomite čokolado v manjše kose. Vstavite čokolado v ustrezno posodico. Pomešajte, ko zazveni signal. Dobro premešajte po kuhanju. <p>⚠ OPOZORILO!: Čokolada lahko postane zelo vroča! Če čokolada potrebuje dalj časa za kuhanje, dodajte 10 sekund. Pazite na čokolado, da se ne pregreje in zgori.</p> |
| Tortica v lončku | 1-4 lončki | ☆ ₃ | <ul style="list-style-type: none"> Napravite torto po receptu. Lončke postavite proti robu vrtljivega podstavka. Pustite stati 30 sekund po kuhanju. |

6.2 Recepti za torte v lončku

| Bogata čokoladna tortica v lončku | |
|-----------------------------------|----------------------|
| Sestavine za 1 lonček: | |
| 2½ žlice (25 g) | navadne moke |
| 2 žlici (12 g) | kakava v prahu |
| 2½ žlice (30 g) | mletega sladkorja |
| ¼ žličke | pecilnega praška |
| 1½ žlice (15 g) | rastlinskega olja |
| ¼ žličke | izvlečka vanilije |
| 1 | srednje veliko jajce |

Način:

- Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
- Dodajte rastlinsko olje, izvleček vanilije in jajce, dobro premešajte.
- Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
- Skuhajte s ☆₃. Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Okrasite s čokoladnim maslom.

Nasvet: Če želite, lahko izvleček vanilije nadomestite s ½ žličke izvlečka pomaranče.

| Malinova tortica v lončku | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| Sestavine za 1 lonček: | |
| 2½ žlice (25 g) | navadne moke |
| 2½ žlice (30 g) | mletega sladkorja |
| ¼ žličke | pecilnega praška |
| 1½ žlice (15 g) | rastlinskega olja |
| ½ žličke | izvlečka vanilje |
| 1 | srednje veliko jajce |
| 1½ žlice | malinove marmelade brez semen |

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
 2. Dodajte rastlinsko olje, izvleček vanilje in jajce, dobro premešajte.
 3. Z žlico zmešajte v "marmelado" in razvlecite mešanico.
 4. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
 5. Skuhajte s ☆₃. Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.
- Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Okrasite z vaniljinim maslom.

| Torta v lončku z arašidovim maslom | |
|---|----------------------------|
| Sestavine za 1 lonček: | |
| 2½ žlice (25 g) | navadne moke |
| 2 žlici (30 g) | mehkega rjavega sladkorja |
| ¼ žličke | pecilnega praška |
| 1½ žlice (15 g) | rastlinskega olja |
| ¼ žličke | izvlečka vanilje |
| 2 žlici (30 g) | gladkega arašidovega masla |
| 1 | srednje veliko jajce |

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
 2. Dodajte rastlinsko olje, izvleček vanilje, arašidovo maslo in jajce, dobro premešajte.
 3. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
 4. Skuhajte s ☆₃. Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.
- Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Posujte s čokolado.

Nasvet: Po želji lahko uporabite tudi hrustljivo arašidovo maslo.

| Jabolčni desert v lončku | |
|---------------------------------|---------------------------|
| Sestavine za 1 lonček: | |
| 2½ žlice (25 g) | navadne moke |
| 2 žlici (30 g) | mehkega rjavega sladkorja |
| ¼ žličke | pecilnega praška |
| ¼ žličke | zmletega cimeta |
| 1½ žlice (15 g) | rastlinskega olja |
| 1 | srednje veliko jajce |
| 1½ žlice (30 g) | čežane |
| polovica (7 g) | strtega albert piškota |

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine (razen biskvita) v lonček, dobro premešajte z vilico.
2. Dodajte rastlinsko olje in jajce, dobro premešajte.
3. Z žlico nežno zmešajte v čežano in razvlecite mešanico.
4. Na vrhu posujte s strtimi albert keksi.
5. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
6. Skuhajte s ☆₃. Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Posujte z malce vaniljevega sladoleda.



OPOZORILO! Čežana bo vroča.

| Korenčkova torta v lončku | |
|--|-----------------------------|
| Sestavine za 1 lonček: | |
| 2 žlici (20 g) | navadne moke |
| 2½ žlice (30 g) | svetlo rjavega sladkorja |
| ¼ žličke | pecilnega praška |
| ¼ žličke | zmletega cimeta |
| ¼ žličke | zmletega muškarnega oreščka |
| 1 žlica | zmletih mandljev |
| 1½ žlice (15 g) | sončničnega olja |
| | lupinica ½ pomaranče |
| 30 g | naribanega korenja |
| 1 | srednje veliko jajce |
| Kremni preliv: 15 g masla, zmehčanega, 40 g sladkorja v prahu, 40 g polnomastnega smetanovega sira, ½ žlička pomarančnega soka | |


Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
 2. Dodajte sončnično olje, pomarančno lupino, naribano korenje in jajce, dobro premešajte.
 3. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
 4. Skuhajte s ☆₃. Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.
 5. Za preliv zmešajte maslo, sladkor v prahu, smetanov sir in pomarančni sok.
- Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.




Pustite, da se torta ohladi, nato dodajte zgornjo plast.


| Limonina torta v lončku | |
|--|----------------------|
| Sestavine za 1 lonček: | |
| 2½ žlice (25 g) | navadne moke |
| 2½ žlice (30 g) | mletega sladkorja |
| ¼ žličke | pecilnega praška |
| 1½ žlice (15 g) | rastlinskega olja |
| 1 žlička | limonine lupinice |
| 1 | srednje veliko jajce |
| Preliv: 1 žlica limoninega soka, zmešanega z 2 žlicama mletega sladkorja | |

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
2. Dodajte rastlinsko olje, izvleček limonine lupine in jajce, dobro premešajte.
3. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
4. Skuhajte s . Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.
5. Na vrhu posujte z mešanico limoninega soka in mletega sladkorja.
6. Po kuhanju zrahljajte torto, preluknjajte zgornji del z vilico, nato pokapljajte nekaj kapljic po torti in pustite stati 30 sekund.

6.3 Samodejno odmrzovanje

| Samodejno odmrzovanje | Teža | Gumb | Postopek |
|--|------------|--|--|
| Meso/ribe/ perutnina (Cela riba, ribje palčke, ribji fileji, piščančja bedra, piščančje prsi, mleto meso, zrezki, karéji, burgerji, klobase) | 0,2-1,0 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> • Hrano položite v posodo in na sredino vrtljivega podstavka. • Ko mikrovalovna pečica zapiska, jed obrnite, prerazporedite in ločite. Tanke dele in vroče dele zaščitite s koščki aluminijeve folije. • Po odmrzovanju zavijte v aluminijevo folijo za 15-45 min, dokler v celoti ne odmrzne. • Mleto meso: ko mikrovalovna pečica zapiska, jed obrnite. Če je mogoče, odstranite že odmrznjene dele. <p> Ni primerno za celega piščanca.</p> |
| Kruh | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> • Hrano položite v posodo in na sredino vrtljivega podstavka. V primeru večjega kosa (1,0 kg) položite neposredno na vrtljivi podstavek. • Ko mikrovalovna pečica zapiska, obrnite, prerazporedite in odstranite že odmrznjene rezine. • Po odmrzovanju zavijte v aluminijevo folijo in pustite počivati 5-15 min, dokler v celoti ne odmrzne. |

-  Vnesite samo težo hrane. Ne vključujte tudi teže posode. Za hrano, ki je težja ali lažja od količin, navedenih na seznamu, uporabite ročno delovanje. Končna temperatura bo različna in odvisna od začetne temperature. Zrezki in karéji naj bodo zamrznjeni v enem sloju (ne eden na drugem). Mleto meso naj bo zamrznjeno v čim tanjši obliki.

6.4 Pogrevanje hrane in pijače

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

¹⁾ ohlajeno

6.5 Odmrzovanje

| Hrana | Količina -g- | Moč raven | Čas -Min- | Metoda | Čas počivanja -min- |
|--------------------|-----------------|--------------|--------------|---|---------------------------|
| Golaž | 500 | 270 W | 8-9 | na polovici odmrzovanja premešajte | 10-30 |
| Torta, 1 rezina | 150 | 90 W | 1-3 | postavite v nizko posodo | 5 |
| Sadje | 250 | 270 W | 3-5 | enakomerno razporedite, na 5 polovici odmrzovanja obrnite | |

6.6 Kuhanje zamrznjene hrane

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

6.7 Kuhanje

| Hrana | Količina -g- | Moč raven | Čas -Min- | Metoda | Čas počivanja -min- |
|--------------|-----------------|--------------|--------------|---|---------------------------|
| Brokoli/Grah | 500 | 900 W | 6-8 | dodajte 4-5 žlic vode, pokrijte, na polovici kuhanja premešajte | - |
| Korenje | 500 | 900 W | 9-11 | narežite na obročke, dodajte 4- 5 žlic vode, pokrijte, na polovici kuhanja premešajte | - |
| Peče | 1000 | 630 W | 34-38 | začinite po okusu, vstavite v plitvo posodo in obrnite okrog na polovici kuhanja | 10 |
| Ribji file | 200 | 900 W | 4-6 | začinite po okusu, položite v plitko posodo za narastke, pokrijte | 2 |


i Če pečica deluje v katerem koli načinu 3 minute ali dlje, bo ventilator vključen še 2 minuti po koncu kuhanja. Odprite vratca in pečica se bo zaustavila, zaprite vratca in znova se bo zagnala, dokler ne potečeta 2 minuti (vklj. čas odpiranja vratc). Če pečica deluje manj kot 3 minute, se ventilator ne bo vključil.


7. NAPOTKI IN NASVETI

7.1 Posoda, ki je varna za uporabo v mikrovalovni pečici

| Posoda | Varno | Opombe |
|--|-------|--|
| Aluminijeva folija/ posode iz alu-folije | ✓ / ✗ | Manjše koščke aluminijeve folije lahko uporabite za zaščito hrane pred pregrevanjem. Folija naj bo vsaj 2 cm oddaljena od notranjih sten pečice, saj bo povzročila iskrenje. Posode iz aluminijeve folije niso priporočljive, razen če tako navaja proizvajalec (pazljivo preberite navodila). |
| Porcelan in keramika | ✓ / ✗ | Porcelan, lončeni izdelki, glazirani glineni izdelki in kostni porcelan so običajno primerni za uporabo, razen če vsebujejo kovinske okraske. |
| Steklovina, npr. Pyrex® | ✓ | Pri uporabi steklovine bodite posebej pazljivi, saj se lahko pri prehitrem segrevanju razbije ali počni. |
| Kovina | ✗ | Uporaba kovinskih posod v mikrovalovni pečici ni priporočljiva, saj povzročajo iskrenje, kar lahko povzroči požar. |
| Plastika/stiropor npr. posode za hitro hrano | ✓ | Bodite previdni, saj se nekatere posode pri visokih temperaturah zvijajo, topijo ali razbarvajo. |
| Vrečke za zamrzovalnik/ pečenje | ✓ | Morate jih preluknjati in omogočiti uhajanje pare. Preverite, ali je vrečka primerna za uporabo v mikrovalovni pečici. Ne uporabljajte plastičnih ali kovinskih vrvic, saj se lahko stopijo ali zaradi iskrenja celo vnamejo. |
| Papir - krožniki, kozarci in kuhinjske brisače | ✓ | Uporabljajte samo za pogrevanje ali za vpijanje vlage. Bodite previdni, saj predolgo segrevanje lahko povzroči požar. |
| Slamnat in lesene posode | ✓ | Pri segrevanju bodite vedno prisotni, saj pregrevanje lahko povzroči požar. |
| Recikliran papir in časopis | ✗ | Lahko vsebuje sledove kovin, kar bo povzročilo iskrenje in nevarnost požara. |

7.2 Nasveti za kuhanje z mikrovalovi

| Nasveti za kuhanje z mikrovalovi | |
|---------------------------------------|---|
| Sestava | Hrana, ki vsebuje veliko maščob ali sladkorja (npr. razni pudingi, potice), se hitro segreje. Bodite previdni, saj predolgo segrevanje lahko povzroči požar. |
| Velikost | Za čim bolj enakomerno kuhanje naj bodo kosi hrane čim bolj enake velikosti. |
| Temperatura hrana | Začetna temperatura hrane vpliva na čas, ki je potreben za kuhanje. Hrano, ki vsebuje nadev, (npr. krofe z marmelado), prebodite in tako omogočite sproščanje toplote ali pare. |
| Razporedite | Najdebelejše dele hrane, (kot so npr. piščančja bedra), postavite čim bolj na rob krožnika. |
| Pokrijte | Uporabljajte perforirano folijo za mikrovalovne pečice ali ustrezen pokrov. |
| Prebodite | Hrano z lupino, kožo ali membrano, (kot je npr. krompir, ribe, piščanec in klobase), morate pred kuhanjem ali segrevanjem prebosti na več mestih, sicer lahko nakopičena para povzroči eksplozijo hrane.  POMEMBNO!! jajc, tudi že zakrknjenih ali trdo kuhanih, ne segrevajte z mikrovalovi, saj lahko eksplodirajo tudi po končanem kuhanju. |
| Mešajte, obračajte in prerazporejajte | Če želite, da je hrana enakomerno kuhana, jo morate med kuhanjem mešati, obračati in prerazporejati. Mešajte in prerazporejajte jo vedno od zunanjega roba proti središču. |
| Počivanje | Po kuhanju je potrebno jed nekaj časa pustiti, da toploti omogočite enakomerno porazdelitev po hrani. |
| Zaščitite | Te dele hrane, (npr. noge in perutnice pri piščancu), lahko zaščitite z manjšimi koščki folije, ki odbija mikrovalove. |

-  Če želite preprečiti opekline, za odstranjevanje živil iz pečice uporabite temu namenjena držala ali pa rokavice. Posode, vrečke s pokovko, vrečke za kuhanje v mikrovalovnih pečicah ipd. Vedno odpirajte tako, da so obrnjene proč od obraza in rok, ter se tako izognite opeklina.
- Pri odpiranju vrat pečice bodite vedno obrnjeni proč in se tako izognite možnosti opeklina zaradi pare in vročine. Nadevano pečeno hrano po segrevanju narežite, da sprostite paro in se izognete opeklina.

8. KAJ STORITI, ČE


| Težava | Preverite, ali . . . |
|---|--|
| Mikrovalovna pečica ne deluje pravilno? | <ul style="list-style-type: none"> • Varovalke v škatli z varovalkami delujejo. • Je morda prišlo do izpada toka. • Če varovalke še naprej pregorevajo, se obrnite na usposobljenega električarja. |
| Način mikrovalov ne deluje? | <ul style="list-style-type: none"> • So vrata dobro zaprta. • So tesnila vrat in njihove naležne površine čiste. • Tipka START je bila pritisnjena. |
| Vrtljivi podstavek se ne vrti? | <ul style="list-style-type: none"> • Je nosilec vrtljivega podstavka pravilno postavljen na pogon. • Posoda v pečici ne sega preko roba vrtljivega podstavka. • Hrana ne sega preko roba vrtljivega podstavka in preprečuje njegovo vrtenje. • Ni pod vrtljivim podstavkom morda kakšen tujek. |
| Mikrovalovna pečica se noče izklopiti? | <ul style="list-style-type: none"> • Prekinite stik aparata z varovalkami. • Pokličite pooblaščenega serviserja ELECTROLUX. |
| Notranja osvetlitev ne deluje? | <ul style="list-style-type: none"> • Pokličite vašega pooblaščenega serviserja ELECTROLUX. Notranjo lučko lahko zamenja samo usposobljen pooblaščen serviser ELECTROLUX. |
| Hrana se segreva dlje časa, kot se je včasih? | <ul style="list-style-type: none"> • Nastavite daljši čas kuhanja (dvojna količina = skoraj dvojni potreben čas), oz. • če je hrana hladnejša kot običajno, med segrevanjem občasno obrnite hrano, oz. • Nastavite višjo moč. |
| Ali se vrata ne bodo odprla zaradi izpada energije? | <ul style="list-style-type: none"> • Pazljivo odprite vrata tako, da navzven potegneta spodnji desni rob stekla vrat. |

9. SPECIFIKACIJE


| | | |
|--|--|--------------------------------------|
| Napetost (AC - izmenični tok) | 220-240 V, 50 Hz, enofazna | |
| Spletno distribucijo varovalke/stikalo | Najmanj 10 A | |
| Poraba energije: | Mikrovalovi | 1.4 kW |
| Izhodna moč: | Mikrovalovi | 900 W (IEC 60705) |
| Frekvenca mikrovalov | 2450 MHz ¹⁾ (skupina 2 / razred B) | |
| Zunanje dimenzije: | KMFE264TE | 596 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (G) |
| Dimenzije odprtine | 342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (G) ²⁾ | |
| Kapaciteta pečice | 26 litrov ²⁾ | |
| Vrtljivi podstavek | ø 325 mm, steklo | |
| Teža | pribl. 19 kg | |

- 1) Izdelek izpolnjuje zahteve evropskega standarda EN55011. Skladno s tem standardom je izdelek razvrščen kot naprava skupine 2 razreda B. Skupina 2 pomeni, da naprava namenoma ustvarja radiofrekvenčno energijo v obliki elektromagnetnega sevanja, ki ga uporablja za toplotno obdelavo hrane. Razred B pomeni, da je naprava primerna za uporabo v domačih gospodinjstvih.
- 2) Notranjo kapaciteto je mogoče izračunati z merjenjem največje širine, globine in višine. Dejanska kapaciteta, namenjena hrani, je manjša.

10. OKOLJSKE INFORMACIJE

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

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

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

SADRŽAJ

| | |
|--|-----|
| 1. VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI | 102 |
| 2. INSTALACIJA | 106 |
| 3. PREGLED UREĐAJA | 110 |
| 4. PRE PRVE UPOTREBE | 111 |
| 5. RUKOVANJE | 112 |
| 6. TABELE ZA KUVANJE | 115 |
| 7. SAVETI I NAZNAKE | 121 |
| 8. ŠTA UČINITI AKO | 123 |
| 9. SPECIFIKACIJE | 124 |
| 10. INFORMACIJE O ZAŠTITI OKOLINE..... | 124 |

МИ МИСЛИМО НА ВАС

Хвала вам што сте купили Electrolux уређај. Одабрали сте производ који са собом носи више деценија професионалног искуства и иновација. Генијалан и модеран, дизајниран је имајући у виду вас. Према томе, сваки пут када га користите можете бити сигурни да ћете добити одличне резултате. Добро дошли у Electrolux.

Посетите наш веб сајт на адреси:



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



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




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

БРИГА О КОРИСНИКУ И СЕРВИСИРАЊЕ

Препоручујемо вам да користите оригиналне резервне делове.

Приликом обраћања сервисној служби, проверите да ли поседујете следеће податке.

Информације се могу наћи на плочици са техничким карактеристикама. Модел, број производа (PNC), серијски број.

 Упозорење/опрез - упутства о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о заштити животне средине

Подложне су променама без претходне најаве.

1. ⚠ VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI

Ovaj uređaj mogu koristiti deca koja su napunila najmanje 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, čulnim ili mentalnim sposobnostima, kao i osobe koje nemaju dovoljno iskustva i znanja ukoliko su pod nadzorom ili su dobili uputstva koja se odnose na upotrebu ovog uređaja na bezbedan način i razumeju povezane opasnosti. Deca se moraju nadgledati da biste bili sigurni da se ne igraju uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smeju obavljati deca koja nisu napunila najmanje 8 godina i koja nisu pod nadzorom.

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



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



UPOZORENJE!

Ako su vrata ili pečati vrata oštećeni, ne sme se rukovati retnom dok se ne opravi od strane kompetentne osobe.



UPOZORENJE!

Opasno je za bilo koga ko nije kompetentna osoba da izvrši uslugu ili opravi uređaj koji uključuje uklanjanje poklopca koji daje zaštitu od izlaganja energiji mikrotalasne pećnice.



UPOZORENJE!

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

Ovaj aparat je namenjen za upotrebu u domaćinstvima i za slične primene, na primer: u kuhinjama za zaposlene u

prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima; u kućama na farmama; za upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima i drugim rezidencijalnim objektima; u uslužnim objektima koji nude prenoćište sa doručkom.

Koristite samo posude i pribor koji su predviđeni za mikrotalasne.

Метални контејнери за храну и пиће нису допуштени у току кувања путем микроталасне пећнице.

Nemojte ostavljati pećnicu bez nadzora kada koristite plastične, papirne ili druge zapaljive posude za hranu za jednokratnu upotrebu.

Mikrotalasna rerna je namenjena za zagrevanje hrane i pića. Sušenje hrane ili odeće i zagrevanje grejnih jastučića, papuča, sunđera, mokrih krpa i sličnih predmeta može da izazove rizik od povrede, zapaljenja ili požara.

Ako se pri zagrevanju hrane pojavi dim, **NEMOJTE OTVARATI VRATA**. Isključite pećnicu, izvadite utikač iz utičnice i sačekajte dok hrana ne prestane da se puši. Otvaranje vrata dok se hrana puši može izazvati požar.

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

Sadržaji flašica za hranjenje i tegli hrana za bebe treba da se promešaju ili protresu a temperatura da se proveri pre konzumacije, kako bi se izbegle opekotine.

Nemojte kuvati jaja u ljusci, niti podgrevati cela tvrdo kuvana jaja u mikrotalasnoj pećnici, jer mogu eksplodirati čak i nakon što se priprema u mikrotalasnoj završi.

1.1 Nega i čišćenje

Vrata:

Da biste uklonili sve tragove prljavštine, redovno čistite obe strane vrata, zaptivke vrata i zaptivne površine mekom, vlažnom krpom. Nemojte koristiti gruba abrazivna sredstva za čišćenje niti metalne strugače da biste očistili staklo na vratima, jer oni mogu izgrebati površinu, što može dovesti do pucanja stakla.

Unutrašnji deo pećnice:

Pri čišćenju obrišite sve što je poprskano ili prosuto mekom vlažnom krpom ili sunđerom nakon svake upotrebe pećnice dok je još uvek topla. Za tvrđe mrlje koristite blagu sapunicu i obrišite nekoliko puta vlažnom krpom dok se ne uklone svi ostaci. Nemojte skidati filter magnetrona. Vodite računa da blaga sapunica ili voda ne prodru u male otvore na zidovima, što može izazvati oštećenja pećnice. Nemojte prskati sredstava za čišćenje po unutrašnjosti pećnice. Očistite filter magnetrona, unutrašnjost pećnice, rotirajući tanjir i nosač tanjira nakon upotrebe. Oni moraju biti suvi i bez masnoće na sebi. Nakupljena masnoća se može pregrijati i dimiti, ili zahvatiti požar.

Spoljašnji deo pećnice:

Spoljašnji deo pećnice može se lako očistiti blagom sapunicom i vodom. Vodite računa da se sapunica obriše mokrom krpom i spoljašnjost posuši mekim ubrusom.

Kontrolna tabla:

Otvorite vrata pre čišćenja da biste deaktivirali kontrolnu tablu. Morate biti pažljivi prilikom čišćenja kontrolne table. Koristeći krpnu natopljenu samo vodom nežno obrišite tablu dok ne bude čista. Izbegavajte upotrebu preteranih količina vode. Nemojte koristiti nikakve hemikalije niti abrazivne čistače.

Rotirajući tanjir i nosač tanjira:

Izvadite rotirajući tanjir i nosač tanjira iz pećnice. Operite ih vodom sa blagom sapunicom. Posušite mekom krpom. I Rotirajući tanjir i nosač tanjira mogu se prati u mašini za suđe.



VAŽNO!

Čistite pećnicu u redovnim intervalima i uklonite sve ostatke hrane. Ako ne održavate pećnicu u čistom stanju, to može dovesti do propadanja površine, što može negativno uticati na vek trajanja uređaja i možda dovesti i do opasne situacije.

Треба водити рачуна да се не загуби окретница када се уклањају контејнери са уређаја.



VAŽNO!

Paročistač se ne sme koristiti.

Rerna mikrotalasne pećnice treba da se koristi kao ugrađena.

Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vreli tokom upotrebe.



UPOZORENJE!

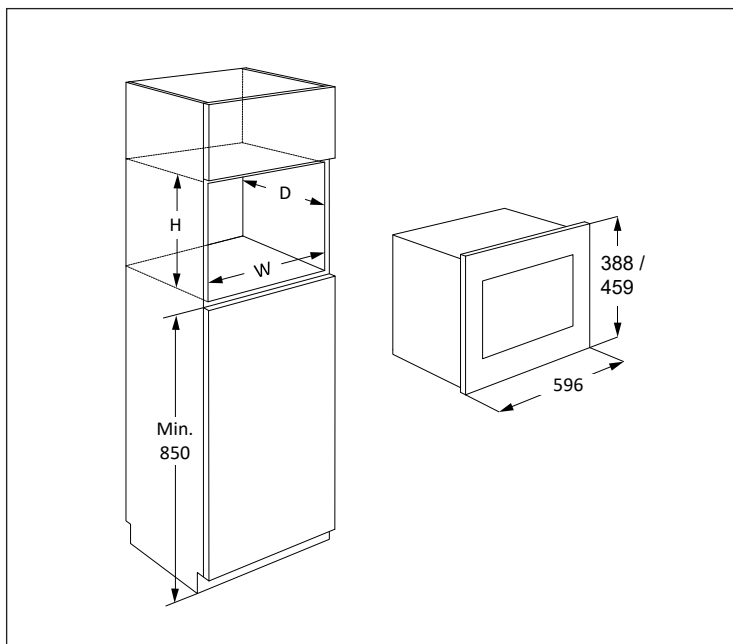
Držite decu na udaljenosti od vrata da biste sprečili da se opeku.



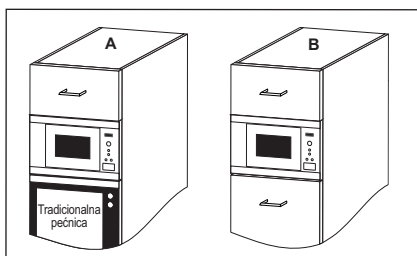
VAŽNO!

Nemojte koristiti komercijalne čistače za pećnice, paročistače, abrazivna, gruba sredstava za čišćenje, ništa što sadrži natrijum hidroksid niti žice za ribanje na bilo kom delu vaše mikrotalasne pećnice.

2. INSTALACIJA



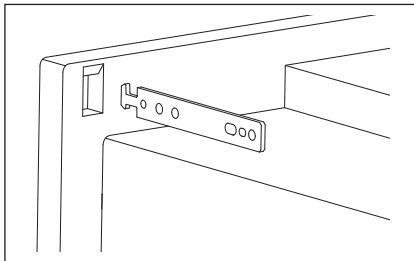
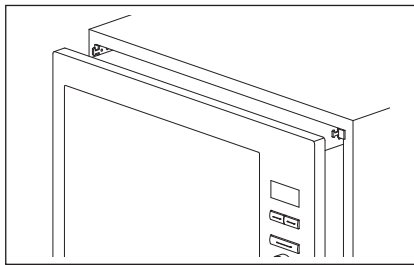
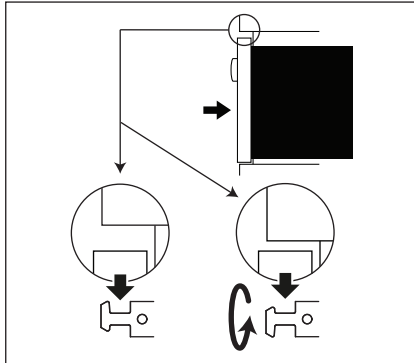
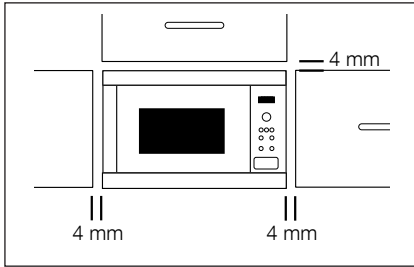
Mikrotalasna se može namestiti u položaj A or B:



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

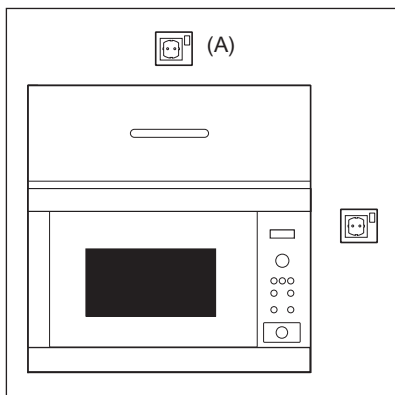
Mere u (mm)

2.1 Instaliranje uređaja



1. uklonite čitavo pakovanje i pažljivo proverite da li ima znakova oštećenja.
2. Postavite kuke za učvršćivanje na kuhinjski ormar koristeći uputstva i šablone koje ste dobili.
3. Polako i bez primene sile montirajte uređaj na kuhinjski ormarići. uređaj bi trebalo da se podigne na kuke za učvršćivanje a zatim da se spusti u svoj položaj. u slučaju smetnji tokom montiranja ovaj postupak se može ponoviti. Prednji okvir reme trebalo bi da potpuno prione na prednji otvor kuhinjskog ormarića.
4. uverite se da je uređaj stabilan i da nije nagnut. Pobrinite se da se održi razmak od 4 mm između vrata ormarića/ kuhinjskog dela iznad vrha okvira (pogledajte dijagram).

2.2 Priključivanje uređaja na električno napajanje



- Električna utičnica mora biti lako dostupna, tako da se uređaj može jednostavno isključiti u slučaju opasnosti. Ili mora postojati mogućnost da se pećnica izoluje od napajanje ugradnjom prekidača u fiksne instalacije u skladu sa pravilima mreže.
- Električni napojni kabl može zameniti samo električar.
- Ako je dovodni kabl oštećen mora da ga zameni proizvođač, njegov servisni predstavnik ili slično kvalifikovana osoba kako bi se izbegla opasnost.
- Utičnica ne sme biti smeštena iza ormarića.
- Najbolji položaj je iznad ormarića, pogledajte (A).
- Priključite uređaj na monofaznu naizmjeničnu struju 220-240 V/50 Hz preko pravilno instalirane uzemljene utičnice. Utičnica mora imati osigurač od 10 A.
- Pre instalacije, zavežite komad kanapa za napojni kabl pećnice da biste ga lakše provukli kroz otvor i olakšali priključak na poziciju (A) kada se uređaj priključuje.
- Kada ubacujete uređaj u ormarić sa visokom stranama, NEMOJTE zgnječiti električni napojni kabl.
- Ne uranjajte električni kabl niti utikač u vodu ili neku drugu tečnost.
- Ne dozvolite da električni kabl prelazi preko vrelih ili oštih ivica, kao što su ventilacione oblasti sa vrelim vazduhom na gornjem zadnjem delu pećnice.

2.3 Dodatni savet

Nemojte koristiti mikrotalasnu pećnicu da biste zagrejali ulje za prženje u ulju. Temperatura se ne može kontrolisati i ulje se može zapaliti. Da biste pravili kokice, koristite samo posebne mikrotalasne pećnice za pravljenje kokica.

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

Nikada ne sipajte i ne umećite predmete u otvore brave na vratima ili ventilacione otvore. U slučaju prosipanja, odmah isključite i izvucite iz napajanja rernu i pozovite ovlašćenog ELECTROLUX servisnog agenta.

Nikada ne modifikujte pećnicu ni na koji način.

Koristite samo rotirajući tanjir i nosač tanjira koji su konstruisani za ovu pećnicu. Nemojte uključivati pećnicu bez rotacione ploče.

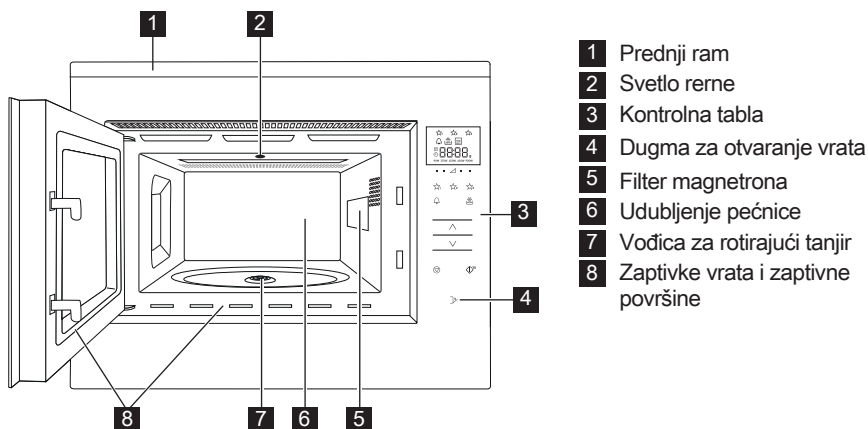
Da biste sprečili pucanje rotacione ploče:

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

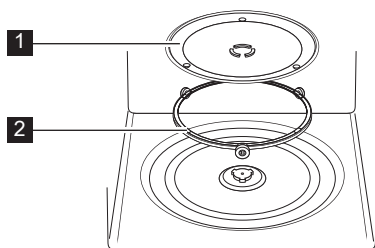
Ni proizvođač ni dobavljač ne mogu prihvatiti odgovornost za štete na pećnici ili fizičke povrede koje nastanu zbog nepoštovanja tačnog postupka električnog priključivanja. Povremeno se na zidovima pećnice ili oko zaptivki vrata i zaptivnih površina mogu formirati vodena para ili kapljice. To je uobičajena pojava i ne znači da mikrotalasna pećnica propušta ili da je neispravna.

3. PREGLED UREĐAJA

3.1 Mikrotalasna pećnica



3.2 Dodaci

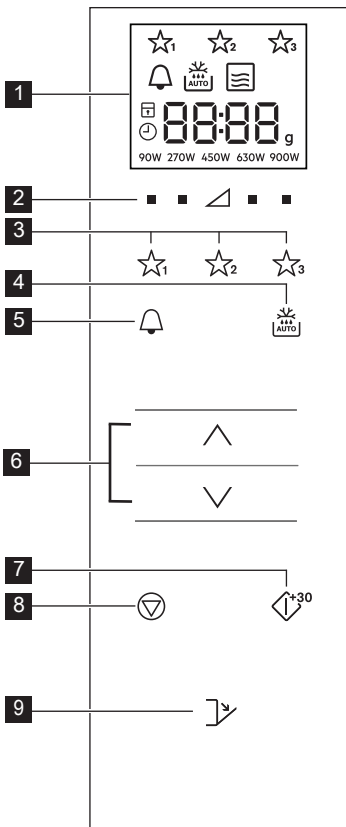


Uverite se da li su isporučeni sledeći dodaci:

- 1 Rotirajući tanjir
- 2 Nosač tanjira
- Postavite pokretnu podršku za rotirajući tanjir na pod šupljine.
- Zatim postavite rotirajući tanjir na nosač tanjira.
- Da biste izbegli oštećenje rotirajući tanjir, pobrinite se da podižete posude bez dodirivanja ivice rotacione ploče kada ih vadite iz pećnice.

i Kada naručite dodatke, molimo vas da napomenete dve stavke: ime dela i ime modela vašem prodavcu ili ovlašćenom ELECTROLUX servisnom agentu.

3.3 Kontrolna tabla



1 Indikatori digitalnog prikaza:



Omiljeni



Kuhinjski tajmer



Automatsko odmrzavanje



Mikrotalasna



Zaustavi/Otkazi



Zaključavanje zarad bezbednosti dece



Podesite sat



Prikaz segmenata



Težina



Nivoi snage

2 Nivoi snage dugmadi

3 Omiljena dugmad

4 Dugme za automatsko odmrzavanje

5 Dugme za kuhinjski tajmer

6 Dugmadi Više/Manje

7 Početak/Potvrđi/ Dugme za brzo pokretanje

8 Dugme za zaustavljanje

9 Dugma za otvaranje vrata

4. PRE PRVE UPOTREBE

4.1 Uključivanje

Kada se rerma po prvi put uključi imate opciju podešavanja sata. Rerna ima 24hr sat.

- Rerna će se čuti i sve ikone prikaza će se uključiti na pola sekunde. Pritisnite dugmad **VIŠE/MANJE** dok se 'uključeno' (on) ili 'isključeno' (oFF) ne prikaže.
- Da biste isključili sat, pritisnite dugmad **VIŠE/MANJE** dok se 'isključeno' (oFF) ne prikaže a zatim pritisnite dugme **POKRENI**. Rerna je spremna za korišćenje.



Ako ste isključili sat i želite da ga ponovo uključite, dva puta pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER** i sledite 2b.

- Uključite sat, pritisnite dugmad **VIŠE/MANJE** dok se 'uključeno' (on) ne prikaže a zatim pritisnite dugme **POKRENI**.

Primer: Da podesite sat na 18:45.

- Pritisnite dugmad **VIŠE/MANJE** da biste prilagodili sat.
- Pritisnite dugme **POKRENI** da biste potvrdili.
- Pritisnite dugmad **VIŠE/MANJE** da biste prilagodili minute.

4. Pritisnite dugme **POKRENI** da biste potvrdili.

i Kada je sat podešen vreme dana će se pokazati na prikazu.

4.2 Pripravnost (Režim ekonomičnosti)

Rerna će automatski ući u režim pripravnosti ako se ne koristi u periodu od 5 minuta.

Primer: Ako sat nije podešen: Prikaz će se isključiti.

Otvorite vrata ili pritisnite bilo koje dugme da biste izašli iz režima pripravnosti.

Primer: Ako je sat podešen: Nakon perioda od 5 minuta, vreme će se prikazati.

4.3 Prilagođavanje sata kada je podešen

Možete da prilagodite sat nakon što je vreme podešeno.

Primer: Da biste promenili sa 18.45 na 19.50.

1. Dva puta pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER**.
2. Pritisnite dugme **POKRENI**.
3. Pritisnite dugmad **VIŠE/MANJE** dok se '19' ne prikaže.
4. Pritisnite dugme **POKRENI**.
5. Pritisnite dugmad **VIŠE/MANJE** dok se '50' ne prikaže.
6. Pritisnite dugme **POKRENI**.

5. RUKOVANJE

5.1 Kuvanje u mikrotalasnoj

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

1. Pritisnite dugme za **SNAGU ZAGREVANJA** na desnoj strani trougla dok se '630 W' ne prikaže.
2. Pritisnite dugmad **VIŠE/MANJE** da biste uneli vreme.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

i IU režimu mikrotalasnog kuvanja, možete da prilagodite nivo snage rerne pritiskajući dugme direktno ispod neophodnog podešavanja.

4.4 Da biste otkazali sat i podesili pripravnost (Režim ekonomičnosti)

1. Dva puta pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER**.
2. Pritisnite dugmad **VIŠE/MANJE** dok se 'isključeno' (oFF) ne prikaže
3. Pritisnite dugme **POKRENI** da biste potvrdili.

4.5 Zaključavanje zarad bezbednosti dece

Rerna ima funkciju bezbednosti koja sprečava slučajno pokretanje rerne od strane deteta. Kada je zaključavanje podešeno, nijedan deo mikrotalasne pećnice neće raditi dok se funkcija zaključavanja ne isključi. Zaključavanje ili otključavanje je samo moguće kada rerna ne radi.

Primer: Da biste prebacili na zaključano. Pritisnite i držite dugme **ZAUSTAVI** dok se simbol 'zaključavanje za decu' ne uključi.

Primer: Da biste prebacili na otključano. Pritisnite i držite dugme **ZAUSTAVI** dok se simbol 'zaključavanje za decu' ne prebaci na isključeno.

i Kada je zaključavanje za decu uključeno, sva dugmad su prikazana osim dugmeta **ZAUSTAVI**.

Možete da podesite nivo snage kada rerna radi pritiskajući i držeći obavezno dugme za **SNAGU ZAGREVANJA** dok novo podešavanje snage ne bude osvetljeno na prikazu. Previsoka jačina struje i predugo vreme pripreme mogu pregrejati hranu i izazvati požar.

Ako je 900 W izabrano onda je maksimalno vreme mikrotalasne pećnice koje može da se unese 15 minuta.

Ako rerna radi u bilo kojem režimu 3 minuta ili duže, ventilator će ostati uključen na 2 minuta nakon što se kuvanje okonča. Otvorite vrata i zaustaviće se, zatvorite vrata i

ponovo će se pokrenuti dok se 2 minuta ne okončaju (uključujući vreme otvaranja vrata). Ako rerna radi manje od 3 minuta ventilator se neće uključiti.

Nakon kuvanja pokretni sto će nastaviti da se rotira dok se činiya za

kuvanje ne vrati na svoju prvobitnu početnu poziciju. Svetlo unutrašnjosti će ostati upaljeno do završetka rotacije, ili na 5 sekundi (štagod traje duže). Rerna će se čuti kada se završi. Ako su vrata otvorena u toku ovog procesa, rotacija će se zaustaviti.

5.2 Nivoi snage

| Podešavanje | Preporučena upotreba snage |
|--------------------|--|
| 900 W/JAKO | Koristi se za brzo kuvanje ili zagrevanje, (npr. supe, dinstanih jela, konzervirane hrane, toplih napitaka, povrća, ribe itd). |
| 630 W | Koristi se za duže kuvanje guste hrane, kao što su pečeni but, vekna od mesa i glazirani obroci, takođe z osetljiva jela, kao što su sos od sira i vrlo meki kolači. Na ovom nivou snage sos se neće prekovati i hrana će se ravnomerno kuvati bez prekovavanja sa strane. |
| 450 W | Za gustu hranu za koju je potrebno dugo vreme pripreme kada se kuva na tradicionalan način, (npr. jela od govedine), savetuje se korišćenje ovog podešavanja da biste osigurali da meso bude mekano. |
| 270 W/ODMR ZAVANJE | Za odmrzavanje odaberite ovaj nivo snage da biste osigurali da se jela ravnomerno odmrznu. Ova vrednost snage je idealna za lagano ključanje pirinča, testenina, knedli i kuvanje pudinga od jaja. |
| 90 W | Za blago odmrzavanje, (npr. kremastih kolača ili peciva). |
| 0 W | Za stajanje/kuhinjski tajmer. |

W = VAT

5.3 Smanjena jačina energije

| Način kuvanja | Standardno vreme | Smanjena jačina energije |
|--------------------|------------------|--------------------------|
| Mikrotalasna 900 W | 15 minuta | Mikrotalasna 630 W |

5.4 Prilagođavanje vremena kuvanja u toku kuvanja

Možete da prilagodite vreme kuvanja u toku kuvanja.

Primer: Da biste dodali 2 minuta (120 sekundi) koristeći dugme **POKRENI**.

1. Četiri puta pritisnite dugme **POKRENI**.

Vreme kuvanja će se povećati za 120 sekundi.

5.5 Korišćenje dugmeta za zaustavljanje

Jednom pritisnite dugme **ZAUSTAVI** da biste ušli u režim Pauze.

Pritisnite ponovo dugme **ZAUSTAVI** da biste otkazali vreme kuvanja.

5.6 Kuhinjski tajmer

Da biste podesili kuhinjski tajmer.

1. Pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER**.
2. Pritisnite dugmad **VIŠE/MANJE** da biste uneli vreme.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**. Tajmer će se automatski pokrenuti.



Vreme može da se produži kada tajmer radi pritiskajući dugme **POKRENI**.

Funkcija tajmera može da se koristi samo kada rerna ne radi.

5.7 Brzo pokretanje

Možete odmah da započnete kuvanje na 900 W/VISOKO na 30 sekundi pritiskajući dugme **POKRENI**.

i Da biste dodali više vremena pritisnite dugme **POKRENI**.

5.8 Utišano

Da biste isključili zvuk.

1. Pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER** 3 puta dok se 'Soun' (Zvuk) ne prikaže.
2. Pritisnite dugmad **VIŠE/MANJE** dok se 'isključeno' (OFF) ne prikaže.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

Da biste uključili zvuk.

1. Pritisnite dugme **KUHINJSKI TAJMER** 3 puta dok se 'Soun' (Zvuk) ne prikaže.
2. Pritisnite dugmad **VIŠE/MANJE** dok se 'uključeno' (on) ne prikaže.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

5.9 Pauza

Da biste pauzirali dok mikrotalasna pećnica radi.

1. Pritisnite dugme **ZAUSTAVI** ili otvorite vrata.
2. Rerna će pauzirati do 5 minuta.
3. Pritisnite **POKRENI** da biste nastavili da kuvate.

5.10 Omiljeni

Rerna ima 3 omiljena recepta.

☆₁ Omekšati puter

☆₂ Otopiti čokoladu

☆₃ Kolač u šolji

Primer: Za omekšavanje putera.

1. Jednom pritisnite dugme **OMILJENO 1**.
2. Pritisnite dugmad **VIŠE/MANJE** da biste izabrali težinu.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

i Ako segmenti prikaza pokazuju šemu rotacije ovo ukazuje na to da hrana treba da se promeša ili okrene. Da biste nastavili da kuvate, pritisnite dugme **POKRENI**. Na kraju automatskog vremena odmrzavanja, program će automatski stati. Nivoi snage za unapred podešene Omiljeno recepte ne može da se prilagodi. 1-4 kolača u šolji mogu da se kuvaju.

! **UPOZORENJE!** Čokolada može postati jako vruća! Ako čokolada treba da se duže kuva dodajte 10 sekundi. Pazite na čokoladu jer može da se pregrije i zagori.

Da biste pregazili Omiljeno za svoje recepte.

1. Pritisnite dugme za **SNAGU ZAGREVANJA** da biste izabrali snagu.
2. Pritisnite dugmad **VIŠE/MANJE** da biste uneli vreme.
3. Pritisnite i držite dugme **OMILJENO** koje želite da podesite dok ne čujete zvučni signal i dok se zvezdica za omiljeno na prikaže.

Da biste ponovo podesili Omiljeno na fabričko podešavanje.

1. Pritisnite dugme **ZAUSTAVI**.
2. Pritisnite i držite **SNAGU ZAGREVANJA 450 W** na 3 sekunde. Rerna će resetovati Omiljeno na fabrička podešavanja.

5.11 Automatsko odmrzavanje

Automatsko odmrzavanje automatski radi da bi ispravilo režim kuvanja i vreme kuvanja bazirano na težini hrane.

Možete da izaberete od 2 menija za automatsko odmrzavanje.

1. Automatsko odmrzavanje: Meso/Riba/Divljač
2. Automatsko odmrzavanje: Hleb

Primer: Da biste odmrzli 0,2 kg šnicle.

1. Izaberite meni za automatsko odmrzavanje jednom pritiskajući dugme **AUTOMATSKO ODMRZAVANJE**.
2. Pritisnite dugmad **VIŠE/MANJE** da biste izabrali težinu.
3. Pritisnite dugme **POKRENI**.

i Ako segmenti prikaza pokazuju šemu rotacije ovo ukazuje na to da hrana treba da se promeša ili okrene. Da biste nastavili da kuvate, pritisnite dugme **POKRENI**. Na kraju automatskog vremena odmrzavanja, program će automatski stati. Prilagođavanje vremena/napajanja nije dostupno u automatsko odležavanju.

6. TABELE ZA KUVANJE

6.1 Omiljeni

| Omiljeni | Težina | Dugme | Postupak |
|------------------|--------------|----------------|---|
| Omekšati puter | 0,05-0,25 kg | ☆ ₁ | <ul style="list-style-type: none"> Stavite puter u pireks činiju. Dobro promešajte nakon kuvanja. |
| Otopiti čokoladu | 0,1-0,2 kg | ☆ ₂ | <ul style="list-style-type: none"> Izlomite čokoladu u male delove. Stavite čokoladu u pireks činiju. Mešajte kada se čuje zvučni signal. Dobro promešajte nakon kuvanja. <p>UPOZORENJE!: Čokolada može postati jako vruća! Ako čokolada treba da se duže kuva dodajte 10 sekundi. Pazite na čokoladu jer može da se pregreje i zagori.</p> |
| Kolač u šolji | 1-4 šolje | ☆ ₃ | <ul style="list-style-type: none"> Napravite kolač po receptu. Stavite šolju na kraj pokretnog dela. Stanite na 30 sekundi nakon kuvanja. |

6.2 Recepti za kolač u šolji

| Bogati čokoladni kolač u šolji | |
|--------------------------------|-----------------------|
| Sastojci za 1 šolju: | |
| 2½ kašike (25 g) | običnog brašna |
| 2 kašike (12 g) | kakaa u prahu |
| 2½ kašike (30 g) | sitnog šećera |
| ¼ kašičica | praška za pečenje |
| 1½ kašike (15 g) | ulja |
| ¼ kašičica | ekstrakta od vanile |
| 1 | jaje srednje veličine |

Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje, ekstrakt vanile i jaje, dobro promešajte.
3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
4. Kuvajte koristeći ☆₃. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja. Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.

Dekorirajte sa naslagom puter krema od čokolade.

Savet: Da biste napravili kolač u šolju od čokoladne narandže zamenite ekstrakt vanile sa ¼ kašičice ekstrakta narandže.

| Kolač u šolji od maline | |
|--------------------------------|-------------------------------|
| Sastojci za 1 šolju: | |
| 2½ kašike (25 g) | običnog brašna |
| 2½ kašike (30 g) | sitnog šećera |
| ¼ kašičica | praška za pečenje |
| 1½ kašike (15 g) | ulja |
| ½ kašičica | ekstrakta od vanile |
| 1 | jaje srednje veličine |
| 1½ kašike | pekmeza od maline bez semenki |

Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje, ekstrakt vanile i jaje, dobro pomešajte.
3. Dodajte pekmez koristeći kašiku tako da se ubaci u mešavinu.
4. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
5. Kuvajte koristeći ☆₃. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.

Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.

Dekorirajte sa naslagom vanila krema od putera.

| Kolač iz šolje od komadića jabuke | |
|--|-----------------------------------|
| Sastojci za 1 šolju: | |
| 2½ kašike (25 g) | običnog brašna |
| 2 kašike (30 g) | mekog braon šećera |
| ¼ kašičica | praška za pečenje |
| ¼ kašičica | cimeta u prahu |
| 1½ kašike (15 g) | ulja |
| 1 | jaje srednje veličine |
| 1½ kašike (30 g) | sosa od jabuke |
| polo (7 g) | digestivnih biskvita, izlomljenih |

Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke (osim biskvita) u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje i jaje, dobro pomešajte.
3. Pažljivo dodajte sos od jabuke koristeći kašiku tako da se pomeša sa mešavinom.
4. Na vrh stavite izdrobljeni biskvit.
5. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
6. Kuvajte koristeći ☆₃. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.

Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.

Dodajte kuglu sladoleda od vanile.



UPOZORENJE! Sos od jabuke će biti vruć.

Kolač u šolji od putera od kikirikija

Sastojci za 1 šolju:

| | |
|------------------|-----------------------|
| 2½ kašike (25 g) | običnog brašna |
| 2 kašike (30 g) | mekog braon šećera |
| ¼ kašičica | praška za pečenje |
| 1½ kašike (15 g) | ulja |
| ¼ kašičica | ekstrakta od vanile |
| 2 kašike (30 g) | putera od kikirikija |
| 1 | jaje srednje veličine |

Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje, ekstrakt od vanile, puter od kikirikija i jaje, dobro promešajte.
3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
4. Kuvajte koristeći ☆₃. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja. Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.

Na vrh stavite istopljenu čokoladu.

Savet: Ako više volite koristite puter od komadića kikirikija.

Kolač u šolji od limuna

Sastojci za 1 šolju:

| | |
|------------------|-----------------------|
| 2½ kašike (25 g) | običnog brašna |
| 2½ kašike (30 g) | sitnog šećera |
| ¼ kašičica | praška za pečenje |
| 1½ kašike (15 g) | ulja |
| 1 kašičica | kore od limuna |
| 1 | jaje srednje veličine |

Preliv: 1 kašičica soka od limuna pomešanih sa 2 kašičice sitnog šećera

Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje, koru od limuna i jaje, dobro promešajte.
3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
4. Kuvajte koristeći ☆₃. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.
5. Napravite preliv dodajući sok od limuna sa sitnim šećerom.
6. Nakon kuvanja, izvadite kolač, izbodite vrh i pospite preliv preko kolača, ostavite da stoji 30 sekundi.




| Kolač u šolji od šargarepe | |
|---|----------------------------|
| Sastojci za 1 šolju: | |
| 2 kašike (20 g) | običnog brašna |
| 2½ kašike (30 g) | braon šećera |
| ¼ kašičica | praška za pečenje |
| ¼ kašičica | cimeta u prahu |
| ¼ kašičica | muskatnog oraščića u prahu |
| 1 tbsp | mlevenih lešnika |
| 1½ kašike (15 g) | ulja |
| | kora od ½ narandže |
| 30 g | izrendane šargarepe |
| 1 | jaje srednje veličine |
| Preliv od krema: 15 g putera, otopljenog 40 g šećera u prahu, 40 g punomasnog krem sira, ½ kašičica soka od narandže | |


Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
2. Dodajte ulje, koru od narandže, izrendanu šargarepu i jaje, dobro pomešajte.
3. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
4. Kuvajte koristeći ☆₃. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.
5. Napravite preliv mešajući puter, šećer u prahu, krem sir i sok od narandže. Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.

Pustite da se kolač ohladi, zatim dodajte preliv.

6.3 Automatsko odmrzavanje

| Automatsko odmrzavanje | Težina | Dugme | Postupak |
|--|------------|--|---|
| Meso/riba/živalsko meso (Cela riba, riblji odresci, riblji filei, pileći bataci, pileće grudi, mleveno meso, odrezak, kotleti, pljeskavice, kobasice) | 0,2-1,0 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> • Stavite hranu u porculansku posudu na sredinu rotacione ploče. • Kada se čuje zvonce, okrenite hranu, rasporedite i odvojite. Zaštitite tanke delove i topla mesta aluminijumskom folijom. • Nakon odmrzavanja, umotajte u aluminijumsku foliju 15-45 min, dok se dobro ne odleđi. • Mleveno meso: Kada se čuje zvonce, okrenite hranu. Uklonite odmrznute delove ako je moguće. <p> Nije pogodno za celo pile.</p> |
| Hleb | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> • Rasporedite u porculanskoj posudi na sredini rotacione ploče. Za 1,0 kg rasporedite direktno na rotirajući tanjir. • Kada se čuje zvonce, okrenite, rasporedite i uklonite odmrznute kriške. • Nakon odmrzavanja, pokrijte aluminijumskom folijom i neka stoji 5-15 min, dok ne bude dobro odleđeno. |

-  Unesite samo težinu hrane. Nemojte uključiti težinu posude. Za hranu koja je teža ili lakša od težina/kvantiteta koji se nalazi na tabeli, koristite manuelno rukovanje. Krajnja temperatura će varirati zavisno od početne temperature. Odresci i kotleti treba da budu zamrznuti u jednom sloju. Mleveno meso treba da bude zamrznuto u tankom obliku.

6.4 Zagrevanje hrane i pića

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

¹⁾ od hladne/og

6.5 Odmrzavanje

| Hrana | Količina -g- | Jačina energije | Vreme -Min- | Način | Vreme stajanja -Min- |
|--------------------|-----------------|--------------------|----------------|--|----------------------------|
| Gulaš | 500 | 270 W | 8-9 | promešajte na polovini odmrzavanja | 10-30 |
| Kolač, 1 kriška | 150 | 90 W | 1-3 | stavite u porculansku posudu | 5 |
| Voće | 250 | 270 W | 3-5 | rasporedite ravnomerno, okrenite na polovini odmrzavanja | 5 |

6.6 Kuvanje od odmrznutog

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

6.7 Kuvanje

| Hrana | Količina -g- | Jačina energije | Vreme -Min- | Način | Vreme stajanja -Min- |
|--------------------|-----------------|--------------------|----------------|---|----------------------------|
| Prokule/ Grašak | 500 | 900 W | 6-8 | dodajte 4-5 vk vode, poklopite, - promešajte na polovini kuvanja | |
| Šargarepa | 500 | 900 W | 9-11 | isecite na kolutove, dodajte 4-5 - vk vode, poklopite, promešajte na polovini kuvanja | |
| Pečenja | 1000 | 630 W | 34-38 | začinite po ukusu, stavite u plitku posudu, okrenite na pola kuvanja | 10 |
| Riblji file | 200 | 900 W | 4-6 | začinite po ukusu, stavite u porculansku posudu, poklopite | 2 |

- i** Ako reru radi u bilo kojem režimu 3 minuta ili duže, ventilator će ostati uključen na 2 minuta nakon što se kuvanje okonča. Otvorite vrata i zaustaviće se, zatvorite vrata i ponovo će se pokrenuti dok se 2 minuta ne okončaju (uključujući vreme otvaranja vrata). Ako reru radi manje od 3 minuta ventilator se neće uključiti.


7. SAVETI I NAZNAKE


7.1 Bezbedno posuđe za mikrotalasnu

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

7.2 Saveti o kuvanju u mikrotalasnoj pećnici

Saveti o kuvanju u mikrotalasnoj pećnici

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

-  Koristite krpe za hvatanje vrelih sudova ili zaštitne rukavice za renu kada vadite hranu iz pećnice da biste sprečili opekotine. Posude, aparate za kokice, kese za pečenje u remi itd. uvek otvarajte na udaljenosti od lica i ruku da bi ste izbegli opekotine od pare. Uvek se odmaknite od vrata pećnice kada ih otvarate da biste izbegli opekotine od ispuštene pare i toplote. Isecite punjenu pečenu hranu nakon zagrevanja da biste oslobodili paru i izbegli opekotine.

8. ŠTA UČINITI AKO


| Problem | Proverite da li . . . |
|--|---|
| Mikrotalasna ne radi pravilno? | <ul style="list-style-type: none"> • Osigurači u kutiji sa osiguračima rade. • Nije nestalo struje. • Ako osigurači nastave da pregorevaju, obratite se kvalifikovanim električaru. |
| Mikrotalasni režim ne radi? | <ul style="list-style-type: none"> • Vrata su pravilno zatvorena. • Zaptivke vrata i njihove površine su čiste. • Dugme POKRENI je pritisnuto. |
| Rotirajući tanjir se ne okreće? | <ul style="list-style-type: none"> • Nosač tanjira je pravilno spojen sa pogonom. • Posuda za pečnicu ne prelazi preko rotacione ploče. • Hrana ne prelazi preko ivice rotacione ploče sprečavajući je da se okreće. • Nema ništa u udubljenju ispod rotacione ploče. |
| Mikrotalasna neće da se isključiti? | <ul style="list-style-type: none"> • Isključite uređaj sa napajanja. • Pozovite ovlašćenog ELECTROLUX servisnog agenta. |
| Unutrašnje svetlo ne radi? | <ul style="list-style-type: none"> • Pozovite svog ovlašćenog ELECTROLUX servisnog agenta. Unutrašnje svetlo može da zameni kvalifikovani ovlašćeni ELECTROLUX servisni agent. |
| Hrani je potrebno više vremena za zagrevanje i kuvanje nego pre? | <ul style="list-style-type: none"> • Podesite duže vreme kuvanja (dupla količina = skoro duplo vreme) ili, • Ako je hrana hladnija nego obično, okrećite je s vremena na vreme ili, • Podesite veću postavku snage. |
| Vrata se neće otvoriti usled nestanka struje? | <ul style="list-style-type: none"> • Pažljivo otvorite vrata tako što ćete ih povući od vas pri donjoj desnoj strani ugla staklenih vrata. |

9. SPECIFIKACIJE


| | | |
|------------------------------|--|--------------------------------------|
| Napon AC napajanja | 220-240 V, 50 Hz, jednofazni | |
| Osigurač na liniji napajanja | Минимум 10 А | |
| Potrebna AC snaga: | Mikrotalasna | 1.4 kW |
| Izlazna snaga: | Mikrotalasna | 900 W (IEC 60705) |
| Frekvencija mikrotalasa | 2450 MHz ¹⁾ (Grupa 2 / klasa B) | |
| Spoljašnje dimenzije: | KMFE264TE | 596 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (D) |
| Unutrašnje dimenzije | 342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (D) ²⁾ | |
| Kapacitet pećnice | 26 litara ²⁾ | |
| Rotirajući tanjir | ø 325 mm, staklena | |
| Težina | oko 19 kg | |

- ¹⁾ Ovaj proizvod zadovoljava zahteve Evropskog standarda EN55011. U skladu sa ovim standardom, ovaj proizvod je klasifikovan kao oprema 2. grupe B klase. Grupa 2 znači da uređaj namerno proizvodi energiju radiofrekvencije u obliku elektromagnetne radijacije radi termičke obrade hrane. Uređaj B klase znači da je oprema pogodna za upotrebu u domaćinstvu.
- ²⁾ Unutrašnji kapacitet se izračunava merenjem maksimalne širine, dubine i visine. Stvarni kapacitet prijema hrane je manji.

10. INFORMACIJE O ZAŠTITI OKOLINE

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања.

Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних уређаја.

Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

INNEHÅLL

| | |
|---|-----|
| 1. VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER | 126 |
| 2. INSTALLATION | 130 |
| 3. PRODUKTÖVERSIKT | 134 |
| 4. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING..... | 135 |
| 5. ANVÄNDNING..... | 136 |
| 6. TILLAGNINGSTABELLER | 139 |
| 7. RÅD OCH TIPS | 145 |
| 8. VAD GÖR JAG OM | 147 |
| 9. SPECIFIKATIONER | 148 |
| 10. MILJÖINFORMATION | 148 |

DU STÅR I FOCUS

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och snygg har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång. Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.electrolux.com



Registrera din produkt för bättre service:
www.electrolux.com/productregistration



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.
Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.
Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Vi förbehåller oss rätten till ändringar utan föregående meddelande.

1. ⚠️ VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

Den här produkten kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskaper om de har övervakats eller instruerats rörande säkert bruk av produkten och förstår de risker som detta bruk medför. Håll barnen under uppsyn så att de inte leker med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn såvida de inte är minst 8 år och övervakas under aktiviteten.

Den här apparaten är inte avsedd för bruk på orter över 2 000 m över havet.



VIKTIGA! VIKTIGA
SÄKERHETSINSTRUKTIONER: LÄS DENNA
TEXT NOGA OCH SPARA DEN FÖR FRAMTIDA
BRUK.



WARNING!

Om luckan eller lucktätningarna är skadade, får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en behörig person.



WARNING!

Det är farligt för andra än en behörig person att utföra service eller reparation som innefattar borttagande av ett hölje som skyddar mot exponering av mikrovågsenergi.



WARNING!

Vätskor och annan mat får inte värmas upp i förslutna behållare eftersom de kan explodera.

Den här apparaten är avsedd för användning i hemmet eller i liknande miljöer, till exempel: personalkök i affärer, kontor eller andra arbetsplatser; lantgårdar; av kunder på

hotell, motell eller andra bostadsmiljöer; vandrarhem, bed and breakfast eller liknande miljöer.

Använd endast mikrovågssäkra behållare och kärl.

Metallbehållare för mat och dryck är inte tillåtet under tillagning i mikrovågsugn.

Lämna inte ugnen utan uppsikt vid användning av engångsplast, papper eller andra lättantändliga matbehållare.

Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder samt uppvärmning av värmekuddar, tofflor, tvättsvampar, fuktiga trasor eller liknande kan innebära risk för skada, antändning av material eller eldsvåda.

ÖPPNA INTE DÖRREN om mat som värms upp börjar ryka. Stäng av ugnen, dra ur sladden och vänta tills maten har slutat att ryka. Om du öppnar dörren medan maten ryker kan detta orsaka eldsvåda.

Uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan medföra försenad eruptiv kokning, och därför måste försiktighet iakttas vid hantering av behållaren.

Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras före konsumtion, för att undvika brännskador.

Koka inte ägg i sina skal. Hela hårdkokta ägg bör inte värmas i mikrovågsugn då de kan explodera även efter det att mikrovåg-suppvärmningen är klar.

1.1 Skötsel och rengöring

Dörren:

Rengör regelbundet dörrens båda sidor, dörrtätningarna och tätningstorna med en mjuk, fuktig trasa, för att ta bort alla spår av smuts. Använd inte grova

rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glasdörr eftersom de kan repa ytan och göra så att glaset splittras.

Ugnens insida:

Använd en mjuk, fuktig trasa eller svamp till att torka ur ugnen efter varje användning, medan den fortfarande är varm. Använd ett mildt tvålmedel för grövre nedsmutsning, och torka flera gånger med en fuktig trasa tills alla rester har tagits borts. Ta inte bort mikrovågsskyddet.

Kontrollera så att det inte har kommit in handdiskmedel eller vatten i de små ventilationsöppningarna på väggarna, eftersom detta kan medföra skador på ugnen.

Använd inte rengöringsmedel i sprejform till ugnens insida. Rengör mikrovågsskyddet, ugnsutrymmet, den roterande tallriken och tallriksstödet efter användning.

Dessa måste vara torra och fettfria. Gammalt fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.

Ugnens utsida:

Du kan lätt rengöra ugnens utsida med ett mildt handdiskmedel och vatten. Torka av diskmedlet med en fuktig trasa, och torka utsidan torr med en mjuk handduk.

Ugnens kontrollpanel:

Öppna dörren före rengöring för att inaktivera ugnens kontrollpanel. Var försiktig då du rengör ugnens kontrollpanel. Använd en trasa som endast har fuktats med vatten, och torka försiktigt av panelen tills den är ren. Undvik att använda alltför rikliga mängder vatten. Använd inget rengöringsmedel, varken kemiskt eller med slipeffekt.

Roterande tallrik och tallriksstöd:

Ta ur den roterande tallriken och stödet ur ugnen. Rengör den roterande tallriken och tallriksstödet med mildt handdiskmedel. Torka torrt med en mjuk trasa. Både den roterande tallriken och stödet tål att diskas i diskmaskin.

**VIKTIGA!**

Rengör ugnen regelbundet och ta bort eventuella matrester. Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till förslitning av ytan som omvänt påverkar dess livslängd och även kan resultera i en riskfylld situation.

Försiktighet bör iaktas för att inte flytta på den roterande tallriken när du tar ut behållare från enheten.

**VIKTIGA!**

Ångtvätt får inte användas.

Mikrovågsugnen är avsedd att användas inbyggd. Den här produkten och dess åtkomstbara delar blir varma under användningen.

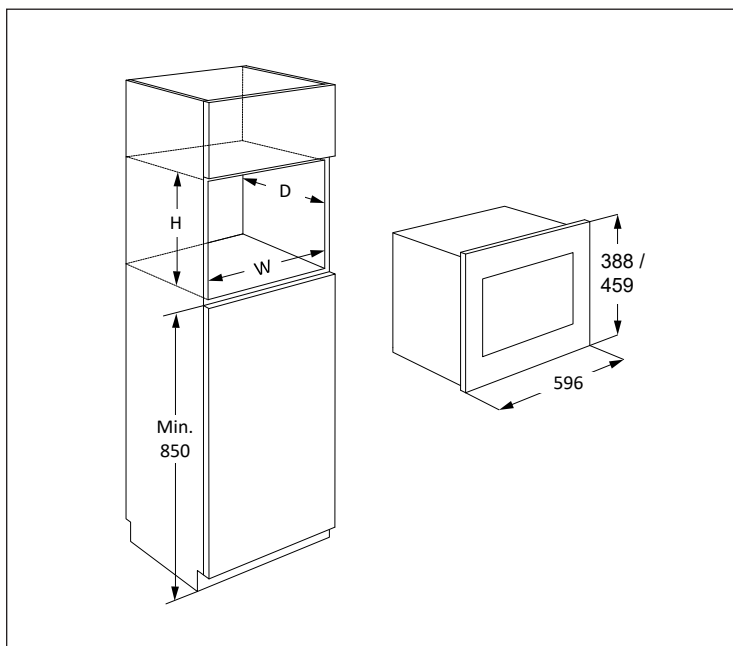
**WARNING!**

Håll barn borta från dörren för att förhindra att de bränner sig.

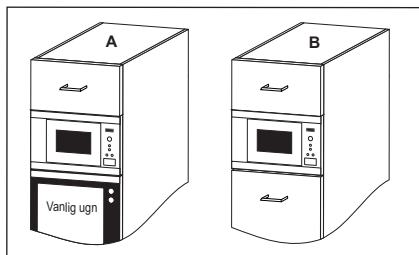
**VIKTIGA!**

Använd inte ugnsurengöringsmedel från handeln, ångtvätt, stråva rengöringsprodukter med slipverkan, något som innehåller natriumhydroxid eller skursvampar på någon del av mikrovågsugnen.

2. INSTALLATION



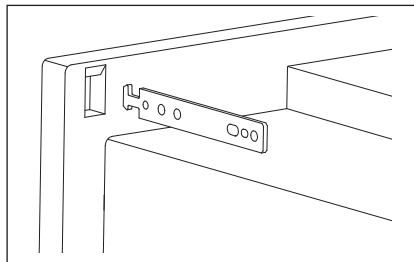
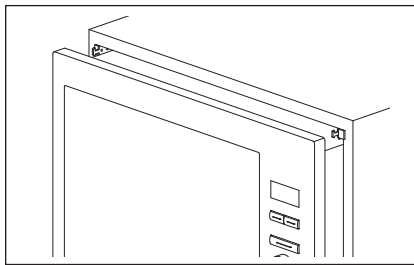
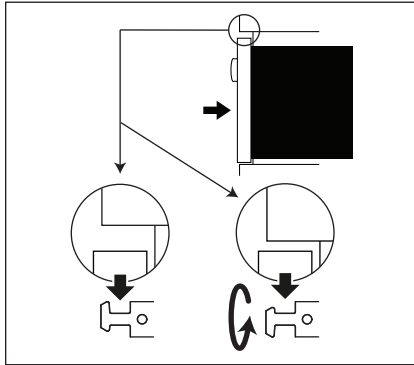
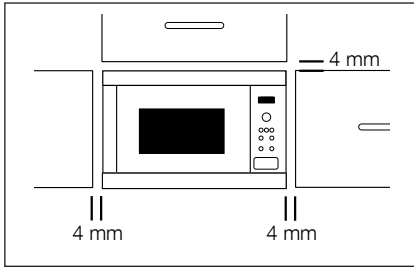
Om mikrovågsugnen installeras i läge A eller B:



| Läge | Nichmått | | |
|------|-----------------|---|---|
| | B | D | H |
| A | 562 x 550 x 450 | | |
| B | 562 x 500 x 450 | | |

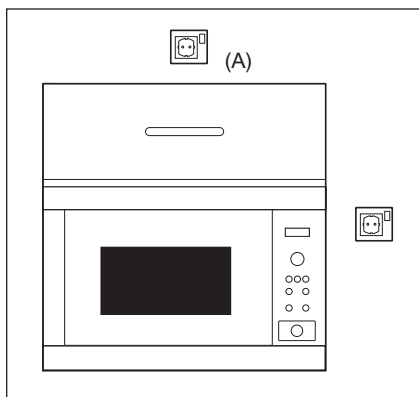
Mått i (mm)

2.1 Installera mikrovågsugnen



1. Avlägsna allt förpackningsmaterial och undersök apparaten noggrant för tecken på skador.
2. Montera fästkrokarna i köksskåpet i enlighet med det tillhandahållna anvisningsbladet och mallen.
3. Montera apparaten i köksskåpet långsamt och försiktigt. Apparaten ska lyftas upp på fästkrokarna och sedan sänkas på plats. Krokarna låser inte, så det går att göra flera försök. Framsidan av ugnen ska ligga dikt an mot skåpsöppningen.
4. Försäkra att apparaten står stadigt och inte lutar. Upprätthåll ett avstånd på 4 mm mellan skåpsdörren ovan och ramens överdel (se figuren).

2.2 Ansluta apparaten till strömkällan



- Eluttaget ska vara lättillgängligt så att enheten enkelt kan kopplas ur om en nödsituation skulle uppstå. I annat fall ska det vara möjligt att bryta strömmen till ugnen genom att en brytare monteras på det fasta kablaget i enlighet med föreskrifterna för elanslutningar.
- Strömsladden får endast bytas ut av en behörig elektriker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant, eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- Kontakten får inte sitta bakom skåpet.
- Det bästa läget är ovanför skåpet, se (A).
- Anslut apparaten till 220-240 V/50 Hz växelström (en-fas) via ett korrekt installerat jordat uttag. Uttaget måste vara säkrat med en säkring på 10 A.
- Knyt ett snöre runt strömsladden, före installationen, för att underlätta anslutning till läge (A) när apparaten installeras.
- Strömsladden FÅR INTE vikas när apparaten installeras i ett skåp med höga kanter.
- Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
- Låt inte strömsladden löpa över heta eller vassa ytor, som t.ex. området kring varmluftsventilen på den bakre delen av ugnens ovansida.

2.3 Ytterligare råd

Använd inte mikrovågsugnen för att värma upp olja till fritering. Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld. Använd endast specialpopcorn för mikrovågsugnar, om du vill poppa popcorn.

Individer med PACEMAKER bör rådfråga sin läkare eller tillverkaren av pacemakern om säkerhetsföreskrifter beträffande mikrovågsugnar.

Undvik att spilla och stoppa inte in föremål i dörrläsöppningarna eller ventilationsöppningarna. I händelse av spill: Stäng av och koppla ur ugnen omedelbart och kontakta en behörig ELECTROLUX-servicerepresentant.

Ändra aldrig ugnen på något sätt.

Använd endast den roterande tallrik och det tallriksstöd som är utformat för denna ugn. Använd inte ugnen utan den roterande tallriken.

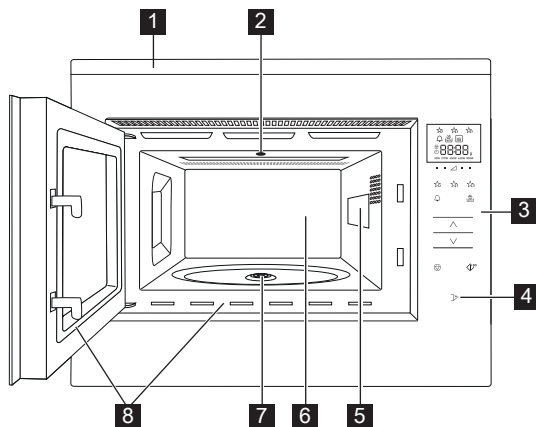
För att förhindra den roterande tallriken från att gå sönder:

- Låt den roterande tallriken svalna innan den görs ren med vatten.
- Ställ inte het mat eller heta kärl på en kall roterande tallrik.
- Ställ inte kall mat eller kalla kärl på en het roterande tallrik.

Varken tillverkaren eller återförsäljaren påtar sig något ansvar för skador på ugnen, eller personskador, som uppstår till följd av försummelse att utföra en korrekt elektrisk anslutning. Vattenånga eller vattendroppar kan tillfälligtvis uppstå på ugnsväggarna eller runt dörrtätningarna och tätningstytorna. Detta är normalt och inget tecken på mikrovågsläckage eller fel.

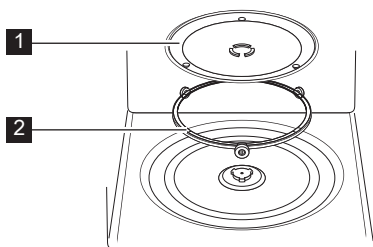
3. PRODUKTÖVERSIKT

3.1 Mikrovågsugn



- 1** Framsida
- 2** Ugnslampa
- 3** Kontrollpanel
- 4** Lucköppningsknapp
- 5** Mikrovågsskydd
- 6** Ugnsutrymme
- 7** Tätning
- 8** Dörrtätning och tätningstyor

3.2 Tillbehör

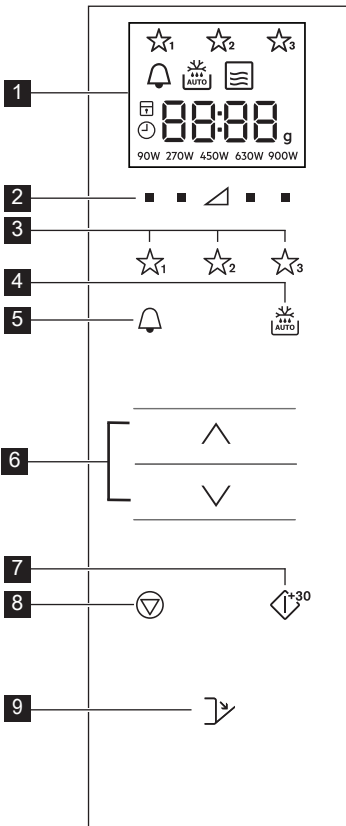


Kontrollera att följande tillbehör finns med:

- 1** Roterande tallrik
- 2** Tallriksstöd
- Placera tallriksstödet på botten av ugnsutrymmet.
- Placera sedan den roterande tallriken på tallriksstödet.
- För att undvika skador på den roterande tallriken måste du se till att tallrikar eller behållare lyfts fritt från den roterande tallrikens kant när du tar ut dem ur ugnen.

i När du beställer tillbehör av din återförsäljare eller en behörig ELECTROLUX-servicerepresentant behöver du uppge två saker: Artikelns namn och modellnamnet.

3.3 Kontrollpanel



1 Kontrollpanel:



- 2 Effektnivåknappar
- 3 Favoritknappar
- 4 Knapp för autoupptining
- 5 Knapp för kökstimer
- 6 Öka/Minska-knappar
- 7 Start/Bekräfta/Snabbstart-knapp
- 8 Stopp-knapp
- 9 Lucköppningsknapp

4. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

4.1 Inkoppling

När ugnen kopplas in för första gången har du möjlighet att ställa klockan. Ugnen har en 24-timmarsklocka.

1. Ugnen avger en pipsignal och alla displaysymbolerna tänds i en halv sekund.
Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna tills "on" eller "oFF" visas.
- 2a. För att stänga av klockan, tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna tills "oFF" visas och tryck sedan på **START**-knappen. Ugnen är klar att använda.

i Om du har stängt av klockan och vill slå på den igen, tryck på knappen **KÖKSTIMER** två gånger och följ 2b.

- 2b. För att slå på klockan, tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna tills "on" visas och tryck sedan på **START**-knappen.

Exempel: För att ställa in klockan på 18:45.

1. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna att ställa in timvisningen.
2. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.
3. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna att ställa in minutvisningen.
4. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.

i När klockan är inställd kommer aktuell tid att visas i displayen.

4.2 Standby (Economy-läge)

Ugnen går automatiskt över i standby-läge om den inte används under en 5 min-period.

Exempel: Om klockan inte har ställts in: Displayen släcks.

Öppna luckan eller tryck på någon knapp för att gå ur standby-läget.

Exempel: Om klockan har ställts in: Efter 5 minutersperioden, kommer tiden att visas.

4.3 Ställa om klockan när tiden redan ställts in

Det går att ställa om klockan när tiden redan har ställts in.

Exempel: För att ändra från 18:45 till 19:50.

1. Tryck på knappen **KÖKSTIMER** två gånger.
2. Tryck på **START**-knappen.
3. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna tills "19" visas.
4. Tryck på **START**-knappen.
5. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna tills "50" visas.
6. Tryck på **START**-knappen.

4.4 För att avbryta klockvisningen och ställa in standby-läge (Economy-läge)

1. Tryck på knappen **KÖKSTIMER** två gånger.
2. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna tills "OFF" visas.
3. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.

4.5 Barnlås

Ugnen har en säkerhetsfunktion som förhindrar att barn startar ugnen av misstag. När låset har aktiverats kan ugnen inte användas innan låsfunktionen har avaktiverats.

Låsfunktionen kan bara aktiveras och avaktiveras när ugnen inte används.

Exempel: För att aktivera låset.

Tryck på **STOPP**-knappen och håll den intryckt tills "barnlås"-symbolen tänds.

Exempel: För att avaktivera låset.

Tryck på **STOPP**-knappen och håll den intryckt tills "barnlås"-symbolen släcks.

i När "barnlås"-symbolen lyser är alla knappar avaktiverade utom **STOPP**-knappen.

5. ANVÄNDNING

5.1 Mikrovågor, tillagning

Exempel: Anta att du vill värma upp soppa i 2 minuter och 30 sekunder med en mikrovågseffekt på 630 W.

1. Tryck på **EFFEKTNIVÅ**-knappen till höger om triangeln tills "630 W" visas.
2. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna för att ange tiden.
3. Tryck på **START**-knappen.

i I mikrovågstillagningsläget kan du ställa in ugnens effektnivå genom att trycka på knappen direkt under önskad inställning.

Du kan ställa in effektnivån när ugnen är igång genom att hålla önskad **EFFEKTNIVÅ**-knapp intryckt tills den nya effektnivån visas på displayen. För höga effektnivåer eller för långa tillagningstider kan överhettan maten och orsaka eldsvåda.

Om 900 W har valts är den maximala tiden som kan matas in 15 minuter.

Om ugnen är igång i något läge i 3 minuter eller längre fortsätter fläkten att gå 2 minuter efter avslutad tillagning. Om luckan öppnas så stannar den, och om luckan stängs så fortsätter den att gå igen tills 2 minuter har förflutit (inkl. tid då luckan är öppen). Om ugnen är igång mindre än 3 minuter aktiveras inte fläkten.

Efter tillagning kommer den roterande tallriken att fortsätta att rotera tills kokkärlet återvänder till sitt ursprungliga startläge.

Ugnsutrymmets lampa förblir tänd tills fullbordan av rotationen, eller i 5 sekunder (beroende på vilket som är störst). Ugnen piper när det är klart. Om luckan öppnas under denna process, stannar rotationen.

5.2 Effektnivåer

| Effektinställning | Föreslagen användning |
|---------------------|---|
| 900 W/ HÖGT | Används för snabb tillagning eller återuppvärmning av t.ex. soppor, grytor, burkmat, varma drycker, grönsaker, fisk etc. |
| 630 W | Används för längre tillagning av kompakt mat som t.ex. stekar, köttfärslimpa och portionsrätter, men även för känsliga maträtter som t.ex. ostsås och sockerkaka. Vid denna lägre inställning kokar inte såsen över och maten kommer att tillagas jämnt utan att bli överkokt på sidorna. |
| 450 W | För kompakt mat som behöver lång tillagningstid när den tillagas på vanligt sätt, t.ex. köttträtter. Vi rekommenderar att du använder denna effektinställning för att säkerställa att köttet inte blir segt. |
| 270 W/ UPPTINING | För upptining bör du välja denna effektinställning för att säkerställa att maten tinas jämnt. Denna inställning är också idealisk för att sjuda ris, pasta, dumplings och till att koka äggkräm. |
| 90 W | För skonsam upptining, av t.ex. gräddtårter eller bakverk. |
| 0 W | Vilotid/äggklocka. |

W = WATT

5.3 Minskad effektnivå

| Tillagningsläge | Standardtid | Sänkt effektnivå |
|-----------------------|-------------|-----------------------|
| Mikrovågseffekt 900 W | 15 minuter | Mikrovågseffekt 630 W |

5.4 Justera tillagningstiden under tillagning

Du kan justera tillagningstiden under tillagning.

Exempel: För att lägga till 2 minuter (120 sekunder) med **START**-knappen.

1. Tryck på **START**-knappen fyra gånger. Tillagningstiden ökas med 120 sekunder.

5.5 Med stopp-knappen


Tryck på **STOPP**-knappen en gång för att aktivera Paus-läget.

Tryck på **STOPP**-knappen gång till för att ta bort tillagningstiden.

5.6 Kökstimer

För att ställa in kökstimern.

1. Tryck på **KÖKSTIMER**-knappen.
2. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna för att ange tiden.
3. Tryck på **START**-knappen. Timern startar automatiskt.

 Tiden kan utökas när timern är aktiverad genom att man trycker på **START**-knappen. Timerfunktionen kan bara användas när ugnen inte är igång.

5.7 Snabbstart

Du kan direkt starta tillagning på 900 W/HÖGT i 30 sekunder genom att trycka på **START**-knappen.

 Tryck på **START**-knappen för att öka tiden.

5.8 Stänga av ljudet

För att stänga av ljudet.

1. Tryck på **KÖKSTIMER**-knappen 3 gånger tills "Soun" visas.
2. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna tills "oFF" visas.
3. Tryck på **START**-knappen.

För att sätta på ljudet.

1. Tryck på **KÖKSTIMER**-knappen 3 gånger tills "Soun" visas.
2. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna till "on" visas.
3. Tryck på **START**-knappen.

5.9 Paus

För att göra paus medan mikrovågsugnen är igång.

1. Tryck på **STOPP**-knappen eller öppna luckan.
2. Ugnen gör paus i upp till 5 minuter.
3. Tryck på **START** för att fortsätta tillagningen.

5.10 Favoriter

Ugnen har 3 Favoritrecept.

- ☆₁ Mjukgöra smör
- ☆₂ Smälta choklad
- ☆₃ Muggkaka

Exempel: För att mjukgöra smör.

1. Tryck på **FAVORIT 1**-knappen en gång.
2. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna för att välja vikten.
3. Tryck på **START**-knappen.

i Om displaysegmenten visar ett roterande mönster så indikerar detta att matvarorna behöver röras om eller vändas. Tryck på **START**-knappen för att fortsätta tillagningen. När autoupptiningstiden är till ända stannar programmet automatiskt. Effektnivåerna för de förinställda Favoritrecepten kan inte justeras. 1-4 muggkakor kan tillagas.



WARNING! Choklad kan bli mycket het! Om chokladen behöver tillagas längre tid, lägg till 10 sekunder. Var försiktig med choklad då den kan överhettas och brännas vid.

För att skriva över Favoriter med dina egna recept.

1. Tryck på **EFFEKT**-nivåknappen för att välja effekt.
2. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna för att ange tiden.
3. Tryck på **FAVORIT**-knappen du vill konfigurera och håll den intryckt tills du hör en enstaka pipsignal och favoritstjärnan visas.

För att återställa Favoriter till fabriksinställningarna.

1. Tryck på **STOPP**-knappen.
2. Tryck på **EFFEKTNIVÅ** 450 W och håll dem intryckta i 3 sekunder. Favoriterna återställs till fabriksinställningarna.

5.11 Autoupptining

Autoupptiningfunktionen beräknar automatiskt rätt tillagningssläge och tillagningstid baserat på matvarornas vikt.

Det finns 2 autoupptiningmenyer att välja mellan.

1. Autoupptining: Kött/Fisk/Fågel
2. Autoupptining: Bröd

Exempel: För att tina upp 0,2 kg stek.

1. Välj autoupptiningmenyn genom att trycka på knappen **AUTOUPPTINING** en gång.
2. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna för att välja vikten.
3. Tryck på **START**-knappen.



Om displaysegmenten visar ett roterande mönster så indikerar detta att matvarorna behöver röras om eller vändas. Tryck på **START**-knappen för att fortsätta tillagningen. När autoupptiningstiden är till ända stannar programmet automatiskt. Tid/Effektjustering är inte tillgänglig i autoupptining.

6. TILLAGNINGSTABELLER

6.1 Favoriter

| Favoriter | Vikt | Knapp | Tillvägagångssätt |
|----------------|--------------|----------------|---|
| Mjukgöra smör | 0,05-0,25 kg | ☆ ₁ | <ul style="list-style-type: none"> Lägg smöret i en pyrex-form. Rör om ordentligt efter tillagning. |
| Smälta choklad | 0,1-0,2 kg | ☆ ₂ | <ul style="list-style-type: none"> Bryt chokladen i små bitar. Lägg chokladen i en pyrex-form. Rör om när en ljudsignal hörs. Rör om ordentligt efter tillagning. <p>⚠ WARNING! Choklad kan bli mycket het! Om chokladen behöver tillagas längre tid, lägg till 10 sekunder. Var försiktig med choklad då den kan överhettas och brännas vid.</p> |
| Muggkaka | 1-4 muggar | ☆ ₃ | <ul style="list-style-type: none"> Gör kakan efter receptet. Placera muggen mot kanten av den roterande tallriken. Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen. |

6.2 Recept på muggkaka

| Mäktig choklad-muggkaka | |
|--------------------------|-------------------|
| Ingredienser för 1 mugg: | |
| 2½ msk (25 g) | vanligt mjöl |
| 2 msk (12 g) | kakaopulver |
| 2½ msk (30 g) | strösocker |
| ¼ tsk | bakpulver |
| 1½ msk (15 g) | vegetabilisk olja |
| ¼ tsk | vaniljextrakt |
| 1 | medelstort ägg |

Tillvägagångssätt:

- Lägg alla de torra ingredienserna i en mugg, och blanda dem ordentligt med en gaffel.
- Tillsätt vegetabilisk olja, vaniljextrakt och ägg, och blanda ordentligt.
- Ställ muggen en bit från mitten på den roterande tallriken.
- Laga till med ☆₃. Kakan sväller ut från muggen under tillagningen.

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Garnera med chokladsörkräm.

Tips: För att göra choklad/apelsin-muggkaka, ersätt vaniljextraktet med ½ tsk apelsinextrakt.

| Hallonriplad muggkaka | |
|-----------------------------|--------------------|
| Ingredienser för 1 mugg: | |
| 2½ msk (25 g) | vanligt mjöl |
| 2½ msk (30 g) | strösocker |
| ¼ tsk | bakpulver |
| 1½ msk (15 g) | vegetabilisk olja |
| ½ tsk | vaniljextrakt |
| 1 | medelstort ägg |
| 1½ msk | kärnfri hallonsylt |

Tillvägagångssätt:

1. Lägg alla de torra ingredienserna i en mugg, och blanda dem ordentligt med en gaffel.
2. Tillsätt vegetabilisk olja, vaniljextrakt och ägg, och blanda ordentligt.
3. Lägg i sylten som en strimma i blandningen med en sked.
4. Ställ muggen en bit från mitten på den roterande tallriken.
5. Laga till med ☆. Kakan sväller ut från muggen under tillagningen. Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Garnera med vaniljsmörkräm.

| Äppel/smul-muggkaka | |
|-----------------------------|----------------------|
| Ingredienser för 1 mugg: | |
| 2½ msk (25 g) | vanligt mjöl |
| 2 msk (30 g) | farinsocker |
| ¼ tsk | bakpulver |
| ¼ tsk | malen kanel |
| 1½ msk (15 g) | vegetabilisk olja |
| 1 | medelstort ägg |
| 1½ msk (30 g) | äppelmos |
| ett halvt (7 g) | digestivekex, smulat |

Tillvägagångssätt:

1. Lägg alla de torra ingredienserna (utom kexet) i en mugg, och blanda dem ordentligt med en gaffel.
2. Tillsätt vegetabilisk olja och ägg, och blanda ordentligt.
3. Lägg försiktigt i äppelmoset som en strimma i blandningen med en sked.
4. Toppa med det smulade digestivekexet.
5. Ställ muggen en bit från mitten på den roterande tallriken.
6. Laga till med ☆. Kakan sväller ut från muggen under tillagningen. Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Toppa med en skopa vaniljglass.



VARNING! Äppelmoset är varmt.

| Jordnötssmör-muggkaka | |
|------------------------------|--------------------|
| Ingredienser för 1 mugg: | |
| 2½ msk (25 g) | vanligt mjöl |
| 2 msk (30 g) | farinsocker |
| ¼ tsk | bakpulver |
| 1½ msk (15 g) | vegetabilisk olja |
| ¼ tsk | vaniljextrakt |
| 2 msk (30 g) | slätt jordnötssmör |
| 1 | medelstort ägg |

Tillvägagångssätt:

1. Lägg alla de torra ingredienserna i en mugg, och blanda dem ordentligt med en gaffel.
 2. Tillsätt vegetabilisk olja, vaniljextrakt, jordnötssmör och ägg, och blanda ordentligt.
 3. Ställ muggen en bit från mitten på den roterande tallriken.
 4. Laga till med ☆₃. Kakan sväller ut från muggen under tillagningen.
- Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Toppa med chokladkräm.

Tips: Använd om du vill knaprigt jordnötssmör.

| Citronsås-muggkaka | |
|-----------------------------|--|
| Ingredienser för 1 mugg: | |
| 2½ msk (25 g) | vanligt mjöl |
| 2½ msk (30 g) | strösocker |
| ¼ tsk | bakpulver |
| 1½ msk (15 g) | vegetabilisk olja |
| 1 tsk | citronzest |
| 1 | medelstort ägg |
| Sås: | 1 msk citronjuice blandad med 2 msk strösocker |

Tillvägagångssätt:

1. Lägg alla de torra ingredienserna i en mugg, och blanda dem ordentligt med en gaffel.
2. Tillsätt vegetabilisk olja, citronzest och ägg, och blanda ordentligt.
3. Ställ muggen en bit från mitten på den roterande tallriken.
4. Laga till med ☆₃. Kakan sväller ut från muggen under tillagningen.
5. Gör såsen genom att blanda citronjuicen med strösockret.
6. Lossa efter tillagningen kakan, perforera överdelen ordentligt med en steknål och håll sedan såsen över kakan och låt stå i 30 sekunder.

| Morots-muggkaka | |
|--------------------------|----------------------------|
| Ingredienser för 1 mugg: | |
| 2 msk (20 g) | vanligt mjöl |
| 2½ msk (30 g) | ljust farinsocker |
| ¼ tsk | bakpulver |
| ¼ tsk | malen kanel |
| ¼ tsk | malen muskot |
| 1 msk | malen mandel |
| 1½ msk (15 g) | solrosolja |
| | zest från ½ apelsin |
| 30 g | riven morot |
| 1 | medelstort ägg |
| Sås: | 15 g smör, mjukgjort |
| | 40 g florsocker |
| | 40 g färskost cream cheese |
| | ½ tsk apelsinjuice |




Tillvägagångssätt:

1. Lägg alla de torra ingredienserna i en mugg, och blanda dem ordentligt med en gaffel.
2. Tillsätt solrosolja, apelsinzest, riven morot och ägg, och blanda ordentligt.
3. Ställ muggen en bit från mitten på den roterande tallriken.
4. Laga till med ☆³. Kakan sväller ut från muggen under tillagningen.
5. Gör såsen genom att blanda smör, florsocker, cream cheese och apelsinjuice.

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Låt kakan svalna, och tillsätt sedan grasyren.

6.3 Autoupptining

| Autoupptining | Vikt | Knapp | Tillvägagångssätt |
|---|------------|--|--|
| Kött/fisk/fågel (Hel fisk, fiskkotletter, fiskfiléer, kycklinglår, kycklingfiléer, köttfärs, filéer, kotletter, hamburgare och korvar) | 0,2-1,0 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> • Lägg maten i en pajform och ställ formen mitt på den roterande tallriken. • Vänd på maten, placera om den och dela på den när ljudsignalen hörs. Täck över tunna delar och varma fläckar med aluminiumfolie. • Vira in maten i aluminiumfolie och låt vila i 15-45 minuter, efter upptining, tills den är helt upptinat. • Köttfärs Vänd på maten när ljudsignalen hörs. Ta bort de delar som tinat, om det går. <p> Inte tillämpligt för hel fågel.</p> |
| Bröd | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> • Lägg brödet i en pajform och ställ formen mitt på den roterande tallriken. 1,0 kg kan läggas direkt på den roterande tallriken. • Vänd på brödet när ljudsignalen hörs, flytta om det och ta bort skivor som har tinats upp. • Täck över brödet med aluminiumfolie efter upptining och låt stå i 5-15 minuter tills det är helt upptinat. |



Ange endast matens vikt. Räkna inte med behållarens vikt.

Använd ett manuellt program om du ska tillaga mat som väger mer eller mindre än de vikter som ges i tillagningstabellerna.

Den slutliga temperaturen varierar beroende på matens starttemperatur.

Biffar och kotletter bör frysas in i ett lager.

Köttfärs bör frysas in så platt som möjligt.

6.4 Värma mat och dryck

| Mat/dryck | Mängd -g/ml- | Effekt Nivå | Tid -Min- | Metod |
|---|-----------------|----------------|--------------|--|
| Mjök, 1 kopp | 150 | 900 W | 1 | täck inte över |
| Vatten, 1 kopp | 150 | 900 W | 2 | täck inte över |
| 6 koppar | 900 | 900 W | 8-10 | täck inte över |
| 1 skål | 1000 | 900 W | 9-11 | täck inte över |
| Upplägningsfat | 400 | 900 W | 4-6 | stänk lite vatten över såsen över rör om efter halva tillagningstiden |
| Stuvning/soppa | 200 | 900 W | 1-2 | täck över; rör om efter uppvärmning |
| Grönsaker | 500 | 900 W | 3-5 | tillsätt vatten vid behov, täck över rör om efter halva uppvärmningstiden |
| Kött, 1 skiva ¹⁾ | 200 | 900 W | 3 | stryk på ett tunt lager sås överst och täck över |
| Fiskfilé ¹⁾ | 200 | 900 W | 3-5 | täck över |
| Kaka, 1 bit | 150 | 450 W | ½ -1 | lägg i en pajform |
| Barnmat, 1 burk | 190 | 450 W | ½ -1 | lägg maten i en lämplig behållare som tål mikrovågsugn, tillaga och rör sedan om ordentligt innan du kontrollerar temperaturen |
| Smält margarin eller smör ¹⁾ | 50 | 900 W | ½ | täck över |
| Smälta choklad | 100 | 450 W | 3-4 | rör om då och då |

¹⁾från kyld temperatur

6.5 Upptining

| Mat | Mängd -g- | Effekt Nivå | Tid -Min- | Metod | Vilotid -Min- |
|-------------|--------------|----------------|--------------|--|------------------|
| Gulash | 500 | 270 W | 8-9 | rör om efter halva upptiningstiden | 10-30 |
| Kaka, 1 bit | 150 | 90 W | 1-3 | lägg i en pajform | 5 |
| Frukt | 250 | 270 W | 3-5 | sprid ut dem jämnt och vänd 5 på dem efter halva upptiningstiden | |

6.6 Tillagning från fryst

| Mat | Mängd -g- | Effekt Nivå | Tid -Min- | Metod | Vilotid -Min- |
|--------------|--------------|----------------|--------------|--------------------------------------|------------------|
| Fiskfilé | 300 | 900 W | 9-11 | täck över | 2 |
| Portionsrätt | 400 | 900 W | 8-10 | täck över och rör om efter 6 minuter | 2 |

6.7 Tillagning

| Mat | Mängd -g- | Effekt Nivå | Tid -Min- | Metod | Vilotid -Min- |
|--------------------|--------------|----------------|--------------|---|------------------|
| Broccoli/ Ärtor | 500 | 900 W | 6-8 | dela upp i buketter, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen | - |
| Morötter | 500 | 900 W | 9-11 | skär i skivor, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen | - |
| Stekar | 1000 | 630 W | 34-38 | krydda efter smak, placera i en grund skål, vänd halvvägs under tillagningen | 10 |
| Fiskfilé | 200 | 900 W | 4-6 | krydda efter smak, lägg på en tallrik och täck över | 2 |


- i** Om ugnen är igång 3 minuter eller längre i något läge fortsätter fläkten att gå 2 minuter efter avslutad tillagning. Om luckan öppnas så stannar den, och om luckan stängs så fortsätter den att gå igen tills 2 minuter har förflutit (inkl. tid då luckan är öppen). Om ugnen är igång mindre än 3 minuter aktiveras inte fläkten.


7. RÅD OCH TIPS

7.1 Redskap som tål mikrovågsugn

| Tillagningskärl | Mikrovågs-säker | Säkerhetskommentarer |
|---|-----------------|--|
| Aluminiumfolie/ foliebehållare | ✓ / ✗ | Små bitar aluminiumfolie kan användas för att skydda maten mot överhettning. Håll folien minst 2 cm från ugnsväggarna eftersom ljusbågar kan uppstå. Foliebehållare rekommenderas inte om de inte är specificerade av tillverkaren, följ anvisningarna noggrant. |
| Porslin och keramik | ✓ / ✗ | Porslin, lergods, glaserat lergods och benporclin är vanligtvis lämpligt, med undantag för de med metallisk dekoration. |
| Glasgods, exempelvis Pyrex® | ✓ | Försiktighet ska iakttas vid användning av fint glasgods, eftersom det kan bräckas eller spricka om det värms upp plötsligt. |
| Metall | ✗ | Vi rekommenderar inte användning av tillagningsgods i metall, eftersom det bildar ljusbågar som kan leda till brand. |
| Plast/polystyren, exempelvis matbehållare | ✓ | Försiktighet måste iakttas eftersom en del behållare förvids, smälter eller missfärgas vid höga temperaturer. |
| Frys-/stekpåsar | ✓ | Måste genomborras för att låta ånga komma ut. Kontrollera att påsarna är lämpliga för mikrovågsugn. Använd inte plast- eller metallband eftersom de kan smälta eller fatta eld på grund av ljusbågsbildning. |
| Papper tallrikar, muggar och hushållspapper | ✓ | Använd endast för uppvärmning eller för att absorbera fukt. Försiktighet måste iakttas eftersom överhettning kan orsaka brand. |
| Halm- och träbehållare | ✓ | Var alltid uppmärksam på ugnen när du använder dessa material, eftersom överhettning kan orsaka brand. |
| Returpapper och tidningar | ✗ | Kan innehålla extrakt av färg vilket kan orsaka ljusbågsbildning och leda till brand. |

7.2 Mikrovågor, tillagningsråd

| Mikrovågor, tillagningsråd | |
|----------------------------|--|
| Samman-sättning | Mat med mycket fett och socker (exempelvis finhackade pajer) kräver kortare uppvärmningstid. Försiktighet måste iakttas eftersom överhettning kan leda till brand. |
| Storlek | Se till att alla bitarna har samma storlek för jämn tillagning. |
| Temperatur | Matens initiala temperatur påverkar tillagningstiden. Skär i mat med fyllningar, exempelvis syltmunkar, för att släppa ut värme eller ånga. |
| Ordning | Placera de tjockaste delarna av maten mot fatets yttre kant. Exempelvis kycklinglår. |
| Skydd | Använd ventilerad mikrovågsfilm eller passande lock. |
| Stick hål på | <p>Stick några hål i mat med skal, skinn eller hinna innan tillagning eller återuppvärmning, eftersom ånga byggs upp som kan leda till att maten exploderar. exempelvis potatis, fisk, kyckling, korv.</p> <p> VIKTIGT! Ägg ska inte värmas upp med mikrovågsenergi eftersom de kan explodera, även efter tillagningen är över, exempelvis pocherade, hårdkokta.</p> |
| Rör om, vänd och ordna om | För jämn tillagning är det viktigt att röra om, vända och ordna om maten under tillagning. Rör alltid om och ordna om utifrån och in mot mitten. |
| Låt stå | Att låta maten vila är nödvändigt efter tillagning för att göra det möjligt för värmen att sprida sig jämnt genom maten. |
| Skydd | Varma områden kan skyddas med små bitar folie, som reflekterar mikrovågor, exempelvis ben och vingar på en kyckling. |

-  Använd grytlappar eller ugnsvantar när du tar ut mat ur ugnen för att förhindra brännskador. Håll alltid behållare som popcornpåsar, ugnspåsar etc. bortvända från ansikte och händer när du öppnar dem, för att undvika att ångan orsakar brännskador. Stå alltid en bit ifrån ugnsdörren när du öppnar den för att undvika att brännas av ånga och värme. Skiva fyllda bakade maträtter efter uppvärmning för att släppa ut ånga och undvika brännskador.

8. VAD GÖR JAG OM


| Symtom | Kontroll/råd . . . |
|---|---|
| Mikrovågsugnen inte fungerar som den ska? | <ul style="list-style-type: none"> • Säkringarna i proppskåpet fungerar. • Att det inte har förekommit ett strömavbrott. • Om säkringarna fortsätter lösa ut kontakter du en behörig elektriker. |
| Mikrovågsläget fungera inte? | <ul style="list-style-type: none"> • Dörren har stängts ordentligt. • Dörtlätningarna och tätningsytorna är rena. • START-knappen har tryckts in. |
| Den roterande tallriken roterar inte? | <ul style="list-style-type: none"> • Tallriksstödet har anslutits korrekt till drivningen. • Den elfasta formen inte är större än den roterande tallriken. • Mat inte förekommer utanför den roterande tallrikens kant så att tallriken förhindras att rotera. • Inget blockerar rotationen i utrymmet under den roterande tallriken. |
| Mikrovågsugnen stängs inte av? | <ul style="list-style-type: none"> • Isolera apparaten från proppskåpet. • Kontakta en behörig ELECTROLUX-servicerepresentant. |
| Belysningen inuti ugnen fungerar inte? | <ul style="list-style-type: none"> • Kontakta behörig ELECTROLUX-servicerepresentant. Ugnslampan får endast bytas av en utbildad och behörig ELECTROLUX-servicerepresentant. |
| Det tar längre tid att värma upp och laga maten jämfört med tidigare? | <ul style="list-style-type: none"> • Ställ in en längre tillagningstid (dubbel mängd = knappt dubbel koktid) eller, • Om maten är kallare än normalt, rotera eller vrid kärlet då och då eller, • Ställ in en högre effektinställning. |
| Luckan öppnas inte på grund av strömavbrott? | <ul style="list-style-type: none"> • Öppna luckan genom att försiktigt dra utåt i luckglasets nedre högra hörn. |

9. SPECIFIKATIONER


| | | |
|------------------------------|--------------|--|
| Växelspänning | | 220-240 V, 50 Hz, en-fas |
| Distributionssäkring/-relä | | Minst 10 A |
| Växelströmseffekt som krävs: | Mikrovågsugn | 1.4 kW |
| Uteffekt: | Mikrovågsugn | 900 W (IEC 60705) |
| Mikrovågsfrekvens | | 2450 MHz ¹⁾ (Grupp 2/Klass B) |
| Utvändigt mått: | KMFE264TE | 596 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (D) |
| Invändigt mått | | 342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (D) ²⁾ |
| Ugnskapacitet | | 26 liter ²⁾ |
| Roterande tallrik | | ø 325 mm, glas |
| Vikt | | ca. 19 kg |

- ¹⁾ Den här produkten uppfyller kraven i den europeiska standarden EN55011. I enlighet med denna standard har produkten klassificerats som utrustning i grupp 2, klass B.
Grupp 2 innebär att utrustningen avsiktligt genererar radiofrekvensenergi i form av elektromagnetisk strålning för värmebehandling av livsmedel.
Klass B innebär att utrustningen är lämplig för bruk i hemmiljö.
- ²⁾ Den invändiga kapaciteten beräknas genom att maximal bredd, djup och höjd mäts. Den faktiska kapaciteten för att rymma mat är mindre.

10. MILJÖINFORMATION

Återvinn material med symbolen .
Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl.

Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter.

Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet. Lämnna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

electrolux.com/shop



TINS-B299URRO

