



---

<b>FI</b>	Mikroaaltouuni	Käyttöohje	2
<b>MK</b>	Микробранова печка	Упатство За Употреба	26
<b>NO</b>	Mikrobølgeovn	Brukerhåndbok	53
<b>SQ</b>	Mikrovalë	Udhëzues për përdorim	77
<b>SV</b>	Mikrovågsugn	Användarmanual	101



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



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:  
[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittelomme 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 saippualliuoksella ja pyyhi useita kertoja kostealla liinalla, kunnes kaikki lika ja saippua lähtee pois. Älä irrota aaltoputken suojusta. Varmista, ettei saippualliuosta 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 saippualliuoksella. 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 saippualliuoksessa. 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!**

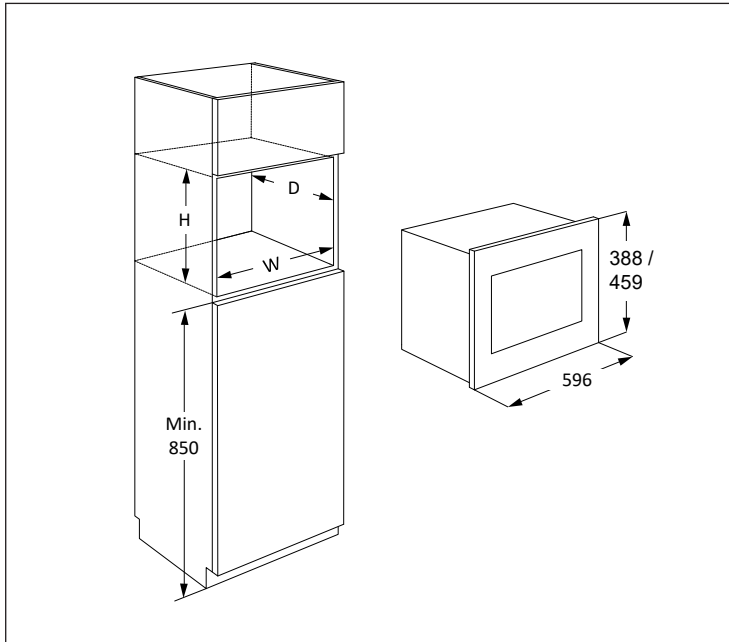
Pidä lapset poissa luukun luota palovammojen välttämiseksi.



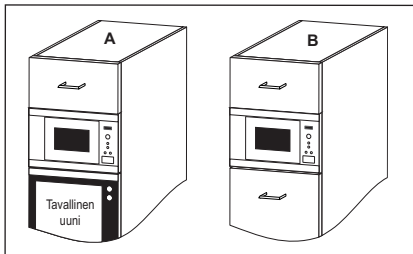
## **TÄRKEÄÄ!**

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

## 2. ASENNUS



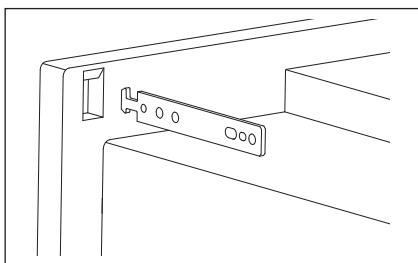
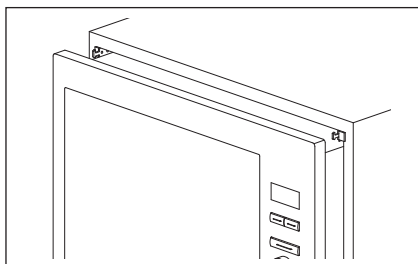
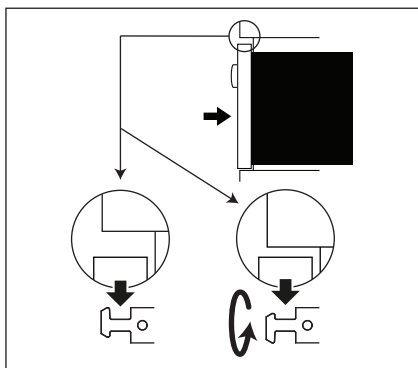
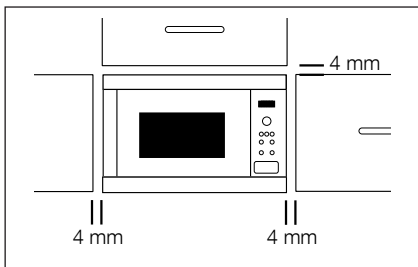
Mikroaaltouuni voidaan asentaa paikkaan A tai B:



Paikka	Syvennyksen koko		
	L	S	K
A	562	550	450
B	562	500	450

Mitat millimetreinä (mm)

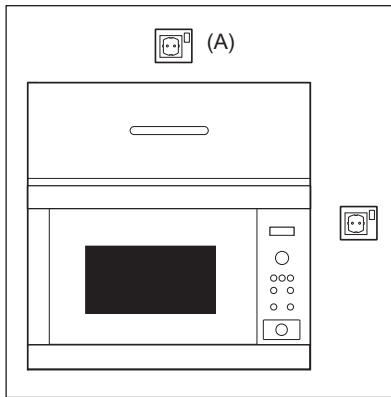
## 2.1 Laitteen asentaminen



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



## 2.2 Laitteen kytkeminen sähköverkkoon



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

## 2.3 Lisäohjeita

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

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

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

Uunia ei saa muuntaa millään tavoin.

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

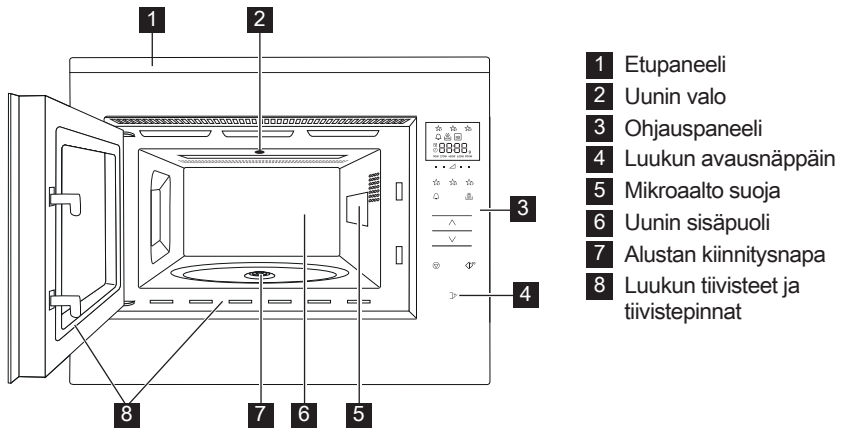
Pyörivän alustan vahingoittumisen välttäminen:

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

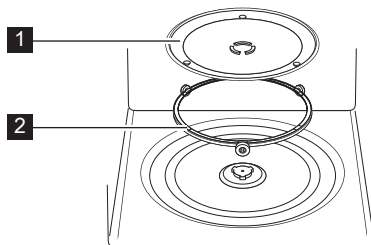
Valmistaja ja jälleen-myyjä eivät ota vastuuta uunin vahingoittumisesta tai henkilöva-hingoista, jotka seuraavat virheellisestä sähkökytkennästä. Uunin seinämiin sekä luukun tiivisteiden ja tiivistepin-tojen ympärille voi toisinaan tiivistyä kosteutta tai muodostua pisaroita. Tämä on normaalia eikä tarkoita,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

## 3. TUOTEKUVAUS

### 3.1 Mikroaaltouuni



### 3.2 Lisävarusteet

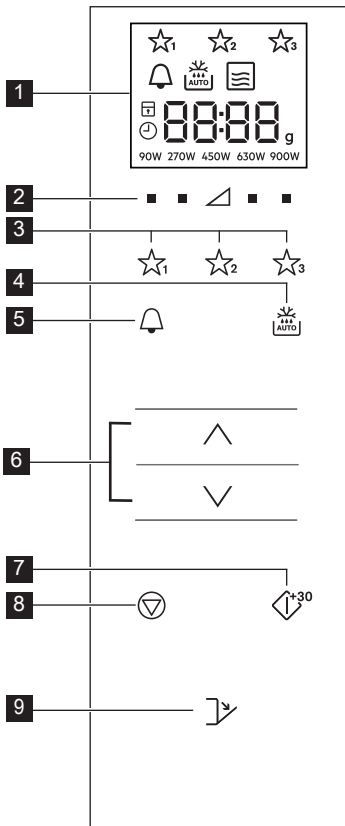


Tarkista, että uunin mukana on toimitettu seuraavat lisävarusteet:

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

**i** 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 630 W:n mikroaalloteholla.

1. Paina **TEHOASETUS**-painiketta kolmion oikealla puolella, kunnes näet "630 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 900 W on valittu, pisin mahdollinen kypsennysaika, jota voit käyttää tällä asetuksella on 15 minuuttia.

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

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

## 5.2 Tehot

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

W = WATT, Teho

## 5.3 Automaattinen tehon vähennys

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

## 5.4 Kypsennysajan säätäminen kypsennyksen aikana

Voit säätää kypsennysaikaa kypsennyksen aikana.

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

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

## 5.5 Stop-painikkeen käyttö

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

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

## 5.6 Ajastin

Ajastimen säätö.

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

**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 900 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.

- ☆<sub>1</sub> Pehmennä voi
- ☆<sub>2</sub> Sulata suklaa
- ☆<sub>3</sub> 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. Esiasetettujen 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** 450 W painikkeita 3 sekunnin ajan. Uuni nollaa Suosikit tehdasasetuksiin.

## 5.11 Automaattisulatus


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

Voit valita kahdesta automaattisulatusvalikosta.

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

**Esimerkki:** Sulata 200 g pihvi.

1. Valitse automaattisulatusvalikko painamalla **AUTOMAATTISULATUS**-painiketta kerran.
2. Paina **LISÄÄ-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 sulatusstilassa.

## 6. KYPSENNYSTAULUKOT

### 6.1 Suosikit

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

### 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 ☆<sub>3</sub>. 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.



<b>Vadelma-aalto-mukikakku</b>	
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

<b>Omenamuru-mukikakku</b>	
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 ☆<sub>3</sub>. 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 ☆<sub>3</sub>. Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana. Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele vaniljajäätelöpallolla.



**VAARA!** Omenakastike on kuumaa.

<b>Pähkinävoi-mukikakku</b>	
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

<b>Porkkana-mukikakku</b>	
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
Kermakuorrutus:	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 ☆<sub>3</sub>. 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 ☆<sub>3</sub>. 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, jauhelihipihvit, makkarat)	0,2-1,0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseta ruoka paistinvuokaan pyörivän alustan keskelle.</li> <li>• Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka, järjestele se uudelleen ja erottele osiin. Suojaa ohuet osat ja lämpimät osat alumiinifoliolla.</li> <li>• Kääri sulattamisen jälkeen alumiinifoliioon 15–45 minuutiksi, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan.</li> <li>• Jauheliha: Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka. Poista sulatetut osat, jos mahdollista.</li> </ul> <p> Ei sovellu kokonaisten lintujen kypsennykseen.</p>
Leipä	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseta kakkuvuokaan pyörivän alustan keskelle. 1,0 kg jaotellaan suoraan kääntölevylle.</li> <li>• Kun kuuluu äänimerkki, käännä, asettele uudelleen ja poista sulaneet palaset.</li> <li>• Peitä sulattamisen jälkeen alumiinifoliolla ja anna seistä 5-15 minuuttia, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan</li> </ul>

-  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	900 W	1	älä peitä
Vesi, 1 kuppi	150	900 W	2	älä peitä
6 kuppia	900	900 W	8-10	älä peitä
1 kannullinen	1000	900 W	9-11	älä peitä
Tarjoilulautasia	400	900 W	4-6	lisää vettä kastikkeeseen, peitä, sekoita kerran lämmittämisen aikana
Lihapata/keitto	200	900 W	1-2	peitä, sekoita kuumennuksen jälkeen
Vihannekset	500	900 W	3-5	lisää vettä, jos tarpeen, peitä, sekoita puolivälissä lämmittämistä
Liha, 1 viipale <sup>1)</sup>	200	900 W	3	levitä ohut kerros kastiketta päälle ja peitä
Kalafilée <sup>1)</sup>	200	900 W	3-5	peitä
Kakku, 1 viipale	150	450 W	½-1	asetä kakkuvuokaan
Vauvan ruoka, 1 purkki	190	450 W	½-1	siirrä mikrounissa käytettäväksi sopivaan astiaan, sekoita hyvin lämmityksen jälkeen ja testaa lämpötila
Margariinin tai voin sulatus <sup>1)</sup>	50	900 W	½	peitä
Suklaan sulatus	100	450 W	3-4	sekoita silloin tällöin

<sup>1)</sup>jääkaappilämpöinen

## 6.5 Sulatus

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

## 6.6 Kypsennys pakastetusta

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

## 6.7 Kypsentäminen

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



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


## 7. VINKIT

### 7.1 Mikroaaltouunin kestävät keittoastiat

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.  <b>TÄRKEÄÄ!</b> Kananmunia, esim. paistettuja ja kovaksi keitettyjä munia, ei saa kuumentaa mikroaaltoja käyttämällä, 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 mikroaaltoja.

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




## 9. TEKNISET TIEDOT


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

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

## СОДРЖИНА

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

## НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

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

**Посетете ја нашата веб страница за да:**



Добиете корисни совети, брошури, водич за решавање на проблеми, информации за сервисирање:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Регистрирайте Вашиот производ за подобри услуги:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Купувате Додатоци, Половни и Оригинални делови за Вашиот апарат:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ГРИЖА И УСЛУГА ЗА КОРИСНИЦИ

Ви препорачуваме да користите оригинални делови.

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

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



Предупредување / Внимание - Сигурносни информации



Општи информации и совети



Информации за околината

Можноста за промени е задржана.

## 1. ⚠ ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

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

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



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



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

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



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

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



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 1.1 Грижа и чистење

### Врата:

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

### Внатрешност на печката:

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

### Надворешност на печката:

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

### Контролен панел:

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

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

Вртлива основа и вртлива потпора:

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



### **ВАЖНО!**

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

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



### **ВАЖНО!**

не смее да се користи чистач на пареа.

Микробрановата печка е наменета да се користи како вградена.

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



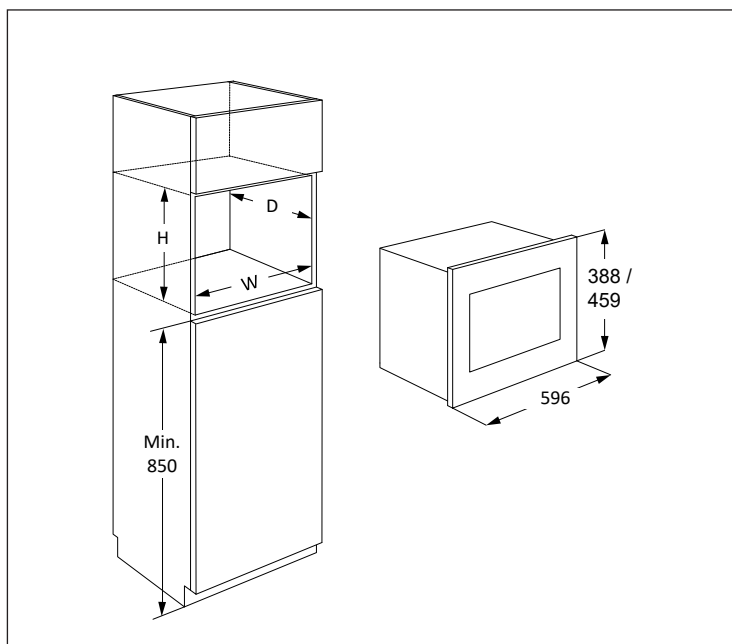
### **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**

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

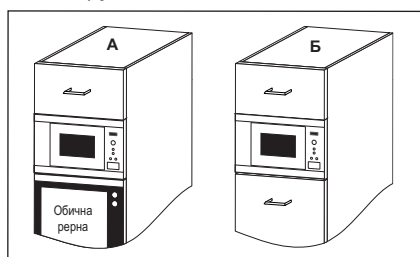
**ВАЖНО!**

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

## 2. ПОСТАВУВАЊЕ



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

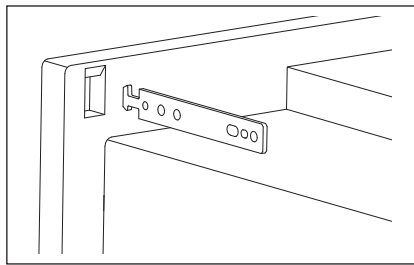
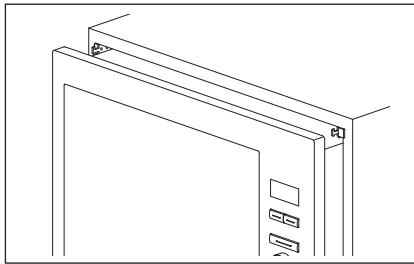
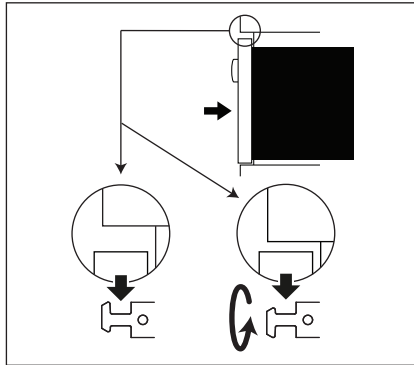
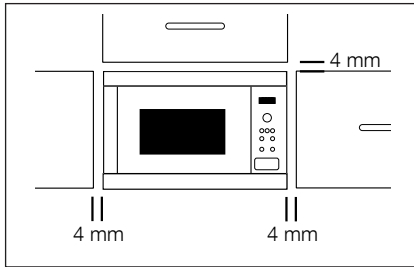


Позиција	Димензии на отворот		
	Ш	Д	В
А	562	550	450
Б	562	500	450

Мерки во (мм.)

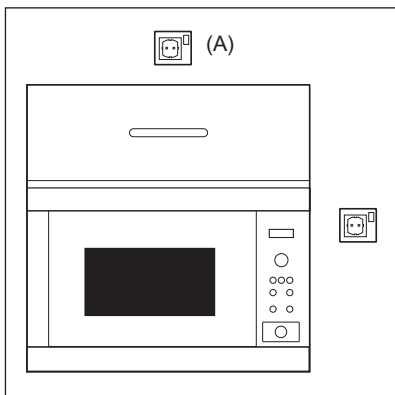


## 2.1 Поставување на апаратот



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

## 2.2 Поврзување на печката за извор на електрично напојување



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

## 2.3 Дополнителни совети

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

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

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

Никогаш не менувајте ја печката на ниту еден начин.

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

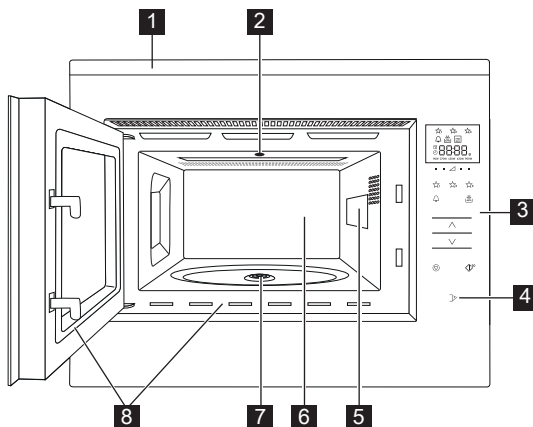
За да спречите кршење на вртливата основа:

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

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

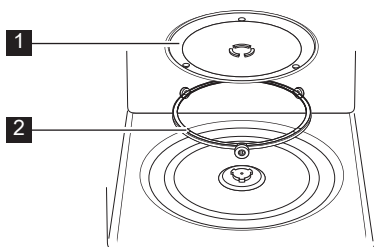
## 3. ПРЕГЛЕД НА АПАРАТОТ

### 3.1 Микробранова печка



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

### 3.2 Дополнителна опрема



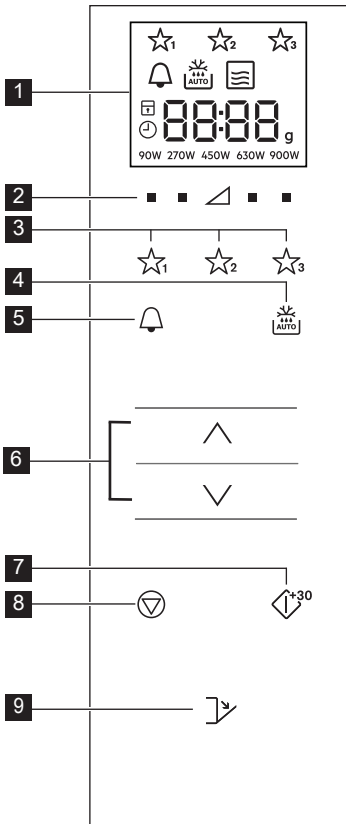
Проверете дали е доставена следната дополнителна опрема:

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



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

### 3.3 Контролен панел



**1** Индикатори за дигитален приказ:

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

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

## 4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

### 4.1 Приклучување

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

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

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

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

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

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

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

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

## 4.2 Мирување (Економичен режим)

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

**Пример:** Ако часовникот не бил поставен:

Екранот ќе се исклучи.

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

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

## 4.3 Прилагодување на часовникот кога е поставено времето

Можете да го прилагодите часовникот откако е поставено времето.

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

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

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

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

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

## 4.5 Заштита за безбедност на децата

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

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

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

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

# 5. РАБОТЕЊЕ

## 5.1 Готвење во микробранова печка

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 5.2 Нивоа на моќност

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

W = ВАТИ

## 5.3 Намалено ниво на моќност

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

## 5.4 Прилагодување на времето на готвење за време на готвењето

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

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

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

## 5.5 Користење на копчето Стоп

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

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

## 5.6 Кујнски тајмер

За да го поставите кујнскиот тајмер.

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

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

## 5.7 Брз почеток

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

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

## 5.8 Пригушување на звукот

За да го исклучите звукот.

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

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

За да го вклучите звукот.

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

## 5.9 Пауза

За да паузирате додека работи микробрановата.

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

## 5.10 Омилени рецепти

Печката има 3 Омилени рецепти.

- ☆<sub>1</sub> Омекнување путер
- ☆<sub>2</sub> Топење чоколадо
- ☆<sub>3</sub> Торта во чаша

**Пример:** За да омекнете путер.

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

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





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

За да презапишете Омилени рецепти за сопствените рецепти.

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

За да ги ресетираете Омилениите рецепти на фабрички поставки.

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

## 5.11 Автоматско одмрзнување

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

Можете да изберете помеѓу 2 менија за автоматско одмрзнување.

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

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

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



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

## 6. ТАБЕЛИ СО ПРОГРАМИ

### 6.1 Омилени рецепти

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

### 6.2 Рецепти за торта во чаша

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

Метод:

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

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

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

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

Метод:

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

По готвењето, почекајте 30 секунди.

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

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

Метод:

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

По готвењето, почекајте 30 секунди.

Одозгора ставете лажичка сладолед од ванила.



**ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Сосот од јаболка ќе биде жежок.

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

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

Метод:

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

По готвењето, почекајте 30 секунди.

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

Метод:

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




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


Метод:

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

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

### 6.3 Автоматско одмрзнување

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

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

## 6.4 Згревање храна и пијалаци

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

<sup>1)</sup>ладно

## 6.5 Одмрзнување

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

## 6.6 Готвење замрзната храна

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

## 6.7 Готвење

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

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





## 7. НАСОКИ И СОВЕТИ

### 7.1 Безбедни садови за микроречка

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

## 7.2 Совети за готвење во микроречка

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

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

## 8. ШТО ДА СТОРИТЕ АКО


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

## 9. СПЕЦИФИКАЦИИ


АС мрежен напон	220-240 V, 50 Hz, монофазно
Дистрибуција линија осигурач/прекинувачот	Минимум 10 A
Потребно АС-напојување: Микро бранови	1.4 kW
Излезна моќност: Микро бранови	900 W (IEC 60705)
Микробранова фреквенција	2450 MHz <sup>1)</sup> (Група 2/Класа В)
Излезна моќност: KMFE264TE	596 mm (Ш) x 459 mm (В) x 404 mm (Д)
Димензии на внатрешноста	342 mm (Ш) x 207 mm (В) x 368 mm (Д) <sup>2)</sup>
Капацитет на печката	26 литри <sup>2)</sup>
Вртлива основа	ø 325 mm, стакло
Тежина	приближно 19 кг.

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

## 10. ИНФОРМАЦИИ ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

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

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

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

# INNHOLD

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

## VI TENKER PÅ DEG

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

**Gå inn på nettstedet vårt for å:**



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



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




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

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Vi anbefaler at du bruker originale reservedeler.

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

 Advarsel/Forsiktig - Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

## 1. ⚠️ VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

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

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



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



**ADVARSEL!**

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



**ADVARSEL!**

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



**ADVARSEL!**

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

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

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

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

Metalliske beholdere for mat og drikkevarer tillattes ikke i mikrobølgeovn.

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

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

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

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

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

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

## 1.1 Vedlikehold og rengjøring

Dør:

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

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

Innsiden av ovnen:

For rengjøring: tørk bort sprut eller søl med en myk, fuktig klut eller svamp etter hver bruk, mens ovnen fortsatt er varm. Ved mye søl: bruk mild såpe og tørk over flere ganger med en fuktig klut inntil alle matrester er borte. Avsetninger og sprut kan overoppvarmes og begynne å ryke, ta fyr eller forårsake gnistoverslag. Ikke fjern bølgelederdekselet. Pass på at det ikke kommer inn såpe eller vann gjennom de små ventilåpningene i veggen, dette kan føre til skade på ovnen. Ikke bruk rengjøringsmidler i sprayform inne i ovnen. Rengjør bølgelederdekselet, ovnsrommet, dreieplaten og dreieplatestativet etter bruk. Disse må være tørre og frie for fett. Fettavsetninger kan overoppvarmes og begynne å ryke eller ta fyr.

Utsiden:

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

Ovnens kontrollpanel:

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

Dreieplate og dreieplatestøtte:

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



**VIKTIG!**

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

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

**VIKTIG!**

Man bør ikke bruke damprengjørere.

Mikrobølgeovnen er utformet for innebygget bruk.

Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk.

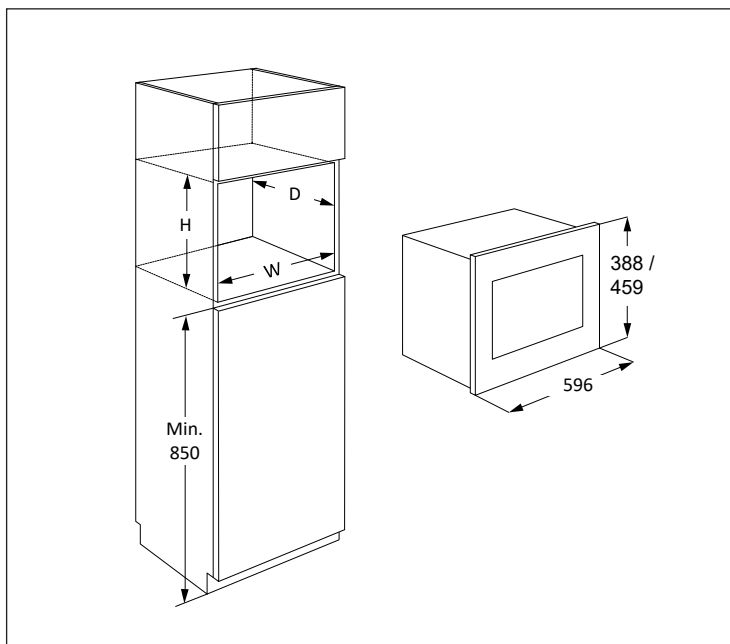
**ADVARSEL!**

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

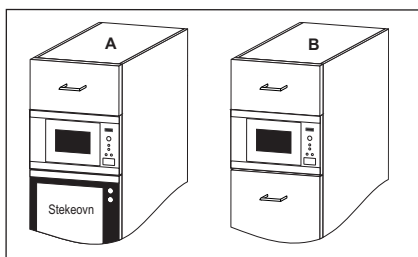
**VIKTIG!**

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

## 2. INSTALLERING



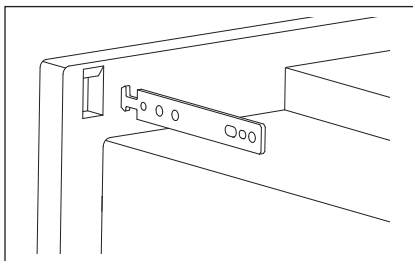
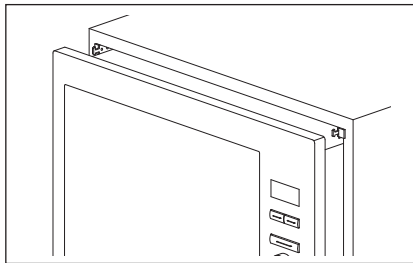
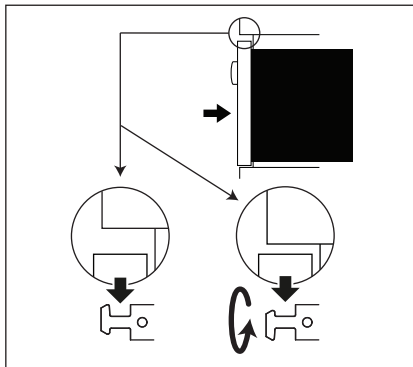
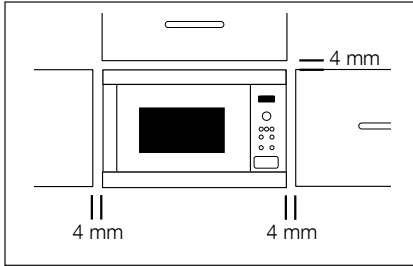
Eksempler på tillatt installasjon A eller B:



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

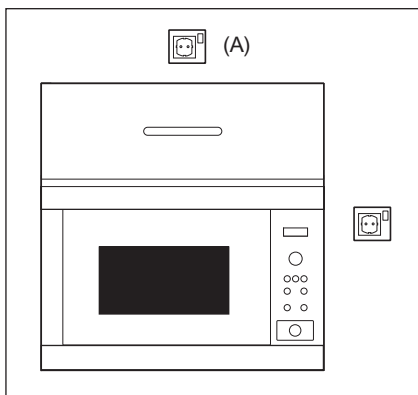
Mål i (mm)

## 2.1 Installere ovnen



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

## 2.2 Tilkoble ovnen til strømfor­syning



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

## 2.3 Flere råd

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

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

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

Ovnen må ikke modifiseres på noen måte.

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

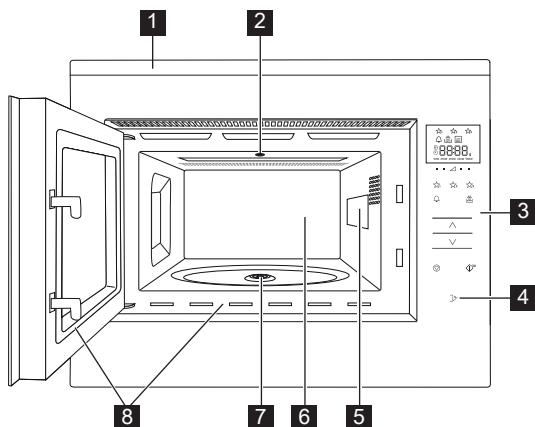
For å unngå at dreieplaten knuses:

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

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

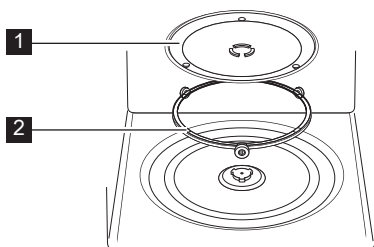
## 3. APPARATOVERSIKT

### 3.1 Mikrobølgeovn



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

### 3.2 Tilbehør



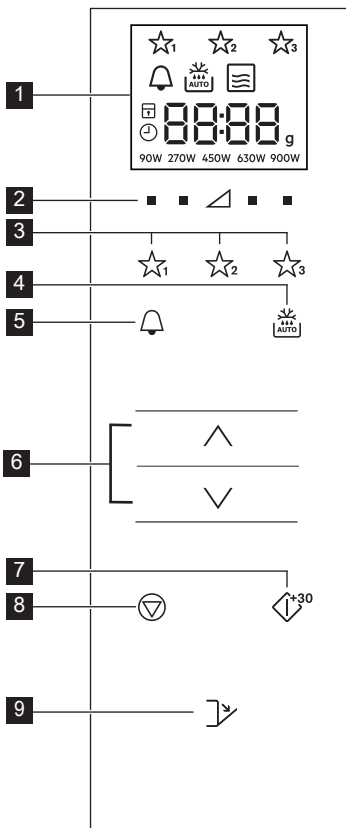
Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

- 1** Dreieplate
- 2** Dreieplatestativ

- Plasser dreieskiven i hulrommet på bunnen av ovnen.
- Plasser så dreieplaten oppå dreieplatestativet.
- For å unngå skade på dreieplaten bør du sørge for at fat og beholdere løftes over kanten på dreieplaten når du tar dem ut av ovnen.

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

### 3.3 Kontrollpanel



#### 1 Digitalt display indikatorer:



Favoritter



Tidsur



Autotiming



Mikrobølger



Stopp/avbryt



Barnesikring



Still klokken



Skjermens deler



Vekt



Effektnivåinnstilling

2 Effektnivåknapper

3 Favorittknapper

4 Autotiming-knapp

5 Tidsur-knapp

6 Mer/Mindre-knapper

7 Start/bekreft  
Hurtigstart-knapp

8 Stoppknapp

9 Tast for å åpne dør

## 4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

### 4.1 Plugg inn

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

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

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

**2b.** Hvis du vil slå på klokken, trykk på **MER/MINDRE**-knappen til «on» vises og trykk deretter på **START**-knappen.

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

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

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

## 4.2 Ventemodus (strømsparingsmodus)

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

**Eksempel:** Hvis klokken ikke er stilt: Displayet slås av.

Åpne døren eller trykk en knapp for å avslutte ventemodus.

**Eksempel:** Hvis klokken er stilt: Etter 5-minutters perioden vises tiden.

## 4.3 Justering av klokken når den allerede er stilt

Klokken kan justeres etter at tiden er stilt inn.

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

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

# 5. BRUK

## 5.1 Mikrobølger tilberedning

**Eksempel:** Varme opp suppe i to minutter og 30 sekunder på 630 W mikrobølgeeffektnivå.

1. Trykk **EFFEKTNIVÅ**-knappen til høyre for trekanten inntil «630 W» vises.
2. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å angi tid.
3. Trykk på **START**.

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

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

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

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

## 4.5 Barnesikring

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

**Eksempel:** For å slå låsen på.

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

**Eksempel:** For å slå låsen av.

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

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

Ved valg av 900 W, er innstillingen av steketid maksimalt 15 min.

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

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



## 5.2 Effektnivåinnstilling

### Effektnivåin- Forslag til bruk nstilling

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

W = WATT

## 5.3 Redusert effektnivå

Tilberedningsmodus	Standardtid	Redusert effektnivå
Mikrobølge 900 W	15 minutter	Mikrobølge 630 W

## 5.4 Endre steketiden under bruk

Steketiden kan endres under bruk.

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

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

## 5.5 Bruk av stopp-knappen

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

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

## 5.6 Tidsur

Innstilling av tidsuret.

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

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

## 5.7 Hurtigstart

Du kan starte steking direkte ved 900 W/HØY i 30 sekunder ved å trykke **START**.

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

## 5.8 Stillemodus

For å slå av lyden.

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

For å skru på lyden.

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

## 5.9 Pause

For å trykke pause mens mikroovnen er i gang.

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


## 5.10 Favoritter


Ovnen har tre favorittoppskrifter.

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

**Eksempel:** For å mykne smør.

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

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

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

For å overskrive Favoritter for egne oppskrifter.

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

For å tilbake stille favoritter til fabrikkinnstillinger.

1. Trykk på **STOPP**.
2. Trykk og hold **EFFEKTNIVÅ**-knappene 450 W i tre sekunder. Ovnen vil nullstille seg til fabrikkinnstillinger.

## 5.11 Automatisk tining


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

Velg mellom to autotining-menyer.

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


**Eksempel:** For å tine 0,2 kg biff.

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

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

## 6. STEKETABELLER

### 6.1 Favoritter

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

### 6.2 Mug cake (koppkake)-oppskrifter

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

Metode:

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

Pynt kaken med sjokoladesmørkrem.

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

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

Ingredienser

Til 1 kopp:

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

Metode:

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

Pynt med vaniljekrem.

**Eple-mug cake (koppkake)**

Ingredienser

Til 1 kopp:

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

Metode:

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

Topp med en skjevanilje is.

**ADVARSEL!** Eplemosen vil bli varm.

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

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

Metode:

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

Dryss med sjokoladedryss.

Tip: Bruk grovt peanøttsmør om du ønsker.


Metode:

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




La kaken kjøle seg ned før du har på kakedryss.


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

Metode:

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

### 6.3 Automatisk tining

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

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

## 6.4 Varme opp mat og drikke

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

<sup>1)</sup> Kjøleskapstemperatur

## 6.5 Tining

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

## 6.6 Matlaging fra frossen mat

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

## 6.7 Matlaging

Mat	Mengde -g-	Effektnivå Innstilling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Brokkoli/ Erter	500	900 W	6-8	del i små buketter, tilsett 4-5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	-
Gulrøtter	500	900 W	9-11	skjær i skiver, tilsett 4-5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	-
Ristede skiver	1000	630 W	34-38	tilsett krydder etter egen smak, plasser i en grunn terteform og snu halvveis gjennom tilberedningstiden	10
Fiskefilet	200	900 W	4-6	krydre etter smak, plasser i en grunn terteform vend den etter halvgått program	2

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





## 7. TIPS OG IDEER

### 7.1 Mikrobølgesikre kokekar

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

## 7.2 Mikrobølger tining råd

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

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

## 8. HVA DU GJØR HVIS


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

## 9. SPESIFIKASJONER


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

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

## 10. MILJØINFORMASJON

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

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

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

# PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONE SIGURIE .....	78
2. INSTALIMI .....	82
3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT .....	86
4. PARA PËRDORIMIT TË PARË .....	87
5. FUNKSIONIMI .....	88
6. TABELAT E GATIMIT .....	91
7. SHENJA PARALAJMËRUESE DHE KËSHILLA .....	97
8. RIPARIMI I DEFЕКТЕВЕ .....	99
9. INFORMACIONE TEKNIKE .....	100
10. PËRSA I PËRKET AMBIENTIT .....	100

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



Regjistroni produktin tuaj për shërbim më të mirë:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**




Blini aksesore, pjesë këmbimi konsumi dhe origjinale për pajisjen tuaj:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUJDESI NDAJ KLIENTIT DHE SERVISIMI

Ne ju rekomandojmë përdorimin e pjesëve origjinale.

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

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

 Informacion sigurie –Paralajmërues/kaucion

 Informacion i përgjithshëm dhe këshilla

 Informacion ekologjik

Subjekt për tu ndryshuar pa njoftim.

## 1. ⚠ INFORMACIONE SIGURIE

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

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



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



**KUJDES!**

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



**KUJDES!**

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



**KUJDES!**

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

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

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

Përdorni mikrovalën vetëm me kuti dhe enë kuzhine të sigurta.

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

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

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

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

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

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

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

## 1.1 Mirëmbajtja dhe pastrimi

Dera:

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

Pjesa e brendshme e sobës:

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

Pjesa e jashtme e sobës:

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

Paneli i kontrollit:

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



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

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



### **E RËNDËSISHME!**

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

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



### **E RËNDËSISHME!**

Nuk duhet përdorur pastrues me avull.

Furra me mikrovalë është projektuar për vendosje me integrim.

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



### **KUJDES!**

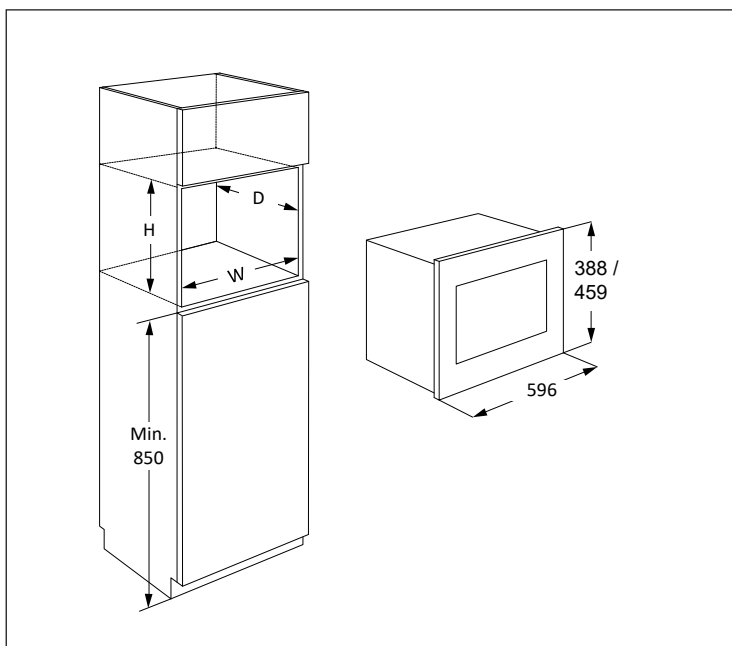
Mbani fëmijët larg nga dera për të parandaluar rrezikun që ata të digjen.



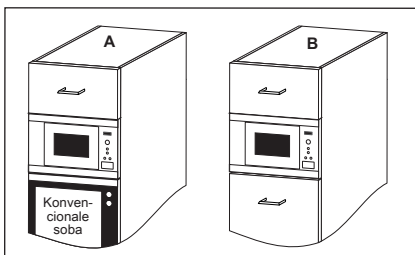
### **E RËNDËSISHME!**

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

## 2. INSTALIMI



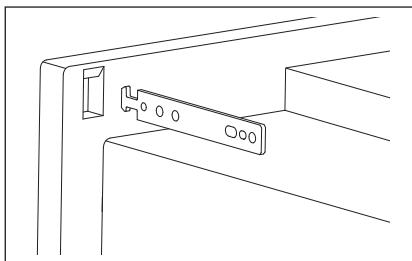
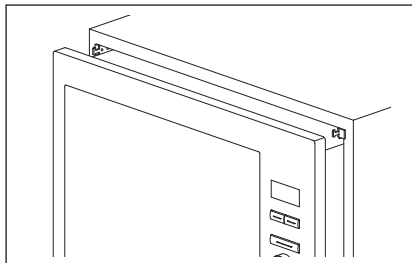
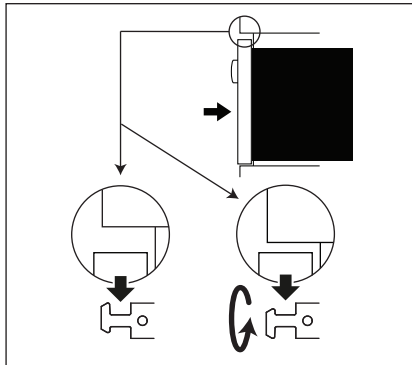
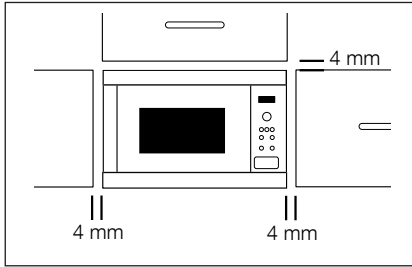
Mikrovala mund të vendoset në pozicionin A ose B:



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

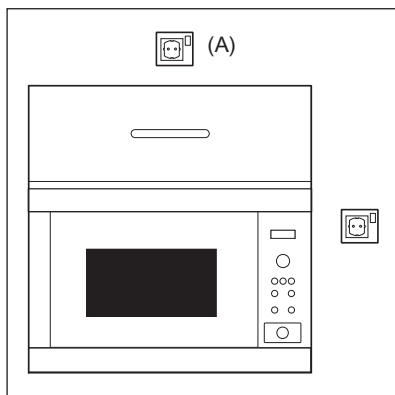
Përmasat në (mm)

## 2.1 Instalimi i pajisjes



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

## 2.2 Lidhja e pajisjes me energjinë



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

## 2.3 Këshilla shtesë

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

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

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

Asnjëherë mos modifikoni sobën në ndonjë mënyrë.

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

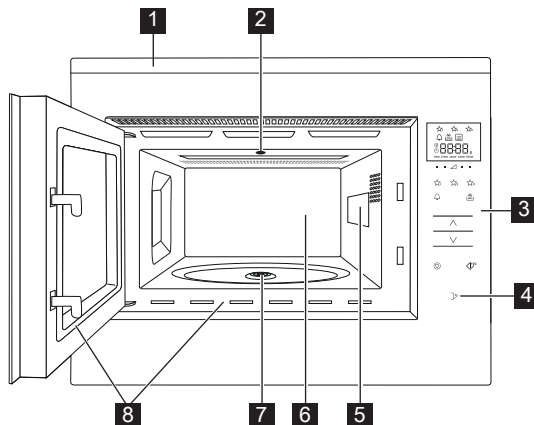
Për të parandaluar thyerjen e platformës rrotulluese:

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

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

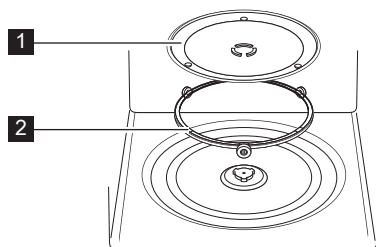
## 3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

### 3.1 Sobë me mikrovalë



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

### 3.2 Aksesorë

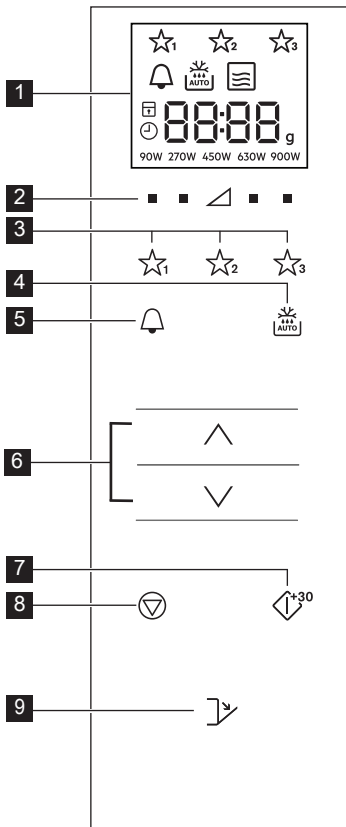


Kontrolloni për tu siguruar që aksesorët e mëposhtëm janë furnizuar:

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

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

### 3.3 Paneli i kontrollit



1 Tregues dixhital në ekran:

☆☆☆ Favorite

🔔 Ora e kuzhinës

🔄 Shkrija automatike

☰ Mikrovala

⏏ Stop/Fshi

🔒 Siguresa për sigurinë ndaj fëmijëve

🕒 Regjistro orën

8888 Segmente ekranit

g Pesha

90W 270W 450W 630W 900W Nivelet e fuqisë

2 Çelësat e nivelit të fuqisë

3 Çelësat e preferuar

4 Çelësi i shkrires 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 Vendos në prizë

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

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

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

2a. Për ta çaktivizuar orën, shtypni butonat **MË SHUMË/MË PAK** derisa të shfaqet 'oFF' dhe më pas shtypni butonin **START**. Furra është 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: Ekрани 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.

# 5. FUNKSIONIMI

## 5.1 Gatimi në mikrovalë

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

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

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

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

## 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.

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

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

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

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



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

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

## 5.2 Nivelet e fuqisë

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

W = WATT

## 5.3 Niveli i reduktuar i fuqisë

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

## 5.4 Rregullimi i kohës së gatimit gjatë gatimit

Ju mund të rregulloni kohën e gatimit gjatë gatimit.

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

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

## 5.5 Përdorim i çelësit stop

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

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

## 5.6 Ora e kuzhinës

Të regjistros orën e kuzhinës.

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




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

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

## 5.7 Fillimi i shpejtë

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

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

## 5.8 Pa sinjal

Fikni sinjalin.

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

Për të aktivizuar sinjalin.

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

## 5.9 Pauzë

Për ta ndaluar ndërkohë që mikrovala është duke funksionuar.

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


## 5.10 Favorite


Soba ka 3 receta favorite.

- ☆<sub>1</sub> Gjalp i shkrirë
- ☆<sub>2</sub> Çokollatë e shkrirë
- ☆<sub>3</sub> Kek me formë

**Shembull:** Për të shkrirë gjalpin.

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

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

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

shtoni 10 sekonda.  
Tregoni kujdes me çokollatën pasi mund të mbinxehet dhe të digjet.

Për të shkruar mbi Favoritet për recetat tuaja.

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

Për të regjistruar sërish Favorite tek regjistrimet e fabrikës.

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

## 5.11 Shkrirja automatike


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

Ju mund të zgjidhni 2 menu shkrirje automatike.

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

**Shembull:** Për të shkrirë 0.2 kg biftek.

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

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

## 6. TABELAT E GATIMIT

### 6.1 Favorite

Favorite	Pesha	Çelësi	Procedura
Gjalp i shkrire	0.05-0.25 kg	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vendosni gjalpin në një tavë xhami. Trazoni mirë pas gatimit.</li> </ul>
Çokollatë e shkrire	0.1-0.2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ndani çokollatën në copa të vogla. Vendosni çokollatën në një tavë xhami. Trazoni kur të dëgjohet sinjali akustik. Trazoni mirë pas gatimit.</li> </ul> <p><b>! KUJDES:</b> 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	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pregatitsni kekun si në recetë. Vendosni formën në këndin e platformës. Lëreni për 30 sekonda pas gatimit.</li> </ul>

### 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 ☆<sub>3</sub>. 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.

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

Metoda:

1. Vendos të gjithë përbërësit e thatë në një kupë të madhe, përziejini mirë me një pirun.
2. Shtoni vaj perimesh, ekstrakt vanilje dhe vezë, përziejini mirë.
3. Zhysni lugën në përzierje dhe kështu mund të trazoni më mirë.
4. Vendosni kupën në mes të platformës.
5. Përdorimi për gatimit ☆<sub>3</sub>. 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.

<b>Kek me copa molle</b>	
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 digjesteve. të thërrmuara

Metoda:

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

<b>Kek me gjalp kikiriku</b>	
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.

<b>Kek me karrota</b>	
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 kemit:	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.


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

Metoda:

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

### 6.3 Shkrija automatike

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

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

## 6.4 Ngrohja e ushqimit dhe pijeve

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

<sup>1)</sup> nga e ftohur

## 6.5 Shkrirja

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

## 6.6 Gatimi nga ushqimet e ngrira

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

## 6.7 Gatimi

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

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




## 7. SHENJA PARALAJMËRUESE DHE KËSHILLA


### 7.1 Enë gatimi të sigurta për mikrovalë

Enë gatimi	Mikrovala e sigurtë	Komente
Qese alumini/enë mbajtëse	✓ / ✗	Pjesë të vogla prej qese alumini mund të përdoren për të mbuluar ushqimin nga mbinxehja. Mbani qeset të paktën 2 cm larg mureve të sobës, pasi mund të krijohen shkëndija. Enët prej qese alumini nuk rekomandohen, vetëm nëse specifikohen nga fabrikuesi. Ndiqni me kujdes udhëzimet.
Kina dhe qeramika	✓ / ✗	Porcelani, qeramika, enë argjile xhami dhe kocke janë zakonisht të përshtatshme, përjashtoj ato me dekorime metalike.
Enë qelqi p.sh. tavë xhami ®	✓	Tregoni kujdes kur përdorni enë xhami fin pasi mund të thyhet apo plasaritet nëse nxehet menjëherë.
Metal	✗	Nuk rekomandohet të përdorni enë gatimi metalike duke përdorur fuqinë e mikrovalës pasi mund të krijohen shkëndija, që mund të çojnë në zjarr.
Enë plastike/polistireni psh. për ushqim të shpejtë	✓	Duhet të tregoni kujdes pasi disa enë mund të prishen, shkrijnë apo çngjyrosen në temperatura të larta.
Çanta frigoriferike/pjekjeje	✓	Duhet shtypur për të lënë avullin të dalë. Sigurohuni që çantat janë të përshtatshme për përdorim në mikrovalë. Mos përdorni lidhëse plastike ose metalike, pasi ato mund të shkrijnë ose të shkaktojnë zjarr për shkak të shkëndijave metalike.
Pjata letra, kupa dhe letër kuzhine	✓	Përdorni vetëm për ngrohje ose për të thithur lagështinë. Tregoni kujdes pasi nga mbinxehja mund të shkaktojë zjarr.
Enë kashte dhe druri	✓	Gjithmonë mbikëqyreni sobën kur përdorni këto materiale pasi mbinxehja mund të shkaktojë zjarr.
Letër e riciklueshme dhe gazetë	✗	Mund të përmbajë ekstrakte metali që mund të 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 lëvizshmëri, 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, salsicë).  <b>E RËNDËSISHME!</b> Vezët nuk duhet të nxehen duke përdorur fuqinë e mikrovalës pasi ato mund të shpërthejnë, edhe pasi gatimi të ketë përfunduar (p.sh. vezët poshe, të ziera fort)
Trazo, rrotullo dhe riorganizo	Për çdo gatim është esenciale të trazoni, rrotulloni dhe riorganizoni ushqimin gjatë gatimit. Gjithmonë shpini dhe riorganizoni nga ana e jashtme drejt qendrës.
Lënia në vend	Koha e lënies në vend është e domosdoshme pas gatimit për të siguruar që ngrohja të shpërndahet njësoj në gjithë ushqimin.
Mbulimi	Zonat e ngrohta mund të ruhen në copa të vogla qeseje, të cilat reflektojnë mikrovalët (p.sh. krahët dhe kofshët e pulës).

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

## 8. RIPARIMI I DEFEKTEVE


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

## 9. INFORMACIONE TEKNIKE


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

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

## 10. PËRSA I PËRKET AMBIENTIT

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

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

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

# INNEHÅLL

1. VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER .....	102
2. INSTALLATION .....	106
3. PRODUKTÖVERSIKT .....	110
4. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING.....	111
5. ANVÄNDNING.....	112
6. TILLAGNINGSTABELLER .....	115
7. RÅD OCH TIPS .....	121
8. VAD GÖR JAG OM .....	123
9. SPECIFIKATIONER .....	124
10. MILJÖINFORMATION .....	124

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




Registrera din produkt för bättre service:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

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

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Vi förbehåller oss rätten till ändringar utan föregående meddelande.

## 1. ⚠️ VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

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

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



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



### **WARNING!**

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



### **WARNING!**

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



### **WARNING!**

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

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

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

Använd endast mikrovågssäkra behållare och kärl.

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

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

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

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

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

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

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

## 1.1 Skötsel och rengöring

Dörren:

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

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

Ugnens insida:

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

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

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

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

Ugnens utsida:

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

Ugnens kontrollpanel:

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

Roterande tallrik och tallriksstöd:

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



**VIKTIGA!**

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

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

**VIKTIGA!**

Ångtvätt får inte användas.

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

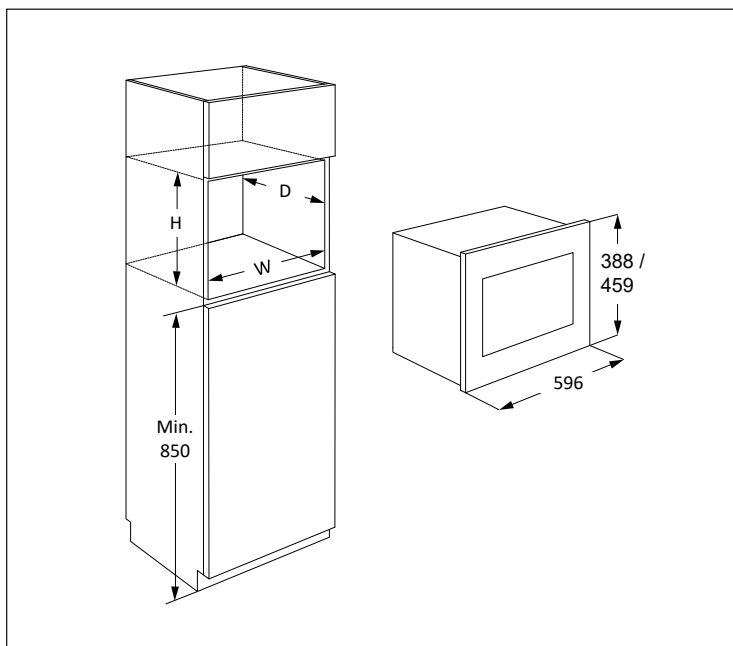
**WARNING!**

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

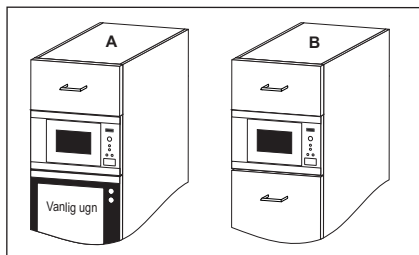
**VIKTIGA!**

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

## 2. INSTALLATION



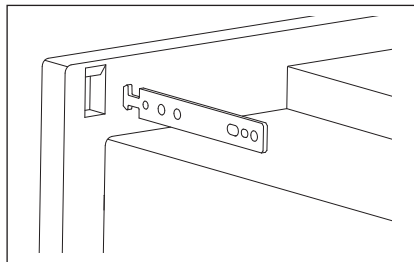
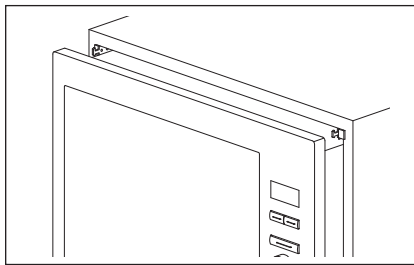
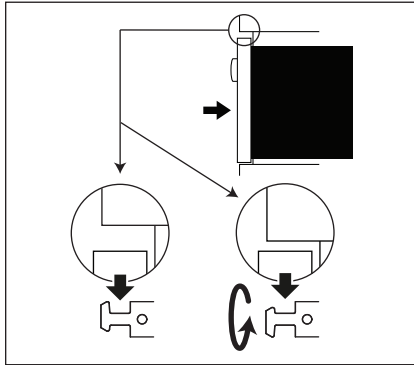
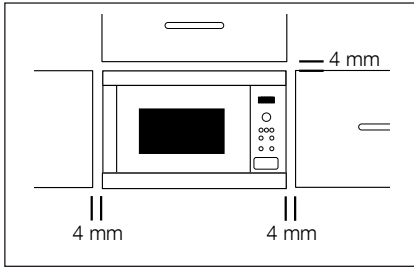
Om mikrovågsugnen installeras i läge A eller B:



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

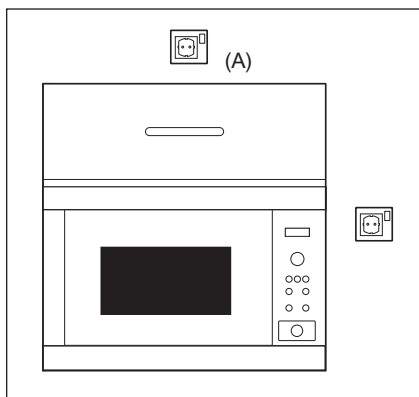
Mått i (mm)

## 2.1 Installera mikrovågsugnen



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

## 2.2 Ansluta apparaten till strömkällan



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

## 2.3 Ytterligare råd

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

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

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

Ändra aldrig ugnen på något sätt.

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

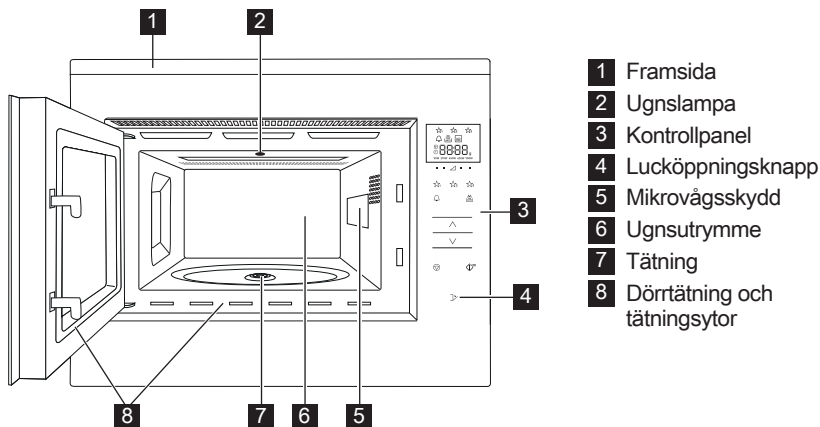
För att förhindra den roterande tallriken från att gå sönder:

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

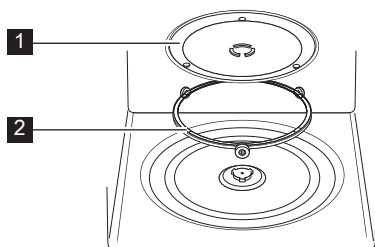
Varken tillverkaren eller återförsäljaren påtar sig något ansvar för skador på ugnen, eller personskador, som uppstår till följd av försummelse att utföra en korrekt elektrisk anslutning. Vattenånga eller vattendroppar kan tillfälligtvis uppstå på ugnsväggarna eller runt dörrtätningarna och tätningstytorna.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

## 3. PRODUKTÖVERSIKT

### 3.1 Mikrovågsugn



### 3.2 Tillbehör



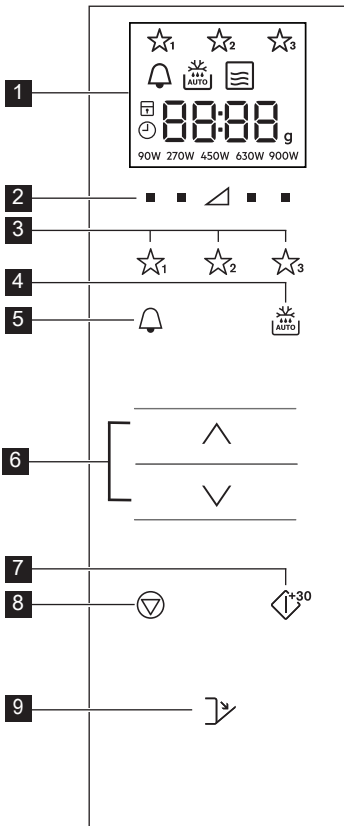
Kontrollera att följande tillbehör finns med:

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



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



Autouppptining



Mikrovågor



Stopp/Avbryt



Barnlås



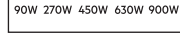
Klockinställning



Displaysegment



Vikt



Effektnivåer

2 Effektnivåknappar

3 Favoritknappar

4 Knapp för autouppptining

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.



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

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

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

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

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

## 4.2 Standby (Economy-läge)

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

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

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

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

## 4.3 Ställa om klockan när tiden redan ställts in

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

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

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

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

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

## 4.5 Barnlås

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

Låsfunktionen kan bara aktiveras och avaktiveras när ugnen inte används.

**Exempel:** För att aktivera låset.

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

**Exempel:** För att avaktivera låset.

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

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

# 5. ANVÄNDNING

## 5.1 Mikrovågor, tillagning

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

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

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

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

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

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

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

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



## 5.2 Effektnivåer

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

W = WATT

## 5.3 Minskad effektnivå

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

## 5.4 Justera tillagningstiden under tillagning

Du kan justera tillagningstiden under tillagning.

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

- 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.

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

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

## 5.7 Snabbstart

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

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

## 5.8 Stänga av ljudet

För att stänga av ljudet.

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

- ☆<sub>1</sub> Mjukgöra smör
- ☆<sub>2</sub> Smälta choklad
- ☆<sub>3</sub> Muggkaka

**Exempel:** För att mjukgöra smör.

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

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

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

För att skriva över Favoriter med dina egna recept.

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

För att återställa Favoriter till fabriksinställningarna.

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

## 5.11 Autoupptining

Autoupptiningfunktionen beräknar automatiskt rätt tillagningsläge 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 autoupptiningsmenyen 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	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lägg smöret i en pyrex-form. Rör om ordentligt efter tillagning.</li> </ul>
Smälta choklad	0,1-0,2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bryt chokladen i små bitar. Lägg chokladen i en pyrex-form. Rör om när en ljudsignal hörs. Rör om ordentligt efter tillagning.</li> </ul> <p><b>⚠ WARNING!</b> 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	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gör kakan efter receptet. Placera muggen mot kanten av den roterande tallriken. Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.</li> </ul>

### 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 ☆<sub>3</sub>. Kakan sväller ut från muggen under tillagningen.

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Garnera med chokladsörkräm.

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

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

Tillvägagångssätt:

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

Garnera med vaniljsmörkräm.

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

Tillvägagångssätt:

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

Toppa med en skopa vaniljglass.



**WARNING!** Äppelmoset är varmt.

<b>Jordnötssmör-muggkaka</b>	
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.

<b>Citronsås-muggkaka</b>	
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.

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




Tillvägagångssätt:

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

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Låt kakan svalna, och tillsätt sedan grasyren.

### 6.3 Autoupptining

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



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

<sup>1)</sup>från kyld temperatur

## 6.5 Upptining

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

## 6.6 Tillagning från fryst

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

## 6.7 Tillagning

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

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





## 7. RÅD OCH TIPS

### 7.1 Redskap som tål mikrovågsugn

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

## 7.2 Mikrovågor, tillagningsråd

Mikrovågor, tillagningsråd	
Samman-sättning	Mat med mycket fett och socker (exempelvis finhackade pajer) kräver kortare uppvärmningstid. Försiktighet måste iakttas eftersom överhettning kan leda till brand.
Storlek	Se till att alla bitarna har samma storlek för jämn tillagning.
Temperatur	Matens initiala temperatur påverkar tillagningstiden. Skär i mat med fyllningar, exempelvis syltmunkar, för att släppa ut värme eller ånga.
Ordning	Placera de tjockaste delarna av maten mot fatets yttre kant. Exempelvis kycklinglår.
Skydd	Använd ventilerad mikrovågsfilm eller passande lock.
Stick hål på	<p>Stick några hål i mat med skal, skinn eller hinna innan tillagning eller återuppvärmning, eftersom ånga byggs upp som kan leda till att maten exploderar. exempelvis potatis, fisk, kyckling, korv.</p> <p> <b>VIKTIGT!</b> 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"> <li>• Säkringarna i proppskåpet fungerar.</li> <li>• Att det inte har förekommit ett strömavbrott.</li> <li>• Om säkringarna fortsätter lösa ut kontakter du en behörig elektriker.</li> </ul>
Mikrovågsläget fungera inte?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dörren har stängts ordentligt.</li> <li>• Dörrtätningarna och tätningssystemen är rena.</li> <li>• <b>START</b>-knappen har tryckts in.</li> </ul>
Den roterande tallriken roterar inte?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tallriksstödet har anslutits korrekt till drivningen.</li> <li>• Den eldfasta formen inte är större än den roterande tallriken.</li> <li>• Mat inte förekommer utanför den roterande tallrikens kant så att tallriken förhindras att rotera.</li> <li>• Inget blockerar rotationen i utrymmet under den roterande tallriken.</li> </ul>
Mikrovågsugnen stängs inte av?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isolera apparaten från proppskåpet.</li> <li>• Kontakta en behörig ELECTROLUX-servicerepresentant.</li> </ul>
Belysningen inuti ugnen fungerar inte?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontakta behörig ELECTROLUX-servicerepresentant. Ugnslampan får endast bytas av en utbildad och behörig ELECTROLUX-servicerepresentant.</li> </ul>
Det tar längre tid att värma upp och laga maten jämfört med tidigare?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ställ in en längre tillagningstid (dubbel mängd = knappt dubbel koktid) eller,</li> <li>• Om maten är kallare än normalt, rotera eller vrid kärlet då och då eller,</li> <li>• Ställ in en högre effektinställning.</li> </ul>
Luckan öppnas inte på grund av strömavbrott?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Öppna luckan genom att försiktigt dra utåt i luckglasets nedre högra hörn.</li> </ul>

## 9. SPECIFIKATIONER


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

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







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



TINS-B245URRO

