



| | | | |
|-----------|----------------------|------------------------|-----|
| FI | Mikroaaltouuni | Käyttöohje | 2 |
| SV | Mikrovågsugn | Användarmanual | 26 |
| SK | Mikrolnná Rúra | Návod Na Obsluhu | 50 |
| SL | Mikrovalovna Pečica | Uporabniški Priročnik | 74 |
| SR | Mikrotalasna Pečnica | Priručnik Za Korisnika | 98 |
| SQ | Mikrovalë | Udhëzues për përdorim | 122 |



SISÄLLYSLUETTELO

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA..... | 3 |
| 2. ASENNUS..... | 7 |
| 3. TUOTEKUVAUS..... | 11 |
| 4. ENNEN KÄYTTÖÄ..... | 12 |
| 5. TOIMINTA..... | 13 |
| 6. KYPSENNYSTAULUKOT..... | 16 |
| 7. VINKIT..... | 22 |
| 8. ONGELMATILANTEET..... | 24 |
| 9. TEKNISET TIEDOT..... | 25 |
| 10. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA..... | 25 |

SUUNNITELTU TEITÄ VARTEN

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

Vieraile verkkosivullamme:



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



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



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

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Kyseiset tiedot löytyvät laitteen arvokilvestä. Malli, tuotenumero, sarjanumero.

 Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet

 Yleisohjeet ja vinkit

 Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään ilman erillistä ilmoitusta.

1. ⚠️ TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

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

Laitetta ei ole tarkoitettu käyttöön yli 2 000 metrin korkeudella.



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



VAARA!

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



VAARA!

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



VAARA!

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

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

Käytä ainoastaan mikrouuninkestäviä astioita ja tarvikkeita. Metalliset ruoka- tai juoma-astiat eivät ole sallittuja mikroaaltouunissa kypsennettäessä.

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

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

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

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

Palovammojen välttämiseksi on tuttipulloja ja vauvanruokatölkkejä ravistettava tai sekoitettava, ja tuotteen lämpötila on tarkistettava ennen käyttöä.

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

1.1 Hoito & puhdistus

Luukku:

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

Uunin sisäpinta:

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

Uunin ulkopinta:

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

Uunin säätimet:

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

Pyörivä alusta & alustan kannatin:

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



TÄRKEÄÄ!

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

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



TÄRKEÄÄ!

Älä käytä höyrypesuria.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu käytettäväksi rakenteisiin upotettuna.

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



VAARA!

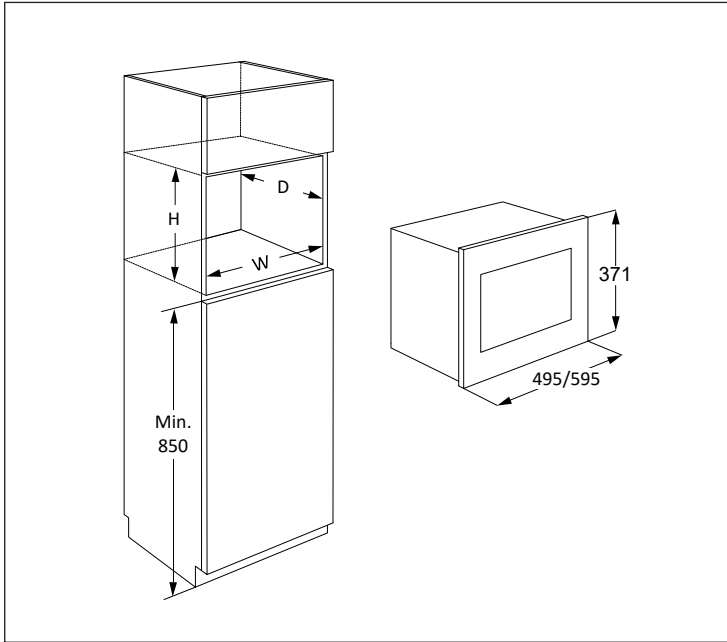
Pidä lapset poissa luukun luota palovammojen välttämiseksi.



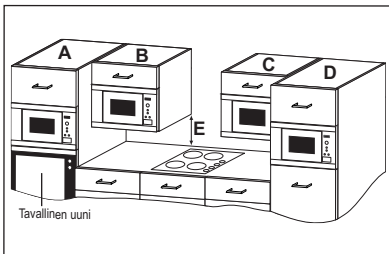
TÄRKEÄÄ!

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

2. ASENNUS



Mikroaaltouuni voidaan asentaa paikkaan A, B, C tai D:



| Paikka | Syvennyksen koko | | |
|--------|------------------|-----|-----|
| | L | S | K |
| A | 562 | 550 | 360 |
| B+C | 562 | 300 | 350 |
| | 562 | 300 | 360 |
| D | 562 | 500 | 350 |
| | 562 | 500 | 360 |

Miit millimetreinä (mm)

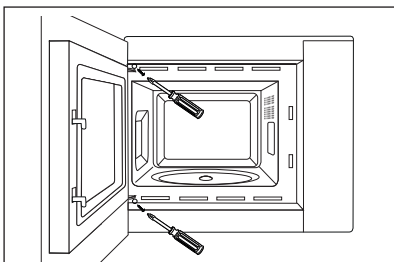
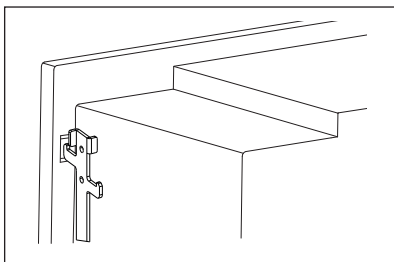
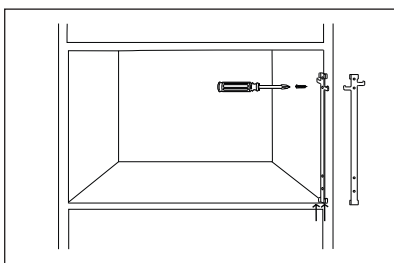
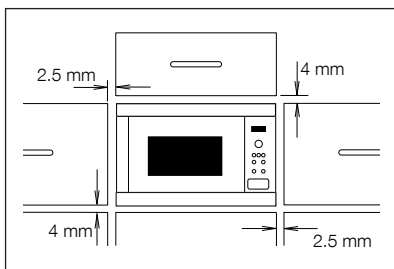
2.1 Laitteen turvallinen käyttö

Jos mikroaaltouuni asennetaan paikkaan B tai C:

- Kalusteen on oltava vähintään 500 mm (E) työtason yläpuolella. Kaluste ei saa olla suoraan liedien yläpuolella.
- Tämä laite on testattu ja hyväksytty käytettäväksi vain kotitalouskäyttöön tarkoitettujen kaasu-, sähkö- ja induktioliesien lähellä.

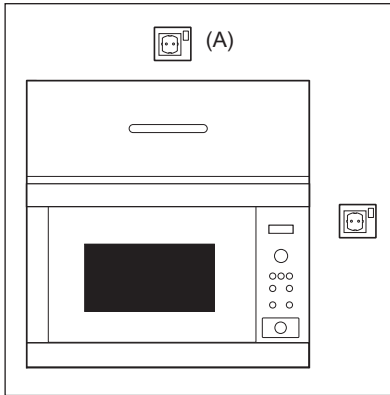
- Mikroaaltouunin on oltava riittävän etäällä liedestä, jotta mikroaaltouuni, kaluste ja lisävarusteet eivät ylikuumentu.
- Älä kuumenna tyhjiä keittolevyjä, kun mikroaaltouuni on käynnissä.
- Ole erityisen varovainen käyttäessäsi mikroaaltouunia, kun liesi on toiminnassa.

2.2 Laitteen asentaminen



1. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista huolellisesti, että laitteessa ei ole vaurioita.
2. Tämä uuni on suunniteltu sopimaan 350 mm:n korkuiseen hyllyyn. Jos asennat laitteen 360 mm:n korkuiseen hyllyyn: Irrota uunin pohjassa olevat neljä jalkaa (kolme pitkää ja yksi lyhyt jalka). Kierrä jalkaa 90 astetta ja aseta se takaisin paikoilleen pitkä sivu uunin takaosaan päin.
3. Kiinnitä kiinnityskoukku keittiön kaapin oikealle puolelle mukana toimitettujen ohjeiden mukaisesti.
4. Asenna laite keittiökaappiin varovasti ja pakottamatta. Laitte on nostettava kiinnityskoukkuihin ja laskettava sitten paikalleen. Kiinnitä uuni vasemmalta puolelta mukana toimitetuilla kahdella ruuvilla.
5. Varmista, että laite on vakaa ja ettei se ole kallellaan. Varmista, että hyllyn yläreunan ja uunin etupaneelin yläreunan välissä on 2.5 mm:n rako (katso kuva).

2.3 Laitteen kytkeminen sähköverkkoon



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

2.4 Lisäohjeita

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

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

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

Uunia ei saa muuntaa millään tavoin.

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

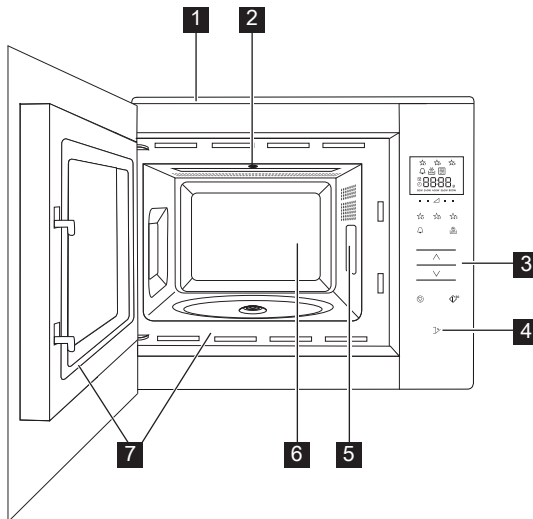
Pyörivän alustan vahingoittumisen välttäminen:

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

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

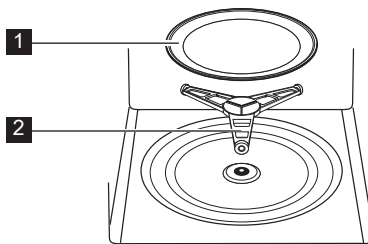
3. TUOTEKUVAUS

3.1 Mikroaaltouuni



- 1** Etupaneeli
- 2** Uunin valo
- 3** Ohjauspaneeli
- 4** Luukun avausnäppäin
- 5** Mikroaalto suoja
- 6** Uunin sisäpuoli
- 7** Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat

3.2 Lisävarusteet



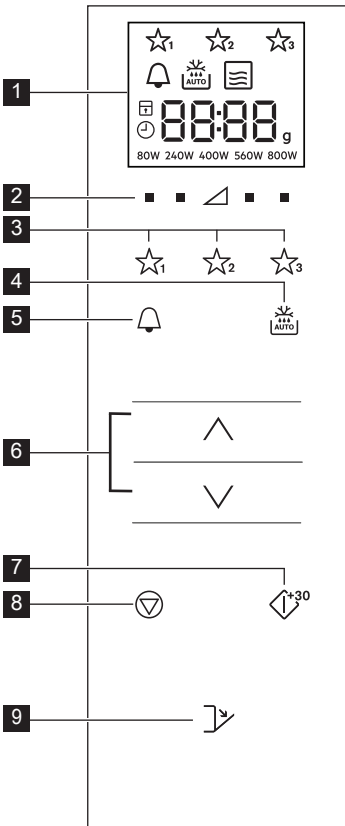
Tarkista, että uunin mukana on toimitettu seuraavat lisävarusteet:

- 1** Pyörivä alusta
- 2** Alustan kannatin
- Aseta alustan kannatin uunin sisäpuolen pohjan aukkoon.
- Aseta pyörivä alusta alustan kannattimen päälle.
- Varmista, että astiat eivät osu pyörivän alustan reunaan, kun ne otetaan pois uunista. Muuten alusta voi vahingoittua.



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

3.3 Ohjauspaneeli



1 Digitaal näyttö merkkivalot:



Suosikit



Ajastin



Automaattisulatus



Mikroaallot



Seis/Peru



Lapsilukko



Aseta kello



Näytön osat



Paino



Tehot

2 Tehopainikkeet

3 Suosikkipainikkeet

4 Automaattisulatus-painike

5 Ajastin-painike

6 Lisää-/vähennä-painikkeet

7 Aloita/Vahvista/Pika-aloitus-painike

8 Seis-painike

9 Luukun avausnäppäin

4. ENNEN KÄYTTÖÄ

4.1 Kytcentä

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

1. Uuni antaa äänimerkin, ja kaikki näyttökuvakkeet ovat päällä puolen sekunnin ajan.
Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita, kunnes "on" tai "oFF" tulee näkyviin.
- 2a. Sammuttaaksesi kellon, paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita, kunnes "oFF" tulee näkyviin ja paina sitten **START**-painiketta. Uuni on valmis käytettäväksi.



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

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

Esimerkki: Aseta kellonajaksi 18.45.

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

i Kun kello on asetettu, kellonaika näytetään näytössä.

4.2 Valmiustila (säästötila)

Uuni siirtyy automaattisesti valmiustilaan, jos sitä ei käytetä 5 minuutin aikana.

Esimerkki: Jos kelloa ei ole asetettu: Näyttö sammuu.

Avaa luukku tai paina mitä tahansa painiketta poistuaksesi valmiustilasta.

Esimerkki: Jos kello on asetettu: Kun 5 minuuttia on kulunut, aika näytetään.

4.3 Kellon säätäminen ensiasetuksen jälkeen

Voit säätää kellonaikaa ajan asettamisen jälkeen.

Esimerkki: Vaihda aika 18.45:sta 19.50:een.

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

4.4 Peruuta kellonaika, ja aseta valmiustila (säästötila)

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

4.5 Lapsilukko

Uunissa on turvatoiminto, joka estää lapsilta tarkoituksettoman uunin käytön. Kun lukko on asetettu päälle, mikään osa mikrouunista ei toimi, ennen kuin lukko on sammutettu.

Lukon käyttöönotto tai sammuttaminen on mahdollista vain, kun uuni ei ole käynnissä.

Esimerkki: Ota lukko käyttöön.

Paina ja pidä painettuna **STOP**-painiketta, kunnes "lapsilukko" -merkki syttyy.

Esimerkki: Sammuta lukko.

Paina ja pidä painettuna **STOP**-painiketta, kunnes "lapsilukko" -merkki sammuu.

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

5. TOIMINTA

5.1 Mikroaallot kypsennys

Esimerkki: Kun halutaan kuumentaa keittoa 2 minuutin ja 30 sekunnin ajan 560 W:n mikroaalloteholla.

1. Paina **TEHOASETUS**-painiketta kolmion oikealla puolella, kunnes näet "560 W".
2. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita syöttääksesi ajan.
3. Paina **START**-painiketta.

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

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

Jos 800 W on valittu, pisin mahdollinen kypsennysaika, jota voit käyttää tällä asetuksella on 15 minuuttia.

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

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

5.2 Tehot

| Tehotason asetus | Ehdotettu käyttö |
|---------------------|--|
| 800 W/ KORKEA | Käytetään pikakypsennykseen tai esim. keittojen, laatikoiden, purkkiruokien, kuumien juomien, vihannesten, kalan jne. lämmitykseen. |
| 560 W | Käytetään tiiviiden ruokien, esim. paistien, lihamurekkeen ja valmisaterioiden pitempään kypsennykseen, sekä herkkien ruokien, kuten juustokastikkeen ja sokerikakkujen valmistukseen. Tällä asetuksella kastike ei kiehu yli ja ruoka kypsyy tasaisesti ulompien osien kypsymättä liikaa. |
| 400 W | Tiiviille ruoille, joiden kypsyminen kestää pitkään perinteisillä menetelmillä (esim. naudanliha), kannattaa käyttää tätä tehoasetusta, jotta lihasta tulisi mureaa. |
| 240 W/ SULATUS | Valitse sulatukseen tämä asetus, jotta ruoka sulaa tasaisesti. Tämä asetus sopii myös erinomaisesti riisin, pastan ja mykyjen hiljalleen keittämiseen ja vanukkaan kypsennykseen. |
| 80 W | Varovaiseen, esim. täytekakkujen tai leivonnaisten, sulatukseen. |
| 0 W | Tasaantumisaika/keittiöajastin. |

W = WATT, Teho

5.3 Automaattinen tehon vähennys

| Kypsennystapa | Normaali aika | Vähennetty teho |
|------------------|---------------|------------------|
| Mikroaalto 800 W | 15 minuuttia | Mikroaalto 560 W |

5.4 Kypsennysajan säätäminen kypsennyksen aikana

Voit säätää kypsennysaikaa kypsennyksen aikana.

Esimerkki: Lisää 2 minuuttia (120 sekuntia) käyttämällä **START**-painiketta.

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

5.5 Stop-painikkeen käyttö

Paina **STOP**-painiketta kerran asettaaksesi Tauko-tilan.

Paina **STOP**-painiketta uudelleen peruaksesi kypsennysajan.

5.6 Ajastin

Ajastimen säätö.

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

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

5.7 Pikakäynnistys

Voit aloittaa kypsentämisen nopeasti 800 W/KORKEA -tilassa 30 sekunnin ajan painamalla **START**-painiketta.

i Lisää aikaa **START**-painikkeella.

5.8 Hiljennä

Hiljennä ääni.

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

Ota äänet käyttöön.

1. Paina **AJASTIN**-painiketta kahdesti, jolloin "Soun" syttyy.
2. Paina **LISÄÄ-IVÄHENNÄ**-painikkeita, kunnes "on" tulee näkyviin.
3. Paina **START**-painiketta.

5.9 Tauko

Tauko mikrouunin ollessa käynnissä.

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


5.10 Suosikit


Uunissa on kolme suosikkiohjelmaa.

- ☆₁ Pehmennä voi
- ☆₂ Sulata suklaa
- ☆₃ Mukikakku

Esimerkki: Pehmennä voi.

1. Paina **SUOSIKKI 1**-painiketta kahdesti.
2. Paina **LISÄÄ-IVÄHENNÄ**-painikkeita valitaksesi painon.
3. Paina **START**-painiketta.

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

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

Voit tallentaa suosikkien päälle myös omia ohjelmia.

1. Paina **TEHOASETUS**-painiketta valitaksesi tehon.
2. Paina **LISÄÄ-IVÄHENNÄ**-painikkeita syöttääksesi ajan.
3. Paina ja pidä painettuna **SUOSIKKI** -painiketta, jonka haluat ohjelmoida, kunnes kuulet yhden piippauksen ja suosikki-tähti syttyy.

Suosikeiden nollaaminen tehdasasetuksiin.

1. Paina **STOP**-painiketta.
2. Paina ja pidä painettuna **TEHOASETUS** 400 W painikkeita 3 sekunnin ajan. Uuni nollaa Suosikit tehdasasetuksiin.

5.11 Automaattisulatus


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

Voit valita kahdesta automaattisulatusvalikosta.

1. Automaattisulatus: Liha/kala/linnut
2. Automaattisulatus: Leipä


Esimerkki: Sulata 200 g pihvi.

1. Valitse automaattisulatusvalikko painamalla **AUTOMAATTISULATUS**-painiketta kerran.
2. Paina **LISÄÄ-IVÄHENNÄ**-painikkeita valitaksesi painon.
3. Paina **START**-painiketta.

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

6. KYPSENNYSTAULUKOT

6.1 Suosikit

| Suosikit | Paino | Painike | Valmistuskypsennys |
|---------------|--------------|----------------|--|
| Pehmennä voi | 0,05-0,25 kg | ☆ ₁ | <ul style="list-style-type: none"> Laita voi muoviasiaan. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä. |
| Sulata suklaa | 0,1-0,2 kg | ☆ ₂ | <ul style="list-style-type: none"> Pilko suklaa pieniksi palasiksi. Laita voi muoviasiaan. Sekoita, kun kuulet merkkiään. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä.  VAARA! Suklaa voi olla erittäin kuumaa! Jos suklaa tarvitsee pidemmän kypsennysajan, lisää 10 sekuntia. Huolehdi, ettei suklaa kuumene liikaa eikä pala. |
| Mukikakku | 1-4 mukeja | ☆ ₃ | <ul style="list-style-type: none"> Valmista kakku reseptin mukaisesti. Aseta muki pyörivän alustan reunalle. Anna seistä 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen. |

6.2 Mukikakkureseptit

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

Ohjeet:

- Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
- Lisää kasviöljy, vaniljauute ja muna, ja sekoita hyvin.
- Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
- Kypsennä-toiminnolla ☆₃. Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana. Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele suklaanmakuisella sok-erikreemillä.

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

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

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

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää kasviöljy, vaniljauute ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Kääntelee sekaan hillo lusikalla siten, että se juovittaa seoksen.
4. Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
5. Kypsennä-toiminnolla ☆₃. Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana. Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele vaniljanmakuisella sok-erikreemillä.

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset (paitsi keksit) mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää kasviöljy, vaniljauute ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Kääntelee varovasti sekaan omenahillo lusikalla siten, että se juovittaa seoksen.
4. Koristele keksinmurusilla.
5. Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
6. Kypsennä-toiminnolla ☆₃. Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana. Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele vaniljajäätelöpallolla.



VAARA! Omenakastike on kuumaa.

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

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

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää kasviöljy, vaniljauute, maapähkinävoi ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
4. Kypsennä-toiminnolla ☆₃. Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana. Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele suklaalevitteellä.

Vinkki: Käytä halutessasi karkeaa maapähkinävoita.


Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää auringonkukkaöljy, appelsiinikuori, raastettu porkkana ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
4. Kypsennä-toiminnolla ☆₃. Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana.
5. Valmista kuorrute sekoittamalla voi, tomusokeri, tuorejuusto ja appelsiinimehu yhteen. Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.




Anna kakun jäähtyä, ja levitä sitten kuorrute.


| Sitruunapisara-mukikakku | |
|---------------------------------|--|
| Ainesosat yhteensä mukilliseen: | |
| 2½ rkl (25 g) | vehnä jauhoja |
| 2½ rkl (30 g) | kidesokeria |
| ¼ tl | leivinjauhetta |
| 1½ rkl (15 g) | kasviöljyä |
| 1 tl | sitruunankuorta |
| 1 | keskikokoinen kananmuna |
| Kuorrute: | 1 rkl sitruunamehua sekoitettuna 2 ruokalusikalliseen kidesokeria |

Ohjeet:

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

6.3 Automaattisulatus

| Automaattisulatus | Paino | Painike | Valmistuskypsennys |
|---|------------|--|--|
| Liha/kala/ linnunliha (Kokonainen kala, medaljongit, kalafileet, kanankoivet, rintafileet, jauheliha, pihvit, kyljykset, jauhelihapihvit, makkarat) | 0,2-0,8 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> • Aseta ruoka paistinvuokaan pyörivän alustan keskelle. • Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka, järjestele se uudelleen ja erottele osiin. Suojaa ohuet osat ja lämpimät osat alumiinifoliolla. • Kääri sulattamisen jälkeen alumiinifoliioon 15–45 minuutiksi, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan. • Jauheliha: Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka. Poista sulatetut osat, jos mahdollista. <p> Ei sovellu kokonaisten lintujen kypsennykseen.</p> |
| Leipä | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> • Aseta kakkuvuokaan pyörivän alustan keskelle. 1,0 kg jaotellaan suoraan kääntölevylle. • Kun kuuluu äänimerkki, käännä, asettele uudelleen ja poista sulaneet palaset. • Peitä sulattamisen jälkeen alumiinifoliolla ja anna seistä 5-15 minuuttia, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan |

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

6.4 Ruokien & juomien kuumennus

| Ruoka/Juoma | Paino -g/ml- | Tehot | Aika -Min- | Ohjeet |
|--|-----------------|-------|---------------|---|
| Maito, 1 kuppi | 150 | 800 W | 1 | älä peitä |
| Vesi, 1 kuppi | 150 | 800 W | 1-2 | älä peitä |
| 6 kuppia | 900 | 800 W | 10-12 | älä peitä |
| 1 kannullinen | 1000 | 800 W | 11-13 | älä peitä |
| Tarjoilulautasia | 400 | 800 W | 3-6 | lisää vettä kastikkeeseen, peitä, sekoita kerran lämmittämisen aikana |
| Lihapata/keitto | 200 | 800 W | 1-2 | peitä, sekoita kuumennuksen jälkeen |
| Vihannekset | 500 | 800 W | 4-5 | lisää vettä, jos tarpeen, peitä, sekoita puolivälissä lämmittämistä |
| Liha, 1 viipale ¹⁾ | 200 | 800 W | 3-4 | levitä ohut kerros kastiketta päälle ja peitä |
| Kalafilee ¹⁾ | 200 | 800 W | 2-3 | peitä |
| Kakku, 1 viipale | 150 | 400 W | ½ | asetä kakkuvuokaan |
| Vauvan ruoka, 1 purkki | 190 | 400 W | 1 | siirrä mikrouunissa käytettäväksi sopivaan astiaan, sekoita hyvin lämmityksen jälkeen ja testaa lämpötila |
| Margariinin tai voin sulatus ¹⁾ | 50 | 800 W | ½ | peitä |
| Suklaan sulatus | 100 | 400 W | 2-3 | sekoita silloin tällöin |

¹⁾jääkaappilämpöinen

6.5 Sulatus

| Ruoka | Paino -g- | Tehot | Aika -Min- | Ohjeet | Tasaantu- misaika -Min- |
|------------------|--------------|-------|---------------|--|-------------------------------|
| Gulassi | 500 | 240 W | 8-12 | sekoita puolivälissä sulattamista | 10-30 |
| Kakku, 1 palanen | 150 | 80 W | 2-5 | asetä kakkuvuokaan | 5 |
| Hedelmiä | 250 | 240 W | 4-5 | levittele tasaisesti, käännä puolivälissä sulattamista | 5 |

6.6 Kypsennys pakastetusta

| Ruoka | Paino -g- | Tehot | Aika -Min- | Ohjeet | Tasaantu- misaika -Min- |
|------------------|--------------|-------|---------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Kalafilee | 300 | 800 W | 10-12 | peitä | 2 |
| Tarjoilulautasia | 400 | 800 W | 9-11 | peitä, sekoita 6 minuutin kuluttua | 2 |

6.7 Kypsentäminen

| Ruoka | Paino -g- | Tehot | Aika -Min- | Ohjeet | Tasaantu- misaika -Min- |
|------------------------|--------------|-------|---------------|---|-------------------------------|
| Parsakaali/ Herneet | 500 | 800 W | 9-11 | jaa kukintoihin, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana | - |
| Porkkanat | 500 | 800 W | 10-12 | viipaloi renkaiksi, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana | - |
| Paahdo | 1000 | 800 W | 19-21 | mausta, aseta matalaan piirakkavuokaan ja käännä puolta kypsentämisen aikana | 10 |
| Kalafilee | 200 | 800 W | 3-4 | mausta maun mukaan, aseta vuokaan, peitä | 2 |




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


7. VINKIT

7.1 Mikroaaltouunin kestävät keittoastiat

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

7.2 Neuvoja ja vinkkejä

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

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

8. ONGELMATILANTEET


| Oire | Tarkista/ohje . . . |
|---|--|
| Laite ei toimi kunnolla? | <ul style="list-style-type: none"> • Sulakerasian sulakkeet toimivat. • Talossa ei ole ollut sähkökatkoa. • Jos sulakkeet palavat toistuvasti, ota yhteys pätevään sähköasentajaan. |
| Mikroaaltouunitoiminto ei toimi? | <ul style="list-style-type: none"> • Luukku on suljettu kunnolla. • Luukun tiivisteet ja niiden pinnat ovat puhtaat. • START-painiketta on painettu. |
| Pyörivä alusta ei pyöri? | <ul style="list-style-type: none"> • Alustan kannatin on asetettu alustan napaan oikein. • Astia ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle. • Ruoka ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle ja estä sitä pyörimästä. • Pyörivän alustan alla olevassa syvennyksessä ei ole mitään. |
| Mikroaaltouunin virran katkaisu ei onnistu? | <ul style="list-style-type: none"> • Eristä laite sulakerasiasta. • Soita valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon. |
| Uunin lamppu ei toimi? | <ul style="list-style-type: none"> • Soita valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon lähellä sinua. Sisävalon vaihdon saa tehdä ainoastaan valtuutettu ELECTROLUX-huollon ammattilainen. |
| Ruoan kuumeneminen ja kypsyminen kestää aikaisempaa kauemmin? | <ul style="list-style-type: none"> • Aseta pitempi kypsennysaika (kaksinkertainen määrä = melkein kaksinkertainen aika) tai, • Jos ruoka on tavallista kylmempää, käännä se silloin tällöin tai, • Aseta suurempi teho. |
| Luukku ei avaudu sähkökatkon vuoksi? | <ul style="list-style-type: none"> • Avaa luukku varovasti vetämällä ulospäin luukun lasin oikeasta alakulmasta. |

9. TEKNISET TIEDOT


| | | |
|-----------------------|------------|--|
| Verkkovirta (AC) | | 220-240 V, 50 Hz, yksivaiheinen |
| Sulake/suojakatkaisin | | Vähintään 10 A |
| Vaadittu teho (AC): | Mikroaalto | 1.25 kW |
| Lähtöteho: | Mikroaalto | 800 W (IEC 60705) |
| Mikroaaltotaajuus | | 2450 MHz ¹⁾ (Ryhmän 2/Luokan B) |
| Ulkomitat: | KMFE172TE | 595 mm (L) x 371 mm (K) x 312 mm (S) |
| Sisämitat | | 285 mm (L) x 202 mm (K) x 298 mm (S) ²⁾ |
| Unin tilavuus | | 17 litraa ²⁾ |
| Pyörivä alusta | | ø 272 mm, lasia |
| Paino | | noin. 16 kg |

- ¹⁾ Tämä laite täyttää eurooppalaisen standardin EN55011 vaatimukset. Tämän standardin vaatimusten mukaisesti laite on luokiteltu ryhmän 2, luokan B laitteeksi. Ryhmän 2 tarkoittaa, että laite tuottaa tarkoituksella radiotaajuusenergiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa ruoan kuumentamiseen.
- ²⁾ Luokan B laite on laite, joka soveltuu käytettäväksi kotitaloussympäristössä. Sisätilavuus on laskettu mittaamalla enimmäisleveys, syvyys ja korkeus. Todellinen uuniin mahtuvan ruoan tilavuus on pienempi.

10. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA

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

Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

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

INNEHÅLL

| | |
|---|----|
| 1. VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER | 27 |
| 2. INSTALLATION | 31 |
| 3. PRODUKTÖVERSIKT | 35 |
| 4. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING..... | 36 |
| 5. ANVÄNDNING | 37 |
| 6. TILLAGNINGSTABELLER | 40 |
| 7. RÅD OCH TIPS | 46 |
| 8. VAD GÖR JAG OM | 48 |
| 9. SPECIFIKATIONER | 49 |
| 10. MILJÖINFORMATION..... | 49 |

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.



VARNING!

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



VARNING!

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 mikro vågsenergi.



VARNING!

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 tätningstornarna 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 iakttas 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.



VARNING!

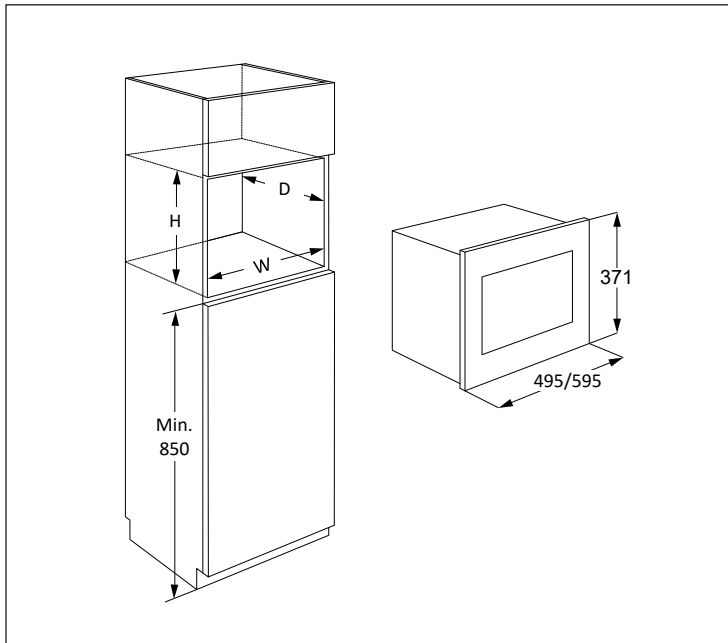
Håll barn borta från dörren för att förhindra att de bränner sig.



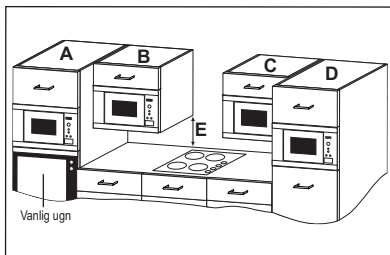
VIKTIGA!

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

2. INSTALLATION



Om mikrovågsugnen installeras i läge A, B, C eller D:



| Läge | Nichmått | | |
|------|------------------------------------|---|---|
| | B | D | H |
| A | 562 x 550 x 360 | | |
| B+C | 562 x 300 x 350 562 x 300 x 360 | | |
| D | 562 x 500 x 350 562 x 500 x 360 | | |

Mått i (mm)

2.1 Säker användning av apparaten

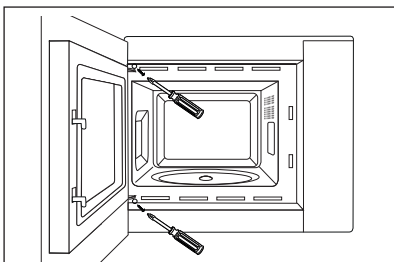
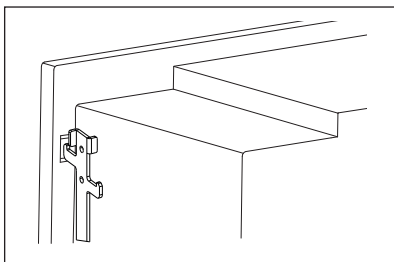
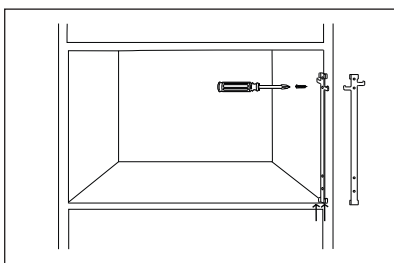
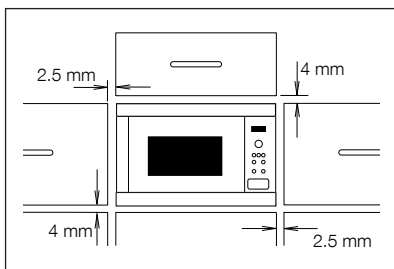
Om mikrovågsugnen installeras i läge B eller C:

- Skåpet måste vara minst 500 mm (E) ovanför arbetsytan och får inte installeras direkt ovanför en häll.
- Den här apparaten har testats och godkänts att användas i närheten av enbart gas och elspisar för

hemmabruk, samt induktionsspisar.

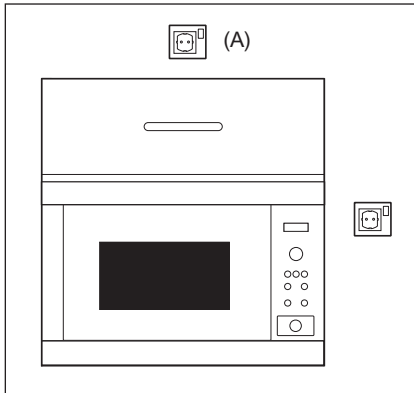
- Tillse tillräckligt avstånd mellan spisen och mikrovågsugnen för att undvika att mikrovågsugnen, omgivande köksskåp och tillbehör överhettas.
- Låt inte spisen vara påslagen utan att använda grytor/pannor när mikrovågsugnen är påslagen.
- Var försiktig när du använder mikrovågsugnen då spishällen är på.

2.2 Installera mikrovågsugnen



1. Avlägsna allt förpackningsmaterial och undersök apparaten noggrant för tecken på skador.
2. Den här ugnen har utformats för att installeras i ett 350 mm högt skåp som standard. När ugnen installeras i ett 360 mm högt skåp: Skruva av och avlägsna de fyra fötterna från ugnens botten. Roter fötterna 90 grader och återmontera med långsidan på framsidan av ugnen.
3. Passa in fästkroken till höger sida av köksskåpet enligt instruktionsbladet som medföljer.
4. Montera apparaten i köksskåpet långsamt och försiktigt. Apparaten ska lyftas upp på fästkrokarna och sedan sänkas på plats. Fäst ugnen på vänster sida med de två medföljande skruvarna.
5. Försäkra att apparaten står stadigt och inte lutar. Upprätthåll ett avstånd på 2.5 mm mellan skåpsdörren ovan och ramens överdel (se figuren).

2.3 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 ovsida.

2.4 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.

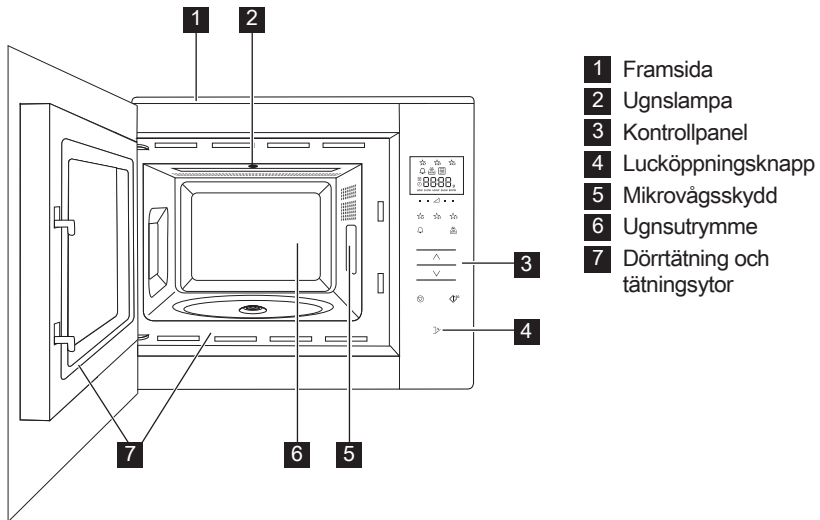
För att förhindra den roterande tallriken från att gå sönder:

- 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.

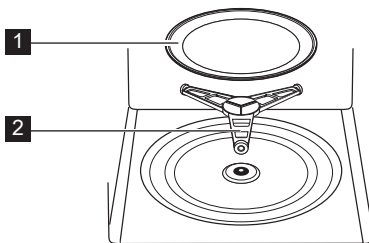
Varken tillverkaren eller återförsäljaren påtar sig något ansvar för skador på ugnen, eller personskador, som uppstår till följd av försummelse att utföra en korrekt elektrisk anslutning. Vattenånga eller vattendroppar kan tillfälligtvis uppstå på ugnsväggarna eller runt dörrtätningarna och tätningstorna.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

3. PRODUKTÖVERSIKT

3.1 Mikrovågsugn



3.2 Tillbehör



Kontrollera att följande tillbehör finns med:

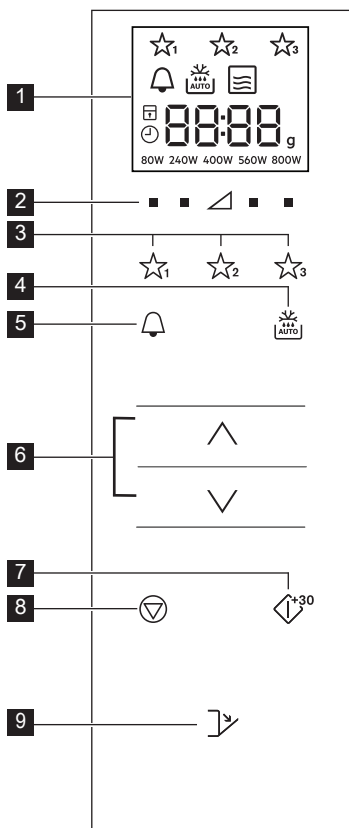
- 1 Roterande tallrik
- 2 Tallriksstöd

- Placera tallriksstödet i hålet i 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.



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:



Favoriter



Kökstimer



Autoposting



Mikrovågor



Stopp/Avbryt



Barnlås



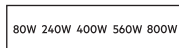
Klockinställning



Displaysegment



Vikt



Effektnivåer

2 Effektnivåknappar

3 Favoritknappar

4 Knapp för autoposting

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 560 W.

1. Tryck på **EFFEKTNIVÅ**-knappen till höger om triangeln tills "560 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 effektinställningen visas på displayen. För höga effektnivåer eller för långa tillagningstider kan överhettas maten och orsaka eldsvåda.

Om 800 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 förlutit (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 |
|---------------------|---|
| 800 W/ HÖGT | Används för snabb tillagning eller återuppvärmning av t.ex. soppor, grytor, burkmat, varma drycker, grönsaker, fisk etc. |
| 560 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. |
| 400 W | För kompakt mat som behöver lång tillagningstid när den tillagas på vanligt sätt, t.ex. köträtter. Vi rekommenderar att du använder denna effektinställning för att säkerställa att köttet inte blir segt. |
| 240 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. |
| 80 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 800 W | 15 minuter | Mikrovågseffekt 560 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.

i 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 800 W/HÖGT i 30 sekunder genom att trycka på **START**-knappen.

i 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 tills "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 Mjuggöra smör
- ☆₂ Smälta choklad
- ☆₃ Muggkaka

Exempel: För att mjuggöra 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** 400 W och håll dem intryckta i 3 sekunder. Favoriterna återställs till fabriksinställningarna.

5.11 Autoupptining

Autoupptiningfunktionen beräknar automatiskt rätt tillagningsslag 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.

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. 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 chokladsmörkräm.

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 ☆₃ . 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 ☆₃ . Kakan sväller ut från muggen under tillagningen.

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Toppa med en skopa vaniljglass.



WARNING! 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) | ljus färisocker |
| 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:

- Lägg alla de torra ingredienserna i en mugg, och blanda dem ordentligt med en gaffel.
- Tillsätt solrosolja, apelsinzest, riven morot och ägg, och blanda ordentligt.
- Ställ muggen en bit från mitten på den roterande tallriken.
- Laga till med ☆. Kakan sväller ut från muggen under tillagningen.
- 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) | 0,2-0,8 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 |
|---|-----------------|----------------|--------------|--|
| Mjölk, 1 kopp | 150 | 800 W | 1 | täck inte över |
| Vatten, 1 kopp | 150 | 800 W | 1-2 | täck inte över |
| 6 koppar | 900 | 800 W | 10-12 | täck inte över |
| 1 skål | 1000 | 800 W | 11-13 | täck inte över |
| Uppläggningsfat | 400 | 800 W | 3-6 | stänk lite vatten över såsen över rör om efter halva tillagningstiden |
| Stuvning/soppa | 200 | 800 W | 1-2 | täck över; rör om efter uppvärmning |
| Grönsaker | 500 | 800 W | 4-5 | tillsätt vatten vid behov, täck över rör om efter halva uppvärmningstiden |
| Kött, 1 skiva ¹⁾ | 200 | 800 W | 3-4 | stryk på ett tunt lager säs överst och täck över |
| Fiskfilé ¹⁾ | 200 | 800 W | 2-3 | täck över |
| Kaka, 1 bit | 150 | 400 W | ½ | lägg i en pajform |
| Barnmat, 1 burk | 190 | 400 W | 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 | 800 W | ½ | täck över |
| Smälta choklad | 100 | 400 W | 2-3 | rör om då och då |

¹⁾från kyld temperatur

6.5 Uptining

| Mat | Mängd -g- | Effekt Nivå | Tid -Min- | Metod | Vilotid -Min- |
|-------------|--------------|----------------|--------------|--|------------------|
| Gulash | 500 | 240 W | 8-12 | rör om efter halva upptiningstiden | 10-30 |
| Kaka, 1 bit | 150 | 80 W | 2-5 | lägg i en pajform | 5 |
| Frukt | 250 | 240 W | 4-5 | 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 | 800 W | 10-12 | täck över | 2 |
| Portionsrätt | 400 | 800 W | 9-11 | 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 | 800 W | 9-11 | dela upp i buketter, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen | - |
| Morötter | 500 | 800 W | 10-12 | skär i skivor, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen | - |
| Stekar | 1000 | 560 W | 19-21 | krydda efter smak, placera i en grund skål, vänd halvvägs under tillagningen | 10 |
| Fiskfilé | 200 | 800 W | 3-4 | 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 benporslin 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 förvrids, 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 tidingar | ✗ | 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. • Dörrtätningarna och tätningssytorna 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 | 1.25 kW |
| Uteffekt: Mikrovågsugn | 800 W (IEC 60705) |
| Mikrovågsfrekvens | 2450 MHz ¹⁾ (Grupp 2/Klass B) |
| Utvändigt mått: KMFE172TE | 595 mm (B) x 371 mm (H) x 312 mm (D) |
| Invändigt mått | 285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (D) ²⁾ |
| Ugnskapacitet | 17 liter ²⁾ |
| Roterande tallrik | ø 272 mm, glas |
| Vikt | ca. 16 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. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

OBSAH

| | |
|---|----|
| 1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY | 51 |
| 2. MONTÁŽ | 55 |
| 3. PREHĽAD ZARIADENIA | 59 |
| 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM | 60 |
| 5. PREVÁDZKA | 61 |
| 6. TABUĽKY VARENIA | 64 |
| 7. RADY A TIPY | 70 |
| 8. RIEŠENIE PROBLÉMOV | 72 |
| 9. TECHNICKÉ PARAMETRE | 73 |
| 10. INFORMÁCIE TYKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA | 73 |

MYSLÍME NA VÁS

Ďakujeme, že ste si zakúpili spotrebič značky Electrolux. Vybrali ste si výrobok, ktorý v sebe skrýva desaťročia odborných skúseností a inovácií. Dômyselný a štýlový – pri jeho návrhu sme mysleli na vás. Preto si pri každom použití môžete byť istí, že dosiahnete vynikajúce výsledky. Vitajte vo svete Electrolux.

Navštívte našu stránku, kde nájdete:



Tipy na používanie, brožúry, riešenie problémov a informácie o údržbe:
www.electrolux.com



Zaregistrujte si produkt a využite tak ešte lepší servis:
www.electrolux.com/productregistration



Do spotrebiča si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:
www.electrolux.com/shop

STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať servis, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje.

Tieto informácie nájdete na výrobnom štítku: model, číslo výrobku, sériové číslo.



Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny



Všeobecné informácie a tipy



Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

1. ⚠ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Toto zariadenie môžu používať deti od 8 rokov a osoby s obmedzenou fyzickou, zmyslovou či mentálnou schopnosťou či osoby bez dostatočných skúseností a znalostí, pokiaľ sú pod dozorom alebo pokiaľ im boli vysvetlené pokyny o bezpečnom používaní zariadenia a pokiaľ si uvedomujú súvisiace riziká. Dbajte na to, aby sa deti nehrali so zariadením. Čistenie a užívateľskú údržbu nesmú vykonávať deti do 8 rokov a deti bez dozoru.

Tento prístroj nie je určený na používanie v nadmorských výškach viac ako 2000 m.



DÔLEŽITÉ! DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY: DÔKLADNE SI PREČÍTAJTE A UCHOVAJTE PRE BUDÚCU POTREBU.



VÝSTRAHA!

Ak sú poškodené dvierka alebo tesnenie dvierok, rúru nesmie prevádzkovať, kým ju opraví kompetentná osoba.



VÝSTRAHA!

Je nebezpečné, aby osoba, ktorá nie je kompetentnou osobou, vykonávala akýkoľvek servis alebo opravu, ktoré zahŕňajú odstránenie krytu, ktorý poskytuje ochranu pred vystavením mikrovlnnej energii.



VÝSTRAHA!

Kvapaliny ani iné potraviny sa nesmú zohrievať v uzavretých nádobách, pretože by mohli explodovať.

Tento spotrebič je určený na použitie v domácnosti alebo v podobných podmienkach, napr.: v zamestnaneckých

kuchynkách v obchodných, kancelárskych a iných pracovných priestoroch; v hospodárskych budovách; klientmi v hoteloch, motelloch a iných obytných priestoroch; v zariadeniach typu penziónu.

Používajte len nádoby a riady vhodné pre mikrovlnné rúry.

Kovové nádoby na jedlo a nápoje nie sú počas prípravy v mikrovlnnej rúre povolené.

Nenechávajte rúru bez dozoru, keď používate jednorazové nádoby na jedlo z plastu, papiera alebo iného horľavého materiálu.

Mikrovlnná rúra je určená na zohrievanie jedla a nápojov. Sušenie jedla alebo odevov a ohrievanie ohrievacích podušiek, obuvi, špongií, vlhkých utierok a podobne môže spôsobiť riziko úrazu, vznietenia alebo požiaru.

Ak zohrievané jedlo začne dymiť, **NEOTVÁRAJTE DVIERKA**. Vypnite a odpojte rúru a počkajte, kým jedlo prestane dymiť. Otvorenie dvierok, keď jedlo dymí, môže spôsobiť požiar.

Zohrievanie nápojov mikrovlnami môže mať za následok oneskorené erupzívne zovretie, preto pri zaobchádzaní s nádobou postupujte opatrne.

Obsah fľašiek na kŕmenie a dojčenských pohárov musíte premiešať alebo pretrepať a pred spotrebou musíte skontrolovať teplotu, aby sa predišlo popáleninám.

Nevarte vajcia v škrupine a nezohrievajte celé uvarené vajcia v mikrovlnnej rúre. Mohli by explodovať aj po skončení prípravy mikrovlnami.

1.1 Údržba a čistenie

Dvierka:

Pravidelne čistite obe strany dvierok, tesnenie dverí,

tesniace plochy mäkkou navlhčenou handričkou a odstráňte všetky nečistoty. Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte agresívne abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch, čo by mohlo mať za následok rozbitie skla.

Vnútorný priestor rúry:

Utrite fľaky alebo rozliate zvyšky jedla pomocou vlhkej mäkkej handričky alebo špongie po každom použití, kým je rúra ešte teplá. Na rozsiahlejšie fľaky použite slabý mydlový roztok a niekoľkokrát utrite vlhkou handričkou až kým sa neodstránia všetky zvyšky. Neodstraňujte kryt vlnovodu. Dbajte na to, aby mydlový roztok ani voda neprenikli malými vetracími otvormi v stenách, čo by mohlo spôsobiť poškodenie rúry. Vo vnútornom priestore rúry nepoužívajte sprejové čističe. Po použití očistite kryt vlnovodu, vnútorný priestor rúry, otočný tanier a držiak otočného taniera. Musia byť suché a bez mastnoty. Nahromadené tuky sa môžu prehriať a začať dymiť alebo sa vznietiť.

Vonkajšie časti rúry:

Vonkajšie časti rúry možno jednoducho vyčistiť slabým mydlovým roztokom. Mydlový roztok utrite vlhkou handričkou a vonkajšiu časť osušte mäkkou utierkou.

Ovládací panel:

Pred čistením otvorte dvierka, čím sa ovládací panel deaktivuje. Pri čistení ovládacieho panela postupujte opatrne. Pomocou handričky namočenej v čistej vode opatrne utierajte panel, kým nebude čistý. Nepoužívajte príliš veľa vody. Nepoužívajte žiadne chemické ani abrazívne čistiace prostriedky.

Otočný tanier a držiak otočného taniera:

Vyberte otočný tanier a držiak otočného taniera z rúry. Umyte otočný tanier a držiak otočného taniera v slabom

mydlovom roztoku. Vysušte mäkkou handričkou. Otočný tanier aj držiak otočného taniera možno umývať v umývačke.



DÔLEŽITÉ!

Rúru čistite pravidelne a odstraňuje zvyšky jedál. Nedodržanie pravidelného čistenia rúry môže viesť k poškodeniu povrchu, ktoré by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť zariadenia a viesť k nebezpečnej situácii.

Pri vyberaní nádob zo zariadenia si dávajte pozor, aby ste nevychýlili otočný tanier.



DÔLEŽITÉ!

Nepoužívajte parné čističe.

Mikrovlnná rúra sa má používať vstavaná.

Zariadenie a jeho dostupné časti sa v priebehu používania zahrejú.



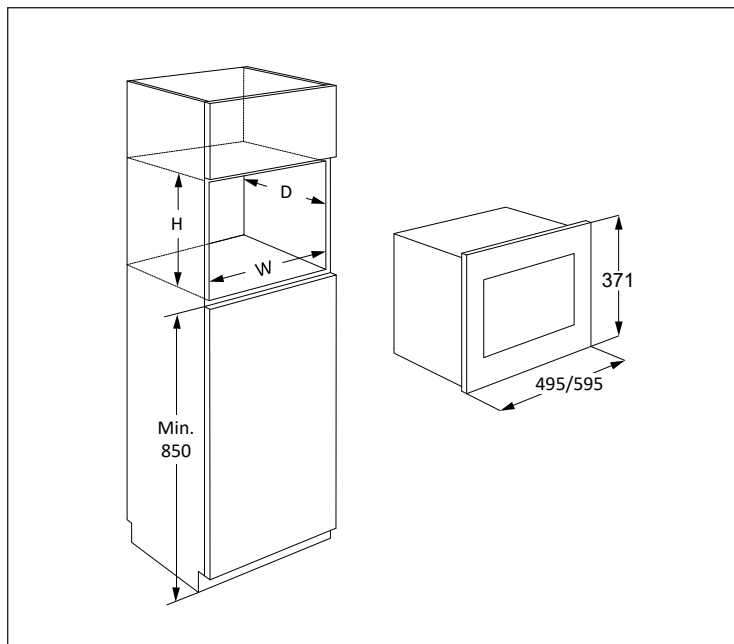
VÝSTRAHA!

Nedovoľte deťom zdržiavať sa v blízkosti dvierok, aby sa nepopálili.

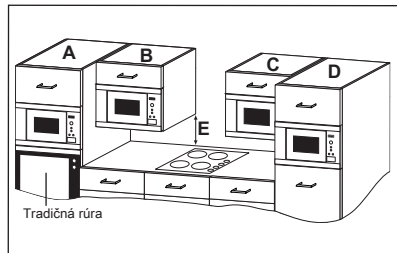


DÔLEŽITÉ!

Žiadnu časť mikrovlnnej rúry nečistite čistiacimi prostriedkami na tradičné rúry, parnými čističmi, abrazívnymi ani agresívnymi čistiacimi prostriedkami, prostriedkami s obsahom hydroxidu sodného ani drôtenkami.



Mikrovlnnú rúru možno upevniť v pozíciách A, B, C alebo D:



| Pozícia | Veľkosť otvoru | | |
|---------|----------------|-----|-----|
| | Š | H | V |
| A | 562 | 550 | 360 |
| B+C | 562 | 300 | 350 |
| | 562 | 300 | 360 |
| D | 562 | 500 | 350 |
| | 562 | 500 | 360 |

Rozmery v mm

2.1 Bezpečné používanie zariadenia

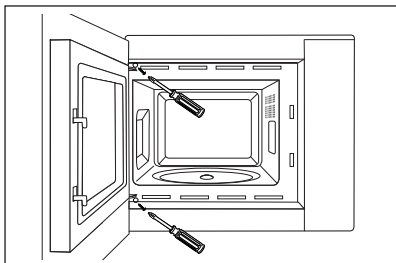
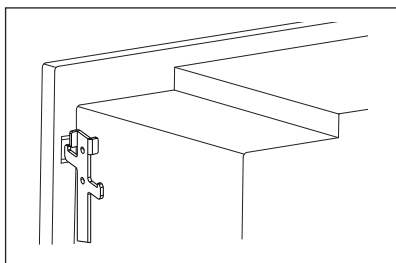
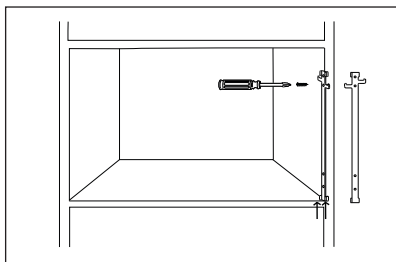
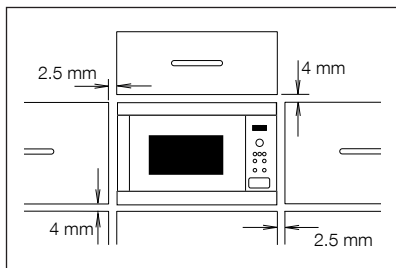
Ak montujete mikrovlnnú rúru do pozície B alebo C:

- Skrinka musí byť minimálne 500 mm (E) nad pracovnou doskou a nesmie sa inštalovať priamo nad varnú dosku.
- Toto zariadenie bolo testované a schválené len na používanie v blízkosti plynových, elektrických a indukčných

varných dosiek určených pre domácnosti.

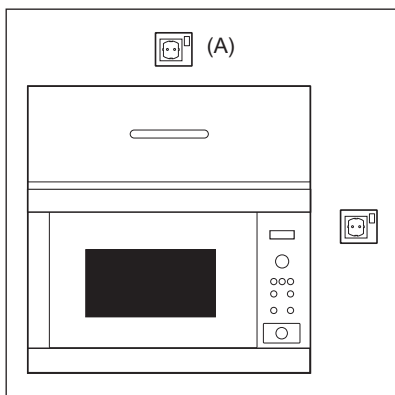
- Medzi varnou doskou a mikrovlnnou rúrou by malo byť dostatok miesta s cieľom zabrániť prehriatiu mikrovlnnej rúry, okoliť varnú dosku bez hrncov, keď sa používa mikrovlnná rúra.
- Nepoužívajte varnú dosku bez hrncov, keď sa používa mikrovlnná rúra.
- Buďte opatrní, ak prístupujete k mikrovlnnej rúre a zároveň sa používa aj varná doska.

2.2 Montáž zariadenia



1. Odstráňte všetky obalové materiály a dôkladne skontrolujte akékoľvek známky poškodenia.
2. Táto rúra je štandardne určená na montáž do skrinky vysokej 350 mm. V prípade montáže do skrinky vysokej 360 mm: odskrutkujte a odstráňte 4 nožičky zo spodnej časti rúry. Otočte nožičky o 90 stupňov a znovu namontujte dlhú stranu na prednú časť rúry.
3. Uchyťte upevňovacie háčiky dokuchynskej skrinky pomocou priloženého háčka s pokynmi šablóny.
4. Uchyťte opatrne a bez násillia prístroj do kuchynskej linky. Prístroj musí byť zdvihnutý na upevňovacie háčiky a potom položený na miesto. V prípade nerovnosti počas uchytenia sa dá tento háčik vrátiť naspäť. Predný rám rúry musí byť priložený oproti prednému otvoru skrinky.
5. Dbajte na to, aby zariadenie bolo stabilné a nenakláňalo sa. Dbajte na to, aby medzi dvierkami skrinky nad rúrou a hornou časťou rámu zostala medzera aspoň 2.5 mm (pozri nákres).

2.3 Pripojenie zariadenia k napájaciemu zdroju



- Elektrická zásuvka musí byť ľahko dostupná, aby sa zariadenie dalo v núdzovej situácii jednoducho odpojiť. Druhou možnosťou je odpojiť rúru od napájania pomocou vypínača v pevnom vedení v súlade s elektrickými predpismi.
- Napájací kábel smie vymeniť len elektrikár.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný zástupca alebo osoby s podobnou kvalifikáciou, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Zásuvka by sa nemala nachádzať za kuchynskou linkou.
- Najlepšie umiestnenie je nad kuchynskou linkou, pozri (A).
- Pripojte zariadenie k jednofázovému napájaniu striedavého prúdu 220-240 V/50 Hz prostredníctvom správne nainštalovanej uzemnenej sieťovej zásuvky. Zásuvka musí byť istená 10 A poistkou.
- Pred montážou uviažte kúsok špagátu k napájaciemu káblu pre jednoduchšie pripojenie k bodu (A), keď sa zariadenie inštaluje.
- Pri vkladaní zariadenia do vysokej skrinky si dávajte pozor, ABY STE napájací kábel nepricvikli.
- Neponárajte napájací kábel ani zástrčku do vody ani do inej kvapaliny.
- Nevedzte napájací kábel ponad horúce ani ostré povrchy, ako je napríklad odvetrávanie horúceho vzduchu v hornej časti zadnej strany rúry.

2.4 Ďalšie rady

Nepoužívajte mikrovlnnú rúru na zohrievanie oleja na fritovanie. Teplota sa nedá ovládať a olej sa môže vznietiť. Na prípravu popkornu používajte len špeciálne nádoby a polotovary určené pre mikrovlnné rúry.

Osoby s KARDIOSTIMULÁTORMI by si mali u lekára alebo výrobcu kardiosťimulátora overiť opatrenia týkajúce sa používania mikrovlnných rúr.

Nerozlievajte žiadne tekutiny ani nevkladajte žiadne predmety do otvorov zámky dvierok ani vetracích otvorov. Ak dôjde k rozliatiu, okamžite vypnite a odpojte rúru a zavolajte do autorizovaného servisu spoločnosti ELECTROLUX.

Rúru nikdy žiadnym spôsobom neupravujte.

Používajte len otočný tanier a držiak otočného taniera určený pre túto rúru. Nepoužívajte rúru bez otočného taniera.

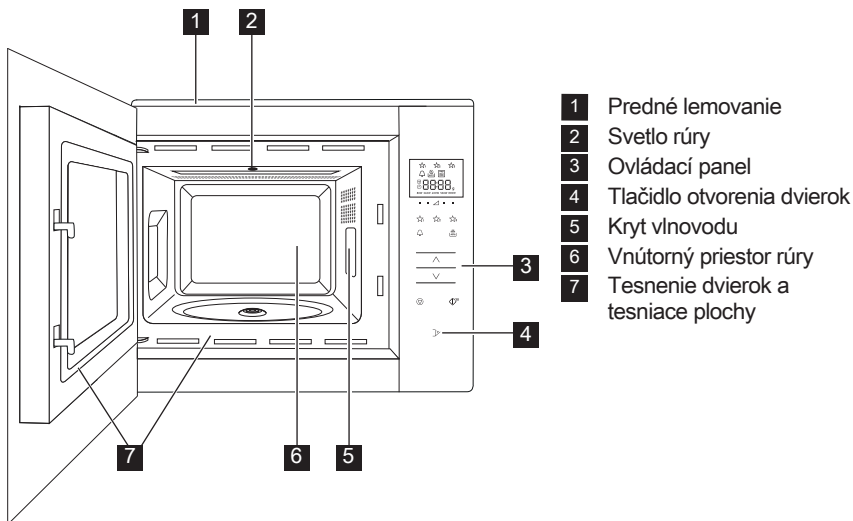
Opatrenia zabráňujúce rozbitiu otočného taniera:

- Pred čistením vodou nechajte otočný tanier vychladnúť.
- Nekladte horúce jedlá ani horúce riady na studený otočný tanier.
- Nekladte studené jedlá ani studené riady na horúci otočný tanier.

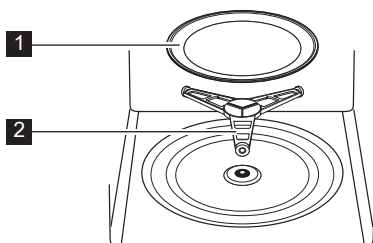
Výrobca ani predajca nie sú zodpovední za škody na rúre, ani za zranenie osôb vzniknuté v dôsledku nedodržania postupov správneho pripojenia rúry. Na stenách rúry alebo v okolí tesnenia dvierok alebo tesniacich plôch sa môžu občas tvoriť výpary alebo kvapôčky vody. Je to normálny jav a nie je to signalizácia unikania mikrovln ani poruchy.

3. PREHĽAD ZARIADENIA

3.1 Mikrovlnná rúra



3.2 Príslušenstvo



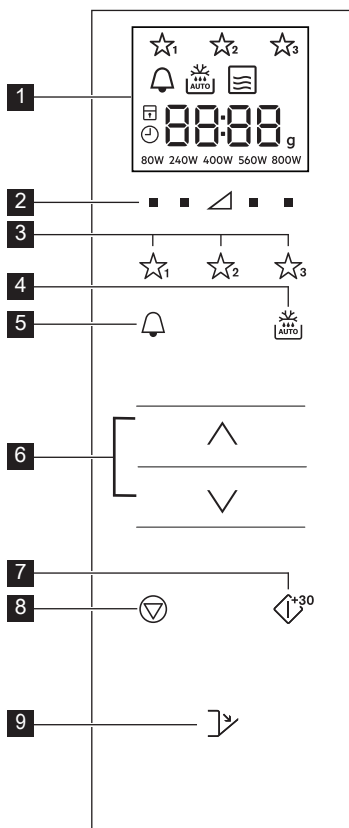
Skontrolujte, či je súčasťou rúry nasledujúce príslušenstvo:

- 1 Otočný tanier
- 2 Držiak otočného taniera

- Položte držiak otočného taniera na otočnú manžetu na spodnej strane vnútorného priestoru rúry.
- Následne položte na držiak otočný tanier.
- Pri vyberaní jedál alebo nádob z rúry dbajte na to, aby ste ich zdvihli ponad obrubu otočného taniera. V opačnom prípade sa otočný tanier môže poškodiť.

i Pri objednávaní príslušenstva musíte predajcovi, prípadne autorizovanému servisu ELECTROLUX vždy oznámiť názov dielu a názov modelu.

3.3 Ovládací panel



1 Digitálny displej s indikátormi:

☆₁ ☆₂ ☆₃ Obľúbené

🔔 Kuchynský časovač

❄️ AUTO Automatické rozmrazovanie

📶 Mikrovlny

⏏ Stop/zrušiť

🔒 Detský zámok

🕒 Nastavenie hodín

8888 Segmenty displeja

g Hmotnosť

80W 240W 400W 560W 800W Úrovne výkonu

2 Tlačidlá úrovni výkonu

3 Tlačidlá Obľúbené

4 Tlačidlo Automatické rozmrazovanie

5 Tlačidlo Kuchynský časovač

6 Tlačidlá Viac/Menej

7 Tlačidlo Start/potvrdenie/ rýchly štart

8 Tlačidlo Stop

9 Tlačidlo otvorenia dveriek

4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

4.1 Zapojenie

Pri prvom zapojení rúry máte možnosť nastaviť hodiny. Rúra má 24-hodinové hodiny.

1. Rúra zapípa a na polovicu sekundy sa zapnú všetky ikony na displeji. Stláčajte tlačidlá **VIAC/MENEJ**, kým sa nezobrazí nápis „on“ (zap.) alebo „oFF“ (vyp.).
- 2a. Ak chcete vypnúť hodiny, stláčajte tlačidlá **VIAC/MENEJ**, kým sa nezobrazí nápis „oFF“ (vyp.), a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**. Rúra je pripravená na použitie.

i Ak ste vypli zobrazenie hodín a chcete to vrátiť, stlačte dvakrát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ** a postupujte podľa kroku 2b.

2b. Ak chcete zapnúť hodiny, stláčajte tlačidlá **VIAC/MENEJ**, kým sa nezobrazí nápis „on“ (zap.), a potom stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Príklad: Ak chcete nastaviť hodiny na 18:45.

1. Stlačením tlačidiel **VIAC/MENEJ** upravte hodinu.
2. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **ŠTART**.
3. Stlačením tlačidiel **VIAC/MENEJ** upravte minúty.
4. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **ŠTART**.

i Keď sú hodiny nastavené, na displeji sa nezobrazí čas dňa.

4.2 Úsporný režim (Ekonomický režim)

Ak 5 minút nebudete rúru používať, automaticky prejde do úsporného režimu.

Príklad: Ak neboli nastavené hodiny: Displej sa vypne.

Na ukončenie pohotovostného režimu otvorte dverka alebo stlačte ľubovoľné tlačidlo.

Príklad: Ak boli nastavené hodiny: Po 5 minútach sa zobrazí čas.

4.3 Úprava hodín, keď sú nastavené

Po nastavení času môžete hodiny upraviť.

Príklad: Ak chcete zmeniť čas z 18.45 na 19.50.

1. Stlačte dvakrát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**.
2. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.
3. Stláčajte tlačidlá **VIAC/MENEJ**, kým sa nezobrazí číslo „19“.
4. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.
5. Stláčajte tlačidlá **VIAC/MENEJ**, kým sa nezobrazí číslo „50“.

6. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

4.4 Ak chcete zrušiť zobrazenie hodín a nastaviť úsporný režim (ekonomický režim)

1. Stlačte dvakrát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**.
2. Stláčajte tlačidlá **VIAC/MENEJ**, kým sa nezobrazí nápis „oFF“ (vyp.).
3. Na potvrdenie stlačte tlačidlo **ŠTART**.

4.5 Detský zámok

Rúra má bezpečnostnú funkciu, ktorá bráni tomu, aby dieťa náhodou spustilo rúru. Keď je nastavený zámok, nebude fungovať žiadna časť rúry, a to do doby, keď vypnete funkciu zámku.

Detský zámok môžete zapnúť alebo vypnúť iba vtedy, keď rúra nie je v prevádzke.

Príklad: Ak chcete zapnúť detský zámok. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo **STOP**, kým sa nezapne symbol detského zámku.

Príklad: Ak chcete vypnúť detský zámok. Stlačte a podržte stlačené tlačidlo **STOP**, kým sa nevypne symbol detského zámku.

i Keď je zapnutý detský zámok, deaktivujú sa všetky tlačidlá okrem tlačidla **STOP**.

5. PREVÁDZKA

5.1 Príprava jedál v mikrovlnnej rúre

Príklad: Zohriatie polievky na 2 minúty 30 sekúnd pri výkone mikrovln 560 W.

1. Stláčajte tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU** napravo od trojuholníka, kým sa nezobrazí „560 W“.
2. Stlačením tlačidiel **VIAC/MENEJ** zadajte čas.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

i V režime prípravy jedla pomocou mikrovln môžete nastaviť úroveň výkonu rúry stlačením tlačidla priamo pod požadovaným nastavením.

Úroveň výkonu môžete nastaviť počas prevádzky rúry, a to stlačením a podržaním požadovaného tlačidla **ÚROVEŇ VÝKONU**, kým sa na displeji nezvýrazní nastavenie výkonu.

Príliš vysoké úrovne výkonu alebo príliš dlhé časy prípravy môžu prehriať potraviny, čo môže mať za následok požiar.

Ak vyberiete výkon 800 W, maximálny čas prípravy pomocou mikrovln, ktorý môžete zadať, je 15 minút.

Ak je rúra v prevádzke v ľubovoľnom režime 3 a viac minút, ventilátor zostane zapnutý ešte 2 minúty po dokončení prípravy jedla. Otvorte dverka a zastane, zatvorte dverka a znovu začne, až kým neuplynú 2 minúty (vrátane času otvorenia dverí). Ak je rúra v prevádzke kratšie ako 3 minúty, ventilátor sa nezapne.

Po varení sa otočný tanier bude naďalej otáčať, až kým sa varná nádoba nevráti do svojej počiatočnej

polohy. Svetlo vo vnútri rúry zostane zapnuté až do dokončenia otáčania, alebo po dobu 5 sekúnd (čo bude trvať dlhšie). Po dokončení rúra zapípa. Ak

počas tohto procesu otvoríte dvere, otáčanie sa zastaví.

5.2 Úrovně výkonu

| Nastavenie výkonu | Odporúčané používanie |
|------------------------------|--|
| 800 W/ VYSOKÝ | Používa sa na rýchle varenie alebo zohrievanie, (napr. polievka, dusené mäso, konzervované potraviny, horúce nápoje, zelenina, ryby, atď). |
| 560 W | Používa sa na dlhšie varenie konzistentných jedál, ako sú pečené mäso, fašírka, polotovary a na delikátne jedlá, ako sú syrová omáčka alebo koláč z piškótového cesta. Pri tomto nižšom nastavení syrová omáčka nevykypí a jedlo sa uvarí rovnomerne bez prevarenia na okrajoch. |
| 400 W | V prípade konzistentných jedál, ktoré vyžadujú dlhý čas varenia pri varení tradičným spôsobom, napr. hovädzie mäso, sa odporúča použiť toto nastavenie, čím sa zabezpečí, že mäso bude mäkké. |
| 240 W/ ROZMRAZ- OVANIE | Toto nastavenie výkonu používajte na rozmrazovanie, čím sa zabezpečí rovnomeré rozmrazenie. Toto nastavenie je vhodné aj na varenie ryže, cestovín, knedlí a vajcového pudingu. |
| 80 W | Na jemné rozmrazovanie (napr. šľahačková torta alebo pečivo). |
| 0 W | Na odstátie/kuchynské minútky. |

W = WATT

5.3 Znížená úroveň výkonu

| Režim prípravy | Štandardný čas | Znížená úroveň výkonu |
|-----------------|----------------|-----------------------|
| Mikrovlny 800 W | 15 minút | Mikrovlny 560 W |

5.4 Úprava doby varenia počas varenia

Počas varenia môžete upraviť dobu varenia.

Príklad: Ak chcete pomocou tlačidla **ŠTART** pridať 2 minúty (120 sekúnd).

1. Stlačte štyrikrát tlačidlo **ŠTART**.
Doba varenia sa zvýši o 120 sekúnd.

2. Stlačením tlačidiel **VIAC/MENEJ** zadajte čas.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**. Časovač sa automaticky spustí.

i Stlačením tlačidla **ŠTART** môžete počas odpočítavania časovača predĺžiť čas.
Funkcia časovača sa dá použiť iba vtedy, keď rúra nie je v prevádzke.

5.5 Používanie tlačidla Stop

Jedným stlačením tlačidla **STOP** prejdete do režim pozastavenia.

Opätovným stlačením tlačidla **STOP** zrušíte dobu varenia.

5.6 Kuchynský časovač

Slúži na nastavenie kuchynského časovača.

1. Stlačte tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**.

5.7 Rýchly štart

Stlačením tlačidla **ŠTART** môžete priamo začať variť s výkonom 800 W/VYSOKÝ po dobu 30 sekúnd.

i Ak chcete pridať viac času, stlačte tlačidlo **ŠTART**.

5.8 Stíšenie zvuku

Slúži na vypnutie zvuku.

1. Stlačte 3-krát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**, kým sa nezobrazí nápis „Soun“ (Zvuk).
2. Stláčajte tlačidlá **VIAC/MENEJ**, kým sa nezobrazí nápis „oFF“ (vyp.).
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

Slúži na zapnutie zvuku.

1. Stlačte 3-krát tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**, kým sa nezobrazí nápis „Soun“ (Zvuk).
2. Stláčajte tlačidlá **VIAC/MENEJ**, kým sa nezobrazí nápis „on“ (zap.).
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

5.9 Pauza

Slúži na pozastavenie rúry počas prevádzky mikrovlnnej rúry.

1. Stlačte tlačidlo **STOP** alebo otvorte dvierka.
2. Rúra sa pozastaví po dobu maximálne 5 minút.
3. Stlačením tlačidla **ŠTART** pokračujte vo varení.

5.10 Obľúbené

Rúra má 3 obľúbené recepty.

- ☆₁ Zmäkčené maslo
- ☆₂ Rozpustenie čokolády
- ☆₃ Koláč v hrnčeku

Príklad: Ak chcete nechať zmäknúť maslo.

1. Stlačte raz tlačidlo **OBĽÚBENÉ 1**.
2. Stlačením tlačidiel **VIAC/MENEJ** vyberte hmotnosť.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

i Ak segmenty displeja zobrazujú rotujúci vzor, znamená to, že potravinu musíte premiešať alebo obrátiť. Ak chcete pokračovať vo varení, stlačte tlačidlo **ŠTART**. Na konci doby automatického rozmrazovania sa program automaticky zastaví. Úroveň výkonu prednastavených obľúbených receptov sa nedajú upraviť. Môžete pripraviť 1–4 koláče v hrnčeku.

! VÝSTRAHA! Čokoláda môže byť veľmi horúca! Ak na prípravu čokolády potrebujete dlhšiu dobu varenia, pridajte 10 sekúnd. Dávajte pri čokoláde pozor, keďže sa môže prehriať a spáliť.

Ak chcete prepísať obľúbené recepty na svoje vlastné recepty.

1. Stlačte tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU** na výber výkonu.
2. Stlačením tlačidiel **VIAC/MENEJ** zadajte čas.
3. Stlačte a podržte tlačidlo **OBĽÚBENÉ**, ktoré chcete nastaviť, kým nezaznie jedno pípnutie a nezobrazí sa hviezdička obľúbeného režimu.

Ak chcete znovu nastaviť tlačidlo Obľúbené na nastavenia z výroby.

1. Stlačte tlačidlo **STOP**.
2. Stlačte a na 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU 400 W**. Rúra resetuje obľúbené tlačidlá na nastavenia z výroby.

5.11 Automatické rozmrazovanie

Automatické rozmrazovanie automaticky nastaví správny režim varenia a dobu varenia na základe hmotnosti potraviny.

Môžete si vybrať z 2 ponúk automatického rozmrazovania.

1. Automatické rozmrazovanie: Mäso/ryba/hydina
2. Automatické rozmrazovanie: Chlieb

Príklad: Ak chcete rozmraziť steak s hmotnosťou 0,2 kg.

1. Vyberte ponuku automatického rozmrazovania jedným stlačením tlačidla **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVANIE**.
2. Stlačením tlačidiel **VIAC/MENEJ** vyberte hmotnosť.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

i Ak segmenty displeja zobrazujú rotujúci vzor, znamená to, že potravinu musíte premiešať alebo obrátiť. Ak chcete pokračovať vo varení, stlačte tlačidlo **ŠTART**. Na konci doby automatického rozmrazovania sa program automaticky zastaví. V režime automatického rozmrazovania nie je dostupné nastavenie času/výkonu.

6. TABUĽKY VARENIA

6.1 Obľúbené

| Obľúbené | Hmotnosť | Tlačidlo | Postup |
|----------------------|--------------|----------------|--|
| Zmäkčené maslo | 0.05-0.25 kg | ☆ ₁ | <ul style="list-style-type: none"> Dajte maslo do pyrexovej nádoby. Po uvarení dobre premiešajte. |
| Rozpustenie čokolády | 0.1-0.2 kg | ☆ ₂ | <ul style="list-style-type: none"> Rozlámete čokoládu na malé kúsky. Dajte čokoládu do pyrexovej nádoby. Keď zaznie zvukový signál, premiešajte. Po uvarení dobre premiešajte. <p>! VÝSTRAHA! Čokoláda môže byť veľmi horúca! Ak na prípravu čokolády potrebujete dlhšiu dobu varenia, pridajte 10 sekúnd. Dávajte pri čokoláde pozor, keďže sa môže prehriať a spáliť.</p> |
| Koláč v hrnčeku | 1-4 hrnčeky | ☆ ₃ | <ul style="list-style-type: none"> Urobte koláč podľa receptu. Dajte hrnček smerom k okraju otočného taniera. Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť. |

6.2 Koláč v hrnčeku recepty

| Bohatý čokoládový koláč v hrnčeku | |
|-----------------------------------|----------------------|
| Prísady na 1 hrnček: | |
| 2½ lyžice (25 g) | hladkej múky |
| 2 lyžice (12 g) | kakaového prášku |
| 2½ lyžice (30 g) | práškového cukru |
| ¼ čajovej lyžičky | prášku do pečiva |
| 1½ lyžice (15 g) | rastlinného oleja |
| ¼ čajovej lyžičky | vanilkového extraktu |
| 1 | stredne veľké vajce |

Metóda:

- Dajte všetky suché prísady do hrnčeka a dobre premiešajte vidličkou.
- Pridajte rastlinný olej, vanilkový extrakt a vajce a dobre premiešajte.
- Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
- Varte pomocou ☆₃. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka. Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Ozdobte čokoládovým krémom.

Tip: Ak chcete pripraviť čokoládovo-pomarančový koláč v hrnčeku, nahradte vanilkový extrakt ½ čajovej lyžičky pomarančového extraktu.

| Malinový koláč v hrnčeku | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| Prísady na 1 hrnček: | |
| 2½ lyžice (25 g) | hladkej múky |
| 2½ lyžice (30 g) | práškového cukru |
| ¼ čajovej lyžičky | prášku do pečiva |
| 1½ lyžice (15 g) | rastlinného oleja |
| ½ čajovej lyžičky | vanilkového extraktu |
| 1 | stredne veľké vajce |
| 1½ lyžice | malinového džemu bez jadierok |

| Koláč v hrnčeku s kúskami jablka | |
|---|--------------------------------|
| Prísady na 1 hrnček: | |
| 2½ lyžice (25 g) | hladkej múky |
| 2 lyžice (30 g) | jemného hnedého cukru |
| ¼ čajovej lyžičky | prášku do pečiva |
| ¼ čajovej lyžičky | rozdrvenej škorice |
| 1½ lyžice (15 g) | rastlinného oleja |
| 1 | stredne veľké vajce |
| 1½ lyžice (30 g) | jablkovej šťavy |
| polovica (7 g) | celozrnej sušienky, rozdrvenej |

Metóda:

1. Dajte všetky suché prísady do hrnčeka a dobre premiešajte vidličkou.
 2. Pridajte rastlinný olej, vanilkový extrakt a vajce a dobre premiešajte.
 3. Vmiešajte džem pomocou lyžice tak, aby urobil v zmesi pruhy.
 4. Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
 5. Varte pomocou ☆₃. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.
- Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Ozdobte vanilkovým krémom.

Metóda:

1. Dajte všetky suché prísady (okrem sušienky) do hrnčeka a dobre premiešajte vidličkou.
 2. Pridajte rastlinný olej a vajce a dobre premiešajte.
 3. Jemne vmiešajte jablkovú šťavu pomocou lyžice tak, aby urobila v zmesi pruhy.
 4. Na vrch dajte rozdrvenú celozrnnú sušienku.
 5. Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
 6. Varte pomocou ☆₃. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.
- Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Na vrch dajte kopček vanilkovej zmrzliny.



VÝSTRAHA! Jablková šťava bude horúca.

| Koláč v hrnčeku s arašidovým maslom | |
|--|---------------------------|
| Prísady na 1 hrnček: | |
| 2½ lyžice (25 g) | hladkej múky |
| 2 lyžice (30 g) | jemného hnedého cukru |
| ¼ čajovej lyžičky | prášku do pečiva |
| 1½ lyžice (15 g) | rastlinného oleja |
| ¼ čajovej lyžičky | vanilkového extraktu |
| 2 lyžica (30 g) | jemného arašidového masla |
| 1 | stredne veľké vajce |

Metóda:

1. Dajte všetky suché prísady do hrnčeka a dobre premiešajte vidličkou.
 2. Pridajte rastlinný olej, vanilkový extrakt, arašidové maslo a vajce a dobre premiešajte.
 3. Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
 4. Varte pomocou ☆. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.
- Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.

Posypte čokoládou.

Tip: Ak to tak máte radšej, použite chrumkavé arašidové maslo.

| Mrkvový koláč v hrnčeku | |
|--------------------------------|--------------------------------------|
| Prísady na 1 hrnček: | |
| 2 lyžice (20 g) | hladkej múky |
| 2½ lyžice (30 g) | svetlého hnedého cukru |
| ¼ čajovej lyžičky | prášku do pečiva |
| ¼ čajovej lyžičky | rozdrvenej škorice |
| ¼ čajovej lyžičky | rozdrveného muškátového orecha |
| 1 lyžice | rozdrvených mandlí |
| 1½ lyžice (15 g) | slniečnicového oleja |
| | Kôra z ½ pomaranča |
| 30 g | strúhanej mrkvy |
| 1 | stredne veľké vajce |
| Krémová poleva: | 15 g masla, zmäkčeného |
| | 40 g múčkového cukru |
| | 40 g plnotučného krémového syra |
| | ½ čajovej lyžičky pomarančovej šťavy |

Metóda:

1. Dajte všetky suché prísady do hrnčeka a dobre premiešajte vidličkou.
 2. Pridajte slnečnicový olej, kôru z pomaranča, strúhanú mrkvu a vajce a dobre premiešajte.
 3. Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
 4. Varte pomocou ☆. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.
 5. Urobte polevu zmiešaním masla, múčkového cukru, krémového syra a pomarančovej šťavy.
- Po varení nechajte 30 sekúnd odstáť.




Nechajte koláč vychladnúť, potom pridajte polevu.


| Koláč v hrnčeku s citrónom | |
|-----------------------------------|---|
| Prísady na 1 hrnček: | |
| 2½ lyžice (25 g) | hladkej múky |
| 2½ lyžice (30 g) | práškového cukru |
| ¼ čajovej lyžičky | prášku do pečiva |
| 1½ lyžice (15 g) | rastlinného oleja |
| 1 čajová lyžička | citrónovej kôry |
| 1 | stredne veľké vajce |
| Poleva: | 1 lyžica premiešanej citrónovej šťavy s 2 lyžicami práškového cukru |

Metóda:

1. Dajte všetky suché prísady do hrnčeka a dobre premiešajte vidličkou.
2. Pridajte rastlinný olej, citrónovú kôru a vajce a dobre premiešajte.
3. Dajte hrnček mimo stred otočného taniera.
4. Varte pomocou ☆. Počas varenia koláč vyrastie z hrnčeka.
5. Na vrch dajte polevu z citrónovej šťavy zmiešanej s práškovým cukrom.
6. Po varení uvoľníte koláč, poprepichujte celý vrch špajdlou, potom naneste polevu a nechajte 30 sekúnd odstáť.

6.3 Automatické rozmrazovanie

| Automatická rozmrazovanie | Hmotnosť | Tlačidlo | Postup |
|--|------------|--|--|
| Mäso/ryby/hydina (Celá ryba, rybie steaky, rybie filé, kuracie stehná, kuracie prsia, mleté mäso, steak, kotlety, fašírky, párky) | 0,2-0,8 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> • Položte jedlo na nízky pekáč do stredu otočného taniera. • Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo, premiešajte a oddelte. Zakryte tenké časti a teplé miesta alobalom. • Po rozmrazení zabaľte do alobalu na 15–45 minút až do dôkladného rozmrazenia. • Mleté mäso: Keď sa ozve zvukový signál, obráťte jedlo. Ak je to možné, vyberte rozmrazené časti. <p> Nie je vhodné na celú hydinu.</p> |
| Chlieb | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> • Rozložte v nízkom pekáči v strede otočného taniera. Pri váhe 1,0 kg rozložte priamo na otočný tanier. • Keď sa ozve zvukový signál, obráťte a vyberte rozmrazené plátky. • Po rozmrazení zabaľte do alobalu na 5–15 minút až do dôkladného rozmrazenia. |

-  Zadávajúce len hmotnosť samotného jedla. Nezadávajúce hmotnosť nádoby.
 Pri potravinách s hmotnosťou väčšou alebo menšou ako sú hmotnosti/množstvá uvedené v tabuľke použite manuálne nastavenie.
 Konečná teplota sa bude líšiť v závislosti od počiatkovej teploty.
 Steaky a kotlety by mali byť zmrazené v jednej vrstve.
 Mleté mäso by malo byť zmrazené v tenkej vrstve.

6.4 Zohrievanie jedál a nápojov

| Jedlo/Nápojov | Množstvo -g/ml- | Výkon Úroveň | Čas -Min- | Spôsob |
|--|--------------------|-----------------|--------------|--|
| Mlieko 1 šálka | 150 | 800 W | 1 | nezakrývajte |
| Voda 1 šálka | 150 | 800 W | 1-2 | neprikrývajte |
| 6 šálok | 900 | 800 W | 10-12 | neprikrývajte |
| 1 tanier | 1000 | 800 W | 11-13 | neprikrývajte |
| Tanier s jedlom | 400 | 800 W | 3-6 | omáčku pokropte vodou, prikryte, v druhej polovici cyklu zohrievania pomiešajte |
| Polievka/vývar | 200 | 800 W | 1-2 | prikryte, po zohratí premiešajte |
| Zelenina | 500 | 800 W | 4-5 | v prípade potreby pridajte trochu vody, zakryte, v druhej polovici cyklu zohrievania premiešajte |
| Mäso, 1 plátok ¹⁾ | 200 | 800 W | 3-4 | polejte trochu omáčky a prikryte |
| Rybie filé ¹⁾ | 200 | 800 W | 2-3 | prikryte |
| Koláč, 1 kusok | 150 | 400 W | ½ | umiestnite na porcelánový pekáč |
| Detská strava, 1 pohár | 190 | 400 W | 1 | premiestnite do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry, po zohratí dobre premiešajte a kontrolujte teplotu |
| Roztopenie margarínu alebo masla ¹⁾ | 50 | 800 W | ½ | prikryte |
| Roztopenie čokolády | 100 | 400 W | 2-3 | občas premiešajte |

¹⁾chladené

6.5 Rozmrazovanie

| Jedlo | Množstvo -g- | Výkon Úroveň | Čas -Min- | Spôsob | Čas odstátia -Min- |
|----------------|-----------------|-----------------|--------------|--|--------------------------|
| Guláš | 500 | 240 W | 8-12 | uprostred rozmrazovania premiešajte | 10-30 |
| Koláč, 1 kusok | 150 | 80 W | 2-5 | umiestnite na porcelánový pekáč | 5 |
| Ovocie | 250 | 240 W | 4-5 | rovnomerne rozmiestnite a v polovici cyklu rozmrazovania ovocie poobraccajte | 5 |

6.6 Varenie z mrazených potravín

| Jedlo | Množstvo -g- | Výkon Úroveň | Čas -Min- | Spôsob | Čas odstátia -Min- |
|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|--|--------------------------|
| Rybie filé | 300 | 800 W | 10-12 | prikryte | 2 |
| Tanier s jedlom | 400 | 800 W | 9-11 | prikryte, po 6 minútach premiešajte | 2 |

6.7 Varenie

| Jedlo | Množstvo -g- | Výkon Úroveň | Čas -Min- | Spôsob | Čas odstátia -Min- |
|----------------------|-----------------|-----------------|--------------|--|--------------------------|
| Brokolica/ hrášok | 500 | 800 W | 9-11 | Pridajte 4–5 lyž. vody, prikryte, - v polovici varenia premiešajte | |
| Mrkvy | 500 | 800 W | 10-12 | Nakrájajte na krúžky, pridajte - 4–5 lyž. vody, prikryte, v polovici varenia premiešajte | |
| Pečené mäso | 1000 | 560 W | 19-21 | ochuťte podľa chuti, umiest- nite do plytkej misky na pečenie, v polovici doby vare- nia pretočte | 10 |
| Rybie filé | 200 | 800 W | 3-4 | dochuťte podľa chuti, položte do nízkeho pekáča, prikryte | 2 |




Ak je rúra v prevádzke v ľubovoľnom režime 3 a viac minút, ventilátor zostane zapnutý ešte 2 minúty po dokončení prípravy jedla. Otvorte dverka a zastane, zatvorte dverka a znovu začne, až kým neuplynú 2 minúty (vrátane času otvorenia dverí). Ak je rúra v prevádzke kratšie ako 3 minúty, ventilátor sa nezapne.


7. RADY A TIPY

7.1 Riad vhodný do mikrovlnnej rúry

| Riad | Bezpečnosť mikrovlnnej rúry | Poznámky |
|---|-----------------------------|---|
| Alobal/nádoby z alobalu | ✓ / ✗ | Aby sa jedlo neprehrialo, môžete ho prikryť kúskami alobalu. Fóliu udržiavajte aspoň 2 cm od stien rúry, pretože môže dôjsť k iskreňiu. Nádoby z fólie sa neodporúčajú, ak ich výslovne neodporúča výrobca. Dôkladne dodržujte pokyny výrobcov. |
| Porcelán a keramika | ✓ / ✗ | Porcelán, keramika, glazúrované nádoby a kostný porcelán sú v zásade vhodné, okrem prípadov, ak obsahujú kovovú dekoráciu. |
| Sklený riad, napr. Pyrex® | ✓ | Pri používaní jemného skla je potrebné postupovať opatrne, pretože sa pri náhlom zahriatí môže rozbiť alebo prasknúť. |
| Kov | ✗ | Neodporúča sa používať kovový riad v mikrovlnnej rúre, pretože bude iskriť, čo môže mať za následok požiar. |
| Umelá hmota/ polystyrén, napr. nádoby z prevádzok rýchleho občerstvenia | ✓ | Je potrebné postupovať opatrne, pretože niektoré nádoby sa pri vysokých teplotách topia alebo strácajú farbu. |
| Vrecká do mrazničky, vrecká na pečenie | ✓ | Musia byť prepichnuté, aby mohla unikáť para. Dbajte na to, aby vrecká boli vhodné na používanie v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte plastové ani kovové svorky, pretože sa môžu roztopiť alebo vznietiť pri iskreňiu. |
| Papierové taniere, poháre a kuchynský papier | ✓ | Používajte len na zohrievanie alebo na absorbovanie vlhkosti. Je potrebné postupovať opatrne, pretože prehriatie môže spôsobiť požiar. |
| Nádoby zo slamy a drevené nádoby | ✓ | Pri používaní týchto materiálov nenechávajte mikrovlnnú rúru bez dozoru, lebo prehriatie môže zapríčiniť požiar. |
| Recyklovaný papier a novinový papier | ✗ | Môže obsahovať čiastočky kovu, čo môže spôsobiť iskreňiu a viesť ku vzniku požiaru. |

7.2 Rady týkajúce sa prípravy jedál v mikrovlnnej rúre

| Rady týkajúce sa prípravy jedál v mikrovlnnej rúre | |
|--|---|
| Zloženie | Potraviny bohaté na tuk a cukor (napr. puding alebo koláč) vyžadujú kratší čas ohrevu. Je potrebné postupovať opatrne, pretože prehriatie môže spôsobiť požiar. |
| Veľkosť | Rovnomernejšiu prípravu dosiahnete tak, že všetky kúsky budú mať rovnakú veľkosť. |
| Teplota jedla | Počiatočná teplota jedla má vplyv na čas potrebný na prípravu. Urobte zárez do jedla z plnkami, ako sú napr. šišky s džemom, aby sa uvoľnilo teplo alebo para. |
| Usporiadanie | Umiestnite najhrubšie časti jedla smerom k okraju taniera. (Např. kuracie stehná.) |
| Prikrytie | Použite perforovanú plastovú fóliu alebo vhodné veko. |
| Prepíchnutie | Jedlá so škrupinou, šupou alebo blanou sa pred varením alebo zohrievaním musia na niekoľkých miestach prepíchnúť, pretože tvoriaca sa para by mohla spôsobiť explóziu jedla. Príklad: zemiaky, ryby, kurčatá, párky.  DÔLEŽITÉ! Vajcia by sa v mikrovlnnej rúre nemali pripravovať, pretože by mohli explodovať aj po skončení prípravy. Príklad: vajcia natvrdo, stratené vajcia. |
| Premiešajte, otočte a narovnajte | Na dosiahnutie rovnomernej prípravy je dôležité jedlo počas prípravy občas premiešať a obrátiť. Vždy miešajte smerom od okraja k stredu. |
| Odstátie | Po zohriatí je dôležité nechať jedlo postáť, aby sa teplo v jedle rovnomerne rozptýlilo. |
| Zakrytie | Teplé oblasti je možné zakryť malými kúskami fólie, ktorá odráža mikrovlny (alobal). Príklad: kuracie nohy a krídla. |

-  Pri vyberaní jedál z rúry používajte držiaky na poháre alebo teplovzdorné rukavice. Zabráňte tak popáleninám. Vždy otvárajte nádoby, vrecká a pod. tak, aby vám smerovali od tváre a rúk. Zabráňte tak popáleninám spôsobeným parou. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko, aby nedošlo k popáleninám spôsobeným unikajúcou parou a teplom. Po zohriatí pokrývajte plnené pečené jedlá, aby sa uvoľnila para a zabránilo sa tak popáleninám.

8. RIEŠENIE PROBLÉMOV


| Problém | Skontrolujte, či . . . |
|---|--|
| Mikrovlnná rúra nefunguje správne? | <ul style="list-style-type: none"> • Poistky v poistkovej skrínke fungujú. • Nedošlo k výpadku napájania. • Ak sa poistky stále vyhadzujú, obráťte sa na kvalifikovaného elektrikára. |
| Režim mikrovln nefunguje? | <ul style="list-style-type: none"> • Dvierka sú správne zavreté. • Tesnenia dvierok a ich povrch sú čisté. • Stlačili ste tlačidlo ŠTART. |
| Otočný tanier sa neotáča? | <ul style="list-style-type: none"> • Držiak otočného taniera je správne položený na manžete. • Riad v rúre nepresahuje cez otočný tanier. • Jedlo nepresahuje cez okraj otočného taniera a nebráni jeho otáčaniu. • V priehlbine pod otočným tanierom nie je prekážka. |
| Mikrovlnná rúra sa nevypne? | <ul style="list-style-type: none"> • Zariadenie odpojte prostredníctvom poistkovej skrínky. • Zavolajte do autorizovaného servisu spoločnosti ELECTROLUX. |
| Vnútročné svetlo nefunguje? | <ul style="list-style-type: none"> • Zavolajte do svojho autorizovaného servisu spoločnosti ELECTROLUX. Interné svetlo môže vymeniť iba vyškolený autorizovaný servis spoločnosti ELECTROLUX. |
| Jedlo sa ohrieva a pripravuje dlhšie než predtým? | <ul style="list-style-type: none"> • Nastavte dlhší čas prípravy (dvojnásobné množstvo = takmer dvojnásobný čas) alebo, • Ak je jedlo studenšie ako zvyčajne, občas ho otočte alebo obráťte alebo, • Nastavte vyšší výkon. |
| Neotvorí sa dvere kvôli výpadku elektrického prúdu? | <ul style="list-style-type: none"> • Opatrne otvorte dvere potiahnutím smerom von v pravom dolnom rohu skla dverí. |

9. TECHNICKÉ PARAMETRE


| | | |
|------------------------------|-----------|--|
| Sieťové napätie | | 220-240 V, 50 Hz, jedna fáza |
| Poistka/istič | | Minimálne 10 A |
| Príkon: | Mikrovlny | 1.25 kW |
| Výstupný výkon: | Mikrovlny | 800 W (IEC 60705) |
| Frekvencia mikrovĺn | | 2450 MHz ¹⁾ (Skupina 2/Trieda B) |
| Vonkajšie rozmery: | KMFE172TE | 595 mm (Š) x 371 mm (V) x 312 mm (H) |
| Rozmery vnútorného priestoru | | 285 mm (Š) x 202 mm (V) x 298 mm (H) ²⁾ |
| Objem vnútorného priestoru | | 17 litrov ²⁾ |
| Otočný tanier | | Ø 272 mm, sklený |
| Hmotnosť | | pribl. 16 kg |

- ¹⁾ Tento výrobok spĺňa požiadavky európskej normy EN55011.
V súlade s touto normou je tento výrobok klasifikovaný ako zariadenie skupiny 2, triedy B. Skupina 2 znamená, že zariadenie zámerne generuje rádiovú frekvenciu vo forme elektromagnetického žiarenia na účely tepelnej úpravy potravín.
Trieda B znamená, že zariadenie je vhodné na používanie v domácnostiach.
- ²⁾ Vnútorný objem sa vypočíta odmeraním maximálnej šírky, hĺbky a výšky. Skutočný disponibilný objem pre pokrmu je nižší.

10. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Materiály označené symbolom  odovzdajte na recykláciu. Obal hodte do príslušných kontajnerov na recykláciu.

Chráňte životné prostredie a zdravie ľudí a recyklujte odpad z elektrických a elektronických spotrebičov.

Nelikvidujte spotrebiče označené symbolom  spolu s odpadom z domácnosti. Výrobok odovzdajte v miestnom recyklačnom stredisku alebo sa obráťte na obecný alebo mestský úrad.

VSEBINA

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA | 75 |
| 2. NAMESTITEV | 79 |
| 3. PREGLED APARATA | 83 |
| 4. PRED PRVO UPORABO | 84 |
| 5. DELOVANJE | 85 |
| 6. TABELA ZA KUHANJE | 88 |
| 7. NAPOTKI IN NASVETI | 94 |
| 8. KAJ STORITI, ČE | 96 |
| 9. SPECIFIKACIJE | 97 |
| 10. OKOLJSKE INFORMACIJE | 97 |

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

Pridržujemo 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.

Izdelek 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.

Vsebinsko otroških steklenič 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

dobro 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!

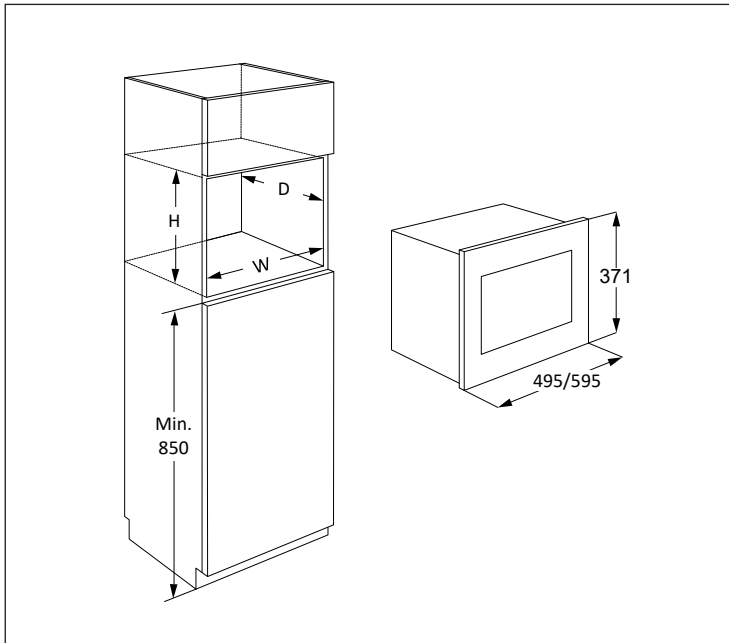
Pazite na otroke in jih držite stran od vrat, da se ne bi opekli.



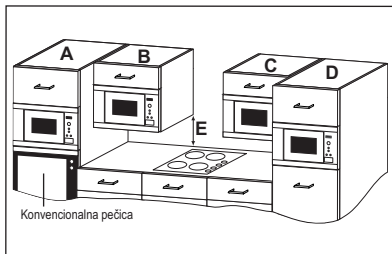
POMEMBNO!

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, B, C ali D:



| Položaj | Velikost niše | | |
|---------|---------------|-----|-----|
| | Š | G | V |
| A | 562 | 550 | 360 |
| B+C | 562 | 300 | 350 |
| | 562 | 300 | 360 |
| D | 562 | 500 | 350 |
| | 562 | 500 | 360 |

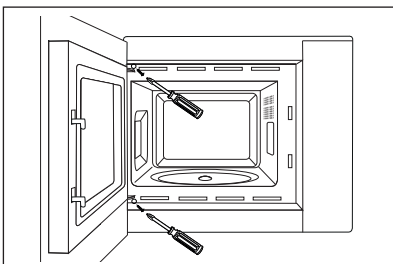
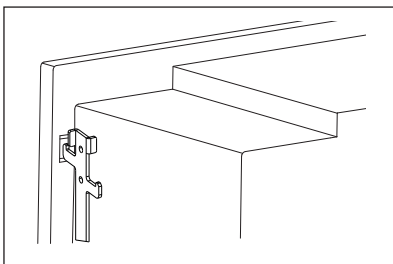
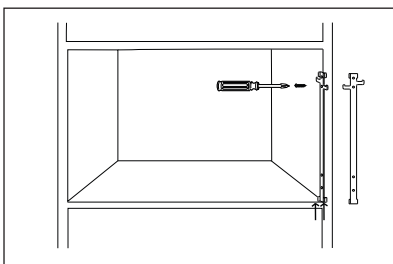
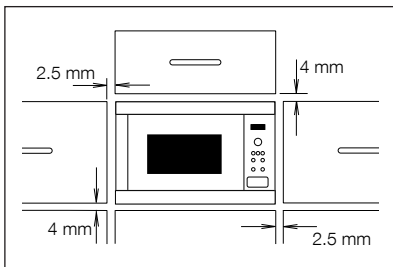
Mere v (mm)

2.1 Varna uporaba aparata

Če nameščate mikrovalovno pečico v položaj B ali C:

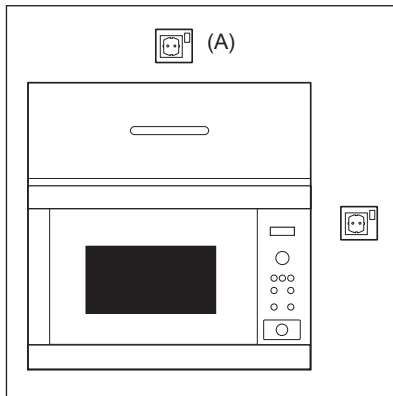
- Omara mora biti minimalno 500 mm (E) nad delovnim pultom in ne sme biti nameščena neposredno nad kuhhalno ploščo.
- Ta naprava je bila preverjena in odobrena le za uporabo v bližini plina, elektrike in indukcijskih plošč.
- Med kuhhalno ploščo in mikrovalovno pečico mora biti zagotovljen zadosten prostor, da se ne bi pregrela mikrovalovna pečica, bližnje omare in dodatki.
- Ne prižigajte kuhhalne plošče brez da bi bile na njej posode ko je v uporabi mikrovalovna pečica.
- Ravnajte pazljivo ko uporabljate mikrovalovno pečico medtem ko je prižgana kuhhalna ploščo.

2.2 Namestitev aparata



1. Odstranite embalažo in pazljivo preverite, ali je aparat morda poškodovan.
2. Ta pečica je izdelana tako, da se lahko namesti v 350 mm visoko omaro. Namestitev v 360 mm visoko omaro:- Odvijte in odstranite 4 nogice z dna pečice. Obrnite nogice za 90 stopinj in ponovno namestite z daljšo stranjo v smer sprednje strani pečice.
3. Namestite pritrditveni kavelj na desno stran kuhinjske omare in sledite priloženim navodilom.
4. Namestite aparat v kuhinjsko omarico počasi in brez sile. Napravo je treba dvigniti na pritrtilne kavlje in nato spustiti na svoje mesto. Pritrdite pečico na levo stran s priloženima vijakoma.
5. Preverite, ali je naprava stabilna in vodoravna. Med zgornjimi vrati omare in vrhom ohišja pečice zagotovite 2.5 mm vrzel (glejte diagram).

2.3 Priključevanje 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.

2.4 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.

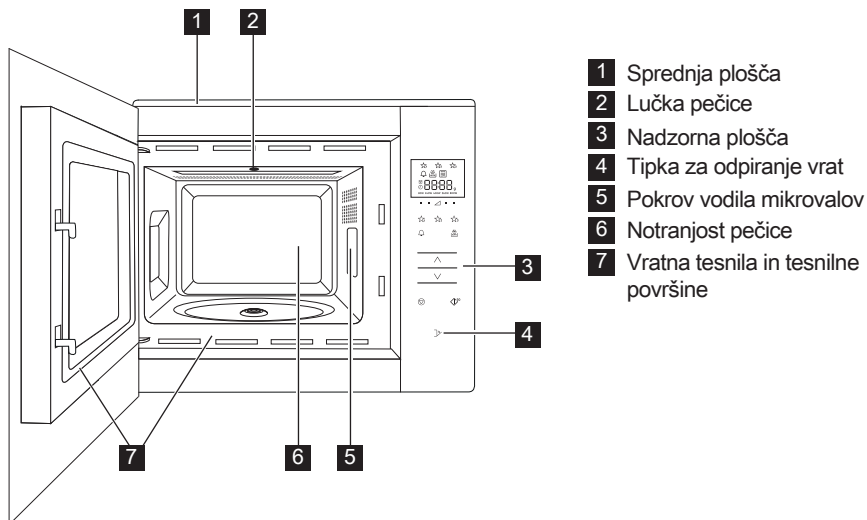
Preprečevanje poškodb vrtljivega podstavka:

- 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.

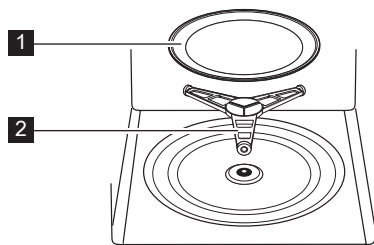
3. PREGLED APARATA

3.1 Mikrovalovna pečica



- 1** Sprednja plošča
- 2** Lučka pečice
- 3** Nadzorna plošča
- 4** Tipka za odpiranje vrat
- 5** Pokrov vodila mikrovalov
- 6** Notranjost pečice
- 7** Vratna tesnila in tesnilne površine

3.2 Dodatna oprema



Preverite, ali je priložena naslednja dodatna oprema:

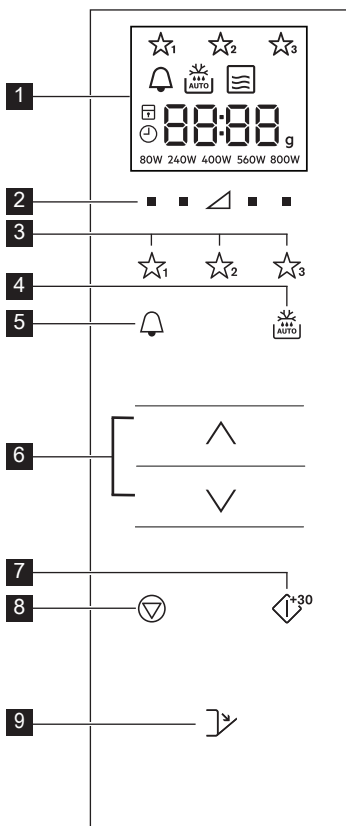
- 1** Vrtljivi podstavek
- 2** Nosilec vrtljivega podstavka

- Nosilec vrtljivega podstavka postavite v zaprto embalažo 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.



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

3.3 Nadzorna plošča



1 Digitalni indikatorji na prikazovalniku:

Prijjubljene

Kuhinjski časovnik

Samodejno odmrzovanje

Mikrovalovi

Zaustavitev/prekinitev

Varnostno zaklepanje

Nastavitev ure

Prikaz segmentov

Teža

Nivoji moči

- 2** Tipke nivojev moči
- 3** Tipke za prijubljene
- 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" (vklop) ali "oFF" (izklop).
- 2a.** Za izklop ure pritisnite gumba **VEČ/MANJ**, dokler ni prikazano "oFF" (izklop), nato pritisnite gumb **START**. Pečica je pripravljena na uporabo.

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

2b. Za vklop ure pritisnite gumba **VEČ/MANJ**, dokler ni prikazano "on" (vklop), 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.

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 560 W moči.

1. Pritisnite tipko **MOČ** na desni strani trikotnika, dokler ni prikazano "560 W".
2. Pritisnite gumba **VEČ/MANJ** za vnos časa.
3. Pritisnite tipko **START**.



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 nastavitve nivoja moči. Previsoka moč mikrovalov ali predolgo kuhanje hrane lahko le-to preveč segrejejo in zanetijo požar.

Če ste izbrali 800 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 vrat). Če pečica deluje manj kot 3 minute, se ventilator ne bo vključil.

Po kuhanju se bo vrtiljvi 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 |
|----------------------------|--|
| 800 W/ NAJVIŠJA | Za hitro kuhanje ali pogrevanje (npr. juh, enolončnic, hrane iz pločevinke, toplih pijač, zelenjave, rib ipd). |
| 560 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 skuhalo enakomerno, ne da bi se pri robovih skuhalo preveč. |
| 400 W | Za goste jedi, ki zahtevajo daljše obdobje konvencionalnega kuhanja, (npr. za govedino), priporočamo uporabo te nastavitve, saj ohranja mehkost mesa. |
| 240 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. |
| 80 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 800 W | 15 minut | Mikrovalovi 560 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**.

1. 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.

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

i 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 800 W/NAJVIŠJA za 30 sekund s pritiskom tipke **START**.

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

5.8 Izklop zvoka

Za izklop zvoka.

1. 3-krat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**, dokler ni prikazano "Soun".
2. Pritisnite gumba **VEČ/MANJ**, dokler ni prikazano "oFF" (izklop).
3. 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 nastavitve priljubljenih nazaj na tovarniške nastavitve.

1. Pritisnite tipko **STOP**.
2. Pritisnite in zadržite tipko **MOČ 400 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 menjema 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 vanilje |
| 1 | srednje veliko jajce |

Način:

- Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
- Dodajte rastlinsko olje, izvleček vanilje 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 vanilje 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 \star_{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 \star_{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 sladoleada.



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 posujite z mešanico limoninega soka in mletega sladkorja.
6. Po kuhanju zrahljajte torto, preluknjajte zgornji del z vilico, nato pokaplajte 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) | 0,2-0,8 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 kosčki 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 | 800 W | 1 | ne pokrivajte |
| Voda, 1 sk | 150 | 800 W | 1-2 | ne pokrivajte |
| 6 sk | 900 | 800 W | 10-12 | ne pokrivajte |
| 1 posoda | 1000 | 800 W | 11-13 | ne pokrivajte |
| Jed na krožniku | 400 | 800 W | 3-6 | na omako pokapajte malo vode, pokrijte, na polovici premešajte |
| Juha/obara | 200 | 800 W | 1-2 | pokrijte, premešajte med pogrevanjem |
| Zelenjava | 500 | 800 W | 4-5 | po potrebi dodajte malo vode, pokrijte, na polovici premešajte |
| Meso, 1 rezina ¹⁾ | 200 | 800 W | 3-4 | na tanko prelijte z omako, pokrijte |
| Ribji file ¹⁾ | 200 | 800 W | 2-3 | pokrijte |
| Torta, 1 rezina | 150 | 400 W | ½ | postavite v nizko posodo |
| Hrana za dojenčke, 1 kozarec | 190 | 400 W | 1 | preložite v primerno posodo za mikrovalovne pečice ter po segrevanju dobro premešajte in preverite temperaturo |
| Topljenje margarine ali masla ¹⁾ | 50 | 800 W | ½ | pokrijte |
| Topljenje čokolade | 100 | 400 W | 2-3 | občasno premešajte |

¹⁾ ohlajeno

6.5 Odmrzovanje

| Hrana | Količina -g- | Moč raven | Čas -Min- | Metoda | Čas počivanja -min- |
|-----------------|-----------------|--------------|--------------|---|---------------------------|
| Golaž | 500 | 240 W | 8-12 | na polovici odmrzovanja premešajte | 10-30 |
| Torta, 1 rezina | 150 | 80 W | 2-5 | postavite v nizko posodo | 5 |
| Sadje | 250 | 240 W | 4-5 | enakomerno razporedite, na polovici odmrzovanja obrnite | 5 |

6.6 Kuhanje zamrznjene hrane

| Hrana | Količina -g- | Moč raven | Čas -Min- | Metoda | Čas počivanja -min- |
|-----------------|-----------------|--------------|--------------|-----------------------------------|---------------------------|
| Ribji file | 300 | 800 W | 10-12 | pokrijte | 2 |
| Jed na krožniku | 400 | 800 W | 9-11 | pokrijte, premešajte po 6 minutah | 2 |

6.7 Kuhanje

| Hrana | Količina -g- | Moč raven | Čas -Min- | Metoda | Čas počivanja -min- |
|--------------|-----------------|--------------|--------------|--|---------------------------|
| Brokoli/Grah | 500 | 800 W | 9-11 | dodajte 4-5 žlic vode, pokrijte, na polovici kuhanja premešajte | - |
| Korenje | 500 | 800 W | 10-12 | narežite na obročke, dodajte 4-5 žlic vode, pokrijte, na polovici kuhanja premešajte | - |
| Peče | 1000 | 800 W | 19-21 | začinite po okusu, vstavite v plitvo posodo in obrnite okrog na polovici kuhanja | 10 |
| Ribji file | 200 | 800 W | 3-4 | začinite po okusu, položite v plitko posodo za narastke, pokrijte | 2 |




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 počí. |
| 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. |
| Slamnate 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 potegnete 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 | 1.25 kW |
| Izhodna moč: | Mikrovalovi | 800 W (IEC 60705) |
| Frekvenca mikrovalov | 2450 MHz ¹⁾ (skupina 2 / razred B) | |
| Zunanje dimenzije: | KMFE172TE | 595 mm (Š) x 371 mm (V) x 312 mm (G) |
| Dimenzije odprtine | 285 mm (Š) x 202 mm (V) x 298 mm (G) ²⁾ | |
| Kapaciteta pečice | 17 litrov ²⁾ | |
| Vrtljivi podstavek | ø 272 mm, steklo | |
| Teža | pribl. 16 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 zabojnike 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..... | 99 |
| 2. INSTALACIJA | 103 |
| 3. PREGLED UREĐAJA | 107 |
| 4. PRE PRVE UPOTREBE | 108 |
| 5. RUKOVANJE | 109 |
| 6. TABELE ZA KUVANJE | 112 |
| 7. SAVETI I NAZNAKE..... | 118 |
| 8. ŠTA UČINITI AKO | 120 |
| 9. SPECIFIKACIJE | 121 |
| 10. INFORMACIJE O ZAŠTITI OKOLINE..... | 121 |

MI MISLIMO NA VAS

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 rena 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 proverí 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 krpu 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 vrela tokom upotrebe.



UPOZORENJE!

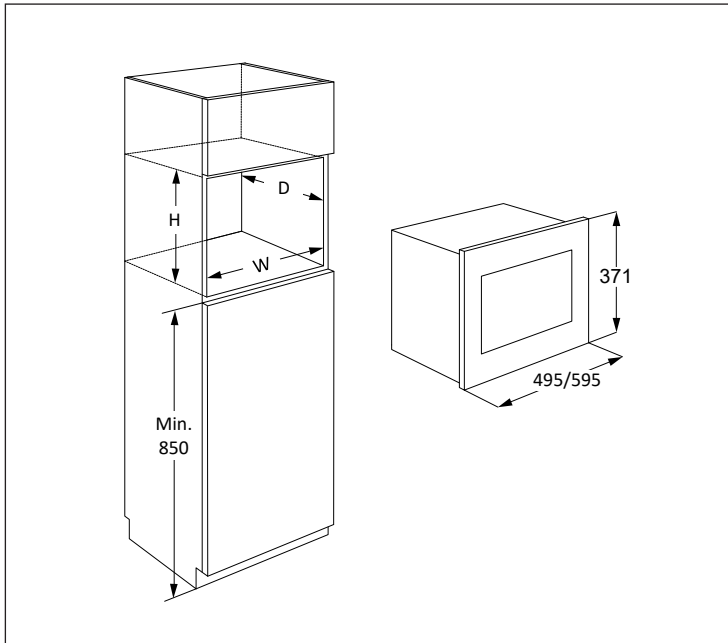
Držite decu na udaljenosti od vrata da biste sprečili da se opeku.



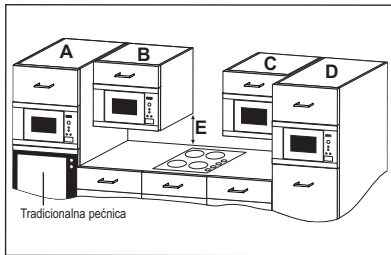
VAŽNO!

Nemojte koristiti komercijalne čistače za pećnice, paročištače, 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, B, C or D:



| Položaj | Veličina udubljenja | | |
|---------|---------------------|-----|-----|
| | Š | D | V |
| A | 562 | 550 | 360 |
| B+C | 562 | 300 | 350 |
| | 562 | 300 | 360 |
| D | 562 | 500 | 350 |
| | 562 | 500 | 360 |

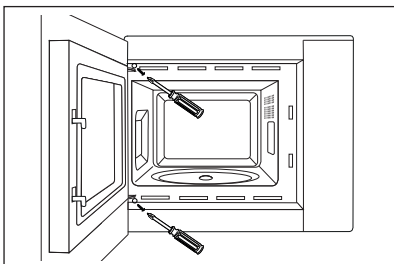
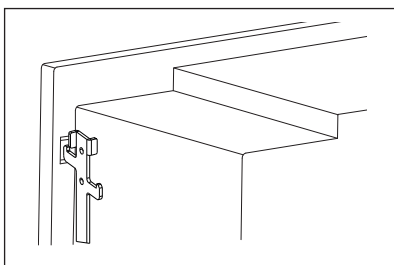
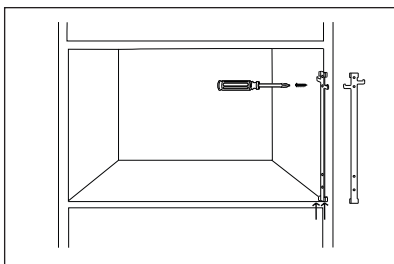
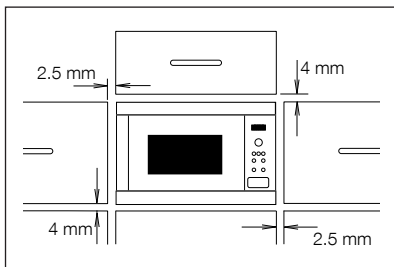
Mere u (mm)

2.1 Bezbedna upotreba uređaja

Ako uklapate mikrotalasnu u položaj B ili C:

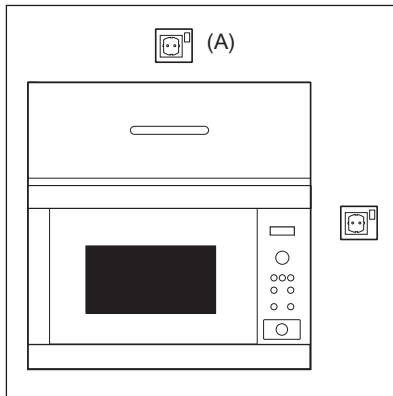
- Ormarić mora da budu najmanje 500 mm (E) iznad radnog stola i ne sme biti postavljen direktno iznad ploče.
- Ovaj uređaj je testiran i odobren za upotrebu u blizini isključivo kućnih gasnih, električnih i indukcionih ploča za kuvanje.
- Mora se ostaviti dovoljno prostora između ploče za kuvanje i mikrotalasne da bi se sprečilo pregrevanje mikrotalasne pećnice, okolnog ormarića i dodataka.
- Nemojte koristiti ploču za kuvanje bez šerpi kada mikrotalasna pećnica radi.
- Mora se voditi računa kada se rukuje mikrotalasnom pećnicom dok je ploča za kuvanje uključena.

2.2 Instaliranje uređaja



1. Uklonite čitavo pakovanje i pažljivo proverite da li ima znakova oštećenja.
2. Ova pećnica je konstruisana tako da se standardno uklopi u kuhinjski deo visine 350 mm. Kada se postavlja u kuhinjski deo visok 360 mm:- Odrnite i uklonite 4 nogice sa dna pećnice. Rotirajte nogare 90 stepeni i ponovo podesite tako da duga strana bude ispred rerne.
3. Podesite fiksirajuću kuku na desnu stranu kuhinjskog kredenca koristeći dostavljeno uputstvo za upotrebu.
4. 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. Fiksirajte remu na levoj strani koristeći dva dostavljena šrafa.
5. Uverite se da je uređaj stabilan i da nije nagnut. Pobrinite se da se održi razmak od 2.5 mm između vrata ormarića/ kuhinjskog dela iznad vrha okvira (pogledajte dijagram).

2.3 Priklučivanje 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 naizmeničnu 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.

2.4 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 pejsmejкера 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 remu 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.

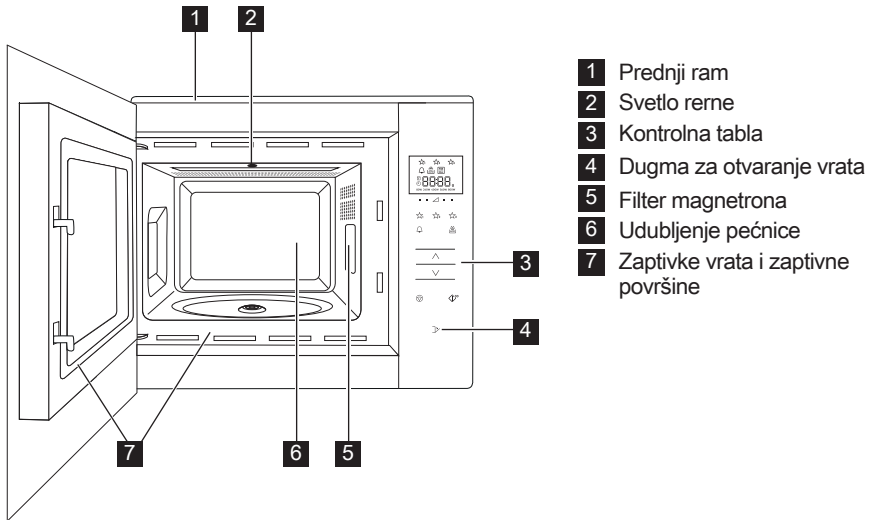
Da biste sprečili pucanje rotacione ploče:

- 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.

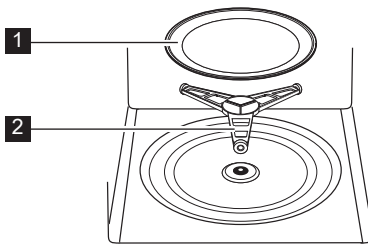
Ni proizvođač ni dobavljač ne mogu prihvatiti odgovornost za štete na pećnici ili fizičke povrede koje nastanu zbog nepoštovanja tačnog postupka električnog priključivanja. Povremeno se na zidovima pećnice ili oko zaptivki vrata i zaptivnih površina mogu formirati vodena para ili kapljice. To je uobičajena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

3. PREGLED UREĐAJA

3.1 Mikrotalasna pećnica



3.2 Dodaci



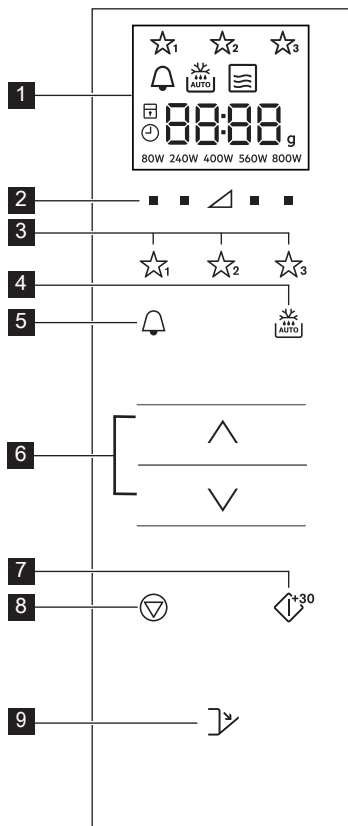
Uverite se da li su isporučeni sledeći dodaci:

- 1 Rotirajući tanjir
- 2 Nosač tanjira

- Postavite podršku za rotirajući tanjir u zatvorenom pakovanju na podu 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/Potvrdi/ Dugme za brzo pokretanje

8 Dugme za zaustavljanje

9 Dugma za otvaranje vrata

4. PRE PRVE UPOTREBE

4.1 Uključivanje

Kada se rerina po prvi put uključi imate opciju podešavanja sata. Rerina ima 24hr sat.

- Rerina 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**. Rerina 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**.

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**.

5. RUKOVANJE

5.1 Kuvanje u mikrotalasnoj

Primer: Da bi se podgrejala supa u trajanju od 2 minuta 30 sekundi na 560 W mikrotalasne energije.

1. Pritisnite dugme za **SNAGU ZAGREVANJA** na desnoj strani trougla dok se '560 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.

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 800 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 činija 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 |
|--------------------|--|
| 800 W/JAKO | Koristi se za brzo kuvanje ili zagrevanje, (npr. supe, dinstanih jela, konzervirane hrane, toplih napitaka, povrća, ribe itd). |
| 560 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 prekuvati i hrana će se ravnomerno kuvati bez prekuvanja sa strane. |
| 400 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. |
| 240 W/ODMR ZAVANJE | Za odmrzavanje odaberite ovaj nivo snage da biste osigurali da se jela ravnomerno odmrznu. Ova vrednost snage je idealna za lagano klučanje pirinča, testenina, knedli i kuvanje pudinga od jaja. |
| 80 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 800 W | 15 minuta | Mikrotalasna 560 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.

i 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 800 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 pregreje 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** 400 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 ½ 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 |
| pola (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 pomešajte.
 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 pomešajte.
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 promešajte.
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) | 0,2-0,8 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 odledi. • 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 određeno. |



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 | 800 W | 1 | ne poklapati |
| Voda, 1 šolja | 150 | 800 W | 1-2 | ne poklapati |
| 6 šolja | 900 | 800 W | 10-12 | ne poklapati |
| 1 porcija | 1000 | 800 W | 11-13 | ne poklapati |
| Obrok za jedan tanjir | 400 | 800 W | 3-6 | poprskajte malo vode po sosu, poklopite, promešajte na polovini zagrevanja |
| Supa/paprikaš | 200 | 800 W | 1-2 | poklopite, promešajte nakon zagrevanja |
| Povrće | 500 | 800 W | 4-5 | ako treba, dodati malo vode, poklopite, promešajte na polovini zagrevanja |
| Meso, 1 kriška ¹⁾ | 200 | 800 W | 3-4 | tanko rasporedite sos po vrhu, poklopite |
| Riblji file ¹⁾ | 200 | 800 W | 2-3 | poklopite |
| Kolač, 1 kriška | 150 | 400 W | ½ | stavite u porculansku posudu |
| Hrana za bebe, 1 tegla | 190 | 400 W | 1 | prebacite u odgovarajuću posudu za mikrotalasnu, nakon zagrevanja dobro promešajte i proverite temperaturu |
| Topljenje margarina ili putera ¹⁾ | 50 | 800 W | ½ | poklopite |
| Topljenje čokolade | 100 | 400 W | 2-3 | povremeno promešajte |

¹⁾ od hladne/og

6.5 Odmrzavanje

| Hrana | Količina -g- | Jačina energije | Vreme -Min- | Način | Vreme stajanja -Min- |
|-----------------|-----------------|--------------------|----------------|--|----------------------------|
| Gulaš | 500 | 240 W | 8-12 | promešajte na polovini odmrzavanja | 10-30 |
| Kolač, 1 kriška | 150 | 80 W | 2-5 | stavite u porculansku posudu | 5 |
| Voće | 250 | 240 W | 4-5 | 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 | 800 W | 10-12 | poklopite | 2 |
| Obrok od jednog tanjira | 400 | 800 W | 9-11 | poklopite, promešajte nakon 6 minuta | 2 |

6.7 Kuvanje

| Hrana | Količina -g- | Jačina energije | Vreme -Min- | Način | Vreme stajanja -Min- |
|--------------------|-----------------|--------------------|----------------|---|----------------------------|
| Prokule/ Grašak | 500 | 800 W | 9-11 | dodajte 4-5 vk vode, poklopite, - promešajte na polovini kuvanja | - |
| Šargarepa | 500 | 800 W | 10-12 | isecite na kolutove, dodajte 4-5 - vk vode, poklopite, promešajte na polovini kuvanja | - |
| Pečenja | 1000 | 800 W | 19-21 | začinite po ukusu, stavite u plitku posudu, okrenite na pola kuvanja | 10 |
| Riblji file | 200 | 800 W | 3-4 | začinite po ukusu, stavite u porculansku posudu, poklopite | 2 |



Ako rerma 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 rerma radi manje od 3 minuta ventilator se neće uključiti.


7. SAVETI I NAZNAKE


7.1 Bezbedno posuđe za mikrotalasnu

| Posuđe | Bezbedno za mikrotalasnu | Komentari |
|--|--------------------------|---|
| 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 prijanjajuću 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 rernu kada vadite hranu iz pećnice da biste sprečili opekotine. Posude, aparate za kokice, kese za pečenje u rerni 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 kvalifikovanom 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 isključi? | <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 | 1.25 kW |
| Izlazna snaga: | Mikrotalasna | 800 W (IEC 60705) |
| Frekvencija mikrotalasa | 2450 MHz ¹⁾ (Grupa 2 / klasa B) | |
| Spoljašnje dimenzije: | KMFE172TE | 595 mm (Š) x 371 mm (V) x 312 mm (D) |
| Unutrašnje dimenzije | 285 mm (Š) x 202 mm (V) x 298 mm (D) ²⁾ | |
| Kapacitet pećnice | 17 litara ²⁾ | |
| Rotirajući tanjir | ø 272 mm, staklena | |
| Težina | oko 16 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.

PËRMBAJTJA

| | |
|---|-----|
| 1. INFORMACIONE SIGURIE | 123 |
| 2. INSTALIMI | 127 |
| 3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT | 131 |
| 4. PARA PËRDORIMIT TË PARË | 132 |
| 5. FUNKSIONIMI | 133 |
| 6. TABELAT E GATIMIT | 136 |
| 7. SHENJA PARALAJMËRUESE DHE KËSHILLA | 142 |
| 8. RIPARIMI I DEFEKTEVE | 144 |
| 9. INFORMACIONE TEKNIKE | 145 |
| 10. PËRSA I PËRKET AMBIENTIT | 145 |

NE MENDOJMË PËR JU

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

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



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



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




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

KUJDESI NDAJ KLIENTIT DHE SERVISIMI

Ne ju rekomandojmë përdorimin e pjesëve origjinale.

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

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

 Informacion sigurie –Paralajmërues/kaucion

 Informacion i përgjithshëm dhe këshilla

 Informacion ekologjik

Subjekt për tu ndryshuar pa njoftim.

1. ⚠ INFORMACIONE SIGURIE

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

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



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



KUJDES!

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



KUJDES!

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



KUJDES!

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

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

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

Përdorni mikrovalën vetëm me kuti dhe enë kuzhine të sigurta.

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

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

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

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

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

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

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

1.1 Mirëmbajtja dhe pastrimi

Dera:

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

Pjesa e brendshme e sobës:

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

Pjesa e jashtme e sobës:

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

Paneli i kontrollit:

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

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

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



E RËNDËSISHME!

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

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



E RËNDËSISHME!

Nuk duhet përdorur pastrues me avull.

Furra me mikrovalë është projektuar për vendosje me integrim.

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



KUJDES!

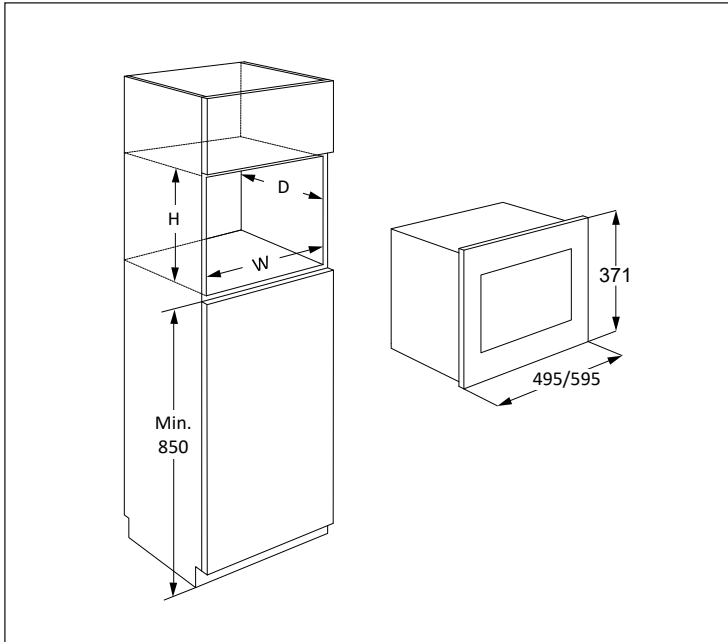
Mbani fëmijët larg nga dera për të parandaluar rrezikun që ata të digjen.



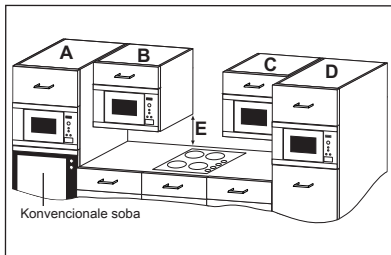
E RËNDËSISHME!

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

2. INSTALIMI



Mikrovala mund të vendoset në pozicionin A, B, C ose D:



| Pozicioni | Numri Niche | | |
|-----------|-------------|-------|-------|
| | Gj | Gj | L |
| A | 562 | x 550 | x 360 |
| B+C | 562 | x 300 | x 350 |
| | 562 | x 300 | x 360 |
| D | 562 | x 500 | x 350 |
| | 562 | x 500 | x 360 |

Përmasat në (mm)

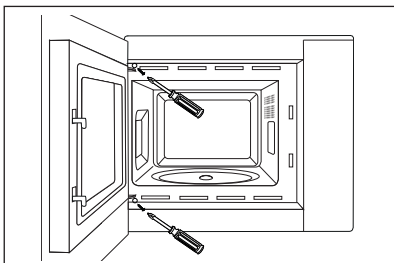
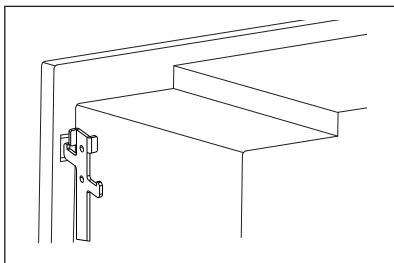
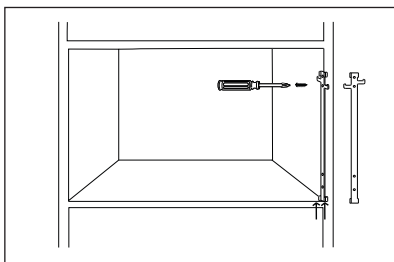
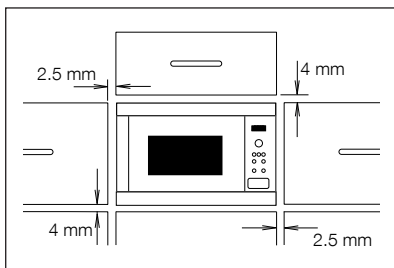
2.1 Përdorimi i sigurt i pajisjes

Nëse montoni mikrovalën në pozicionin B ose C:

- Kabineti duhet të jetë një minimum prej 500 mm (E) mbi tavolinën e punës dhe nuk duhet të instalohet direkt mbi kapak.
- Kjo pajisje është testuar dhe miratuar për përdorim vetëm pranë furrave shtëpiake me gazi, elektrike dhe me induksion.

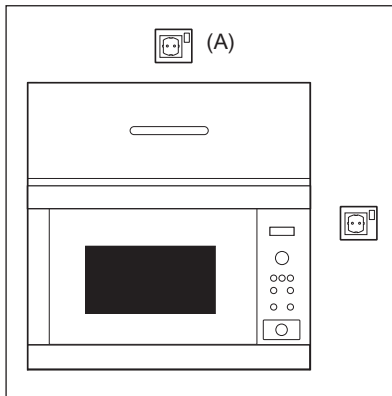
- Duhet të lejohet hapësira e mjaftueshme ndërmjet gatimit dhe mikrovalës për të parandaluar mbinxehjen e furrës me mikrovalë, rrethuar ngabufe dhe pajisje.
- Mos e përdorni vatrën e gatimit pa tigan kur furra me mikrovalë është në punë.
- Kujdes këshillohet kur shikoni furrën me mikrovalë gjatë gatimit.

2.2 Instalimi i pajisjes



1. Hiqni paketimin dhe kontrolloni me kujdes për ndonjë shenjë dëmtimi.
2. Kjo furrë është projektuar për t'u përshtatur në një dollap 350 mm të lartë si standard. Kur vendosni në një dollap 360 mm të lartë: - zhvidhosni dhe hiqni 4 këmbët nga fundi i furrës. Rrotulloni këmbët 90 gradë dhe rregulloni në anën e gjatë në pjesën e përparme të furrës.
3. Montoni dhe fiksoni në anën e djathtë të bufesë së kuzhinës duke përdorur fletën e udhëzimeve të furnizuar.
4. Vendosni pajisjen me ngadalë në kutinë e kuzhinës, dhe pa forcë. Pajisja duhet të vendoset në çengelat fiksues dhe më pas të ulet në vendin e vet. Fiksoni furrën në anën e majtë duke përdorur dy vidat e furnizuara.
5. Sigurohuni që pajisja është e qëndrueshme dhe nuk lëkundet. Sigurohuni që të ruhet distanca 2.5 mm midis derës së bufesë dhe pjesës balllore të kornizës (shih diagramin).

2.3 Lidhja e pajisjes me energjinë



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

2.4 Këshilla shtesë

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

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

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

Asnjëherë mos modifikoni sobën në ndonjë mënyrë.

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

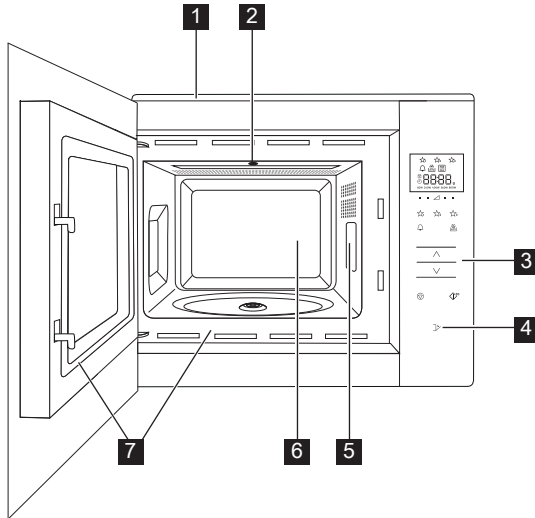
Për të parandaluar thyerjen e platformës rrotulluese:

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

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

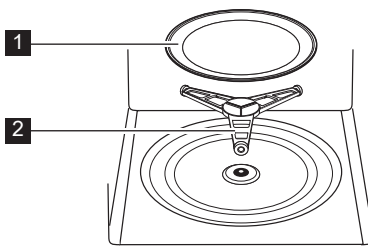
3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

3.1 Sobë me mikrovalë



- 1** Fletë ballore
- 2** Llamba e sobës
- 3** Paneli i kontrollit
- 4** Buton për hapjen e derës
- 5** Kapaku i valëve
- 6** Zgavra e sobës
- 7** Guarnicion dore dhe sipërfaqe hermetike

3.2 Aksesorë

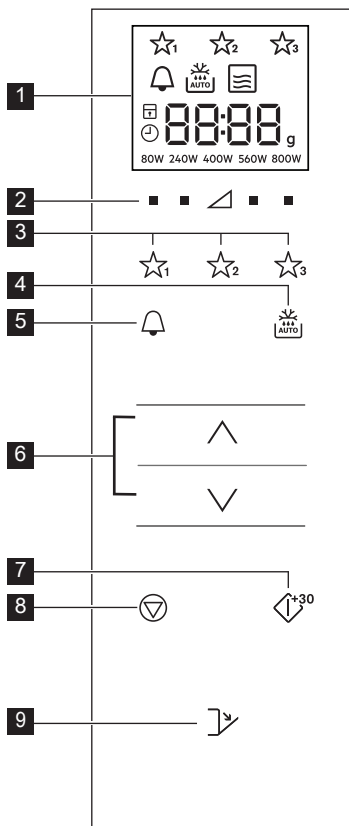


Kontrolloni për tu siguruar që aksesoret e mëposhtëm janë furnizuar:

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

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

3.3 Paneli i kontrollit



1 Tregues dixhital në ekran:



Favorite



Ora e kuzhinës



Shkrijra automatike



Mikrovala



Stop/Fshi



Siguresa për sigurinë ndaj fëmijëve



Regjistro orën



Segmente ekrani



Pesha



Nivelet e fuqisë

2 Çelësat e nivelit të fuqisë

3 Çelësat e preferuar

4 Çelësi i shkrijrjes së akullit automatikisht

5 Çelësi i orës së kuzhinës

6 Butonat Më shumë/Më pak

7 Start/Konfirmo/ Çelësi i fillimit të shpejtë

8 Çelësi i ndalimit

9 Button për hapjen e derës

4. PARA PËRDORIMIT TË PARË

4.1 Vendosi në prizë

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

1. Soba do të lëshoj një sinjal në ikonat e ekranit dhe do të fiket për gjysëm sekondë.
Shtypni butonat **MË SHUMË/MË PAK** derisa të shfaqet 'on' ose 'off'.
- 2a. Për ta çaktivizuar orën, shtypni butonat **MË SHUMË/MË PAK** derisa të shfaqet 'off' dhe më pas shtypni butonin **START**. Furra është gatë për t'u përdorur.

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

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

Shembull: Për të regjistruar orën 18:45.

1. Shtypni butonat **MË SHUMË/MË PAK** për të rregulluar orën.
2. Shtypni **START** si çelës për konfirmim.
3. Shtypni butonat **MË SHUMË/MË PAK** për të rregulluar minutat.
4. Shtypni **START** si çelës për konfirmim.

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

4.2 Standby (Modaliteti ekonomik)

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

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

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

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

4.3 Rregulloni orën kur është regjistruar

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

Shembull: Për të ndryshuar nga 18.45 tek 19.50.

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

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

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

4.5 Siguresa për sigurinë e fëmijëve

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

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

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

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

5. FUNKSIONIMI

5.1 Gatimi në mikrovalë

Shembull: Për të nxehur supën 2 minuta dhe 30 sekonda në fuqi mikrovalë 560 W.

1. Shtypni çelësin e **NIVELIT TË FUQISË** në trekëndëshin djathtas derisa '560 W' të shfaqet në ekran.
2. Shtypni butonat **MË SHUMË/MË PAK** për të regjistruar kohën.
3. Shtyp **START** si çelës.

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

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

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

Nëse keni selektuar 800 W dhe koha maksimale e mikrovalës mund të shtohet me 15 minuta.

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

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

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

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

5.2 Nivelet e fuqisë

| Fuqia regjistrimi | Përdorimi i sugjeruar |
|-------------------|--|
| 800 W/LART | Përdoret për gatim të shpejtë ose ringrohje (p.sh. supë, tava, ushqim të konservuar, pije të nxehta, perime, peshk). |
| 560 W | Përdoret për gatime të gjata të ushqimit të ngjeshur siç janë të skuqurat, piskavica dhe gatime tave, gjithashtu për gatime sensitive siç është krem djathi dhe ëmbëlsira brumi. Në këtë regjistrim të reduktuar, salca nuk do të ziejë dhe të derdhet dhe ushqimi do të gatuhet pa u derdhur në të dy anët. |
| 400 W | Për ushqime të ngjeshura që kërkojnë kohë gatimi më të gjata kur gatuhet në mënyrë konvencionale (p.sh. biftekë) është e këshillueshme që të përdorni regjistrimin e fuqisë për të siguruar që mishi piqet. |
| 240 W/SHKRIRJA | Për të shkrirë, selekto regjistrimin e fuqisë, për të siguruar që gatimi do të shkrirë si duhet. Ky regjistrim është gjithashtu ideal për oriz të zier, makarona, njoki dhe vezë të gatuara fort. |
| 80 W | Për shkrirje të butë (p.sh. krem kuzhine ose pastë). |
| 0 W | Për orën e kuzhinës/me zile. |

W = WATT

5.3 Niveli i reduktuar i fuqisë

| Modaliteti i gatimit | Koha standarte | Niveli i reduktuar i fuqisë |
|----------------------|----------------|-----------------------------|
| Mikrovala 800 W | 15 minuta | Mikrovala 560 W |

5.4 Rregullimi i kohës së gatimit gjatë gatimit

Ju mund të rregulloni kohën e gatimit gjatë gatimit.

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

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

5.5 Përdorim i çelësit stop

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

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

5.6 Ora e kuzhinës

Të regjistroh orën e kuzhinës.

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




Koha mund të zgjatet kur kohëmatësi është në funksionim duke shtypur butonin **START**.

Funksioni i orës mund të përdoret vetëm nëse soba nuk është në funksionim.

5.7 Fillimi i shpejtë

Ju mund të startoni direkt gatimin me 800 W/LART për 30 sekonda duke shtypur **START** si çelës.

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

5.8 Pa sinjal

Fikni sinjalin.

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

Për të aktivizuar sinjalin.

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

5.9 Pauzë

Për ta ndaluar ndërkohë që mikrovala është duke funksionuar.

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


5.10 Favorite


Soba ka 3 receta favorite.

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

Shembull: Për të shkrirë gjalpën.

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

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

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

shtoni 10 sekonda.

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

Për të shkruar mbi Favoritet për recetat tuaja.

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

Për të regjistruar sërish Favorite tek regjistrimet e fabrikës.

1. Shtypni **STOP** si çelës.
2. Shtypni dhe mbani **NIVELIT TË FUQISË** 400 W për 3 sekonda. Soba do të kalojë Favorite në regjistrimet e fabrikës.

5.11 Shkrirja automatike


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

Ju mund të zgjidhni 2 menu shkrirje automatike.

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


Shembull: Për të shkrirë 0.2 kg biftek.

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

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

6. TABELAT E GATIMIT

6.1 Favorite

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

6.2 Receta kek me forma

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

Metoda:

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

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Dekoroni me një sasi krem çokollate të trazuar.

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

Kek me fruta pylli

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

Kek me copa molle

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

Metoda:

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

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Dekoroni me një sasi krem vanilje.

Metoda:

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

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Mbuloni me një lugë të madhe krem vaniljeje.



Kujdes! Salca e mollës do të nxehet.

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

Metoda:

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

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Sipërfaqen mbulojeni me copa çokollate.

Këshillë: Përdorni gjalp kikiriku krokant nëse e preferoni.

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

Metoda:

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

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.




Lëreni kekun të ftohet, më pas shtoni mbushjen.


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

Metoda:

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

6.3 Shkrijja automatike

| Shkrijja automatike | Pesha | Çelësi | Procedura |
|----------------------------|--------------|--|---|
| Mish/peshk/shpendë | 0.2-0.8 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> • Vendosni ushqimin në tabaka torte në qendër të platformës. • Kur të dëgjohet sinjali akustik, nxirrni ushqimin, riorganizoni dhe veçoni. Pjesët e holla të tabelës dhe vendet e ngrohta me qese alumini. • Pas shkrijjes, mbajeni në qese alumini për 15-45 min, derisa të shkrijë e gjitha. • Mish i grirë: Kur dëgjohet sinjali akustik, nxirrni ushqimin. Hiqni pjesët e shkrija nëse është e mundur. <p> Jo e përshtatshme për të gjithë pulën.</p> |
| Bukë | 0.1-1.0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> • Shpërndani në një enë të sheshtë në qendër të platformës. Për 1.0 kg, shpërndani direkt në platformë. • Kur dëgjohet sinjali akustik, fikeni, riorganizoni dhe hiqni pjesët e shkrija. • Pas shkrijjes mbulojeni me qese alumini dhe lëreni 5-15 min derisa të shkrijë e gjitha. |

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

6.4 Ngrohja e ushqimit dhe pijeve

| Ushqim/pije | Sasi -g/ml- | Niveli i Fuqise | Ora -Min- | Metoda |
|---|----------------|--------------------|--------------|--|
| Qumësht, 1 filxhan | 150 | 800 W | 1 | mos e mbuloni |
| Ujë, 1 filxhan | 150 | 800 W | 1-2 | mos e mbuloni |
| 6 filxhanë | 900 | 800 W | 10-12 | mos e mbuloni |
| 1 tas | 1000 | 800 W | 11-13 | mos e mbuloni |
| Një pjatë miell | 400 | 800 W | 3-6 | mbulo, trazo gjatë gatimit |
| Supë/turli | 200 | 800 W | 1-2 | mbulo, trazo pas nxehjes |
| Perime | 500 | 800 W | 4-5 | mbulo, trazo gjatë gatimit |
| Mish, 1 copë ¹⁾ | 200 | 800 W | 3-4 | shpërdani salcë mbi mbushjen, mbulo |
| Fileto peshku ¹⁾ | 200 | 800 W | 2-3 | mbulo |
| Kek, 1 fetë | 150 | 400 W | ½ | vend në enë të sheshtë |
| Ushqim bebe, 1 kavanoz | 190 | 400 W | 1 | zhvendosni në një enë të përshtatshme për mikrovalë, pas nxehjes trazoni mirë dhe testoni temperaturën |
| Margarinë ose gjalp i shkrirë ¹⁾ | 50 | 800 W | ½ | mbulo |
| Çokollatë e shkrirë | 100 | 400 W | 2-3 | trazoni herë pas here |

¹⁾ nga e ftohur

6.5 Shkrirja

| Ushqimi | Sasi -g- | Niveli i Fuqise | Ora -Min- | Metoda | Koha e ndenjjes -Min- |
|-------------|-------------|--------------------|--------------|--|-----------------------------|
| Gulash | 500 | 240 W | 8-12 | trazoni ndërkohë që shkrin | 10-30 |
| Kek, 1 sftë | 150 | 80 W | 2-5 | vend në enë të sheshtë | 5 |
| Fruta | 250 | 240 W | 4-5 | nxirreni jashtë sipas rastit, hiqeni nëse është gjysëm e shkrirë | 5 |

6.6 Gatimi nga ushqimet e ngrira

| Ushqimi | Sasi -g- | Niveli i Fuqise | Ora -Min- | Metoda | Koha e ndenjies -Min- |
|-----------------|-------------|--------------------|--------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Fileto peshku | 300 | 800 W | 10-12 | mbulo | 2 |
| Një pjatë miell | 400 | 800 W | 9-11 | mbulo, trazo pas 6 minutash | 2 |

6.7 Gatimi

| Ushqimi | Sasi -g- | Niveli i Fuqise | Ora -Min- | Metoda | Koha e ndenjies -Min- |
|----------------|-------------|--------------------|--------------|---|-----------------------------|
| Brokoli/Bizele | 500 | 800 W | 9-11 | shto 4-5 lugë gjelle ujë, mbulo, - trazo nga mesi i gatimit | - |
| Karrota | 500 | 800 W | 10-12 | prit në rrrathë, shto 4-5 lugë gjelle ujë, mbulo, trazo nga mesi i gatimit | - |
| Pjekja | 1000 | 800 W | 19-21 | sezoni për shije, vendosni në një tigan gatimi, kthejeni në anën tjetër gjatë gatimit | 10 |
| Fileto peshku | 200 | 800 W | 3-4 | për shije, vendoseni në një pjatë qeramike, mbulojeni | 2 |




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


7. SHENJA PARALAJMËRUESE DHE KËSHILLA

7.1 Enë gatimi të sigurta për mikrovalë

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

7.2 Këshilla për gatimi në mikrovalë

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

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

8. RIPARIMI I DEFEKTEVE


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

9. INFORMACIONE TEKNIKE


| | | |
|-------------------------------------|-----------|--|
| Voltazhi i linjës AC | | 220-240 V, 50 Hz, faza singëll |
| Kutia shpërndarëse/Qarku i shkurtër | | Minimumi 10 A |
| Fuqia e kërkuar AC: | Mikrovala | 1.25 kW |
| Fuqia e jashtme: | Mikrovala | 800 W (IEC 60705) |
| Frekuenca e mikrovalës | | 2450 MHz ¹⁾ (Grupi 2/Klasa B) |
| Dimensionet e jashtme: | KMFE172TE | 595 mm (Gj) x 371 mm (L) x 312 mm (Gj) |
| Dimensionet e zgavrës | | 285 mm (Gj) x 202 mm (L) x 298 mm (Gj) ²⁾ |
| Kapaciteti i sobës | | 17 litra ²⁾ |
| Platforma rrotulluese | | ø 272 mm, xham |
| Pesha | | afro 16 kg |

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

10. PËRSA I PËRKET AMBIENTIT

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

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

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

electrolux.com/shop



TINS-B297URR1

