

|           |                     |                       |     |
|-----------|---------------------|-----------------------|-----|
| <b>FI</b> | Mikroaaltouuni      | Käyttöohje            | 2   |
| <b>HU</b> | Mikrohullámú sütő   | Felhasználói útmutató | 27  |
| <b>IT</b> | Forno a Microonde   | Manuale per L'utente  | 53  |
| <b>LT</b> | Mikrobangų Krosnelė | Naudotojo Vadovas     | 80  |
| <b>NO</b> | Mikrobølgeovn       | Brukerhåndbok         | 105 |
| <b>PT</b> | Forno Microondas    | Manual do utilizado   | 129 |

# SISÄLLYSLUETTELO

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA.....         | 3  |
| 2. ASENNUKSEEN.....                   | 7  |
| 3. TUOTEKUVAUS .....                  | 11 |
| 4. ENNEN KÄYTTÖÄ.....                 | 12 |
| 5. TOIMINTA.....                      | 13 |
| 6. KYPSENNYSTAULUKOT .....            | 17 |
| 7. VINKIT .....                       | 23 |
| 8. ONGELMATILANTEET .....             | 25 |
| 9. TEKNISET TIEDOT.....               | 26 |
| 10. ENERGIAEHTOKUUS .....             | 26 |
| 11. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA ..... | 26 |

## SUUNNITELTU TEITÄ VARTEN

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

**Vieraile verkkosivullamme:**



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

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

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



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet



Yleisohjeet ja vinkit



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään ilman erillistä ilmoitusta.

## 1. TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

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

Laitetta ei ole tarkoitettu käyttöön yli 2 000 metrin korkeudella.



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



**VAARA!**

Älä käytä laitetta ilman pyörivää kuumennusalustaa ja sen tukea. Älä käytä laitetta, kun se on tyhjä.



**VAARA!**

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



**VAARA!**

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



**VAARA!**

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

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

Käytä ainoastaan mikrouuninkestäviä astioita ja tarvikkeita.

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

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

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

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

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

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

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

Jos virtajohto on vaurioitunut, sen vaihtaminen on vaaratilanteiden välttämiseksi annettava valmistajan, sen huoltoedustan tai vastaavan pätevän henkilön tehtäväksi.

## 1.1 Hoito & puhdistus

Luukku:

Puhdista luukun molemmat puolet, tiivisteet ja tiivistepinnat säännöllisesti kostealla, pehmeällä liinalla.

Uunin ovilasin puhdistukseen ei saa käyttää voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallisia raaputtimia. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.

Uunin sisäpinta:

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

Uunin ulkopinta:

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

Uunin säätimet:

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

Pyörivä alusta & alustan kannatin:

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

Ritilä:

Ritilä on pestävä miedolla pesuaineella ja kuivattava. Konepesun kestävä.



### **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.

Laitetta ei saa sijoittaa kaappiin.

Laite sekä sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat käytön aikana. Lämmityselementtien koskettamista on vältettävä.



### **VAARA!**

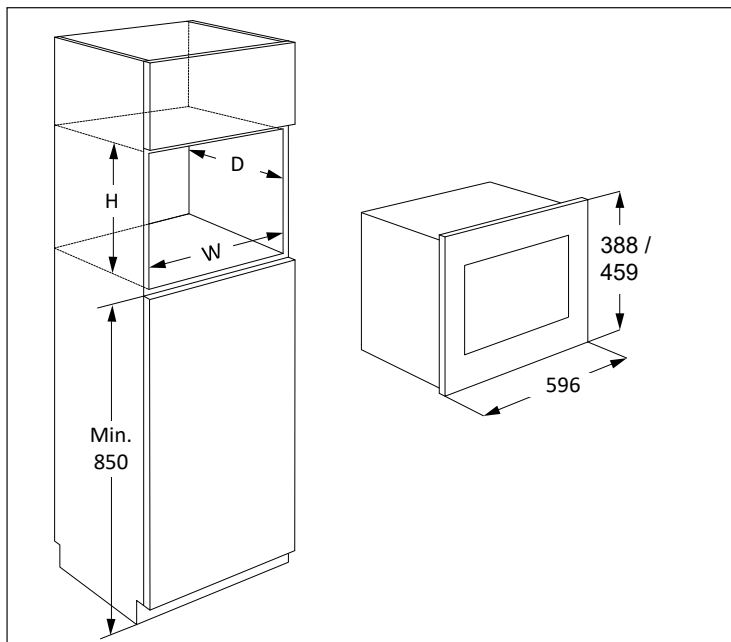
Pidä lapset poissa luukun ja muiden heidän ulottuvillaan olevien, mahdollisesti kuumenevien osien lähetytyiltä grilliä käytettäessä. Lapset on pidettävä kaukana grillistä palovammojen välttämiseksi.



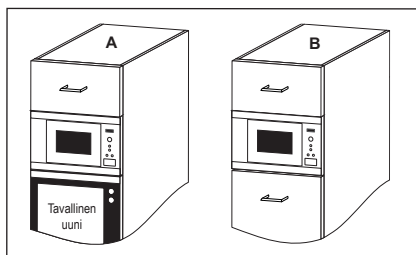
### **TÄRKEÄÄ!**

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

## 2. ASENNUS



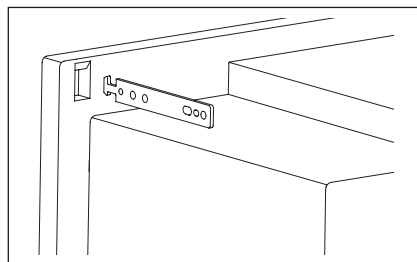
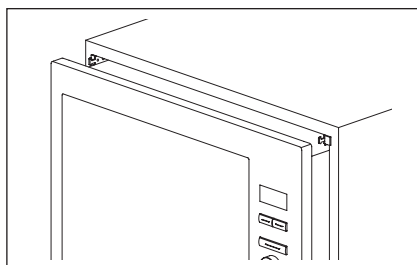
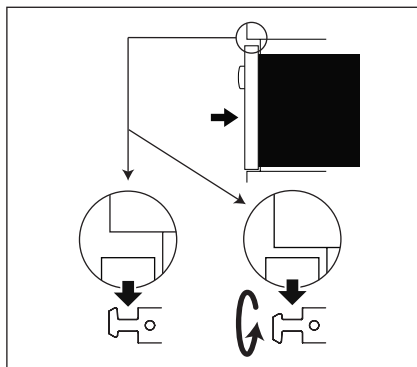
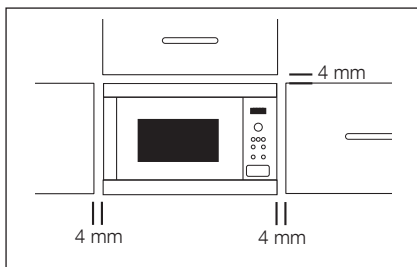
Mikroaaltouuni voidaan asentaa paikkaan A tai B:



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

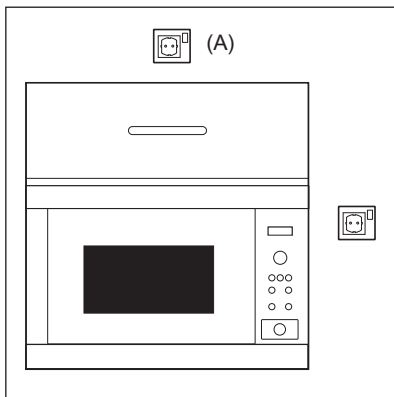
Mitat millimetreinä (mm)

## 2.1 Laitteen asentaminen



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

## 2.2 Laitteen kytkeminen sähköverkkoon



- Pistorasian on oltava helposti käsillä, jotta laite voidaan kytkeä irti vaaratilanteessa. Uuni voidaan kytkeä irti verkkovirrasta myös kiinteään johdotukseen ohjeiden mukaan asennetun kytkimen avulla.
- Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen vaihtaminen on vaaratilanteiden välttämiseksi annettava valmistajan, sen huoltoedustan tai vastaavan pätevän henkilön tehtäväksi.
- Pistorasia ei saa olla hyllyn takana.
- Paras paikka on hyllyn yläpuolella, katso (A).
- Kytke laite maadoitettuun seinäpistorasiaan (220-240 V/50 Hz). Pistorasialla on oltava vähintään 16 A:n sulake.
- Kiinnitä virtajohto ennen asentamista narunpätkä, jotta se on helpompaa kytkeä kohtaan (A), kun laite asennetaan.
- Kun asennat laitetta korkeareunaiseen hyllyyn, ÄLÄ anna virtajohdon litistyä.
- Virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Virtajohto ei saa koskettaa kuumia tai teräviä pintoja, kuten kuumaa tuuletusaukkoa ylhäällä uunin takana.

## 2.3 Lisäohjeita

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

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

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.

Älä käytä muoviasiatioita mikroaaltouunissa, jos uuni on edelleen kuuma GRILLI- tai YHDISTELMÄGRILLI -tilojen jälkeen.

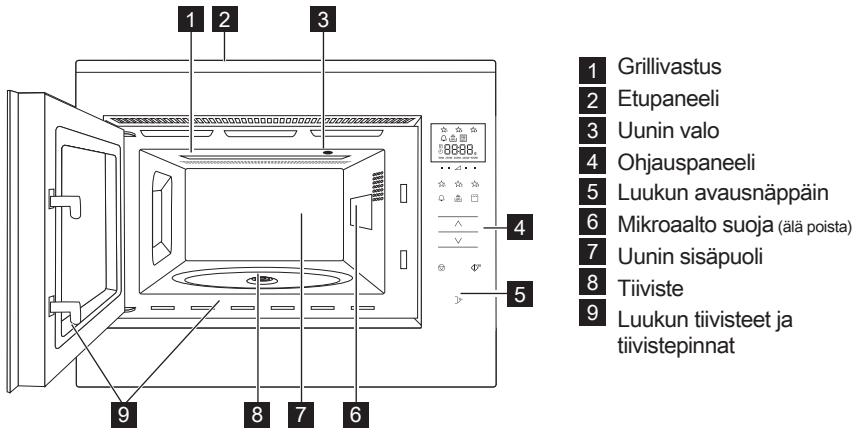
Muoviasiat voivat sulaa. Muovisia astioita ei saa käyttää yllä mainittuihin tarkoituksiin, ellei astian valmistaja ole ilmoittanut, että astia soveltuu kyseiseen tarkoitukseen.

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.

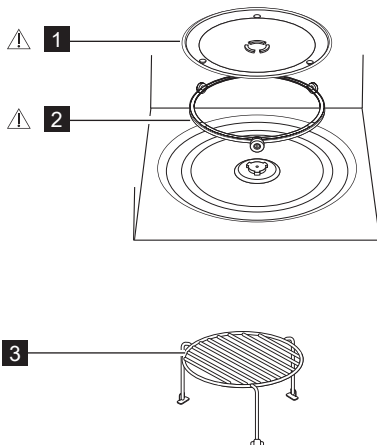
Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestäämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

## 3. TUOTEKUVAUS

### 3.1 Mikroaaltouuni



### 3.2 Lisävarusteet



Tarkista, että uunin mukana on toimitettu seuraavat lisävarusteet:

- 1 Pyörivä alusta
- 2 Alustan kannatin
- 3 Ritilä
- 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.

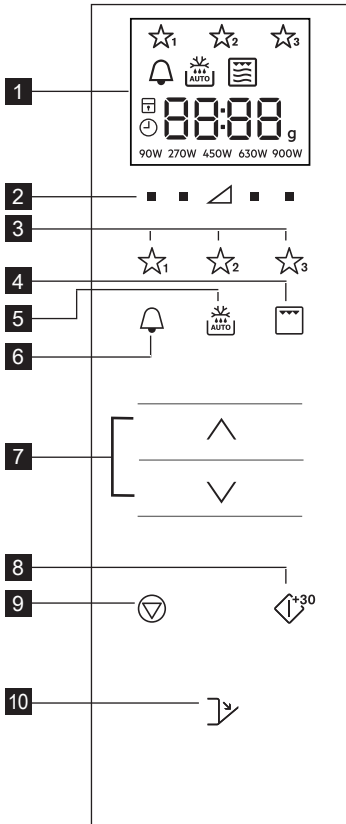
**i** Kun tilaat tarvikkeita, mainitse ELECTROLUX-jälleenmyyjälle kaksi asiaa: osan nimi ja mallin nimi.



**VAARA!**

Älä käytä mikroaaltouunia ilman näitä kiinnitettyjä osia.

### 3.3 Ohjauspaneeli



#### 1 Digitaalinäyttö merkkivalot:



Suosikit



Ajastin



Automaattisulatus



Grill



Yhdistelmägrilli



Mikroaallot



Seis/Peru



Lapsilukko



Aseta kello



Näytön osat



Paino



Tehot

#### 2 Tehopainikkeet

#### 3 Suosikkipainikkeet

#### 4 Grillipainike

#### 5 Automaattisulatus-painike

#### 6 Ajastin-painike

#### 7 Lisää-/vähennä-painikkeet

#### 8 Aloita/Vahvista/Pika-aloitus-painike

#### 9 Seis-painike

#### 10 Luukun avausnäppäin

## 4. ENNEN KÄYTTÖÄ

### 4.1 Kytkeä

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.

 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 poistuaaksesi valmiustilasta.

**Esimerkki:** Jos kello on asetettu:

Kun 5 minuuttia on kulunut, aika näytetään.

## 4.3 Kellon säätäminen ensiasetuksen jälkeen

Voit säätää kellonaikaa ajan asettamisen jälkeen.

**Esimerkki:** Vaihda aika 18.45:sta 19.50:een.

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

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

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

## 4.5 Lapsilukko

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

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

**Esimerkki:** Ota lukko käyttöön.

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

**Esimerkki:** Sammuta lukko.

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

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

# 5. TOIMINTA

## 5.1 Mikroaallot kypsennys

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

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

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

Voit säätää tehoa uunin ollessa käynnissä painamalla ja pitämällä painettuna haluttua **TEHOASETUS**-painiketta, kunnes uusi tehoasetus näkyy näytössä. Liian suuri teho tai liian pitkä valmistusaika saattaa ylikuumentaa ruoan niin, että syytty 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<br>asetus | Ehdotettu käyttö                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 900 W/<br>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               | Tiiville ruoille, joiden kypsyminen kestää pitkään perinteisillä menetelmillä (esim. naudanliha), kannattaa käyttää tätä tehoasetusta, jotta lihasta tulisi mureaa.                                                                                                                        |
| 270 W/<br>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. täytekkujen tai leivonnaisten, sulatukseen.                                                                                                                                                                                                                             |
| 0 W                 | Tasaantumisaika/keittöajastin.                                                                                                                                                                                                                                                             |

W = WATT, Teho

## 5.3 Automaattinen tehon vähennys

| Kypsennystapa    | Normaali aika | Vähennetty teho  |
|------------------|---------------|------------------|
| Mikroaalto 900 W | 15 minuuttia  | Mikroaalto 630 W |
| Grill            | 10 minuuttia  | Grill 500 W      |
| Yhdistelmägrilli | 10 minuuttia  | Grill 500 W      |

## 5.4 Kypsennysajan säätäminen kypsennyksen aikana

Voit säätää kypsennysaikaa kypsennyksen aikana.

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

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

## 5.5 Stop-painikkeen käyttö

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

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

## 5.6 Ajastin

Ajastimen säätö.

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



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

## 5.7 Pikakäynnistys

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



Lisää aikaa **START**-painikkeella.

## 5.8 Hiljennä

Hiljennä ääni.

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

ota äänet käyttöön.

1. Paina **AJASTIN**-painiketta kahdesti, jolloin "Soun" syttyy.
2. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeitä, 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 Grilli ja Yhdistelmägrilli

Tällä mikroaaltouunilla voidaan valmistaa ruokaa grillaten kahdella tavalla:

Vain grill.

Yhdistelmägrilli (grill ja mikroaalto).



**TÄRKÄÄ!** Grillauksen aikana suositellaan käytettäväksi ritilää. Kun grilliä käytetään ensimmäistä kertaa, laitteesta saattaa tulla savua tai palaneen hajua. Tämä on normaalia eikä tarkoita, että uuni olisi epäkunnossa. Tämä voidaan välttää käyttämällä ensimmäisen kerran grilliä ilman ruokaa 20 minuutin ajan.

1. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeitä syöttääksesi ajan.
2. Paina **GRILL**-painiketta kerran, jos haluat Yhdistelmägrilli-tilan (Grilli + mikroaaltouuni) ja paina **START**-painiketta.  
Paina **GRILL**-painiketta uudelleen valitaksesi vain Grilli-tilan.
3. Paina **START**-painiketta.



Yhdistelmägrilli-tilassa 90 W ja 900 W mikroaaltotehot eivät ole käytettävissä. Poistu Yhdistelmägrillitai Grilli-tilasta painamalla **GRILL**-painiketta, kunnes mikroaaltouunin merkki näkyy näytössä.

## 5.11 Suosikit

Uunissa on kolme suosikkiohjelmää.

- ☆<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-/VÄHENNÄ**-painikkeitä 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. Esiasetetujen suosikkiohjelmien tehoja ei voida säätää. 1-4 Mukikakku voidaan kypsentää.



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

Voit tallentaa suosikkien päälle myös omia ohjelmia.

1. Paina **TEHOASETUS**-painiketta valitaksesi tehon.
2. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeitä 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 painikkeitä 3 sekunnin ajan. Uuni nollaa Suosikit tehdasasetuksiin.

## 5.12 Automaattisulatus

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

Voit valita kahdesta automaattisulatusvalikosta.

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

**Esimerkki:** sulata 200 g pihvi.

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



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

## 6. KYPSENNUSTAULUKOT

### 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 muoviasiastiaan. 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 muoviasiastiaan. Sekoita, kun kuulet merkkiään. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä.</li> </ul> <p> <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)                 | vehnäjauhoja            |
| 2 rkl (12 g)                  | kaakaojauhoa            |
| 2½ tl (30 g)                  | kidesokeria             |
| ¼ tl                          | leivinjauhetta          |
| 1½ rkl (15 g)                 | kasviöljyä              |
| ¼ tl                          | vaniljauutetta          |
| 1                             | keskikokoinen kananmuna |

Ohjeet:

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

Koristele suklaanmakuisella sokerikreemillä.

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

| Vadelma-aalto-mukikakku          |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| Ainesosat<br>yhteen mukilliseen: |                                 |
| 2½ rkl (25 g)                    | vehnä jauhoja                   |
| 2½ rkl (30 g)                    | kidesokeria                     |
| ¼ tl                             | leivinjauhetta                  |
| 1½ rkl (15 g)                    | kasviöljyä                      |
| ½ tl                             | vaniljauutetta                  |
| 1                                | keskikokoinen<br>kananmuna      |
| 1½ rkl                           | siemenetöntä vadelma-<br>hillaa |

| Omenamuru-mukikakku              |                            |
|----------------------------------|----------------------------|
| Ainesosat<br>yhteen mukilliseen: |                            |
| 2½ rkl (25 g)                    | vehnä jauhoja              |
| 2 rkl (30 g)                     | fariinisokeria             |
| ¼ tl                             | leivinjauhetta             |
| ¼ tl                             | jauhetta kanelia           |
| 1½ rkl (15 g)                    | kasviöljyä                 |
| 1                                | keskikokoinen<br>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. Kääntele 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 sokerikreemillä.

Ohjeet:

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

Koristele vaniljajäätelöpallolla.



**VAARA!** Omenakastike on kuumaa.

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

Ohjeet:

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

Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele suklaalevitteellä.

Vinkki: Käytä halutessasi karkeaa maapähkinävoita.

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

Ohjeet:

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

Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Anna kakun jäähtyä, ja levitä sitten kuorrute.

| Sitruunapisara-mukikakku      |                                                                      |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| Ainesosat yhteen mukilliseen: |                                                                      |
| 2½ rkl (25 g)                 | 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<br>2 ruokalusikalliseen kidesokeria |

Ohjeet:

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

## 6.3 Automaattisulatus

| Automaattisulatus                                                                                                                                             | Paino      | Painike                                                                                | Valmistuskypsennys                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Liha/kala/<br>linnunliha<br><br>(Kokonainen kala, medaljongit, kalafileet, kanankoivet, rintafileet, jauheliha, pihvit, kyljykset, jauhelihapihvit, 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 alumiinifolioon 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 levynä.

## 6.4 Ruokien & juomien kuumennus

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

<sup>1)</sup>jääkaappilämpöinen

## 6.5 Sulatus

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

## 6.6 Kypsennys pakastetusta

| Ruoka                 | Paino<br>-g- | Asetus | Tehot | Aika<br>-Min- | Ohjeet                                | Tasaantu-<br>misaika<br>-Min- |
|-----------------------|--------------|--------|-------|---------------|---------------------------------------|-------------------------------|
| Kalafilee             | 300          | Mikro  | 900 W | 9-11          | peitä                                 | 2                             |
| Tarjoilu-<br>lautasia | 400          | Mikro  | 900 W | 8-10          | peitä, sekoita 6<br>minuutin kuluttua | 2                             |

## 6.7 Kypsennys ar grillaus

| Ruoka                       | Paino<br>-g- | Asetus                                      | Tehot                   | Aika<br>-Min-                               | Ohjeet                                                                                                                                                                                             | Tasaantu-<br>misaika<br>-Min- |
|-----------------------------|--------------|---------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Parsakaali/<br>Herneet      | 500          | Mikro                                       | 900 W                   | 6-8                                         | jaa kukintoihin, lisää<br>4-5 rkl vettä, peitä,<br>sekoita silloin tällöin<br>kypsennyksen<br>aikana                                                                                               | -                             |
| Porkkanat                   | 500          | Mikro                                       | 900 W                   | 9-11                                        | viipaloi renkaiksi,<br>lisää 4-5 rkl vettä,<br>peitä, sekoita<br>silloin tällöin<br>kypsennyksen<br>aikana                                                                                         | -                             |
| Paahto                      | 1000         | Mikro<br>Yhdistelmägrilli<br>Mikro<br>Grill | 450 W<br>450 W<br>450 W | 16-17<br>9-10 <sup>1)</sup><br>9-10<br>9-10 | mausta maun<br>mukaan, aseta<br>levysoittimelle,<br>käännä kohdassa <sup>1)</sup>                                                                                                                  | 10                            |
| Pihvi 2 kpl,                | 400          | Grill<br>Grill                              |                         | 10-11 <sup>1)</sup><br>10-11                | aseta telineeseen,<br>käännä <sup>1)</sup> , mausta<br>grillauksen jälkeen                                                                                                                         |                               |
| Paistosten<br>ruskettaminen |              | Grill                                       |                         | 12-15                                       | aseta telineelle                                                                                                                                                                                   |                               |
| Croque<br>Monsieur          | 1 kpl        | Grill<br>Grill                              | 450 W                   | 4-5 <sup>1)</sup><br>3-4 <sup>2)</sup>      | laita 2 leipäsiivua<br>telineelle, peitä<br>yksi siivu juustolla,<br>kypsennä <sup>1)</sup> , laita<br>paahdettu siivu<br>juustopaahdoteivän<br>päälle, käännä<br>ympäri ja kypsennä <sup>2)</sup> |                               |
| Pakastepizza                | 400          | Mikro<br>Yhdistelmägrilli                   | 450 W<br>450 W          | 4-5 <sup>1)</sup><br>5-6 <sup>2)</sup>      | aseta levysoittimelle <sup>1)</sup><br>aseta telineelle <sup>2)</sup>                                                                                                                              |                               |



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

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

## 7.2 Neuvoja ja vinkkejä

| Neuvoja ja vinkkejä             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Koostumus                       | Ruoat, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. maustekakut ja tortut) vaativat lyhyemmän kuumennusajan. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen palamaan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Koko                            | Tasaisen kypsyttämisen saamiseksi on parasta, että kaikki ruoan osat paloitellaan samankokoisiksi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Lämpötila                       | Ruoan alustava lämpötila vaikuttaa kyseisen ruoan vaatiman kypsyttämisaian 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Läivistä                        | Sellaisten ruokien pinta, joissa on kuori tai kalvo, on lävistettävä useissa kohdin ennen kypsyttämistä tai uudelleenlämmittämistä, sillä muuten voi kehittyä höyryä, joka aiheuttaa ruoan äkillisen ulospurkautumisen. esim. perunat, kala, kana, makkarat.<br> <b>TÄRKEÄÄ!</b> Kananmunia, esim. paistettuja ja kovaksi keitettyjä munia, ei saa kuumentaa mikroaaltoja käyttämällä, sillä ne voivat räjähtää vielä senkin jälkeen kun kypsyttäminen on suoritettu. |
| Hämmennä, kääntelee ja siirtele | Tasaisen kypsyttämisen aikaansaamiseksi on ehdottoman tärkeää hämmennää, käännellä ja siirrellä ruokaa kypsyttämisen aikana. Muista aina hämmennää ja siirtele ulkosivuulta keskikohtaa kohti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Seisota                         | Seisonta-aika on välttämätön kypsyttämisen jälkeen niin että lämpö jakautuu tasaisesti kautta koko ruoan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Suojele                         | Nämä osat, kuten kanankoivet ja -siivet, voidaan peittää pienin alumiinifoliopalasin, jotka heijastavat mikroaalloja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

 Otettaessa ruokaa uunista on käytettävä pannulappuja tai patakintaita. Valmistusastiat, popcorn-pakkaukset, paistopussit jne. on avattava kasvoista ja käsistä pois päin höyryn aiheuttamien palovammojen välttämiseksi. Luukkua avattaessa on varottava kuumia höyryjä, jotka voivat aiheuttaa palovammoja. Täytetyt ruoat on viipaloitava kuumennuksen jälkeen, jotta höyry pääsee purkautumaan ja välttään 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 16 A                                     |
| Vaadittu teho (AC):   | Mikroaalto       | 1.4 kW                                             |
|                       | Grill            | 0.85 kW                                            |
|                       | Mikroaalto/Grill | 2.20 kW                                            |
| Lähtöteho:            | Mikroaalto       | 900 W (IEC 60705)                                  |
|                       | Grill            | 800 W                                              |
| Mikroaaltotaajuus     |                  | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Ryhmän 2/Luokan B)         |
| Ulkomitat:            | KMFD264TE        | 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. 19.5 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 kotitaloussympäristössä.
- <sup>2)</sup> Sisätilavuus on laskettu mittaamalla enimmäisleveys, syvyys ja korkeus. Todellinen uuniin mahtuvan ruoan tilavuus on pienempi.

## 10. ENERGIATEHOKKUUS

**Tuotetiedot virrankulutuksesta ja enimmäisajasta, joka kuluu sovellettavaan virransäästötilaan siirtymiseen**

|                                                                                                    |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Virrankulutus valmiustilassa näytön ollessa päällä                                                 | 0.8 W |
| Virrankulutus valmiustilassa näytön ollessa pois päältä                                            | 0.5 W |
| Enimmäisaika, jonka laite tarvitsee siirtyäkseen automaattisesti sovellettavaan virransäästötilaan | 5 min |

## 11. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA

Tämä tuote sisältää energiatehokkuusluokan F valonlähteen.

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.

# TARTALOM

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| 1. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 28 |
| 2. TELEPÍTÉS.....                    | 32 |
| 3. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE.....         | 36 |
| 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....      | 37 |
| 5. HASZNÁLAT.....                    | 38 |
| 6. SÜTÉSI TÁBLÁZAT.....              | 42 |
| 7. TIPPEK ÉS TANÁCSOK.....           | 49 |
| 8. MIT TEGYÜNK HA.....               | 51 |
| 9. ELŐÍRÁSOK.....                    | 52 |
| 10. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....          | 52 |
| 11. KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ..... | 52 |

## TÖRÖDÜNK ÖNNEL

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája. Köszöntjük az Electrolux világában.

**Látogassa meg a weboldalunkat:**



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

8 évnél idősebb gyerekek, csökkent fizikai-, értelmi-, vagy mentális képességű személyek, illetve megfelelő tapasztalatokkal és ismeretekkel nem rendelkező személyek felügyelet mellett, vagy akkor használhatják a készüléket, ha annak biztonságos üzemeltetéséről útmutatást kaptak, és a kapcsolódó kockázatokat megértették. Figyelní kell a gyermekekre, hogy ne játszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását 8 évnél idősebb gyerekek végezhetik, de csak felügyelet mellett.

Ez a készülék nem alkalmas arra, hogy 2000 m feletti magasságokban használják.



**FONTOS! FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK:**  
FIGYELMESEN OLVASSA EL, ÉS ŐRIZZE MEG.



### **FIGYELMEZTETÉS!**

Ne használja a készüléket a forgótányér és a forgótányértartó nélkül! Ne használja a készüléket üres állapotban!



### **FIGYELMEZTETÉS!**

Ha az ajtó vagy annak tömítése megsérült, ne használja a sütőt mindaddig, amíg szakember el nem végezte ezek javítását!



### **FIGYELMEZTETÉS!**

Kizárólag szakképzett szerelő végezhet a mikrohullámú sugárzás ellen védő borítás eltávolításával járó szervizelést vagy javítást!



### **FIGYELMEZTETÉS!**

A folyadékokat és ételeket nem szabad lezárt tárolóedényben melegíteni, mert könnyen felrobbanhatnak.

Ajánlott a készülék háztartási és olyan hasonló területeken való használata, mint például: konyhaszemélyzet részére üzletekben, irodákban és hasonló munkakörnyezetekben; parasztházakban; ügyfelek részére hotelekben, motelekben és más lakókörnyezetekben; éjszakai szállást és reggelit biztosító környezetekben.

Csak mikrohullámú sütőbe való tárolókat és edényeket használjon.

Fém tárolóedényeket ne használjon a mikrohullámmal történő főzéskor.

Eldobható műanyag, papír vagy egyéb éghető ételtartó használatakor kísérje figyelemmel a sütés folyamatát.

A mikrohullámú sütő élelmiszerek és italok felmelegítésére szolgál. Ha a készüléket élelmiszerek vagy ruhaneműk megszáritására, esetleg villanypárnák, papucsok, szivacsok, nedves ruhaneműk és hasonlók felmelegítésére használják, fennáll a sérülés, a meggyulladás vagy a tűzokozás veszélye.

Ha a melegített étel füstölni kezd, **NE NYISSA KI A KÉSZÜLÉK AJTAJÁT**. Kapcsolja ki és húzza ki a sütőt a konnektorból, és várja meg, amíg az étel már nem füstöl. Az ajtó kinyitása az étel füstölése közben tüzet okozhat. Italok mikrohullámú melegítése után utólag is kifuthat a folyadék, ezért az edény kézbevételekor legyen körültekintő.

Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és fogyasztás előtt ellenőrizze hőmérsékletüket.

A héjában ne főzzön tojást, és az egész keménytojásokat nem melegítse mikrohullámú sütőben, mert a mikrohullámú főzés befejezése után is felrobbanhatnak.

Ha a tápkábel sérült, a veszélyhelyzetek elkerülése érdekében a gyártónak, a hivatalos márkaszervizének vagy megfelelően képzett szakembernek kell azt kicserélnie.

## 1.1 Ápolás és tisztítás

### Ajtó:

A szennymaradványokat az ajtó mindkét oldalának, tömítéseinek és tömítőfelületeinek nedves puha ronggyal történő rendszeres tisztításával távolítsa el. Az ajtóüveg tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles fémkaparókat, mert megkarcolhatják a felületét, amitől az üveg összetörhet.

### Sütőtér:

Tisztításhoz, minden használat után, amíg a sütő meleg törölje le az összes foltot, kifolyt ételt egy nedves puha ronggyal vagy szivaccsal. Makacsabb foltokhoz használjon enyhe mosószert, és többször törölje le nedves ronggyal, amíg minden szennyeződés eltűnik. Ne távolítsa el a hullámterelő burkolatát. Vigyázzon arra, hogy az enyhe mosószer és a víz átjutva a sütő falának apró lyukain kárt ne tegyen a sütőben. Ne használjon szórófejes tisztítókat a sütőtérben. Melegítse fel a sütőt rendszeresen a grill funkcióval. A visszamaradó étel és a kifröccsent zsír füstöt és kellemetlen szagot okozhat. Használat után tisztítsa le a hullámterelő lemezt, a sütő belsejét, a forgótányért és a forgótányértartót. Ezeknek száraznak és zsírmentesnek kell lenniük. A lerakódott zsír túlhevülhet és füstölni kezdhet vagy meggyulladhat.

### Sütő külseje:

A sütő külseje enyhe mosószeres vízzel könnyen tisztítható. Gondoskodjon arról, hogy a mosószer puha ronggyal le legyen törölve.

### Vezérlőpanel:

Tisztítás előtt nyissa ki az ajtaját a vezérlőpanel inaktiválásához. A vezérlőpanel tisztításakor oda kell figyelni. Egy vizes ronggyal gyengéden törölgesse a panelt, amíg tiszta nem lesz. Ne használjon túl sok vizet. Ne használjon semmilyen vegyszert vagy súrolószert.

Forgótányér és forgótányértartó:

Vegye ki a forgótányért és forgótányértartót a sütőből. Mosogassa el a forgótányért és a tartóját enyhe mosószeres vízben. Puha ruhával törölgesse le. A forgótányér és forgótányértartó is tisztítható mosogatógépben.

Tartó:

Mossa meg enyhe mosószeres folyadékban, majd szárítsa meg. A tartó mosogatógépben is mosható.



### **FONTOS!**

Rendszeres időközönként takarítsa meg a sütőt, és távolítsa el minden étellerakódást. A sütő tisztán tartásának elmulasztása a felület elhasználódásához vezet, ami a készülék élettartamát negatívan befolyásolja, és könnyen veszélyhelyzetet okozhat. Ügyeljen rá, hogy az edények készülékből történő kivételekor ne mozdítsa el a forgótányért.



### **FONTOS!**

Gőztisztítót nem szabad használni.

A mikrohullámú sütőt beépített használatra tervezték.

A készüléket ne helyezze szekrénybe.

A készülék, és annak hozzáférhető részei a használat során felforrósodhatnak. Ügyeljen, hogy a fűtőtesteket ne érintse meg.



### **FIGYELMEZTETÉS!**

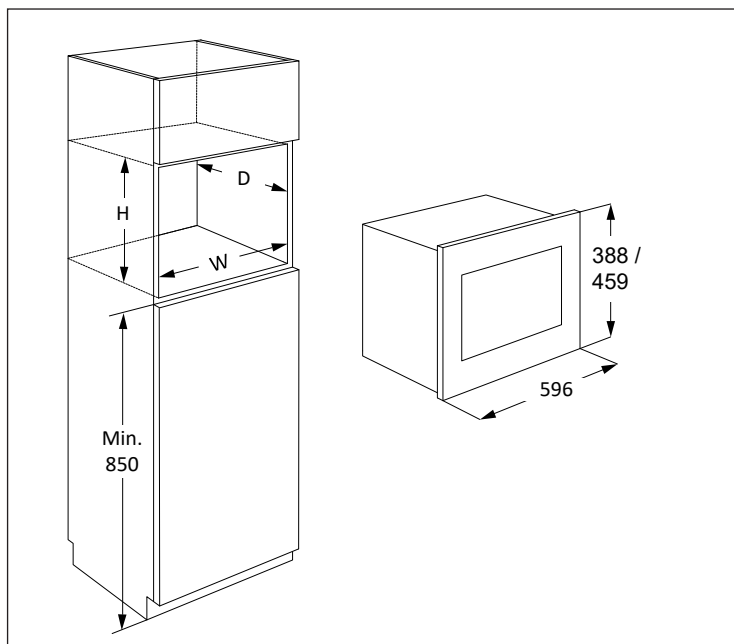
A gyermekeket tartsa távol az ajtótól és azoktól az elérhető alkatrészekről, amelyek a grill használata közben átforrósodhatnak. A gyermekeket távol kell tartani, nehogy megégessék magukat.



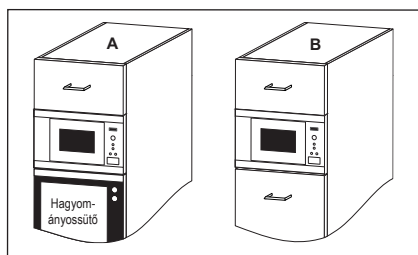
### **FONTOS!**

Figyelmeztetés: ne használjon általános forgalomban lévő tisztítószeret, gőztisztító berendezést, súroló, durva tisztítószeret, semmiféle nátrium-hidroxid tartalmú szert vagy súroló eszközt a mikrohullámú sütő egyetlen részén sem.

## 2. TELEPÍTÉS



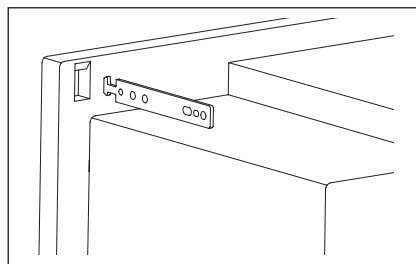
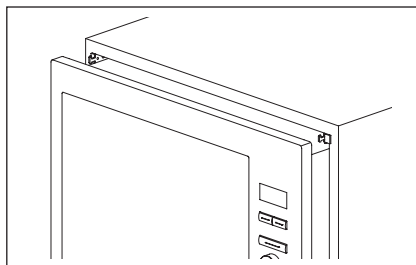
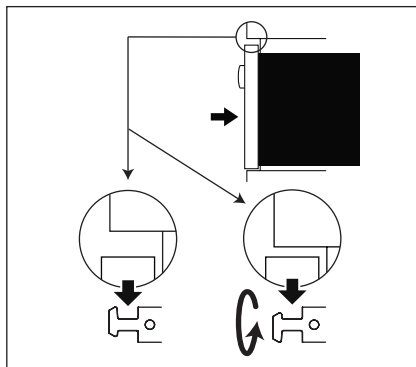
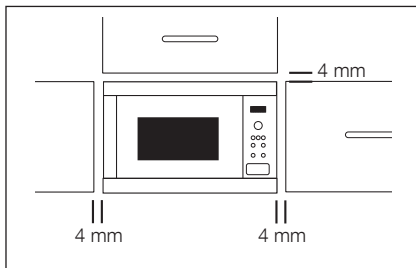
A mikrohullámú sütő A vagy B helyzetben rögzíthető:



| Helyzet | Méretigény      |    |    |
|---------|-----------------|----|----|
|         | Sz              | Mé | Ma |
| A       | 562 x 550 x 450 |    |    |
| B       | 562 x 500 x 450 |    |    |

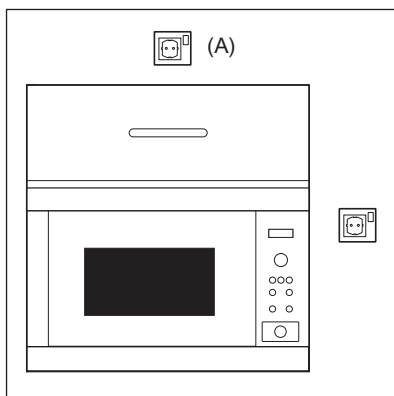
Méretetek (mm)

## 2.1 A berendezés üzembe helyezése



1. Távolítsa el minden csomagolást, és gondosan ellenőrizze, hogy nem látható-e sérülés rajta.
2. A mellékelt használati utasítások és a modell alapján szerelje a rögzítő kampókat a konyhaszekrényre.
3. A készüléket óvatosan és erőfelfejtés nélkül szerelje a konyhaszekrénybe. A készüléket emelje fel és helyezze a rögzítő kampókra, ezt követően pedig nyomja le, hogy rögzüljön. Ha a felszerelésnél interferencia történik, a kampó elfordítható. A sütő elülső kerete kell illeszkedjen a konyhaszekrény elülső nyílásához.
4. Győződjön meg arról, hogy a készülék stabil és nem ferde. Figyeljen arra, hogy egy 4 mm-es hézag maradjon a fölötte lévő konyhaszekrényajtó és az sütő előlapjának kerete között (lásd az ábrán).

## 2.2 A készülék csatlakoztatása a villamos hálózatra



- A konnektor mindig legyen hozzáférhető azért, hogy az egység veszély esetén könnyen kihúzható legyen. Másik lehetőségként az elektromos hálózatba szabályszerűen beépített kapcsolóval lehetővé kell tenni a sütő lekapcsolását a hálózatról.
- A tápkábelt csak villanszerelő cserélheti ki.
- Ha a tápkábel sérült, a veszélyhelyzetek elkerülése érdekében a gyártónak, a hivatalos márkaszervízének vagy megfelelően képzett szakembernek kell azt kicserélnie.
- A konnektor nem lehet a konyhaszekrény mögött.
- A legjobb helye a konyhaszekrény fölött van, lásd (A).
- A berendezést egy megfelelően telepített földelt dugóval csatlakoztassa egyfázisú 220-240 V/50 Hz váltakozó áramra. A készüléket úgy kell olvasztott egy 16 A-es biztosíték.
- Üzembe helyezés előtt kössön egy darab zsinórt a tápkábelre, hogy a csatlakoztatást létrehozassa az (A) pontnál a készülék üzembe helyezése közben.
- Ha egy magas falú konyhaszekrénybe helyezi el a készüléket, NE nyomja össze a tápkábelt.
- A tápkábelt és a dugót ne merítse vízbe vagy bármilyen egyéb folyadékba.
- A tápkábelt forró vagy éles felületen ne vezesse végig, például a meleg levegő szellőzők előtt a sütő tetejénél és hátuljánál.

## 2.3 További tanácsok

Ne használja a mikrohullámú sütőt olaj felmelegítésre, olajban sütéshez. A hőfoka nem szabályozható, és az olaj lángra kaphat. Pattogatott kukorica készítéséhez kizárólag speciális mikrohullámú pattogatottkukorica-készítőket használjon.

### SZÍVRITMUSSZABÁLYZÓVAL

rendelkező személyek orvosuknál vagy a szabályzó gyártójánál tájékozódjanak a mikrohullámú sütőkkel kapcsolatos elővigyázatosságokra vonatkozóan.

Ne töltsön és ne tegyen semmit se az ajtózár nyílásaiba és a szellőzőnyílásokba. Ha bármi kifolyik, azonnal kapcsolja ki és húzza ki a konnektorból a sütőt, és hívja a hivatalos ELECTROLUX márkaszervizt.

Semmilyen módon ne alakítsa át a sütőt.

Csak a sütőhöz tervezett forgótányért és forgótányértartót használja. Ne használja a sütőt forgótányér nélkül.

A forgótányér összetörését megelőzendő:

- Mielőtt vízzel megtisztítaná a forgótányért, hagyja azt kihűlni.
- Forró ételeket és forró eszközöket ne tegyen a hideg forgótányérre.
- Hideg ételeket és hideg eszközöket ne tegyen a forró forgótányérre.

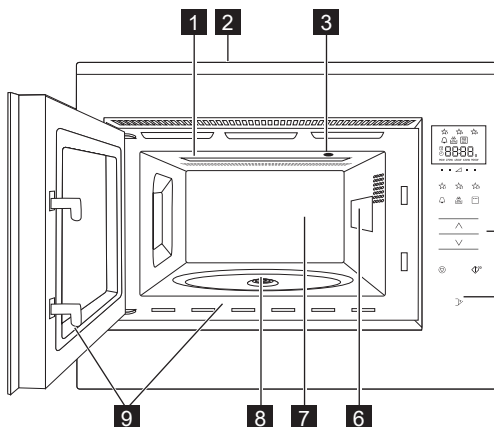
Ne használjon műanyag edényt mikrohullámmal történő melegítéshez, ha a sütő a GRILL vagy a DUÁL GRILL üzemmód használata után még meleg, mivel az edények megolvadhatnak. Műanyag dobozokat nem szabad használni a fent említett üzemmódoknál csak akkor, ha a gyártó nyilatkozata szerint alkalmasak rá.

A gyártó és a forgalmazó sem vállal felelősséget a helyes elektromos bekötési eljárás elmulasztása miatt a sütőben bekövetkező károkért és személyi sérülésekért. Esetenként vízpára csapódik ki és vízcseppek keletkeznek a sütő falain vagy az ajtószigetelés és szigetelőfelületek körül. Ez normális dolog, és nem jelenti azt, hogy ereszt a mikrohullámú sütő vagy hibásan működik.

A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

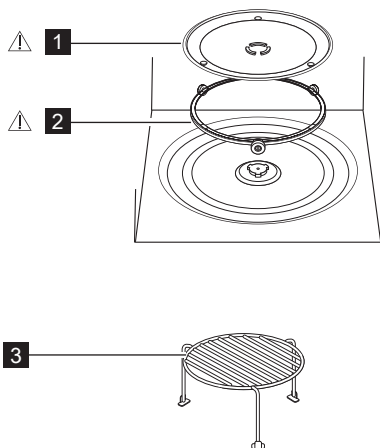
## 3. KÉSZÜLÉK ÁTTEKINTÉSE

### 3.1 Mikrohullámú sütő



- 1** Grillsütőelem
- 2** Előlap
- 3** Sütőtér világítás
- 4** Vezérlőpanel
- 5** Ajtónyitó gomb
- 6** Hullámterelő fedele (ne távolítsa el)
- 7** Sütőtér
- 8** Tömítés
- 9** Ajtószigetelés és szigetelőfelületek

### 3.2 Kiegészítő



Ellenőrizze, hogy a következő kiegészítők megvannak-e:

- 1** Forgótányér
- 2** Forgótányértartó
- 3** Tartó
- Helyezze a forgótányértartót a sütőtér aljára.
- Ezután helyezze a forgótányért a forgótányér-tartóra.
- A forgótányér épsége érdekében a tálat és tárolóedényeket kellően emelje a forgótányér pereme fölé, amikor kiveszi azokat a sütőből.

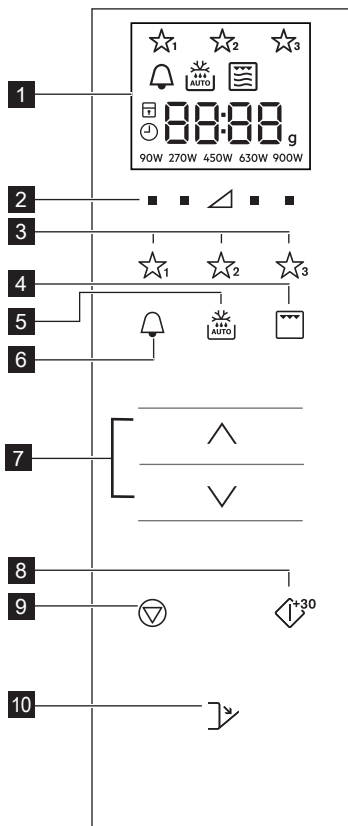
**i** Amikor kiegészítőket rendel, két dolgot kell megemlítenie a forgalmazónak vagy ELECTROLUX márkaszerviznek: az alkatrész nevét és a modell nevét.



### FIGYELMEZTETÉS!

Ne működtesse a mikrohullámú sütőt ezen alkatrészek felszerelése nélkül!

### 3.3 Vezérlőpanel



1 A digitális kijelzőn lévő ikonok:



2 Teljesítményszint gombok

3 Kedvencek gombok

4 Grill gomb

5 Automatikus kiolvasztás gomb

6 Konyhai időzítő gomb

7 Növelés/Csökkentés gomb

8 Start/Megerősítés/Quick Start gomb

9 Stop gomb

10 Ajtónyitó gomb

## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### 4.1 Csatlakoztatás

A sütő első bedugásakor lehetősége van beállítani az órát. A sütő 24 órás kijelzéssel rendelkezik.

1. A sütő hangjelzést ad és az összes kijelző fél másodpercre felvillan. Tartsa lenyomva a **NÖVELÉS/CSÖKKENTÉS** gombot, amíg az 'on' vagy 'oFF' feliratot nem látja a kijelzőn.
- 2a. Az óra kikapcsolásához tartsa lenyomva a **NÖVELÉS/CSÖKKENTÉS** gombokat, amíg az 'oFF' szót nem látja a kijelzőn, majd nyomja meg a **START** gombot. A sütő készen áll a használatra.

**i** Ha kikapcsolta az órát és szeretné visszakapcsolni, nyomja meg kétszer a **KONYHAI ÓRA** gombot és kövesse a 2b. lépés utasítását.

- 2b. Az óra bekapcsolásához tartsa lenyomva a **NÖVELÉS/CSÖKKENTÉS** gombokat, amíg az 'on' szót nem látja a kijelzőn, majd nyomja meg a **START** gombot.

**Például:** Az óra beállítása 18:45-re.

1. Nyomja meg a **NÖVELÉS/CSÖKKENTÉS** gombokat az óra érték beállításához.
2. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.

3. Nyomja meg a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombokat a perc érték beállításához.
4. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.

 Ha az óra be van állítva, a kijelzőn megjelenik a pontos idő.

## 4.2 Készenléti (Energiaakarékos) mód

A sütő automatikusan készenléti módba lép 5 perc tétlenség után.

**Például:** Ha az órát nem állították be:

A kijelző kikapcsol.

Nyissa ki az ajtót vagy nyomja meg bármelyik gombot a készenléti módból való kilépéshez.

**Például:** Ha az órát beállították:

Az 5 perces időtartam után az idő megjelenik.

## 4.3 Az óra átállítása

Átállíthatja az óra idejét, ha korábban már beállította az órát.

**Például:** 18.45-ről 19.50-re váltás.

1. Nyomja meg kétszer a **KONYHAI ÓRA** gombot.
2. Nyomja meg az **START** gombot.
3. Tartsa lenyomva a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombokat, amíg a 19 érték meg nem jelenik a kijelzőn.
4. Nyomja meg az **START** gombot.
5. Tartsa lenyomva a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombokat,

amíg a 50 érték meg nem jelenik a kijelzőn.

6. Nyomja meg az **START** gombot.

## 4.4 Az óra törlése és a készenléti (Energiaakarékos) mód bekapcsolása

1. Nyomja meg kétszer a **KONYHAI ÓRA** gombot.
2. Tartsa lenyomva a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombot, amíg az 'oFF' feliratot nem látja a kijelzőn.
3. Nyomja meg az **START** gombot a jóváhagyáshoz.

## 4.5 Gyermekezár

A sütő biztonsági funkciója megakadályozza, hogy egy gyerek véletlenül bekapcsolja a sütőt. Ha a zár be van kapcsolva, a mikrohullámú sütő egyik része sem működik, mindaddig, amíg a zárat ki nem kapcsolják. A zár ki vagy bekapcsolása csak a sütő leállított módjában lehetséges.

**Például:** A gyermekezár bekapcsolása.

Nyomja meg és tartsa lenyomva a **STOP** gombot, amíg a "gyermekezár" jelzés be nem kapcsol.

**Például:** A gyermekezár kikapcsolása.

Nyomja meg és tartsa lenyomva a **STOP** gombot, amíg a "gyermekezár" jelzés ki nem kapcsol.

 Ha a gyermekezár funkciót bekapcsolják, a **STOP** gomb kivételével egyik gomb sem működik.

# 5. HASZNÁLAT

## 5.1 Mikrohullámú főzés

**Például:** Leves felmelegítéséhez 2 perc 30 másodpercig tartó 630 W-os mikrohullámú teljesítménnyel.

1. Nyomja meg a **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombot a háromszög jobb oldalán, amíg a "630 W" érték meg nem jelenik.
2. Nyomja meg a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombokat a idő beállításához.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

 Mikrohullámú sütési módban a kívánt beállítás alatti gomb megnyomásával állíthatja be a teljesítményszintet.

A sütő működése közben a teljesítményszintet a kívánt

**TELJESÍTMÉNYSZINT** gomb megnyomásával és a gomb kívánt új érték kijelzőn történő megjelenéséig történő nyomva tartásával állíthatja be. A túl magas teljesítményszint vagy a túl hosszú sütési idő túlhevítheti az ételt, ami tüzet okozhat.

A 900 W-os teljesítmény szinthez maximálisan csak 15 perc mikrohullám időtartam állítható be.

Ha a sütő bármelyik üzemmódban 3 percet vagy azt meghaladó ideig működik, a sütés végeztével a ventilátor további két percig működik. Ha kinyitják az ajtót a sütő leáll, ha becsukják az ajtót, újból elindul, amíg

2 perc le nem járt (beleszámítva a nyitott ajtó időtartamát is). Ha a sütőt 3 percnél rövidebb ideig működtetik, a ventilátor nem kapcsol be.

A főzés után a forgótányér továbbra forog, amíg a főzőedény vissza nem

tér a kezdeti indítási pozícióba. A sütőtér lámpája a forgás befejezéséig vagy 5 másodpercig világít (amelyik tovább tart). A művelet befejezésekor a sütő hangjelzést ad. Ha a művelet közben kinyitják az ajtót, a forgás leáll.

## 5.2 Teljesítményszintek

| Teljesítmény beállítás | Használati javaslat                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 900 W/<br>MAGAS        | Gyors főzésre vagy melegítésre használható, (pl. leves, húsok, konzervek, meleg italok, zöldségek, hal stb. esetében).                                                                                                                                                                                               |
| 630 W                  | Hosszabb ideig tartó főzésére használható, pecsenyék, fasírtok, egytálételek és ezekhez hasonló sűrű ételek valamint a sajtszósok és piskóták és ezekhez hasonló érzékeny ételeknél. Ennél az alacsonyabb állásnál a szósok nem formak fel és az ételek egyenletesen, anélkül sülnék át, hogy a széleken megégnének. |
| 450 W                  | A hagyományosan hosszú főzési időt igénylő sűrű ételekhez, (pl. a marhából készülő ételekhez) tanácsos ezt a teljesítményszintet beállítani, hogy a hús puha maradjon.                                                                                                                                               |
| 270 W/<br>KIOLVASZTÁS  | Kiolvasztáshoz válassza ezt a teljesítményszintet azért, hogy az étel egyenletesen olvadjon ki. Ez a beállítás szintén megfelelő a rizs, tészta-, nudli párolásához vagy a tojáspuding főzéshez.                                                                                                                     |
| 90 W                   | Enyhe kiolvasztáshoz, (pl. krémesekhez vagy cukrászsüteményekhez).                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 0 W                    | Pihentetéshez/sütőórának.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

W = WATT

## 5.3 Csökkentett teljesítményszint

| Sütési mód        | Szokásos idő | Csökkentett teljesítményszint |
|-------------------|--------------|-------------------------------|
| Mikrohullám 900 W | 15 perc      | 630 W mikrohullám             |
| Grill             | 10 perc      | Grill 500 W                   |
| Duál grill        | 10 perc      | Grill 500 W                   |

## 5.4 A sütési időtartam beállítása sütés közben

Sütés közben átállíthatja a sütés idejét.

**Például:** 2 perc (120 másodperc) hozzáadása a **START** gombot használva.

1. Nyomja meg négyszer a **START** gombot.  
A sütési idő 120 másodperccel meghosszabbodik.

## 5.5 A stop gomb használata

A **STOP** gomb egyszeri megnyomásával Szünet módba lép.

A **STOP** gomb újbóli megnyomásával törli a sütési időtartamot.

## 5.6 Konyhai óra

A konyhai időzítő beállítása.

1. Nyomja meg az **KONYHAI ÓRA** gombot.
2. Nyomja meg a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombokat a idő beállításához.
3. Nyomja meg az **START** gombot. Az időzítő automatikusan elindul.



A **START** gomb megnyomásával az időzítő működése közben meghosszabbítható az időtartam. Az időzítő funkciót csak akkor használható, ha a sütő nem működik.

## 5.7 Gyors indítás

Közvetlenül elindíthatja a készüléket 900 W/MAGAS teljesítménnyel 30 másodperces időtartamban, ha megnyomja a **START** gombot.

-  Az időtartam megnöveléséhez nyomja meg a **START** gombot.

## 5.8 Némitás

A hangjelzések kikapcsolása.

1. Nyomja meg 3-szor az **KONYHAI ÓRA** gombot, amíg a "Soun" jelzés meg nem jelenik.
2. Tartsa lenyomva a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombot, amíg az 'oFF' feliratot nem látja a kijelzőn.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

A hangjelzések bekapcsolása.

1. Nyomja meg 3-szor az **KONYHAI ÓRA** gombot, amíg a "Soun" jelzés meg nem jelenik.
2. Tartsa lenyomva a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombot, amíg az 'on' feliratot nem látja a kijelzőn.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

## 5.9 Szünet

A készülék leállítása a mikrohullámú üzemmód működése közben.

1. Nyomja meg a **STOP** gombot vagy nyissa ki az ajtót.
2. A sütő leáll 5 percre.
3. Nyomja meg a **START** gombot a sütés folytatásához.

## 5.10 Grill és duál grill

A mikrohullámú sütőnek két grill sütési üzemmódja van:

Csak grill

Duál grill (grill mikrohullámmal)

-  **FONTOS!** Grillezéshez javasolt a tartó. Füstöt vagy égett szagot érezhet a grill első használatakor, ami normális dolog, és nem jelenti a sütő hibás működését. Ennek a problémának az elkerülésére a sütő első használatakor étel nélkül 20 percig működtesse a grillt.

1. Nyomja meg a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombokat a idő beállításához.
2. Nyomja meg egyszer a **GRILL** gombot a Duál Grill üzemmód (Grill + Mikrohullám) kiválasztásához, majd nyomja meg a **START** gombot. Nyomja meg újból a **GRILL** gombot a csak Grill mód kiválasztásához.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

-  Duál Grill módban a 90 W-os és a 900 W-os mikrohullámú teljesít mény szint nem elérhető. A Duál Grill vagy Grill módból való kilépéshez nyomja meg a **GRILL** gombot, amíg a "csak mikrohullám" jelzés nem kezd világítani a kijelzőn.

## 5.11 Kedvencek

A sütő 3 kedvenc recepttel rendelkezik.

- ☆<sub>1</sub> Vaj lágyítás
- ☆<sub>2</sub> Forró csokoládé
- ☆<sub>3</sub> Bögrés sütemény

**Például:** Vaj lágyítása.

1. Nyomja meg egyszer a **KEDVENCEK 1** gombot.
2. Nyomja meg a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombokat a súly kiválasztásához.
3. Nyomja meg az **START** gombot.

-  Ha a kijelzőn egy körbe forgó jelzés látható, az azt jelzi, hogy az ételt meg kell keverni vagy meg kell fordítani. A sütés folytatásához nyomja meg a **START** gombot. Az automatikus kiolvasztás idejének végén a program automatikusan leáll. Az előre beállított Kedvencek receptek teljesítményszintje nem módosítható. 1-4 bögrés sütemény készíthető el.

-  **FIGYELMEZTETÉS!** A csokoládé nagyon felforrósodhat! Ha a csokoládé elkészítéséhez több időre van szükség, adjon hozzá még 10 másodpercet. Vigyázzon a csokoládéval, mivel túlmelegedhet és megéghet.

A Kedvencek program felülírása saját receptekkel.

1. A **TELJESÍTMÉNYSZINT** gombbal válassza ki a kívánt teljesítményt.
2. Nyomja meg a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombokat a idő beállításához.
3. Nyomja meg és tartsa lenyomva azt a **KEDVENCEK** gombot, amelyeket be szeretné állítani, addig, amíg egy hangjelzést nem ad a készülék és a kedvencek csillag nem jelenik meg.

A Kedvencek visszaállítása a gyári beállításokra.

1. Nyomja meg az **STOP** gombot.
2. Tartsa 3 másodpercig lenyomva a **TELJESÍTMÉNYSZINT** 450 W gombokat.  
A sütő visszaállítja a Kedvenceket a gyári beállításokra.

## 5.12 Automatikus kiolvasztás

Az automatikus kiolvasztás funkció automatikusan meghatározza a helyes melegítési módot és szükséges időtartamot az étel súlya alapján.

Két automatikus kiolvasztás menü közül választhat.

1. Automatikus kiolvasztás:  
Hús/hal/szárnyas
2. Automatikus kiolvasztás: Kenyér

**Például:** 0,2 kg steak kiolvasztása.

1. Válassza ki az automatikus kiolvasztás programot az **AUTOMATIKUS KIOLVASZTÁS** gomb megnyomásával.
2. Nyomja meg a **NÖVELES/CSÖKKENTÉS** gombokat a súly kiválasztásához.
3. Nyomja meg az **START** gombot.



Ha a kijelzőn egy körbe forgó jelzés látható, az azt jelzi, hogy az ételt meg kell keverni vagy meg kell fordítani. A sütés folytatásához nyomja meg a **START** gombot. Az automatikus kiolvasztás idejének végén a program automatikusan leáll. Az idő/teljesítmény beállítás nem elérhető az automatikus kiolvasztás üzemmódban.

## 6. SÜTÉSI TÁBLÁZAT

### 6.1 Kedvencek

| Kedvencek       | Súly         | Gomb           | Eljárás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------|--------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vaj lágyítás    | 0,05-0,25 kg | ☆ <sub>1</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Tegye a vajat egy hőálló üvegedénybe. Melegítés után keverje meg.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Forró csokoládé | 0,1-0,2 kg   | ☆ <sub>2</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Törje szét a csokoládét kis darabokra. Tegye a csokoládét egy hőálló üvegedénybe. Keverje meg, ha hangjelzést hall. Melegítés után keverje meg.</li> </ul> <p> <b>FIGYELMEZTETÉS! A</b><br/>csokoládé nagyon felforrósodhat!<br/>Ha a csokoládé elkészítéséhez több időre van szükség, adjon hozzá még 10 másodpercet. Vigyázzon a csokoládéval, mivel túlmelegedhet és megéghet.</p> |
| Bögrés sütemény | 1-4 bögréhez | ☆ <sub>3</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kövesse a receptet a sütemény elkészítéséhez. Helyezze a bögrét a forgótányér szélére. Melegítés után hagyja 30 másodpercig állni.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

### 6.2 Bögrés süti receptek

| Csokis bögrés süti gazdagon |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Hozzávalók<br>1 bögréhez:   |                 |
| 2½ evőkanál (25 g)          | finomliszt      |
| 2 evőkanál (12 g)           | kakaópor        |
| 2½ evőkanál (30 g)          | porcukor        |
| ¼ kiskanál                  | sütőpor         |
| 1½ evőkanál (15 g)          | növényi olaj    |
| ¼ kiskanál                  | vanília kivonat |
| 1                           | közepes tojás   |

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, vanília kivonatot és a tojást. Keverje jól össze.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süsse meg a ☆<sub>3</sub> használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Díszítse egy kis csokoládé krémmel.

Tipp: Narancsos csokis bögrés süti készítéséhez a vanília kivonat helyett használjon ½ kiskanál narancs kivonatot.

| Fodros málnás bögrés sütemény |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Hozzávalók<br>1 bögréhez:     |                         |
| 2½ evőkanál (25 g)            | finomliszt              |
| 2½ evőkanál (30 g)            | porcukor                |
| ¼ kiskanál                    | sütőpor                 |
| 1½ evőkanál (15 g)            | növényi olaj            |
| ½ kiskanál                    | vanília kivonat         |
| 1                             | közepes tojás           |
| 1½ evőkanál                   | magnélküli málna lekvár |

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, vanília kivonatot és a tojást. Keverje jól össze.
3. Forgassa bele a lekvárt egy kanállal, hogy színt adjon a keverékhez.
4. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
5. Süsse meg a ☆<sup>3</sup> használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Díszítse egy kis vanília krémmel.

| Almás bögrés sütemény     |                              |
|---------------------------|------------------------------|
| Hozzávalók<br>1 bögréhez: |                              |
| 2½ evőkanál (25 g)        | finomliszt                   |
| 2 evőkanál (30 g)         | finomított barnacukorral     |
| ¼ kiskanál                | sütőpor                      |
| ¼ kiskanál                | őrölt fahéjjal               |
| 1½ evőkanál (15 g)        | növényi olaj                 |
| 1                         | közepes tojás                |
| 1½ evőkanál (30 g)        | almaszósszal                 |
| fél (7 g)                 | teljes kiőrlésű keksz, törve |

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót (a keksz kivételével) a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, a vanília kivonatot és a tojást. Keverje jól össze.
3. Óvatosan keverje hozzá az almaszósz egy kanállal, hogy színt adjon a keverékhez.
4. A tetejét díszítse keksz darabkákkal.
5. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
6. Süsse meg a ☆<sup>3</sup> használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Díszítse a tetejét egy gombóc vanília fagyalttal.



**FIGYELMEZTETÉS!** Az almaszósz felforrósodik.

| Mogyoróvajás bögrés sütemény |                             |
|------------------------------|-----------------------------|
| Hozzávalók<br>1 bögréhez:    |                             |
| 2½ evőkanál (25 g)           | finomliszt                  |
| 2 evőkanál (30 g)            | finomított<br>barnacukorral |
| ¼ kiskanál                   | sütőpor                     |
| 1½ evőkanál (15 g)           | növényi olaj                |
| ¼ kiskanál                   | vanília kivonat             |
| 2 evőkanál (30 g)            | lágymogyoróvaj              |
| 1                            | közepes tojás               |

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, vanília kivonatot, mogyoróvaját és a tojást. Keverje jól össze a hozzávalókat.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süsse meg a  használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.

Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Kenje meg a tetejét csokoládéval.

Tipp: Ízlése szerint használhat ropogós mogyoróvaját is.

| Citromos bögrés sütemény  |                                                            |
|---------------------------|------------------------------------------------------------|
| Hozzávalók<br>1 bögréhez: |                                                            |
| 2½ evőkanál (25 g)        | finomliszt                                                 |
| 2½ evőkanál (30 g)        | porcukor                                                   |
| ¼ kiskanál                | sütőpor                                                    |
| 1½ evőkanál (15 g)        | növényi olaj                                               |
| 1 kiskanál                | citromhéj                                                  |
| 1                         | közepes tojás                                              |
| Sütemény tetejéhez:       | 1 evőkanál citromlé<br>2 evőkanál porcukorral<br>elkeverve |

Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
2. Adja hozzá a növényi olajat, citromhéjat és a tojást. Keverje őket jól össze.
3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
4. Süsse meg a  használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.
5. A tetejét szórja meg porcukorral összekevert citromlével.
6. A sütés után lazítsa meg a süteményt, szurkálja meg a tetejét több helyen egy nyárssal, majd szórja a citromlével összekevert porcukrot a sütemény tetejére, és hagyja állni 30 másodpercig.

| Répás bögrés süteményű    |                                                                                    |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Hozzávalók<br>1 bögréhez: |                                                                                    |
| 2 evőkanál (20 g)         | finomliszt                                                                         |
| 2½ evőkanál (30 g)        | barnacukor                                                                         |
| ¼ kiskanál                | sütőpor                                                                            |
| ¼ kiskanál                | őrölt fahéjjal                                                                     |
| ¼ kiskanál                | őrölt szerezsendió                                                                 |
| 1 evőkanál                | őrölt mandula                                                                      |
| 1½ evőkanál (15 g)        | napraforgó olaj                                                                    |
|                           | ½ narancs héja                                                                     |
| 30 g                      | reszelt sárgarépa                                                                  |
| 1                         | közepes tojás                                                                      |
| Krém:                     | 15 g vaj, lágy,<br>40 g porcukor,<br>40 g zsíros krémsajt,<br>½ kiskanál narancslé |

## Elkészítés:

1. Tegye az összes száraz hozzávalót a bögrébe, és keverje jól össze őket egy villával.
  2. Adja hozzá a napraforgó olajat, citromhéjat, reszelt sárgarépát és a tojást. Jól keverje el.
  3. Helyezze a bögrét a forgótányér közepére.
  4. Süsse meg a ☆<sub>3</sub> használva. A sütés során a sütemény kiemelkedik a bögréből.
  5. Készítse el a sütemény tetejének krémjét: keverje össze a vaját, porcukrot, krémsajtot és narancslevet.
- Sütés után hagyja 30 másodpercig állni.

Hagyja kihűlni a süteményt, majd kenje a tetejére az elkészített krémet.

### 6.3 Automatikus kiolvasztás

| Automatikus kiolvasztás                                                                                                           | Súly       | Gomb                                                                                 | Eljárás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hús/hal/baromfi<br><br>(Egész hal, halszelet, halfilé, csirkecomb, csirkemell, vagdalthús, steak, hússzelet, darált hús, kolbász) | 0,2-1,0 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Helyezze az ételt egy sütőtálban a forgótányér közepére.</li> <li>Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze át és húzza szét az ételt. A vékony részeket és forró pontokat takarja alufóliával.</li> <li>Kiolvasztást követően csomagolja 15–45 percre alufóliába, amíg teljesen ki nem olvad.</li> <li>Vagdalt hús: Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át az ételt. Ha lehetséges a felolvasztott részeket vegye ki.</li> </ul> <p> Egész baromfihoz nem alkalmas.</p> |
| Kenyér                                                                                                                            | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Terítse szét a forgótányér közepén egy sütőtálban. 1,0 kg esetén terítse szét közvetlenül a forgótányéron.</li> <li>Amikor a hangjelzés megszólal fordítsa át, rendezze el és vegye ki a kiolvasztott szeleteket.</li> <li>Kiolvasztást követően csomagolja alufóliába és 5–15 percre hagyja állni, amíg teljesen ki nem olvad.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                             |



Csak az étel súlyát adja meg. Ne számolja bele az edény súlyát.

A táblázatban megadott ételek tömegével többé-kevésbé megegyező tömegű ételekhez manuális programokat használjon.

A végső hőmérséklet a kezdeti hőmérséklettől függően változhat.

A steak és hússzeletek egy rétegben legyenek fagyasztva.

A darált hús vékony formában legyen lefagyasztva.

## 6.4 Étel és ital melegítése

| Étel/ital                                  | Mennyiség<br>-g/ml- | Beállítás | Teljesít<br>mény<br>szint | Idő<br>-perc- | Eljárás                                                                                                            |
|--------------------------------------------|---------------------|-----------|---------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tej, 1 pohár                               | 150                 | Mikro     | 900 W                     | 1             | ne fedje le                                                                                                        |
| Víz, 1 pohár                               | 150                 | Mikro     | 900 W                     | 2             | ne fedje le                                                                                                        |
| 6 pohár                                    | 900                 | Mikro     | 900 W                     | 8-10          | ne fedje le                                                                                                        |
| 1 tál                                      | 1000                | Mikro     | 900 W                     | 9-11          | ne fedje le                                                                                                        |
| Egytálétel                                 | 400                 | Mikro     | 900 W                     | 4-6           | hintsen egy kis vizet a szósra, fedje le, melegítés közben keverje meg                                             |
| Leves/ragu                                 | 200                 | Mikro     | 900 W                     | 1-2           | fedje, melegítés után keverje                                                                                      |
| Zöldségek                                  | 500                 | Mikro     | 900 W                     | 3-5           | ha szükséges adjon hozzá vizet, fedje le, melegítés közben keverje meg                                             |
| Hús, 1 szelet <sup>1)</sup>                | 200                 | Mikro     | 900 W                     | 3             | vékonyan terítsen szószt a tetejére, fedje le                                                                      |
| Halfilé <sup>1)</sup>                      | 200                 | Mikro     | 900 W                     | 3-5           | fedje                                                                                                              |
| Sütemény,<br>1 szelet                      | 150                 | Mikro     | 450 W                     | ½-1           | tegye sütőtálba                                                                                                    |
| Babaétel, 1 üveg                           | 190                 | Mikro     | 450 W                     | ½-1           | tegye át egy megfelelő mikrosütőálló tárolóedénybe, melegítés után jól keverje meg, és ellenőrizze a hőmérsékletét |
| Margarin vagy vaj olvasztása <sup>1)</sup> | 50                  | Mikro     | 900 W                     | ½             | fedje                                                                                                              |
| Csokoládé olvasztása                       | 100                 | Mikro     | 450 W                     | 3-4           | időnként keverje                                                                                                   |

<sup>1)</sup>fagyasztásból

## 6.5 Kiolvasztás

| Étel                  | Mennyiség<br>-g- | Beállítás | Teljesít<br>mény<br>szint | Idő<br>-perc- | Eljárás                                                     | Pihentetési<br>idő<br>-perc- |
|-----------------------|------------------|-----------|---------------------------|---------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Gulyás                | 500              | Mikro     | 270 W                     | 8-9           | kiolvasztás közben keverje meg                              | 10-30                        |
| Sütemény,<br>1 szelet | 150              | Mikro     | 90 W                      | 1-3           | tegye sütőtálba                                             | 5                            |
| Gyümölcs              | 250              | Mikro     | 270 W                     | 3-5           | egyenletesen terítse szét, kiolvasztás felénél fordítsa meg | 5                            |

## 6.6 Sütés fagyott ételből

| Étel       | Mennyiség<br>-g- | Beállítás | Teljesít<br>mény<br>szint | Idő<br>-perc- | Eljárás                       | Pihentetési<br>idő<br>-perc- |
|------------|------------------|-----------|---------------------------|---------------|-------------------------------|------------------------------|
| Halfilé    | 300              | Mikro     | 900 W                     | 9-11          | fedje                         | 2                            |
| Egytálétel | 400              | Mikro     | 900 W                     | 8-10          | fedje, 6 perc után<br>keverje | 2                            |

## 6.7 Sütés sé grillezés

| Étel                      | Mennyiség<br>-g- | Beállítás                             | Teljesítmény<br>szint   | Idő<br>-perc-                               | Eljárás                                                                                                                                                                                                     | Pihentetési<br>idő<br>-perc- |
|---------------------------|------------------|---------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Brokkoli/<br>Borsó        | 500              | Mikro                                 | 900 W                   | 6-8                                         | adjon hozzá 4–5 e.k.<br>vizet, fedje le, főzés<br>közben keverje meg                                                                                                                                        | -                            |
| Répa                      | 500              | Mikro                                 | 900 W                   | 9-11                                        | vágja karikákra, adjon<br>hozzá 4–5 e.k. vizet,<br>fedje le, főzés közben<br>keverje meg                                                                                                                    | -                            |
| Sültek                    | 1000             | Mikro<br>Duál grill<br>Mikro<br>Grill | 450 W<br>450 W<br>450 W | 16-17<br>9-10 <sup>1)</sup><br>9-10<br>9-10 | ízlés szerint<br>fűszerezzük, a<br>forgótányérra tesszük,<br>utána megfordítjuk <sup>1)</sup>                                                                                                               | 10                           |
| Hátszín 2<br>darab        | 400              | Grill<br>Grill                        |                         | 10-11 <sup>1)</sup><br>10-11                | tegye a tartó, később<br>fordítsa meg <sup>1)</sup> , után<br>fűszerezze grillezés                                                                                                                          |                              |
| Gratin-tálak<br>barnítása |                  | Grill                                 |                         | 12-15                                       | tegye a tálat az tartó                                                                                                                                                                                      |                              |
| Sajtos<br>pirítós         | 1 piece          | Grill<br>Grill                        | 450 W                   | 4-5 <sup>1)</sup><br>3-4 <sup>2)</sup>      | helyezzen 2 szelet<br>kenyeret a tartó, az<br>egyik szeletre tegyen<br>sajtot, melegítse<br>meg <sup>1)</sup> , tegye a<br>megpirított szeletet a<br>sajtra, fordítsa meg és<br>melegítse meg <sup>2)</sup> |                              |
| Fagyasztott<br>pizza      | 400              | Mikro<br>Duál grill                   | 450 W<br>450 W          | 4-5 <sup>1)</sup><br>5-6 <sup>2)</sup>      | helyezze a<br>lemezjátszóra <sup>1)</sup><br>helyezze az edényt a<br>tartó <sup>2)</sup>                                                                                                                    |                              |



Ha a sütő bármelyik üzemmódban 3 percet vagy azt meghaladó ideig működik, a sütés végeztével a ventilátor további két percig működik. Nyissa ki az ajtót és a készülék leáll. Csukja be az ajtót és újra elindul, amíg a két percet el nem éri (beleszámítva a nyitott ajtó időtartamát is). Ha a sütőt 3 percnél rövidebb ideig működtetik, a ventilátor nem kapcsol be.

## 7. TIPPEK ÉS TANÁCSOK

### 7.1 Mikrohullámú sütőedénykészlet

| Edénykészlet                           | Mikrosütő álló | Megjegyzések                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alufólia/fóliaedények                  | ✓ / ✗          | Az ételek túlmelegedés elleni védelmére kis alufólia darabokat lehet használni. A fólia ne legyen 2 cm-nél közelebb a sütő falához, mert ívet húzhat. Az alufóliadobozok használata nem ajánlott kivéve akkor, ha a gyártó. Ezt megengedi, gondosan tartsa be az utasításokat. |
| Porcelán és kerámia                    | ✓ / ✗          | A porcelán, cserép, fajansz és kínai porcelán általában alkalmasak, kivéve azok, amelyeken fémes díszítés van.                                                                                                                                                                 |
| Üvegtálak pl. Pyrex ®                  | ✓              | Kényes üvegedények használatakor körültekintően kell eljárni, mert a hirtelen melegítéstől eltörhetnek vagy elrepedhetnek.                                                                                                                                                     |
| Fém                                    | ✗              | Mikrohullámú energiához nem tanácsos fémedényeket használni, mert ívet húznak, ami tüzet okozhat.                                                                                                                                                                              |
| Műanyag/polisztirol pl. mélyhűtőtálcák | ✓              | Oda kell figyelni, mert bizonyos edények magas hőmérsékleten deformálódnak, megolvadnak vagy elszíneződnek.                                                                                                                                                                    |
| Fagyasztó/sütőzacskók                  | ✓              | A gőz kiengedéséhez át kell szűrni. Győződjön meg arról, hogy a sütőtasak használható-e mikrohullámban. Ne használjon műanyag és fém lezárókat, mert elolvadhatnak vagy meggyulladhatnak a fém szikrázása miatt.                                                               |
| Papírtányér, pohár és papírtörő        | ✓              | Csak melegítéshez vagy pára felítatásához használja. Oda kell rá figyelni, mert a túlhevülése tüzet okozhat.                                                                                                                                                                   |
| Nád- és faedények                      | ✓              | Csak felügyelet mellett használja ezeket az anyagokat a sütőben, mert a túlhevülésük tüzet okozhat.                                                                                                                                                                            |
| Újrahasznosított papír és újságpapír   | ✗              | Fém tartalmú lehet, ami a villamos ívet húzhat (szikrázhat), és ezzel tüzet okozhat.                                                                                                                                                                                           |

## 7.2 Mikrohullámú sütési tanácsok

| Mikrohullámú sütési tanácsok      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Összetétel                        | A magas zsír - vagy cukortartalmú ételek (pl. pudingok, piték) kevesebb melegítési időt igényelnek. Figyelmesnek kell lenni, mert a túlmelegítés tüzet okozhat.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Méret                             | Az egyenletes sütés érdekében a darabok legyenek azonos méretűek.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Ételhőmérséklet                   | Az étel kezdeti hőmérséklete kihat a szükséges sütési idő hosszára. Bevágással biztosítsa a töltelékes ételeken, (pl. lekvárosfánkon), a hő vagy gőz távozását.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Elrendezés                        | Az étel vastagabb darabjait, (például a csirkecombokat), az edény szélére helyezze.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Fedés                             | Használjon légáteresztő mikrohullámú celofánt vagy egy alkalmas fedőt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Átszúrás                          | A héjas, bőrös vagy hártyás ételeket sütés vagy újramelegítés előtt több ponton meg kell szúrni azért, mert a keletkező gőz miatt az étel szétrobbanhat, (pl. burgonya, hal, csirke, kolbász esetében).<br> <b>FONTOS!</b> Tojást nem szabad mikrohullámban melegíteni, mert még a sütés befejezése után is szétrobbanhat, (pl. buggyantott tojást, kemény tojást). |
| Keverés, átfordítás és átrendezés | Az egyenletes főzés érdekében fontos az ételt főzés közben megkeverni, átfordítani vagy átrendezni. Mindig a széle felől a közepe felé kell keverni vagy átrendezni.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Pihentetés                        | Sütés utáni fontos pihentetni az ételt azért, hogy a hő egyenletesen át tudja járni.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Letakarás                         | A meleg részeket betakarhatjuk egy kis fóliadarabbal, ami visszaveri a mikrohullámokat, (pl. csirkelábak és szárnyak esetében).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |



Amikor ételt vesz ki a sütőből, az égési sérülések elkerülése érdekében használjon edényalátétet és sütőkesztyűt. A gőz okozta égések elkerülése érdekében mindig a kezét védve és az arcától eltartva nyissa ki a tárolóedényeket, pattogatott kukorica készítőket, sütőzacskókat stb.

A sütő ajtó nyitásakor mindig álljon kissé távolabb, nehogy a kiszökő gőz és forráság égési sérüléseket okozzon. A töltött sülteket melegítés után szeletelje fel, hogy a gőz távozásával megelőzze az égési sérülést.

## 8. MIT TEGYÜNK HA

| Probléma                                                  | Ellenőrizze, hogy . . .                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A mikrohullámú eszköz nem működik megfelelően?            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• A biztosítékok a biztosítékdobozban jók-e.</li> <li>• Nem volt-e áramszünet.</li> <li>• Ha a biztosítékok folyamatosan kiégnek, lépjen kapcsolatba egy képzett villanyszerelővel.</li> </ul>                                                                                   |
| A mikrohullámú üzemmód nem működik?                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az ajtó megfelelően záródik-e.</li> <li>• Az ajtó tömitései és felületei tiszták-e.</li> <li>• A <b>START</b> gombot megnyomták.</li> </ul>                                                                                                                                    |
| A forgótányér nem forog?                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• A forgótányértartó rendesen kapcsolódik-e a meghajtóhoz.</li> <li>• A sütőeszközök nem lógnak-e le a forgótányérról.</li> <li>• Az étel nem lóg-e túl a forgótányér szélén, akadályozva annak forgását.</li> <li>• Nincs-e valami a forgótányér alatti mélyedésben.</li> </ul> |
| A mikró nem akar kikapcsolni?                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Húzza ki az eszközt a biztosítékdobozból.</li> <li>• Hívja a hivatalos ELECTROLUX márkaszervizt.</li> </ul>                                                                                                                                                                    |
| A belső világítás nem működik?                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hívja a hivatalos ELECTROLUX márkaszervizt. A belső világítást csak egy képzett hivatalos ELECTROLUX szerelő cserélheti ki.</li> </ul>                                                                                                                                         |
| Tovább tart az étel átmelegítése és sütése mint korábban? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Állítson be hosszabb sütési időt (kétszeres mennyiség = majd kétszer annyi idő) vagy,</li> <li>• ha az étel hidegebb a megszokottnál, váltogassa vagy fordítsa meg időről időre vagy,</li> <li>• állítson be magasabb teljesítményt.</li> </ul>                                |
| Áramszünet miatt nem nyílik ki az ajtó?                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Az ajtóüveget a jobb alsó sarkánál kifelé húzva óvatosan nyissa ki az ajtót.</li> </ul>                                                                                                                                                                                        |

## 9. ELŐÍRÁSOK

|                                                 |                                                                  |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Váltakozó hálózati feszültség                   | 220-240 V, 50 Hz, egy fázisú                                     |
| Elosztó hálózati biztosíték/áramköri megszakító | Minimális 16 A                                                   |
| Felvett teljesítmény:                           | Mikrohullám 1.4 kW<br>Grill 0.85 kW<br>Mikrohullám/Grill 2.20 kW |
| Leadott teljesítmény:                           | Mikrohullám 900 W (IEC 60705)<br>Grill 800 W                     |
| Mikrohullám frekvenciája                        | 2450 MHz <sup>1)</sup> (B kategória 2-es csoport)                |
| Külső méretek:                                  | KMFD264TE 596 mm (Sz) x 459 mm (Ma) x 404 mm (Mé)                |
| Sütőtér mérete                                  | 342 mm (Sz) x 207 mm (Ma) x 368 mm (Mé) <sup>2)</sup>            |
| Sütő térfogata                                  | 26 liter <sup>2)</sup>                                           |
| Forgótányér                                     | Ø 325 mm, üveg                                                   |
| Súly                                            | kb. 19,5 kg                                                      |

- <sup>1)</sup> A termék teljesíti az EN55011 európai szabvány követelményeit.  
A szabványnak való megfelelés vizsgálatát során a terméket a 2. csoport B osztályú készülékeként sorolták be.  
A 2. csoportba olyan készülékek tartoznak, amelyek ételek hőkezelése céljából rendeltetészerűen rádiófrekvenciás energiát állítanak elő elektromágneses sugárzás formájában.  
A B kategóriájú készülék az jelenti, hogy a készülék háztartásbeli használatra alkalmas.
- <sup>2)</sup> A belső kapacitás meghatározása a maximális szélesség, mélység és magasság mérésével történt.  
Az étel tárolására ténylegesen használható kapacitás kisebb.

## 10. ENERGIAHATÉKONYSÁG

**Áramfogyasztásra vonatkozó termékinformációk és maximális idő a vonatkozó alacsony energiafogyasztású mód eléréséig**

|                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Áramfogyasztás készenléti állapotban bekapcsolt kijelzővel                                 | 0.8 W |
| Áramfogyasztás készenléti állapotban kikapcsolt kijelzővel                                 | 0.5 W |
| A vonatkozó alacsony energiafogyasztású mód automatikus eléréséhez szükséges maximális idő | 5 min |

## 11. KÖRNYEZETVÉDELMI INFORMÁCIÓ

Ez a termék 'F' energiahatékonysági osztályba tartozó fényforrást tartalmaz.

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: . Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást.

Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa

újra az elektromos és elektronikus hulladékot.



A tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

# INDICE

|                                   |    |
|-----------------------------------|----|
| 1. NORME DI SICUREZZA.....        | 54 |
| 2. INSTALLAZIONE .....            | 59 |
| 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO ..... | 63 |
| 4. PRIMA DELL'USO .....           | 64 |
| 5. FUNZIONAMENTO.....             | 65 |
| 6. TABELLE PER LA COTTURA .....   | 69 |
| 7. SUGGERIMENTI E CONSIGLI .....  | 76 |
| 8. COSA FARE SE .....             | 78 |
| 9. DATI TECNICI .....             | 79 |
| 10. EFFICIENZA ENERGETICA .....   | 79 |
| 11. INFORMAZIONI AMBIENTALI.....  | 79 |

## PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desiderate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati. Benvenuti in Electrolux.

**Visitate il nostro sito web per:**



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.



**Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza**



**Informazioni e suggerimenti generali**



**Informazioni sull'ambiente**

Con riserva di modifiche.

## 1. NORME DI SICUREZZA

Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità mentali, sensoriali o fisiche oppure con poca esperienza o conoscenza se sorvegliate o precedentemente istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi che comporta. I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini a meno che questi non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati.

L'elettrodomestico non è idoneo all'uso ad altitudini superiore ai 2.000 m.



**IMPORTANTE! ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.**



### **ATTENZIONE!**

Non usare l'apparecchio senza il piatto rotante e il supporto per il piatto rotante. Non usare quando l'apparecchio è vuoto.



### **ATTENZIONE!**

Lo sportello o le relative guarnizioni si danneggiano, non usate il forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.



### **ATTENZIONE!**

Eseguire interventi di assistenza o riparazione che coinvolgono la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è rischioso per chiunque non sia una persona competente.



### **ATTENZIONE!**

Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.

Questo prodotto è destinato all'utilizzo domestico e in ambienti simili quali: cucine riservate allo staff in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie; clienti di hotel, motel e altri ambienti legati all'ospitalità; ambienti tipo "bed and breakfast".

Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde.

Non è consentita la presenza di contenitori metallici per alimenti e bevande durante la cottura al microonde.

Non lasciate il forno incustodito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere.

Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di pietanze e bevande. L'utilizzo per l'essiccazione di cibo o l'asciugatura di abiti oppure per il riscaldamento di cuscini, asciugamani, spugne, panni bagnati e altri articoli simili può comportare il rischio di lesione, combustione o incendio.

Se il cibo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, **NON APRITE LO SPORTELLLO**. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione. Prima di riaprire lo sportello accertatevi che non ci sia più fumo all'interno del forno. Se si apre lo sportello mentre il cibo sta ancora fumando c'è il pericolo d'incendio.

Il riscaldamento delle bevande nel microonde può provocare un'ebollizione ritardata, si consiglia la massima attenzione quando si toglie il recipiente dal forno.

Controllare i contenuti delle bottiglie di alimentazione e dei vasi con gli alimenti per il bambino da agitare o scuotere e la temperatura prima del consumo per evitare scottature.

Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, il suo agente di servizio o da persone dalle qualifiche simili per evitare rischi.

## 1.1 Manutenzione e pulizia

### Sportello:

Pulire spesso la porta da entrambi i lati, la guarnizione della porta e le superfici della guarnizione, utilizzare un panno umido per togliere lo sporco. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.

### Interno del forno:

Per la pulizia: togliete ogni tipo di sporco con un panno morbido o spugna subito dopo l'uso a forno ancora caldo. Per lo sporco più difficile, usate un detergente dolce e pulite più volte con un panno umido finché tutto lo sporco non sarà rimosso. Non rimuovere la copertina della guida. Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perché possono causare danni al forno. Non usate detergenti spray all'interno del forno. Ad intervalli regolari, riscaldare il forno usando il grill, poiché gli schizzi di cibi o di olio possono causare la formazione di fumo e cattivi odori. Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno, il piatto girevole e il sostegno rotante. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Gli accumuli di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.

### Esterno del forno a microonde:

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Non mancate di togliere il sapone ed asciugare il forno a microonde con un panno morbido ed asciutto.

### Pannello di controllo:

Aprire innanzitutto lo sportello in modo da disattivare il pannello di controllo. Eseguire le operazioni di pulizia del pannello di controllo con attenzione. Usando un panno, inumidito soltanto con acqua, strofinate delicatamente il pannello finché non diventa pulito. Evitate di usare troppa acqua. Non usate detergenti corrosivi.

Piatto rotante e supporto:

Togliete dal forno il piatto rotante e il supporto e lavateli. Con acqua leggermente saponata. Asciugateli con un panno morbido. Sia il piatto rotante sia il supporto possono essere lavati nella lavapiatti.

Griglia:

Si consiglia di lavare la griglia con detersivo per piatti diluito e di asciugarle. La griglia possono anche essere lavate nella lavastoviglie.



### **IMPORTANTE!**

Pulisca il forno a intervalli normali e rimuova tutti i residui di alimenti. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio. Fare attenzione a non spostare il tavolo durante la rimozione dei contenitori dall'apparecchiatura.



### **IMPORTANTE!**

Non utilizzare getti a vapore.

Il forno a microonde è progettato per essere usato in modo integrato.

L'apparecchio non deve essere messo in un alloggiamento.

L'apparecchiatura e le parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. È necessario prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.



### **ATTENZIONE!**

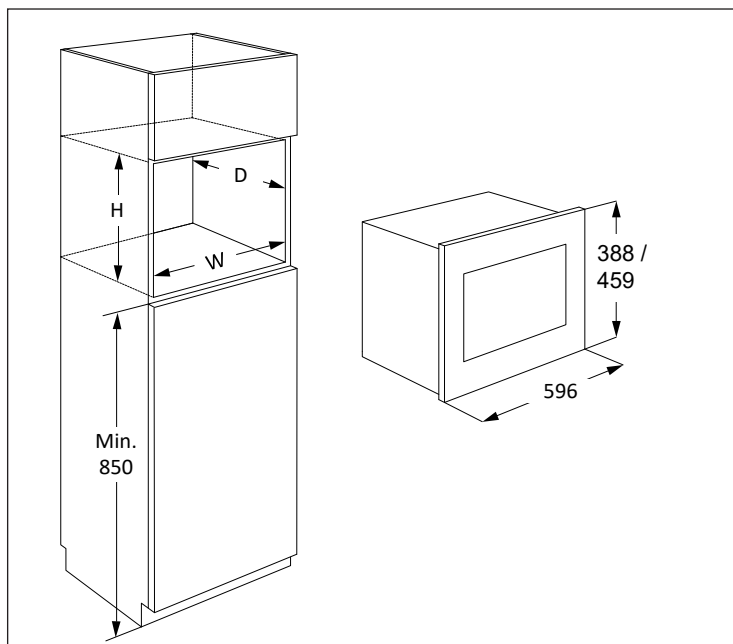
Tenere i bambini lontani dallo sportello e dalle altre parti accessibili che possono surriscaldarsi durante l'utilizzo del grill. I bambini devono essere tenuti lontani per evitare che possano bruciarsi.



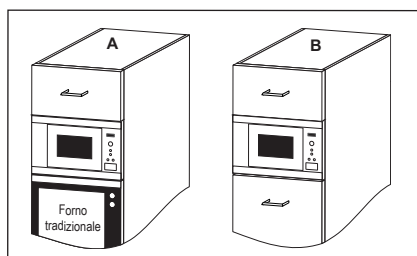
## **IMPORTANTE!**

Non utilizzare su nessuna parte del forno detergenti per forni commerciali, getti a vapore, abrasivi, detergenti ruvidi o che contengono idrossido di sodio né spugne abrasive.

## 2. INSTALLAZIONE



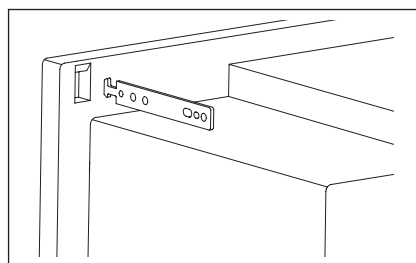
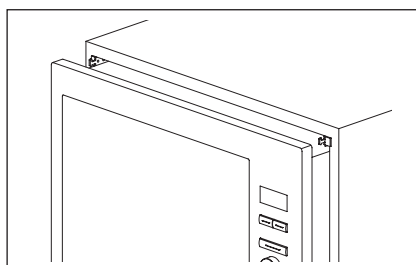
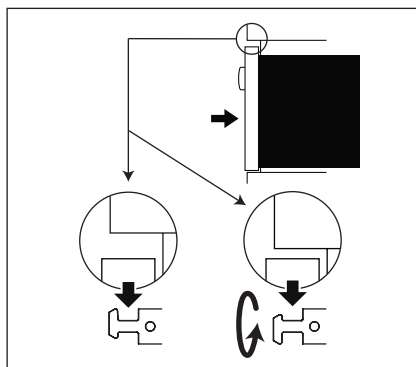
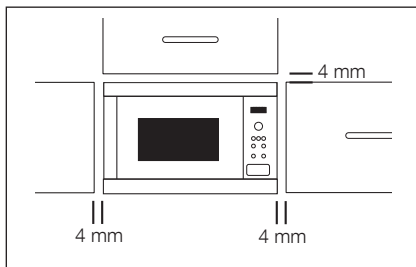
Il forno a microonde può essere inserito nella posizione A o B:



| Posizione | Dimensioni nicchia |   |   |
|-----------|--------------------|---|---|
|           | L                  | P | A |
| A         | 562 x 550 x 450    |   |   |
| B         | 562 x 500 x 450    |   |   |

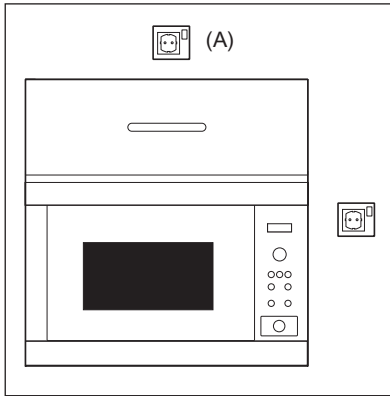
Misure in (mm)

## 2.1 Installazione dell'elettrodomestico



1. Rimuovere l'imballo e verificare l'eventuale presenza di danni sull'apparecchio.
2. Fermare i ganci di fissaggio al mobile della cucina facendo riferimento al foglio di istruzioni e allo schema forniti.
3. Inserire l'elettrodomestico nel mobile della cucina lentamente e senza forzare. L'elettrodomestico dovrebbe essere sollevato sopra i ganci di fissaggio e quindi abbassato fino a raggiungere la posizione corretta. In caso di interferenza durante l'inserimento, il gancio è reversibile. Il telaio anteriore del forno dovrebbe poggiare contro l'apertura anteriore del mobile senza lasciare spazi.
4. Accertarsi che l'apparecchio si trovi in posizione stabile e non inclinata. Verificare che tra lo sportello superiore della colonna forno e la parte alta della struttura del forno vi sia uno spazio di 4 mm. (vedi diagramma.)

## 2.2 Collegare l'apparecchio alla rete



- La presa elettrica deve essere facilmente accessibile per consentire il rapido scollegamento dell'unità in caso di emergenza. Oppure deve essere possibile isolare il forno dall'alimentazione inserendo un interruttore nell'impianto in conformità con le norme impiantistiche.
- Il cavo di alimentazione può essere sostituito esclusivamente da un elettricista.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, il suo agente di servizio o da persone dalle qualifiche simili per evitare rischi.
- La presa non deve essere posizionata dietro la colonna forno.
- La posizione migliore è sopra la colonna forno, vedi (A).
- Collegare l'elettrodomestico a corrente alternata monofase 220-240 V/50 Hz mediante una presa di terra correttamente installata. La presa deve essere fusa con un fusibile 16 A.
- Prima dell'installazione legare un pezzo di corda al cavo di alimentazione per agevolare il collegamento al punto (A) durante l'installazione dell'apparecchio.
- Durante l'inserimento dell'apparecchio all'interno della colonna forno a fianchi alti NON schiacciare il cavo di alimentazione.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altro liquido.
- Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.

## 2.3 Raccomandazioni aggiuntive

Non usare il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente le confezioni apposite per microonde.

Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno. In caso di versamenti, spegnere e staccare immediatamente il forno e contattare un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.

Non modificate il modo di usare il forno.

Usate soltanto il piatto rotante e il sostegno rotante progettati per questo forno. Non utilizzare il forno senza il piatto girevole.

Per evitare che il piatto rotante si rompa:

- Prima di pulire il piatto rotante con acqua, lasciatelo raffreddare.
- Non mettete cibi o utensili caldi sul piatto rotante freddo.
- Non mettete cibi o utensili freddi sul piatto rotante caldo.

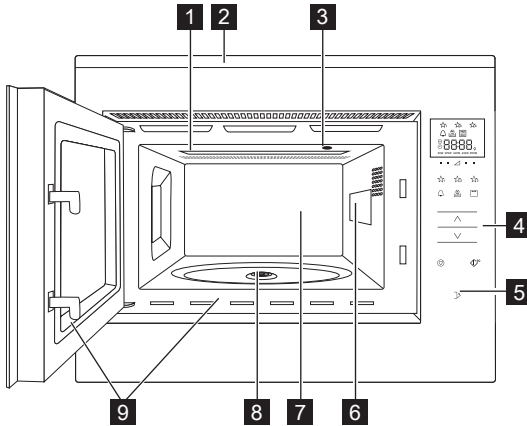
Non usare contenitori in plastica per microonde se il forno è ancora caldo dopo l'uso della modalità GRILL o COTTURA COMBINATA perché potrebbero fondersi. I contenitori di plastica non devono essere usati con le funzioni sopra indicate, a meno che il loro fabbricante non assicuri che sono adatti allo scopo.

Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e/o alle persone causati da un non corretto collegamento elettrico. Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

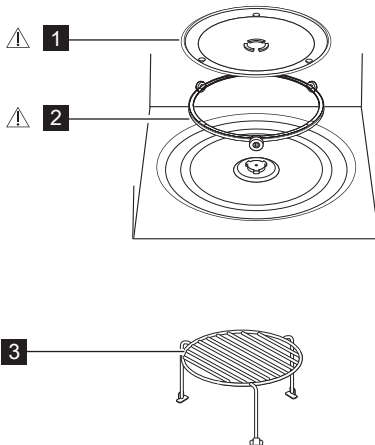
## 3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 3.1 Forno a microonde



- 1** Resistenza del grill
- 2** Cornice
- 3** Illuminazione forno
- 4** Pannello di controllo
- 5** Tasto per aprire lo sportello
- 6** Coperchio guida onde (non rimuovere)
- 7** Cavità del forno
- 8** Guarnizione
- 9** Guarnizioni e superfici di tenuta sportello

### 3.2 Accessori



Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:

- 1** Piatto rotante
  - 2** Supporto per piatto rotante
  - 3** Griglia
- Collocare il supporto del piatto sul pavimento della cavità.
  - Inserirvi quindi il piatto rotante.
  - Onde evitare di danneggiare il piatto rotante, accertarsi di sollevare perfettamente i piatti o i contenitori dal bordo del piatto rotante quando li si toglie dal forno.

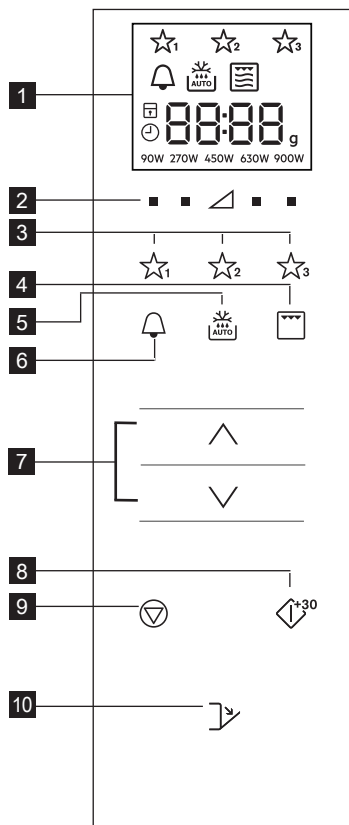
**i** Se si inseriscono degli accessori, indicate due elementi: nome parte e nome modello al proprio rivenditore o a un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.



### ATTENZIONE!

Non utilizzare il forno a microonde senza che queste parti siano montate.

### 3.3 Pannello di controllo



#### 1 Display digitale indicatori:



Preferiti



Timer cucina



Scongelamento automatico



Grill



Cottura combinata



Microonde



Stop/annulla



Blocco di sicurezza bambino



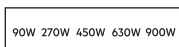
Impostare orologio



Segmenti del display



Peso



Livelli potenza

2 Pulsanti livelli potenza

3 Pulsanti preferiti

4 Pulsante grill

5 Pulsante scongelamento automatico

6 Pulsante timer cucina

7 Pulsanti Più/Meno

8 Pulsante di start/ conferma/ avvio rapido

9 Pulsante di stop

10 Tasto per aprire lo sportello

## 4. PRIMA DELL'USO

### 4.1 Inserimento

Quando la spina del forno viene collegata per la prima volta, si ha la possibilità di impostare l'orologio. Il forno è dotato di un orologio di 24 ore.

1. Il forno emette un segnale acustico e tutte le icone del display si illuminano per mezzo secondo.  
Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** finché non appare 'on' oppure "oFF".
- 2a. Per disattivare l'orologio, premere i pulsanti **PIÙ/MENO** finché non appare "oFF" sul display, quindi premere il pulsante **START**. Il forno è pronto all'uso.



Se si desidera riattivare l'orologio dopo averlo disattivato, premere due volte il pulsante **TIMER CUCINA** e seguire 2b.

- 2b. Per accendere l'orologio, premere i pulsanti **PIÙ/MENO** finché non appare "on" sul display, quindi premere il pulsante **START**.

**Esempio:** Per impostare l'orologio sulle ore 18:45.

1. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** per regolare l'ora.
2. Premere il pulsante **START** per confermare.
3. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** per regolare i minuti.

4. Premere il pulsante **START** per confermare.

 Una volta impostato l'orologio, l'orario verrà mostrato sullo schermo.

## 4.2 Standby (modalità Economia)

Il forno passa automaticamente in modalità standby se non è usato per un periodo di 5 minuti.

**Esempio:** Se l'orologio non è stato impostato:

Lo schermo si disattiverà.

Aprire lo sportello oppure premere un pulsante qualsiasi per uscire dalla modalità stand-by.

**Esempio:** Se l'orologio è stato impostato: Dopo 5 minuti, l'orario verrà mostrato.

## 4.3 Regolazione dell'orologio una volta impostato.

È possibile regolare l'orologio dopo che l'ora è stata impostata.

**Esempio:** Per passare dalle ore 18.45 alle 19.50.

1. Premere due volte il pulsante **TIMER CUCINA**.
2. Premere il pulsante **START**.
3. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** finché non appare "49".
4. Premere il pulsante **START**.
5. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** finché non appare "50".
6. Premere il pulsante **START**.

## 4.4 Per cancellare l'orologio e impostare lo standby (modalità Economia)

1. Premere due volte il pulsante **TIMER CUCINA**.
2. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** finché non appare "oFF".
3. Premere il pulsante **START** per confermare.

## 4.5 Blocco di sicurezza bambino

Il forno è dotato di una funzionalità di sicurezza che impedisce l'uso accidentale del forno da parte dei bambini. Se il blocco è stato impostato, nessuna componente del microonde funzionerà fino alla disattivazione della funzionalità di blocco.

L'attivazione/disattivazione del blocco è possibile solo se il forno non è in funzione.

**Esempio:** Per attivare il blocco.

Tenere premuto il pulsante **STOP** fino alla visualizzazione del simbolo "blocco bambini". **Esempio:** Per disattivare il blocco.

Tenere premuto il pulsante **STOP** fino alla commutazione del simbolo "blocco bambini".

 Quando il blocco bambini è attivato, tutti i pulsanti sono disattivati tranne il pulsante **STOP**.

# 5. FUNZIONAMENTO

## 5.1 Livello di potenza delle microonde

**Esempio:** Voler scaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi ad una potenza di 630 W.

1. Premere il pulsante **LIVELLO POTENZA** a destra del triangolo fino a visualizzare "630 W".
2. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** per indicare il tempo.
3. Premere il pulsante **START**.

 Nella modalità di cottura a microonde, è possibile regolare il livello di potenza sul forno premendo il pulsante direttamente al di sotto delle impostazioni richieste.

È possibile impostare il livello di potenza quando il forno è in esecuzione tenendo premuto il pulsante **LIVELLO POTENZA** fino a che la nuova impostazione di potenza non verrà visualizzata sullo schermo. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.

Se è selezionato 900 W l'orario massimo per il microonde che è possibile inserire è circa 15 minuti.

Se il forno è in funzione in una modalità qualsiasi per 3 minuti o più, la ventola resta accesa per 2 minuti fino al termine della cottura. Aprire lo sportello ne causa l'arresto, chiudere lo sportello ne causa il riavvio fino al termine dei due minuti (incluso il tempo di apertura dello sportello). Se il forno è in funzione per meno di due minuti la ventola non si attiva.

Dopo la cottura, il piatto rotante continuerà a girare fino a quando il recipiente da cottura non sarà ritornato alla sua posizione iniziale. La luce interna resterà accesa fino al completamento della rotazione, oppure per 5 secondi (a seconda di quale dei due tempi risulta più lungo). Il forno emetterà un segnale acustico al completamento. Se lo sportello viene aperto durante questo procedimento, la rotazione si interromperà.

## 5.2 Livelli potenza

| Impostazione della potenza | Utilizzo consigliato                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 900 W/ALTA                 | Utilizzato per una cottura rapida o per riscaldare le vivande (ad esempio minestre, casseruole, cibi in scatola, bevande calde, verdure, pesce, ecc.).                                                                                                                                                                                                                                           |
| 630 W                      | Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrostiti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali salse al formaggio e dolci tipo pan di Spagna. Grazie a questa impostazione ridotta, le salse bollendo non fuoriescono dal loro contenitore e il cibo viene cucinato in maniera uniforme, evitando di cuocere eccessivamente le estremità. |
| 450 W                      | Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo tradizionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa potenza per ottenere una carne tenera.                                                                                                                                                                                              |
| 270 W/SCONGE-LARE          | Scongellare, selezionare questa potenza. L'alimento viene scongelato in maniera uniforme. Questo livello di potenza è ideale anche per cuocere lentamente riso, pasta, dolcetti di frutta e creme pasticcere.                                                                                                                                                                                    |
| 90 W                       | Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 0 W                        | Per forno inattivo/timer.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

W = WATT

## 5.3 Potenza ridotta

| Funzione di cottura | Tempo standard | Potenza ridotta |
|---------------------|----------------|-----------------|
| Microonde 900 W     | 15 minuti      | Microonde 630 W |
| Grill               | 10 minuti      | Grill 500 W     |
| Cottura combinata   | 10 minuti      | Grill 500 W     |

## 5.4 Regolazione del tempo di cottura durante la cottura

È possibile regolare il tempo di cottura durante la cottura.

**Esempio:** Per aggiungere due minuti (120 secondi) usando il pulsante **START**.

1. Premere il pulsante **START** quattro volte.  
Il tempo di cottura aumenta di 120 secondi.

## 5.5 Uso del pulsante stop

Premere il pulsante **STOP** una volta per passare alla modalità Pausa.  
Premere nuovamente il pulsante **STOP** per annullare il tempo di cottura.

## 5.6 Timer cucina

Per impostare l'orario della cucina.

1. Premere il pulsante **TIMER CUCINA**.
2. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** per indicare il tempo.
3. Premere il pulsante **START**. Il timer si avvia automaticamente.

 Il tempo può essere esteso quando il timer è in funzione premendo il pulsante **START**.  
La funzione timer può essere usata solo quando il forno non è in funzione.

## 5.7 Avvio rapido

È possibile iniziare la cottura direttamente su 900 W/ALTA per 30 secondi premendo il pulsante **START**.

 Per aggiungere tempo premere il pulsante **START**.

## 5.8 Disatt. audio

Per disattivare l'audio.

1. Premere il pulsante **TIMER CUCINA** tre volte fino a che viene visualizzato "Soun".
2. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** finché non appare "OFF".
3. Premere il pulsante **START**.

Per attivare l'audio.

1. Premere il pulsante **TIMER CUCINA** tre volte fino a che viene visualizzato "Soun".

2. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** finché non appare "on".
3. Premere il pulsante **START**.

## 5.9 Pausa

Per mettere in pausa durante l'uso del microonde.

1. Premere il pulsante **STOP** per aprire lo sportello.
2. Il forno entra in pausa per 5 minuti.
3. Premere il pulsante **START** per continuare la cottura.

## 5.10 Griglia e cottura combinata

Questo forno a microonde prevede due modalità per la cottura con il grill:

Solo grill

Dual Grill (Grill e microonde)



**IMPORTANTE!** Per cuocere con il grill si consiglia l'uso della griglia. Quando si mette in funzione per la prima volta il grill è possibile che si produca fumo o cattivo odore, ma ciò non significa che il forno sia guasto. Per eliminare la causa di tale fenomeno, prima di usare il forno per la prima volta, metterlo in funzione vuoto per 20 minuti, selezionando la funzione di cottura grill.

1. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** per indicare il tempo.
2. Premere il pulsante **GRILL** una volta per la modalità Cottura combinata (Griglia + Microonde) e premere il pulsante **START**.  
Premere nuovamente il pulsante **GRILL** per selezionare la modalità Solo grill.
3. Premere il pulsante **START**.



Nella modalità Cottura combinata i livelli di potenza da 90 W e 900 W non sono disponibili.  
Per uscire dalla modalità Cottura combinata o Grill premere il pulsante **GRILL** fino a che è illuminato solo il simbolo del microonde sullo schermo.

## 5.11 Preferiti

Il forno è dotato di tre ricette preferite.

- ☆<sub>1</sub> Burro morbido
- ☆<sub>2</sub> Cioccolato fuso
- ☆<sub>3</sub> Mug Cake

**Esempio:** Per ammorbidire il burro.

1. Premere una volta il pulsante **PREFERITA 1**.
2. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** per selezionare il peso.
3. Premere il pulsante **START**.

 Se i segmenti dello schermo mostrano uno schema a rotazione, ciò indica che gli alimenti devono essere agitati o rovesciati. Per continuare la cottura, premere il pulsante **START**. Al termine del periodo di scongelamento automatico, il programma si arresta automaticamente. I livelli di potenza per le ricette preferite pre-impostate non possono essere regolati. È possibile preparare 1-4 Mug cake.

 **ATTENZIONE!** Il cioccolato può diventare bollente! Se il cioccolato necessita di un tempo di cottura superiore aggiungere 10 secondi. Fare attenzione al cioccolato perché potrebbe surriscaldarsi e bruciarsi.

Per sovrascrivere i Preferiti con le proprie ricette.

1. Premere il **PULSANTE** livello di potenza per selezionare la potenza.
2. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** per indicare il tempo.
3. Tenere premuto il pulsante **PREFERITI** che si desidera impostare fino a che non verrà emesso un segnale acustico, quindi la stellina dei preferiti è visibile.

Per reimpostare i Preferiti alle impostazioni di fabbrica.

1. Premere il pulsante **STOP**.
2. Premere e tenere premuto **LIVELLI POTENZA 450 W** per tre secondi. Il forno reimposta i Preferiti alle impostazioni di fabbrica.

## 5.12 Scongellamento automatico

Lo scongelamento automatico attiva automaticamente la modalità e il tempo di cottura corretti in base al peso degli alimenti.

È possibile selezionare da due menu di scongelamento automatico.

1. Scongellamento automatico: Carne/pesce/pollame
2. Scongellamento automatico: Pane

**Esempio:** Per scongelare una bistecca da 0,2 kg.

1. Selezionare il menu di scongelamento automatico premendo una volta il pulsante **SCONGELAMENTO AUTOMATICO**.
2. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** per selezionare il peso.
3. Premere il pulsante **START**.

 Se i segmenti dello schermo mostrano uno schema a rotazione, ciò indica che gli alimenti devono essere agitati o rovesciati. Per continuare la cottura, premere il pulsante **START**. Al termine del periodo di scongelamento automatico, il programma si arresta automaticamente. La regolazione Tempo/Potenza non è disponibile con lo scongelamento automatico.

## 6. TABELLE PER LA COTTURA

### 6.1 Preferiti

| Preferiti       | Peso         | Pulsante       | Procedimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------|--------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Burro morbido   | 0,05-0,25 kg | ☆ <sub>1</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Collocare il burro su un piatto in pirex. Agitare dopo la cottura.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Cioccolato fuso | 0,1-0,2 kg   | ☆ <sub>2</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rompere la cioccolata in piccoli pezzi. Collocare la cioccolata in un piatto in pirex. Agitare quando la campanella emette un suono. Agitare dopo la cottura.</li> </ul> <p> <b>ATTENZIONE:</b> Il cioccolato può diventare bollente! Se il cioccolato necessita di un tempo di cottura superiore aggiungere 10 secondi. Fare attenzione al cioccolato perché potrebbe surriscaldarsi e bruciarsi.</p> |
| Mug cake        | 1- 4 tazze   | ☆ <sub>3</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Preparare la torta come nella ricetta. Collocare la tazza sui bordi del piatto. Lasciare riposare 30 secondi dopo la cottura.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

### 6.2 Ricette per mug cake

| Mug Cake al cioccolato       |                         |
|------------------------------|-------------------------|
| Ingredienti per una tazza:   |                         |
| 2½ cucchiaino (25 g)         | di farina semplice      |
| 2 cucchiaino (12 g)          | di polvere di cocco     |
| 2 cucchiaini e mezzo (30 g)  | circa di zucchero       |
| ¼ di cucchiaino              | di lieviti artificiale  |
| un cucchiaino e mezzo (15 g) | di olio vegetale        |
| un quarto di cucchiaino      | di estratto di vaniglia |
| 1                            | uovo medio              |

Metodo:

1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti in una tazza, agitare bene con una forchetta.
2. Aggiungere l'olio vegetale, l'estratto di vaniglia e le uova, agitare bene.
3. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
4. Cucinare usando ☆<sub>3</sub>. La torta lievita dalla tazza durante la cottura. Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di crema al burro di cioccolato.

Suggerimento: Per preparare una Mug Cake con cioccolato all'arancia sostituire l'estratto di vaniglia con mezzo cucchiaino di estratto di arancia.

**Mug Cake al lampone**

Ingredienti

per una tazza:

|                                 |                                        |
|---------------------------------|----------------------------------------|
| 2½ cucchiaino<br>(25 g)         | di farina semplice                     |
| 2 cucchiaini e<br>mezzo (30 g)  | circa di zucchero                      |
| ¼ di cucchiaino                 | di lieviti artificiale                 |
| un cucchiaino e<br>mezzo (15 g) | di olio vegetale                       |
| ½ tsp                           | di estratto di vaniglia                |
| 1                               | uovo medio                             |
| un cucchiaino e<br>mezzo        | di marmellata di lampone<br>senza semi |

Metodo:

1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti in una tazza, agitare bene con una forchetta.
2. Aggiungere l'olio vegetale, l'estratto di vaniglia e le uova, agitare bene.
3. Girare la marmellata usando un cucchiaino così che il composto assuma delle striature.
4. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
5. Cucinare usando ☆<sub>3</sub>. La torta lievita dalla tazza durante la cottura.

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di crema al burro di cioccolato.

**Mug Cake alla mela con briciole**

Ingredienti

per una tazza:

|                                 |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 2 cucchiaino<br>(25 g)          | di farina semplice              |
| 2 cucchiaini (30 g)             | di zucchero di canna<br>morbido |
| ¼ di cucchiaino                 | di lieviti artificiale          |
| un quarto di<br>cucchiaino      | di cannella                     |
| un cucchiaino e<br>mezzo (15 g) | di olio vegetale                |
| 1                               | uovo medio                      |
| un cucchiaino e<br>mezzo (30 g) | di salsa di mela                |
| (7 g) sbriciolato               | mezzo biscotto digestivo        |

Metodo:

1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti (tranne il biscotto) in una tazza, agitare bene con una forchetta.
  2. Aggiungere l'olio vegetale e l'uovo, mescolare bene.
  3. Versare la salsa di mela usando un cucchiaino per creare striature.
  4. Decorare con biscotti digestivi sbriciolati.
  5. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
  6. Cucinare usando ☆<sub>3</sub>. La torta lievita dalla tazza durante la cottura.
- Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di gelato alla vaniglia.



**ATTENZIONE!** La salsa di mela è bollente.

| Mug Cake al burro di noccioline |                                 |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Ingredienti<br>per una tazza:   |                                 |
| 2 cucchiaino<br>(25 g)          | di farina semplice              |
| 2 cucchiaini (30 g)             | di zucchero di canna<br>morbido |
| ¼ di cucchiaino                 | di lieviti artificiale          |
| un cucchiaino e<br>mezzo (15 g) | di olio vegetale                |
| un quarto di<br>cucchiaino      | di estratto di vaniglia         |
| 2 cucchiaini (30 g)             | di burro di noccioline liscio   |
| 1                               | uovo medio                      |

| Mug Cake con decorazione al limone |                                                                                 |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Ingredienti<br>per una tazza:      |                                                                                 |
| 2 cucchiaino<br>(25 g)             | di farina semplice                                                              |
| 2 cucchiaini e<br>mezzo (30 g)     | circa di zucchero                                                               |
| ¼ di cucchiaino                    | di lieviti artificiale                                                          |
| un cucchiaino e<br>mezzo (15 g)    | di olio vegetale                                                                |
| un cucchiaino                      | di scorza di limone                                                             |
| 1                                  | uovo medio                                                                      |
| Decorazione:                       | 1 cucchiaino di succo di<br>limone con un cucchiaino di<br>zucchero di castagna |

Metodo:

1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti in una tazza, agitare bene con una forchetta.
2. Aggiungere l'olio vegetale, l'estratto di vaniglia, il burro di nocciolino e agitare bene le uova.
3. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
4. Cucinare usando ☆<sub>3</sub>. La torta lievita dalla tazza durante la cottura.

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di cioccolato.

Suggerimento: Usare burro di noccioline croccante se si desidera.

Metodo:

1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti in una tazza, agitare bene con una forchetta.
2. Aggiungere l'olio vegetale, la scorza di limone e l'uovo e agitare bene.
3. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
4. Cucinare usando ☆<sub>3</sub>. La torta lievita dalla tazza durante la cottura.
5. Applicare la decorazione a pioggia mescolando il succo di limone con lo zucchero di castagna.
6. Dopo la cottura, lasciare riposare la torta, bucare la cima con uno spiedo, quindi spargere la decorazione sulla torta, lasciare riposare per 30 secondi.

| Mug cake alle carote            |                                                                                                                                   |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingredienti<br>per una tazza:   |                                                                                                                                   |
| 2 cucchiaino<br>(20 g)          | di farina semplice                                                                                                                |
| 2½ cucchiaino<br>(30 g)         | di zucchero di canna chiaro                                                                                                       |
| ¼ di cucchiaino                 | di lieviti artificiale                                                                                                            |
| un quarto di<br>cucchiaino      | di cannella                                                                                                                       |
| un quarto di<br>cucchiaino      | di noce moscata                                                                                                                   |
| un cucchiaino                   | di mandorle                                                                                                                       |
| un cucchiaino e<br>mezzo (15 g) | di olio di semi di girasole                                                                                                       |
|                                 | la scorza di una arancia                                                                                                          |
| 30 g                            | di carote gratinate                                                                                                               |
| 1                               | uovo medio                                                                                                                        |
| Decorazione<br>alla crema:      | 15 g di burro morbido<br>40 g di zucchero ghiacciato<br>40 g di formaggio cremoso<br>un mezzo di cucchiaino di<br>succo d'arancia |

Metodo:

1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti in una tazza, agitare bene con una forchetta.
2. Aggiungere l'olio di semi di girasole, la carota grigliata e l'uovo e agitare bene.
3. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
4. Cucinare usando ☆<sub>3</sub>. La torta lievita dalla tazza durante la cottura.
5. Applicare la decorazione mescolando il burro, lo zucchero ghiacciato, la crema al formaggio e il succo d'arancia insieme.

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Lasciare raffreddare la torta, quindi aggiungere la decorazione.

### 6.3 Scongelamento automatico

| Scongelamento automatico                                                                                                                                                   | Peso       | Pulsante                                                                             | Procedimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carne/pesce/<br>pollame<br><br>(Pesci interi, tranci di pesce, filetti di pesce, cosce di pollo, petti di pollo, carne macinata, bistecche, braciole, hamburger, salsicce) | 0,2-1,0 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante.</li> <li>Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio.</li> <li>Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 15-45 minuti, fino al completo scongelamento.</li> <li>Carne macinata: Quando il forno si arresta e viene emesso il segnale acustico, rigirate il cibo. Se possibile, rimuovete le parti scongelate.</li> </ul> <p> Non idoneo per polli interi.</p> |
| Pane                                                                                                                                                                       | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Distribuire in una pirofila al centro del piatto girevole. Fino a 1,0 kg distribuire direttamente sul piatto girevole.</li> <li>Al segnale acustico, girare, ridisporre e togliere le fette scongelate.</li> <li>Dopo lo scongelamento, coprire con la pellicola di alluminio e lasciar riposare per 5 -15 min, fino a scongelamento ultimato.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

-  Indicare il peso del cibo, escludendo il peso del contenitore.  
 Per alimenti dal peso superiore o inferiore al peso/quantità indicato nella tabella, usare il funzionamento manuale.  
 La temperatura finale dipende dalla temperatura iniziale.  
 Bistecche e braciole dovrebbero essere congelati in uno strato.  
 La carne macinata deve essere congelata in spessori sottili.

## 6.4 Riscaldamento di cibi e bevande

| Bevanda/Cibo                                         |            | Quantità<br>-g/ml- | Regol-<br>azione | Potenza<br>Livello | Durata<br>-Min- | Suggerimenti                                                                           |
|------------------------------------------------------|------------|--------------------|------------------|--------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Latte,                                               | 1 tazza    | 150                | Micro            | 900 W              | 1               | non coprire                                                                            |
| Acqua,                                               | 1 tazza    | 150                | Micro            | 900 W              | 2               | non coprire                                                                            |
|                                                      | 6 tazze    | 900                | Micro            | 900 W              | 8-10            | non coprire                                                                            |
|                                                      | 1 zuppiera | 1000               | Micro            | 900 W              | 9-11            | non coprire                                                                            |
| Piatto pronto                                        |            | 400                | Micro            | 900 W              | 4-6             | aggiungere una spruzzata d'acqua all'intingolo, coprire e mescolare di tanto in tanto  |
| Stufato/zuppe                                        |            | 200                | Micro            | 900 W              | 1-2             | coprire, mescolare dopo il riscaldamento                                               |
| Verdure                                              |            | 500                | Micro            | 900 W              | 3-5             | aggiungere eventualmente un po' d'acqua a metà riscaldamento mescolare                 |
| Carne, 1 fetta <sup>1)</sup>                         |            | 200                | Micro            | 900 W              | 3               | coprire, cospargere con un po' di intingolo                                            |
| Filetto di pesce <sup>1)</sup>                       |            | 200                | Micro            | 900 W              | 3-5             | coprire                                                                                |
| Dolce (torta), 1 fetta                               |            | 150                | Micro            | 450 W              | ½-1             | adagiare su una gratella per dolci                                                     |
| Omogeneizzati, 1 vasetto                             |            | 190                | Micro            | 450 W              | ½-1             | togliere il coperchio, a riscaldamento ultimato mescolare e controllare la temperatura |
| Per sciogliere il burro o la margarina <sup>1)</sup> |            | 50                 | Micro            | 900 W              | ½               | coprire                                                                                |
| Per sciogliere il cioccolato                         |            | 100                | Micro            | 450 W              | 3-4             | mescolare di tanto in tanto                                                            |

<sup>1)</sup>temperatura di frigorifero

## 6.5 Scongelamento

| Alimenti       | Quantità<br>-g- | Regol-<br>azione | Potenza<br>Livello | Durata<br>-Min- | Suggerimenti                                                         | Tempo di<br>attesa<br>-Min- |
|----------------|-----------------|------------------|--------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Spezzatino     | 500             | Micro            | 270 W              | 8-9             | a metà scongelamento mescolare e separare i pezzi di carne           | 10-30                       |
| Torta, 1 fetta | 150             | Micro            | 90 W               | 1-3             | adagiare su un piatto per dolci                                      | 5                           |
| Frutta         | 250             | Micro            | 270 W              | 3-5             | collocarle l'una di fianco all'altra e a metà scongelamento voltarle | 5                           |

## 6.6 Cucinare alimenti congelati

| Alimenti            | Quantità<br>-g- | Regol-<br>azione | Potenza<br>Livello | Durata<br>-Min- | Suggerimenti                        | Tempo<br>di attesa<br>-Min- |
|---------------------|-----------------|------------------|--------------------|-----------------|-------------------------------------|-----------------------------|
| Filetto di<br>pesce | 300             | Micro            | 900 W              | 9-11            | coprire                             | 2                           |
| Piatto<br>pronto    | 400             | Micro            | 900 W              | 8-10            | coprire, mescolare dopo<br>6 minuti | 2                           |

## 6.7 Cucinare e grigliare

| Alimenti               | Quantità<br>-g- | Regol-<br>azione                                | Potenza<br>Livello      | Durata<br>-Min-                             | Suggerimenti                                                                                                                                                                                              | Tempo<br>di attesa<br>-Min- |
|------------------------|-----------------|-------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Broccoli/<br>Piselli   | 500             | Micro                                           | 900 W                   | 6-8                                         | aggiungere 4-5 cucchiaini<br>d'acqua, coprire, girare di tanto<br>in tanto durante la cottura                                                                                                             | -                           |
| Carote                 | 500             | Micro                                           | 900 W                   | 9-11                                        | tagliare a rondelle, coprire,<br>aggiungere 4-5 cucchiaini<br>d'acqua, coprire, girare di tanto<br>in tanto durante la cottura                                                                            | -                           |
| Arrosti                | 1000            | Micro<br>Cottura<br>combinata<br>Micro<br>Grill | 450 W<br>450 W<br>450 W | 16-17<br>9-10 <sup>1)</sup><br>9-10<br>9-10 | insaporire a piacere, adagiare<br>sulla giradischi più e voltare<br>dopo <sup>1)</sup>                                                                                                                    | 10                          |
| Bistecca 2<br>pezzi    | 400             | Grill<br>Grill                                  |                         | 10-11 <sup>1)</sup><br>10-11                | disporre sulla griglia, girare<br>dopo <sup>1)</sup> , insaporire dopo la<br>cottura                                                                                                                      |                             |
| Cottura di<br>sformati |                 | Grill                                           |                         | 12-15                                       | collocare il piatto sulla griglia                                                                                                                                                                         |                             |
| Croque<br>Monsieur     | 1 porzioni      | Grill<br>Grill                                  | 450 W                   | 4-5 <sup>1)</sup><br>3-4 <sup>2)</sup>      | collocare due fette di pane<br>sul griglia, coprire la fetta<br>con formaggio, cucinare <sup>1)</sup> ,<br>collocare la fetta tostata sopra<br>il formaggio sul toast, girare e<br>cucinare <sup>2)</sup> |                             |
| Pizza<br>congelata     | 400             | Micro<br>Cottura<br>combinata                   | 450 W<br>450 W          | 4-5 <sup>1)</sup><br>5-6 <sup>2)</sup>      | posizionare sul piatto rotante <sup>1)</sup><br>posizionare il piatto sulla<br>griglia <sup>2)</sup>                                                                                                      |                             |

**i** Se il forno è in funzione in una modalità qualsiasi per 3 minuti o più, la ventola resta accesa per 2 minuti fino al termine della cottura. Aprire lo sportello ne causa l'arresto, chiudere lo sportello ne causa il riavvio fino al termine dei minuti (incluso il tempo di apertura dello sportello). Se il forno è in funzione per meno di due minuti la ventola non si attiva.

## 7. SUGGERIMENTI E CONSIGLI

### 7.1 Recipienti per una cottura a microonde sicura

| Recipienti di cottura                                      | Sicurezza con le microonde | Commenti                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carta stagnola/<br>Contenitori in carta stagnola           | ✓ / ✗                      | Per proteggere gli alimenti dal surriscaldamento, è possibile utilizzare fogli di carta stagnola. Mantenere la carta stagnola a una distanza minima di 2 cm dalle pareti del forno poiché, in caso contrario, potrebbero formarsi archi elettrici. Si sconsiglia l'utilizzo di contenitori in carta stagnola, se non specificati dal produttore e seguire attentamente le istruzioni. |
| Porcellana e ceramica                                      | ✓ / ✗                      | Di norma, è possibile utilizzare i contenitori in porcellana, in ceramica, in vetro e in porcellana fine, se non presentano decorazioni metalliche.                                                                                                                                                                                                                                   |
| Recipienti in vetro, ad esempio Pyrex®                     | ✓                          | Se si utilizzano recipienti in vetro sottile occorre fare molta attenzione, perché, se riscaldati in modo improvviso, possono rompersi o scheggiarsi.                                                                                                                                                                                                                                 |
| Metallo                                                    | ✗                          | Nella cottura a microonde si sconsiglia l'utilizzo di recipienti in metallo, poiché causano la formazione di archi elettrici e possono essere causa di un principio di incendio.                                                                                                                                                                                                      |
| Plastica/Polistirene, ad esempio, contenitori da Fast Food | ✓                          | Occorre prestare molta attenzione, perché ad elevate temperature alcuni contenitori possono deformarsi, fondersi o scolorirsi.                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Sacchetti per congelamento/ rosolatura                     | ✓                          | Devono essere forati per consentire la fuoriuscita del vapore. Verificare che i sacchetti siano adatti per l'utilizzo in forno a microonde. Non utilizzare legacci in plastica o in metallo, perché possono fondersi o provocare incendi a causa della formazione di archi elettrici.                                                                                                 |
| Carta - sottocoppe e carta da cucina                       | ✓                          | Utilizzare solo per il riscaldamento o per assorbire l'umido. Occorre prestare molta attenzione, perché il surriscaldamento può portare allo sviluppo di incendi.                                                                                                                                                                                                                     |
| Contenitori in paglia e legno                              | ✓                          | Quando si utilizzano questi materiali, è necessario sempre sorvegliare il forno, perché il surriscaldamento può portare allo sviluppo di incendi.                                                                                                                                                                                                                                     |
| Carta riciclata e carta di giornale                        | ✗                          | Possono contenere estratti di metallo, i quali possono provocare la formazione di archi elettrici e causare incendi.                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## 7.2 Consigli e suggerimenti

| Consigli e suggerimenti                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Composizione                                  | Gli alimenti con un elevato contenuto di grassi o zuccheri (ad esempio, un dolce natalizio o una torta ripiena di frutta secca) richiedono un tempo di cottura inferiore. Occorre prestare molta attenzione perché il surriscaldamento può costituire un principio di incendio.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Dimensioni                                    | Per una cottura uniforme, ottenere pezzi delle stesse dimensioni.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Temperatura                                   | La temperatura iniziale degli alimenti influisce sul tempo di cottura necessario. Nel caso di alimenti con ripieno, (ad esempio, bomboloni alla marmellata), occorre praticare in essi piccoli tagli, per consentire la fuoriuscita di calore o vapore.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Disposizione                                  | Posizionare le parti più spesse dell'alimento verso la parte esterna del vassoio di cottura. (Ad esempio, nel caso di cosce di pollo.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Copertura                                     | Utilizzare pellicola protettiva, forandola per la ventilazione, o un coperchio adatto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Foratura                                      | Prima della cottura o del riscaldamento, gli alimenti con guscio, pelle o membrana devono essere forati in diversi punti, poiché la formazione interna di vapore potrebbe causare l'esplosione dell'alimento stesso. (Ad esempio, nel caso di patate, pesce, pollo, salsicce.)<br> <b>IMPORTANTE!</b> Non utilizzare il forno a microonde per cuocere uova poiché queste potrebbero esplodere, anche dopo la cottura. (Ad esempio, nel caso di uova in camicia, fritte o sode.) |
| Rimescolare, girare e ridisporre gli alimenti | Per una cottura uniforme, è necessario rimescolare, girare o ridisporre gli alimenti. Rimescolare e ridisporre sempre gli alimenti dalla parte esterna verso il centro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Tempo di riposo                               | Dopo la cottura, è necessario lasciare riposare brevemente gli alimenti per consentire al calore di diffondersi uniformemente attraverso gli alimenti stessi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Schermatura                                   | È possibile schermare le aree calde con pezzetti di carta stagnola, che riflettono le microonde, (ad esempio nel caso di cosce e ali di pollo).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |



Mai toccare o alzare la resistenza quando è calda. Usare presine o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno. Per evitare le ustioni causate dal vapore, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc. tenendoli lontani dal viso e dalle mani.

Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura. Per far uscire il vapore ed evitare ustioni, praticare alcune incisioni sui cibi ripieni riscaldati.

## 8. COSA FARE SE

| Sintomo                                                          | Controlli/suggerimenti . . .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il forno a microonde non funziona correttamente?                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• I fusibili all'interno del portafusibili funzionino correttamente.</li> <li>• Non sia avvenuta un'interruzione di corrente.</li> <li>• Se i fusibili continuano a saltare, contattare un elettricista qualificato.</li> </ul>                                                                                                                    |
| La funzione microonde non funziona?                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo sportello sia chiuso correttamente.</li> <li>• Le guarnizioni e la superficie dello sportello siano pulite.</li> <li>• Il pulsante <b>START</b> è stato premuto.</li> </ul>                                                                                                                                                                   |
| Il piatto rotante non gira?                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il supporto del piatto rotante sia correttamente collegato alla trasmissione.</li> <li>• Il vasellame non si estenda oltre il piatto rotante.</li> <li>• Gli alimenti inseriti non si estendano oltre il bordo del piatto rotante impedendone la rotazione.</li> <li>• Non sia presente nulla nel vano sottostante il piatto rotante.</li> </ul> |
| Il forno a microonde non si spegne?                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Isolare l'apparecchio dal portafusibili.</li> <li>• Contattare un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                          |
| La luce interna non funziona?                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contattare il proprio agente di servizio autorizzato ELECTROLUX. La lampadina interna deve essere sostituita solo da un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.</li> </ul>                                                                                                                                                                    |
| Occorre più tempo per gli alimenti?                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Impostare un tempo di cottura più lungo (quantità doppia = quasi tempo doppio) oppure.</li> <li>• Se il cibo risulta più freddo del solito, farlo ruotare di tanto in tanto, oppure.</li> <li>• Impostare un livello di potenza superiore.</li> </ul>                                                                                            |
| Lo sportello non si apre a causa di un'interruzione di corrente? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aprire lo sportello con attenzione tirando verso l'esterno l'angolo in basso a destra dello sportello di vetro.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                       |

## 9. DATI TECNICI

|                                              |                 |                                                    |
|----------------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------|
| Tensione della linea CA                      |                 | 220-240 V, 50 Hz, monofase                         |
| Fusibile/interruttore linea di distribuzione |                 | Minimo 16 A                                        |
| Potenza CA richiesta:                        | Microonde       | 1.4 kW                                             |
|                                              | Grill           | 0.85 kW                                            |
|                                              | Microonde/Grill | 2.20 kW                                            |
| Potenza sviluppata:                          | Microonde       | 900 W (IEC 60705)                                  |
|                                              | Grill           | 800 W                                              |
| Frequenza microonde                          |                 | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Gruppo 2/Classe B)         |
| Dimensioni esterne:                          | KMFD264TE       | 596 mm (L) x 459 mm (A) x 404 mm (P)               |
| Dimensioni interne                           |                 | 342 mm (L) x 207 mm (A) x 368 mm (P) <sup>2)</sup> |
| Capacità del forno                           |                 | 26 litres <sup>2)</sup>                            |
| Piatto rotante                               |                 | ø 325 mm, vetro                                    |
| Peso                                         |                 | circa. 19,5 kg                                     |

- <sup>1)</sup> Il Prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011.  
In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B.  
Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi.  
Apparecchiatura di Classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.
- <sup>2)</sup> La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massima.  
Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore e dipende dagli accessori inseriti.

## 10. EFFICIENZA ENERGETICA

**Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e tempo massimo per il raggiungimento della modalità di bassa potenza applicabile**

|                                                                               |       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Consumo energetico in stand-by con display acceso                             | 0.8 W |
| Consumo energetico in stand-by con display spento                             | 0.5 W |
| Tempo massimo necessario perché l'apparecchio passi in modalità bassa potenza | 5 min |

## 11. INFORMAZIONI AMBIENTALI

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe F di efficienza energetica.

Riciclare i materiali con il simbolo .  
Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.

Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.



Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

## TURINYS

|                                            |     |
|--------------------------------------------|-----|
| 1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS .....      | 81  |
| 2. ĮRENGIMAS.....                          | 85  |
| 3. PRIETAISO APŽVALGA.....                 | 89  |
| 4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI .....           | 90  |
| 5. NAUDOJIMAS .....                        | 91  |
| 6. GAMINIMO LENTELEŠ.....                  | 95  |
| 7. UŽUOMINOS IR PATARIMAI.....             | 101 |
| 8. KĄ DARYTI, JEI.....                     | 103 |
| 9. SPECIFIKACIJOS .....                    | 104 |
| 10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS.....             | 104 |
| 11. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI..... | 104 |

## MES GALVOJAME APIE JUS

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

**Apsilankykite mūsų interneto svetainėje, kad:**



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



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



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

## KLIENTŲ PRIEŽIŪRA IR APTARNAVIMAS

Rekomenduojame naudoti tik originalias atsargines dalis.

Kreipdamiesi į aptarnavimo centrą, būtinai pateikite šią informaciją.

Informacija yra nurodyta techninių duomenų plokštelėje. Modelis, PNC, serijos numeris.



Įspėjimas / atsargumo ir saugos informacija



Bendroji informacija ir patarimai



Aplinkosaugos informacija

Galimi pakeitimai be įspėjimo.

## 1. SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

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

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



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



**ĮSPĖJIMAS!**

Nenaudokite prietaiso, jei nėra sukamojo padėklo ir jo atraminio žiedo. Nenaudokite tuščio prietaiso.



**ĮSPĖJIMAS!**

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



**ĮSPĖJIMAS!**

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



**ĮSPĖJIMAS!**

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

Šis prietaisas skirtas naudoti namų ūkiuose naudojant jį taip ar panašiai, kaip apibūdinta toliau: parduotuvių, biurų ir kitų komercinių patalpų darbuotojams skirtose virtuvėse; ūkiuose; skirti viešbučių, motelių ir kitų apgyvendinimo paslaugas teikiančių įmonių klientams; nakvynę ir pusryčius teikiančiose įstaigose.

Naudokite tik mikrobangų krosnelėms tinkamas talpyklas ir reikmenis.

Ruošiant maistą mikrobangų krosnelėje, draudžiama naudoti metalinius indus.

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

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

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

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

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

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

Norint išvengti pavojaus, pažeistą prietaiso maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas, techninės priežiūros centro darbuotojas arba kvalifikuotas specialistas.

## 1.1 Priežiūra ir valymas

### Durėlės:

Kad pašalintumėte visus likusius nešvarumus, minkštu, drėgnu skudurėliu reguliariai valykite abi durelių puses, durelių sandarinimo tarpiklius ir sandarinimo paviršius. Krosnelės durelių stiklui valyti nenaudokite šiurkščių šlifuojamųjų valiklių arba aštrių metalinių grandiklių, nes jie gali subraižyti paviršių; dėl to stiklas gali skilti.

### Krosnelės vidus:

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

### Krosnelės išorė:

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

### Valdymo skydelis:

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

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

Lentyna:

Turėtų būti nuplautos švelniu skystu plovimo tirpalu ir nausausintos. Lentyna galima plauti indaplove.



### **SVARBU!**

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

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



### **SVARBU!**

Negalima naudoti garinio valiklio.

Mikrobangų krosnelė suprojektuota naudoti kaip įmontuojama.

Prietaiso negalima statyti spintelėje.

Naudojant prietaisą jis ir pasiekiamos jo dalys įkaista.

Būkite atsargūs, kad nepaliestumėte kaitinimo elementų.



### **ĮSPĖJIMAS!**

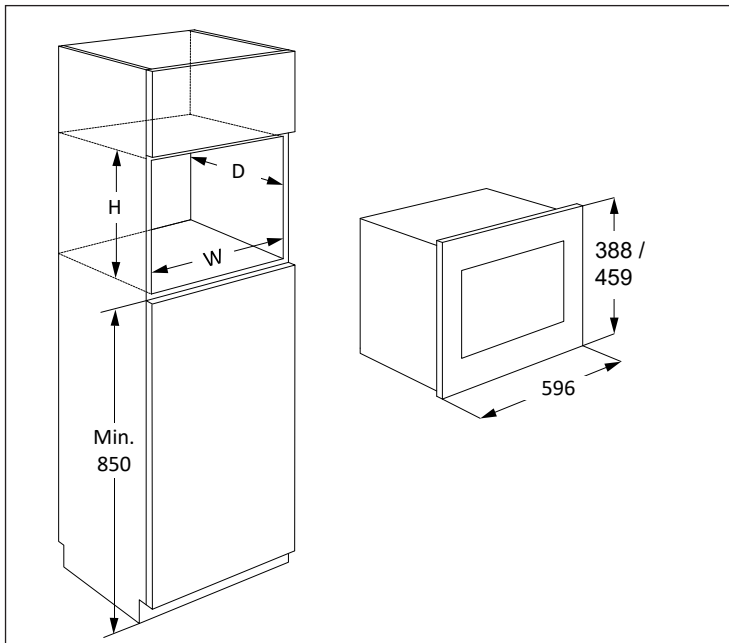
Neleiskite vaikams būti prie durelių ir pasiekiamų dalių, kurios gali įkaisti naudojant kepsninę. Vaikai neturi būti prileidžiami arti, kad nenusidegintų.



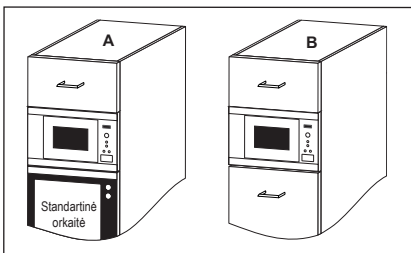
### **SVARBU!**

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

## 2. ĮRENGIMAS



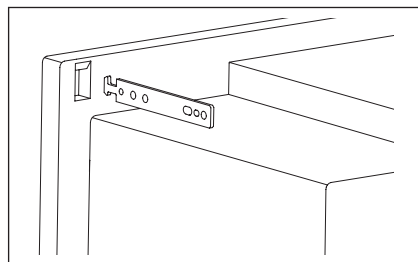
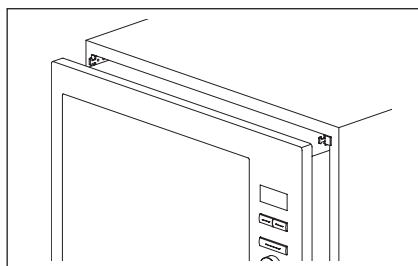
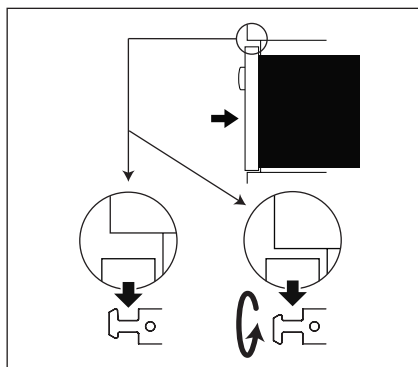
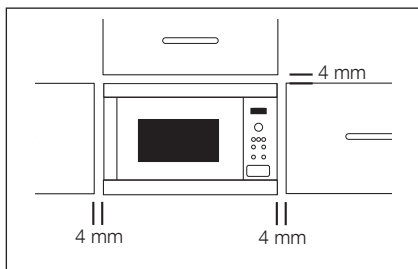
Mikrobangų krosnelę galima įtaisyti A arba B padėtyje:



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

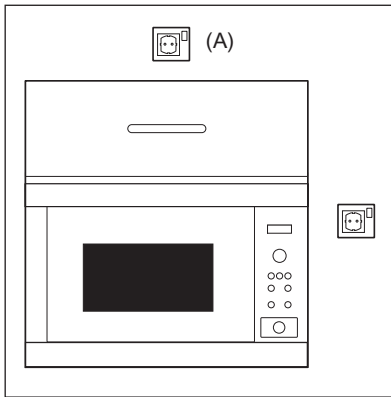
Matmenys (mm)

## 2.1 Prietaiso įrengimas



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

## 2.2 Prietaiso prijungimas prie maitinimo šaltinio



- Elektros lizdas turi būti lengvai pasiekiamas, kad nelaimės atveju būtų galima lengvai ištraukti kištuką. Arba krosnelę turi būti galima izoliuoti nuo maitinimo ant laido įtaisius jungiklį, laikantis elektros instaliacijos taisyklių.
- Maitinimo laidą gali pakeisti tik elektrikas.
- Norint išvengti pavojaus, pažeistą prietaiso maitinimo laidą turi pakeisti gamintojas, techninės priežiūros centro darbuotojas arba kvalifikuotas specialistas.
- Lizdas negali būti už spintelės.
- Geriausia padėtis yra virš spintelės, žr. (A).
- Įjunkite prietaisą į vienfazės 220-240 V/50 Hz kintamosios srovės tinkamai įrengtą ir įžemintą lizdą. lizdas turi būti susilieję su 16 A saugiklis.
- Prieš įrengdami, pritaisykite prie maitinimo laido juostelę, kad būtų lengviau sujungti su tašku (A).
- Dėdami prietaisą į spintelę aukštais kraštais, NEPRISPAUSKITE maitinimo laido.
- Nemerkite maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kokį kitą skystį.
- Maitinimo laidas neturi būti šalia karštų ar aštrių paviršių, pvz., karšto oro vėdinimo sritys viršutinėje užpakalinėje krosnelės dalyje.

## 2.3 Papildomi patarimai

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

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

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

Niekaip nemodifikuokite krosnelės.

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

Kaip elgtis, kad sukamasis padėklas neįskiltų:

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

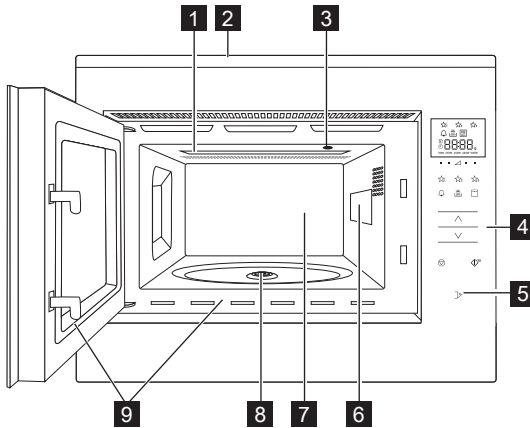
Nenaudokite plastikinių talpų apdoroti mikrobangomis, jei krosnelė vis dar karšta po KEPSNINĖS režimo ir DVGUBOS KEPSNINĖS režimo naudojimo, kitaip jie gali pradėti tirpti. Plastikinės talpyklos neturi būti naudojamos pirmiau nurodytais režimais, nebent talpyklos gamintojas nurodo, kad tai daryti galima.

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

Šio gaminio viduje esanti (-čios) lemputė (-ės) ir atskirai parduodamos atsarginės lemputės: Šios lemputės turi atlaikyti ekstremalias fizines sąlygas buitiniuose prietaisuose, pavyzdžiui, temperatūrą, vibraciją, drėgmę, arba yra skirtos informuoti apie prietaiso veikimo būseną. Jos nėra skirtos naudoti kitoms paskirtims ir netinka patalpoms apšviesti.

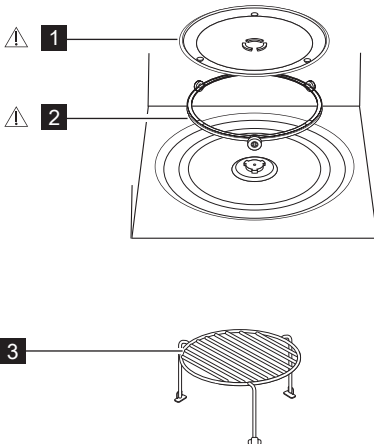
## 3. PRIETAISO APŽVALGA

### 3.1 Mikrobangų krosnelė



- 1** Kepsninės kaitinamasis elementas
- 2** Priekio apdaila
- 3** Krosnelės lemputė
- 4** Valdymo skydelis
- 5** Durelių atidarymo mygtukas
- 6** Bangolaidžio dangtelis (nenuimkite)
- 7** Krosnelės vidus
- 8** Tarpiklis
- 9** Durelių sandarinimo tarpikliai ir sandarinimo paviršiai

### 3.2 Priedai



Patikrinkite, ar yra šie priedai:

- 1** Sukamasis padėklas
  - 2** Sukamojo padėklo atrama
  - 3** Lentyna
- Padėkite sukamąjį padėklą angos vietoje.
  - Tada uždėkite sukamąjį padėklą ant atramos.
  - Kad sukamasis padėklas nebūtų sugadintas, užtikrinkite, kad indai arba talpyklos būtų pakeliami nuo sukamojo padėklo prieš išimant iš krosnelės.

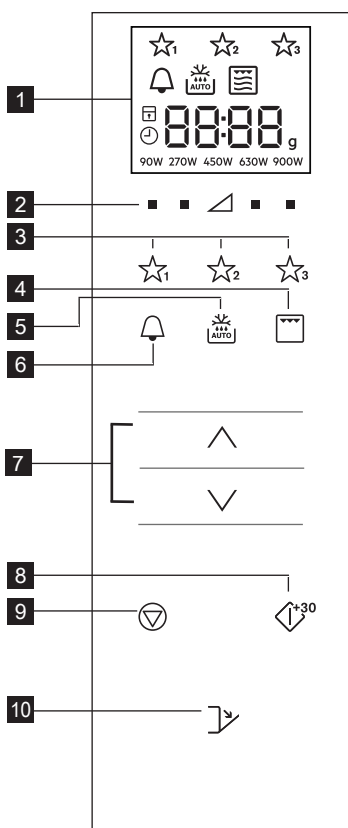
**i** Užsisakydami priedus turėkite omenyje du dalykus: dalies pavadinimą ir modelio pavadinimą, kuriuos reikės pasakyti pardavėjui arba įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui.



### ĮSPĖJIMAS!

Nenaudokite mikrobangų krosnelės, jei šios dalys nepritvirtintos.

### 3.3 Valdymo skydelis



**1** Skaitmeninio ekrano indikatoriai:



Dažniausiai naudojamieji



Virtuvės laikmatis



Automatinis atšildymas



Kepsninė



Dviguba kepsninė



Mikrobangų krosnelė



Sustabdyti / atšaukti



Vaiko saugos užraktas



Nustatyti laikrodį



Ekrano segmentai



Svoris



Galios lygis

**2** Galios lygio reguliavimo mygtukai

**3** Dažniausiai naudojamųjų mygtukai

**4** Kepsninės mygtukas

**5** Automatinio atšildymo mygtukas

**6** Virtuvės laikmačio mygtukas

**7** Mygtukai Daugiau / Mažiau

**8** Paleidimo / patvirtinimo / greito paleidimo mygtukas

**9** Sustabdymo mygtukas

**10** Durelių atidarymo mygtukas

## 4. PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

### 4.1 Prijungimas

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

1. Krosnelė supypsės, ir visos ekrano piktogramos pusei sekundės išsijungs. Spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „on“ (Ijungta) arba „oFF“ (Išjungta).
- 2a. Norėdami išjungti laikrodį, spauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU**, kol bus rodoma „oFF“ (Išjungta), tuomet nuspauskite mygtuką **START** (PALEISTI). Orkaitė paruošta naudoti.



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

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

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

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

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

 Esant nustatytam laikrodžiui, ekrane rodomas laikas ir data.

## 4.2 Parengties režimas (Ekonomijos režimas)

Penkias minutes nenaudojama krosnelė automatiškai persijungia į parengties režimą.

**Pavyzdys:** Jei laikrodis nebuvo nustatytas: Ekranas išsijungia.

Atidarykite duris arba nuspauskite bet kurį mygtuką parengties režimui išjungti.

**Pavyzdys:** Jei laikrodis buvo nustatytas: Po 5 min. laikas rodomas.

## 4.3 Laikrodžio reguliavimas, kai nustatytas

Galite reguliuoti laikrodį po to, kai jis buvo nustatytas.

**Pavyzdys:** Keitimas iš 18.45 į 19.50.

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

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

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

## 4.5 Vaiko saugos užraktas

Krosnelėje integruota saugos funkcija, kuri apsaugo nuo atsitiktinio krosnelės įjungimo, žaidžiant vaikams. Nustačius užraktą, jokia mikrobangų krosnelės dalis neveiks, kol saugos funkcija nebus išjungta. Užraktą įjungti ar išjungti galima tik krosnei neįėjus.

**Pavyzdys:** Užrakto įjungimas.

Palaikykite paspaudę mygtuką **STOP**, kol įsijungs vaiko saugos užrakto simbolis.

**Pavyzdys:** Užrakto išjungimas.

Palaikykite nuspaudę mygtuką **STOP** (sustabdyti), kol vaiko saugos užrakto simbolis išsijungs.

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

# 5. NAUDOJIMAS

## 5.1 Mikrobangų krosnelės naudojimas

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

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

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

Galite nustatyti galios lygį krosnei įveikiant laikydami nuspaudę reikiamą

**GALIOS LYGIO** mygtuką mygtuką, kol ekrane bus pasirinktas naujas galios nustatymas. Dėl per didelės galios ar per ilgo gaminimo galima perkaitinti maistą ir sukelti gaisrą.

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

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

Pasibaigus gaminimo operacijai, besisukantis padėklas toliau suksis, kol grįš į pradinę padėtį. Krosnelės vidaus apšvietimo lemputė švies tol, kol padėklas sustos arba 5 sekundes

(priklausomai nuo to, kas trunka ilgiau). Pasibaigus operacijai, skleidžiamas garsinis signalas. Jei operacijos metu atidaromos durelės, padėklas nustos suktis.

## 5.2 Galios lygis

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

W = VATAS

## 5.3 Sumažintas galios lygis

| Gaminimo režimas  | Standartinis laikas | Sumažintas galios lygis   |
|-------------------|---------------------|---------------------------|
| Mikrobangos 900 W | 15 min.             | Mikrobangų krosnelė 630 W |
| Kepsninė          | 10 min.             | Kepsninė 500 W            |
| Dviguba kepsninė  | 10 min.             | Kepsninė 500 W            |

## 5.4 Gaminimo laiko reguliavimas gaminimo metu

Gaminimo metu galite reguliuoti gaminimo laiką.

**Pavyzdys:** Norėdami pridėti du minutes (120 sekundžių) paspaudus mygtuką **START**.

1. Paspauskite mygtuką **START** keturis kartus.

Gaminimo laikas pailgės 120 sekundžių.

## 5.5 Mygtuko „Stop“ naudojimas

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

## 5.6 Virtuvės laikmatis

Virtuvės laikmačio nustatymas.

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



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

## 5.7 Greitoji paleistis

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

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

## 5.8 Nutildymas

Garso išjungimas.

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

Garso įjungimas.

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

## 5.9 Pristabdymas

Pristabdymas apdorojant mikrobangomis.

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

## 5.10 Kepsninės ir dvigubos kepsninės režimas

Šioje mikrobangų krosnelėje yra du gaminimo režimai kepsninė:

Tik kepsninė

Dviguba kepsninė (kepsninė ir mikrobangos)



**SVARBU!** Norint naudoti kepsninę, rekomenduojama lentyne; Naudodami kepsninę pirmą kartą galite užuosti dūmų arba degėsių kvapą; tai normalu, krosnelė nėra sugedusi. Norėdami to išvengti, kai krosnelę naudojate pirmą kartą, įjunkite kepsninę veikti be maisto 20 minučių.

1. Pasukite rankenėlę, kad įvestumėte gaminimo laiką.
2. Paspauskite **KEPSNINĖS** mygtuką vieną kartą, jei norite galinti Dvigubos kepsninės režimu (kepsninė + mikrobangos), o tada paspauskite mygtuką **START**.  
Vėl paspauskite **KEPSNINĖS** mygtuką, kad gamintumėte tik Kepsninės režimu.
3. Paspauskite mygtuką **START**.



Dvigubos kepsninės režimu negalima naudoti 90 W ir 900 W mikrobangų lygių.  
Norėdami išeiti iš Dvigubos kepsninės arba Kepsninės režimo, paspauskite **KEPSNINĖS** mygtuką, kol ekrane bus rodomas tik mikrobangų simbolis.

## 5.11 Dažniausiai naudojamieji

Kepsninėje yra trys dažniausiai naudojamų receptų parinktys.



Sviesto minkštinimas



Šokolado tirpdymas



Pyragėlis puodelyje

**Pavyzdys:** Sviesto minkštinimas.

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



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



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

Dažniausiai naudojamųjų perrašymas savo receptams.

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

Dažniausiai naudojamųjų atstatymas į gamyklinius nustatymus.

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

## 5.12 Automatinis atšildymas

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

Galite rinktis iš dviejų automatinio atšildymo meniu.

1. Automatinis atšildymas:  
Mėsa / Žuvis / paukštiena
2. Automatinis atšildymas: Duona

**Pavyzdys:** 0,2 kg svorio kepsnio atšildymas.

1. Vieną kartą paspaudę **AUTOMATINIO ATŠILDYMO** mygtuką, pasirinkite automatinio atšildymo meniu.
2. Nuspauskite mygtuką **DAUGIAU / MAŽIAU** svariui pasirinkti.
3. Paspauskite mygtuką **START**.



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

## 6. GAMINIMO LENTELĖS

### 6.1 Dažniausiai naudojamieji

| Dažniausiai naudojamieji | Svoris        | Mygtukas       | Eiga                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------|---------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sviesto minkštinimas     | 0,05-0,25 kg  | ☆ <sub>1</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Padėkite sviestą į „pyrex“ lėkštę. Gerai suplakite po gaminimo.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Šokolado tirpinimas      | 0,1-0,2 kg    | ☆ <sub>2</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sulaužykite šokoladą į gabaliukus. Sudėkite šokoladą į „pyrex“ lėkštę. Suplakite, kai pasigirsta signalas. Gerai suplakite po gaminimo.</li> </ul> <p> <b>ISPĖJIMAS:</b> Šokoladas gali būti labai karštas! Jei šokoladą reikia gaminti ilgiau, pridėkite 10 sekundžių. Būkite atsargūs imdami šokoladą kadangi jis gali perkaisti ir nudeginti.</p> |
| Pyragėlis                | 1-4 puodelyje | ☆ <sub>3</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pagaminkite pyragėlį pagal receptą. Pastatykite puodelį ant sukamojo padėklo krašto. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

### 6.2 Pyragėlio puodelyje receptai

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

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, vanilės ekstrakto ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
4. Gaminkite naudodami ☆<sub>3</sub>. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Papuoškite šokoladinio sviestinio kremo sūkurėliu.

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

**Avietinis pyragėlis puodelyje**

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

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, vanilės ekstrakto ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Šaukšteliu į mišinį įterpkite džemo.
4. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
5. Gaminkite naudodami ☆<sub>3</sub>. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Papuoškite vanilinio sviestinio kremo sūkurėliu.

**Obuolių apkepo pyragėlis puodelyje**

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

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus (išskyrus biskvitinį sausainį) į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Švelniai šaukšteliu pridėkite obuolių tyrės taip, kad ji įsiterptų į mišinį.
4. Viršų pabarstykite susmulkintu biskvitiniu sausainiu.
5. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
6. Gaminkite naudodami ☆<sub>3</sub>. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Ant viršaus uždėkite kaušėlį vanilinių ledų.



**ISPĖJIMAS!** Obuolių tyrė bus karšta.

**Žemės riešutų sviesto pyragėlis puodelyje**

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

Būdas:

1. Sudėkite visus sausus ingredientus į puodelį, gerai sumaišykite šakute.
2. Įpilkite augalinio aliejaus, vanilės ekstrakto, žemės riešutų sviesto ir įmuškite kiaušinį, o tada gerai sumaišykite.
3. Padėkite puodelį sukamojo padėklo centre.
4. Gaminkite naudodami ☆<sup>3</sup>. Gaminant pyragėlis iškils virš puodelio krašto. Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Ant viršaus užbarstykite šokolado.

Patarimas: Jeigu jums labiau patinka, galite naudoti traškų žemės riešutų sviestą.

**Citrininių lašelių pyragėlis puodelyje**

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

Būdas:

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

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

Būdas:

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

Palikite stovėti 30 sek. po gaminimo.

Leiskite pyragėliui atvėsti, tik tada pridėkite viršutinį sluoksnį.

### 6.3 Automatinis atšildymas

| Automatinis atšildymas                                                                                                                                                          | Svoris     | Mygtukas                                                                               | Eiga                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mėsa / žuvis / paukštiena<br><br>(Neišdarinėta žuvis, žuvies kepsniai, žuvies filė, vištų šlaunelės, vištų krūtinėlės, mėsos faršas, kepsnys, žlėgtainiai, mėsainiai, dešrelės) | 0,2-1,0 kg |  x1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sudėkite maistą į kepimo indą, padėkite jį sukamojo padėklo centre.</li> <li>• Pasigirdus skambučiui apverskite maistą, pakeiskite išdėstymą ir atskirkite. Plonas dalis ir šiltas vietas uždenkite aliuminio folija.</li> <li>• Atšildę suvyniokite į aliuminio foliją ir palikite 15–45 min., kol maistas visiškai atšils.</li> <li>• Mėsos faršas: pasigirdus skambučiui, apverskite maistą. Jei įmanoma, išimkite atšildytas dalis.</li> </ul> <p> Netinka neišdorotai paukštienai.</p> |
| Duona                                                                                                                                                                           | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paskirstykite kepimo inde, padėkite jį sukamojo padėklo centre. Jei tai 1,0 kg, dėkite tiesiai ant padėklo.</li> <li>• Pasigirdus skambučiui apverskite, pakeiskite išdėstymą ir išimkite atšildytus gabalėlius.</li> <li>• Atšildę uždenkite aliuminio folija ir palikite 5–15 min., kol visiškai atšils.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                          |



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

## 6.4 Maisto ir gėrimų šildymas

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

<sup>1)</sup> atvėsinto

## 6.5 Atšildymas

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

## 6.6 Užšaldytų produktų gaminimas

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

## 6.7 Gaminimas ir apkepimas

| Maistas                            | Kiekis<br>-g- | Para-<br>metras                                     | Galios<br>lygis         | Laikas<br>-Min-                             | Būdas                                                                                                                                                                                              | Palaikymo<br>laikas<br>-Min- |
|------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Brokoliai/<br>Žirneliai            | 500           | Mikro-                                              | 900 W                   | 6-8                                         | įpilkite 4–5 valg. š.<br>vandens, uždenkite,<br>praėjus pusei virimo laiko<br>pamaišykite                                                                                                          | -                            |
| Morkos                             | 500           | Mikro-                                              | 900 W                   | 9-11                                        | supjaustykite griežinėliais,<br>įpilkite 4–5 valg. š.<br>vandens, uždenkite,<br>praėjus pusei gaminimo<br>laiko pamaišykite                                                                        | -                            |
| Kepsniai                           | 1000          | Mikro-<br>Dviguba<br>kepsninė<br>Mikro-<br>Kepsninė | 450 W<br>450 W<br>450 W | 16-17<br>9-10 <sup>1)</sup><br>9-10<br>9-10 | pagardinkite pagal skonį,<br>pastatykite ant sukamasis<br>padėklas, apverskite po <sup>1)</sup>                                                                                                    | 10                           |
| Uodeginės<br>kepsniai<br>2 gabalai | 400           | Kepsninė<br>Kepsninė                                |                         | 10-11 <sup>1)</sup><br>10-11                | pastatykite ant lentyna,<br>apverskite po <sup>1)</sup> , iškepę<br>pagardinkite                                                                                                                   |                              |
| Apkepų<br>skrudinimas              |               | Kepsninė                                            |                         | 12-15                                       | pastatykite indą ant<br>lentynos                                                                                                                                                                   |                              |
| Pakepintas<br>sūris                | 1 gabalėlis   | Kepsninė<br>Kepsninė                                | 450 W                   | 4-5 <sup>1)</sup><br>3-4 <sup>2)</sup>      | ant viršutinio rėmo padėkite<br>2 riekes duonos, ant<br>vienos riekes uždėkite<br>sūrio, gaminkite <sup>1)</sup> , uždėkite<br>skrudintą riekę ant sūrio,<br>apverskite ir gaminkite <sup>2)</sup> |                              |
| Šaldyta pica                       | 400           | Mikro-<br>Dviguba<br>kepsninė                       | 450 W<br>450 W          | 4-5 <sup>1)</sup><br>5-6 <sup>2)</sup>      | padėkite ant sukamasis<br>padėklas <sup>1)</sup><br>padėkite indą ant lentyna <sup>2)</sup>                                                                                                        |                              |



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

## 7. UŽUOMINOS IR PATARIMAI

### 7.1 Mikrobangų krosnelėje saugūs naudoti indai

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

## 7.2 Valgio faminimo mikrobangų krosnelėje patarimai

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



Įdami maistą iš krosnelės naudokite indų rankenomis arba virtuvinėmis pirštinėmis, kad neapsidegintumėte. Tūrėkite, kad atidarydami talpyklas, kukurūzų spragėsių gaminimo indus, kepimo krosnelės mai-šelius ir kt. garais nenusidegintumėte veido ar rankų.

Atidarydami krosnelės dureles visada atsitraukite, kad nenusidegintumėte išeinančiais garais ar karščiu. Pašildytą įdarytą keptą maistą supjaustykite, kad išeitų garai ir nenusidegintumėte.

## 8. KĄ DARYTI, JEI

| Problema                                                | Patikrinkite, ar . . .                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mikrobangų prietaisas veikia netinkamai?                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Saugikliai saugiklių dėžėje veikia.</li> <li>Elektros tiekimas nebuvo nutrauktas.</li> <li>Jei saugikliai ir toliau perdega, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką.</li> </ul>                                                               |
| Neveikia mikrobangų režimas?                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Durės uždarytos tinkamai.</li> <li>Durių sandarinimo tarpikliai ir jų paviršiai yra švarūs.</li> <li>Mygtukas <b>START</b> buvo nuspauostas.</li> </ul>                                                                                    |
| Sukamasis padėklas nesisuka?                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sukamojo padėklo atrama tinkamai padėta ant sukamojo įrenginio.</li> <li>Indai telpa ant sukamojo padėklo.</li> <li>Maistas telpa ant sukamojo padėklo ir netrukdo jam sukis.</li> <li>Ertmėje po sukamuojų padėklų nieko nėra.</li> </ul> |
| Mikrobangų krosnelė neišsijungia?                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Izoliuokite prietaisą nuo saugiklių dėžės.</li> <li>Paskambinkite įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui.</li> </ul>                                                                                                           |
| Neveikia vidaus apšvietimas?                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Paskambinkite savo įgaliotam ELECTROLUX techninės priežiūros atstovui. Vidaus lemputę gali keisti tik apmokytas įgaliotas ELECTROLUX techninės priežiūros atstovas.</li> </ul>                                                             |
| Maistą pašildyti ir iškepti trunka ilgiau nei anksčiau? | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nustatykite ilgesnį gaminimo laiką (dvigubas kiekis = beveik dviguba trukmė).</li> <li>Jei maistas šaltesnis nei įprasta, kartkartėmis jį pasukite ar apverskite.</li> <li>Nustatykite didesnę galios parametą.</li> </ul>                 |
| Durės neatsidaro dėl nutrūkusių elektros tiekimo?       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Atsargiai atidarykite duris traukdami į išorę durių apatinį dešinįjį kampą.</li> </ul>                                                                                                                                                     |

## 9. SPECIFIKACIJOS

|                                                                                    |                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Kintamosios srovės įtampa                                                          | 220-240 V, 50 Hz, vienfazė                         |
| Paskirstymo linija saugiklis/jungtuvo                                              | Mažiausia 16 A                                     |
| Reikiama kintamosios srovės galia: Mikrobangos<br>Kepsninė<br>Mikrobangos/Kepsninė | 1.4 kW<br>0.85 kW<br>2.20 kW                       |
| Išeinamoji galia:                                                                  | Mikrobangos 900 W (IEC 60705)<br>Kepsninė 800 W    |
| Mikrobangų dažnis                                                                  | 2450 MHz <sup>1)</sup> (2 grupė/B klasė)           |
| Išorės matmenys:                                                                   | KMFD264TE 596 mm (P) x 459 mm (A) x 404 mm (G)     |
| Vidaus matmenys                                                                    | 342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (G) <sup>2)</sup> |
| Krosnelės talpa                                                                    | 26 litrų <sup>2)</sup>                             |
| Sukamasis padėklas                                                                 | Ø 325 mm, stiklas                                  |
| Svoris                                                                             | maždaug 19,5 kg                                    |

- 1) Šis gaminys atitinka Europos standarto EN55011 reikalavimus.  
Pagal šį standartą gaminys priskiriamas 2 grupės B klasės įrangai.  
2 grupė reiškia, kad radijo dažnių energiją įranga sukuria elektromagnetinio spinduliavimo pavidalu; ta energija naudojama apdoroti maistui karščiui.  
B klasės įranga reiškia, kad įranga yra tinkama naudoti namie.  
2) Vidinis tūris apskaičiuojamas išmatuojant didžiausią plotį, gylį ir aukštį.  
Faktinis maisto užimamas tūris yra mažesnis.

## 10. ENERGIJOS EFEKTYVUMAS

**Gaminio informacija apie energijos sąnaudas ir didžiausią trukmę pasiekti reikiamą režimą, naudojantį mažai energijos**

|                                                                        |       |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| Energijos sąnaudos parengties režimu, esant įjungtam ekranui           | 0.8 W |
| Energijos sąnaudos parengties režimu, esant išjungtam ekranui          | 0.5 W |
| Didžiausia trukmė pasiekti reikiamą režimą, naudojantį mažai energijos | 5 min |

## 11. INFORMACIJA APIE POVEIKĮ APLINKAI

Šiame gaminyje yra F energijos vartojimo efektyvumo klasės šviesos šaltinis.

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

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



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

# INNHold

|                                          |     |
|------------------------------------------|-----|
| 1. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER ..... | 106 |
| 2. INSTALLERING .....                    | 110 |
| 3. APPARATOVERSIKT .....                 | 114 |
| 4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG .....      | 115 |
| 5. BRUK .....                            | 116 |
| 6. STEKETABELLER .....                   | 119 |
| 7. TIPS OG IDEER .....                   | 125 |
| 8. HVA DU GJØR HVIS .....                | 127 |
| 9. SPESIFIKASJONER .....                 | 128 |
| 10. EFFEKTFORBRUK .....                  | 128 |
| 11. MILJØINFORMASJON .....               | 128 |

## 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)**



Kjøpe 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!**

Ikke bruk apparatet uten bunnplaten og støtten til bunnplaten. Ikke bruk apparatet når det er tomt.



### **ADVARSEL!**

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



### **ADVARSEL!**

Det er risikofylt 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.

Hvis strømledningen blir skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.

## 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 metallskrapere 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. Varm jevnlig opp ovnen ved hjelp av grillen. Matrester eller fettsprut kan føre til røyk eller vond lukt. 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.

Risten:

Risten bør vaskes med et mildt, flytende oppvaskmiddel og tørkes. Risten 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.

Dette apparatet må ikke plasseres i skap.

Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på så du ikke berører varmeelementene.



### **ADVARSEL!**

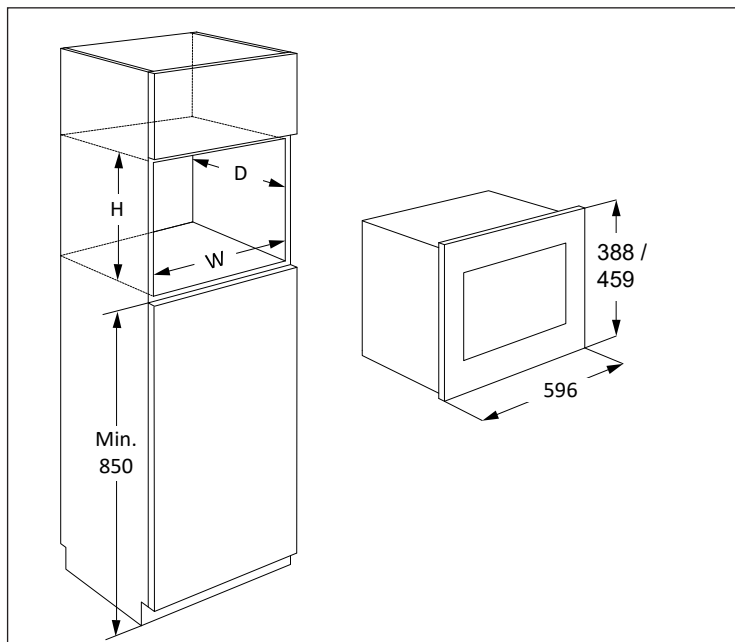
Hold barn unna døren og tilgjengelige deler som kan bli varme når man bruker grillen. Barn bør holdes på avstand for å hindre dem i å brenne seg.



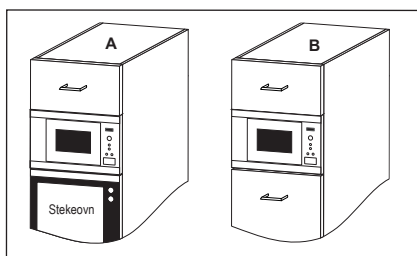
### **VIKTIG!**

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

## 2. INSTALLERING



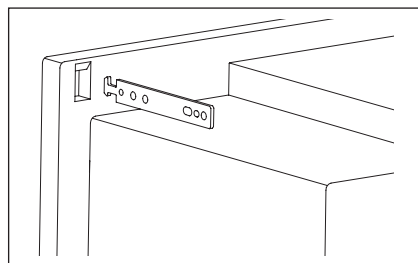
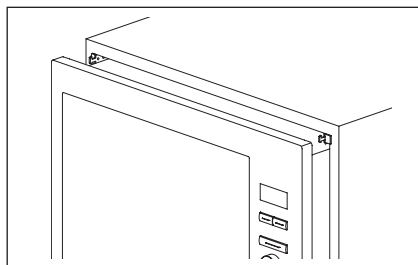
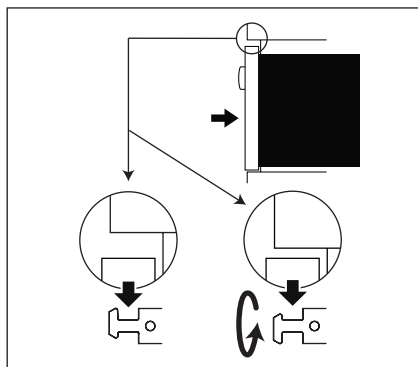
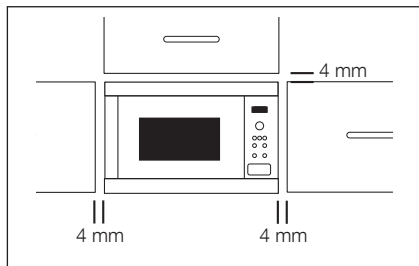
Eksempler på tillatt installasjon A eller B:



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

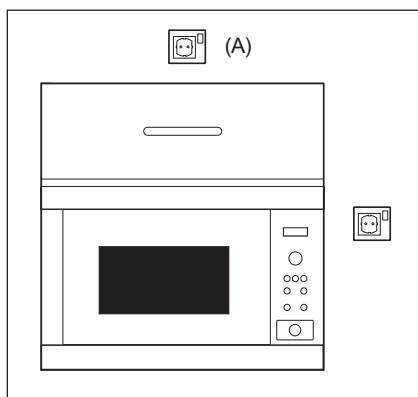
Mål i (mm)

## 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 nødstilfelle. 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 16 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.

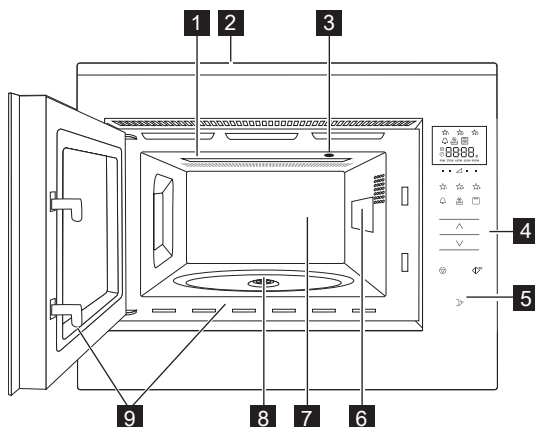
Ikke bruk plastbeholdere dersom ovnen fremdeles er varm etter å ha brukt GRILL- eller DOBBEL GRILL-modus, da disse kan smelte. Plastbeholdere må ikke benyttes i bruk av ovennevnte moduser, med mindre produsenten av beholderen sier den er egnet for dette.

Verken produsent eller forhandler kan påta seg ansvar for skade på ovnen eller personskader 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.

Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

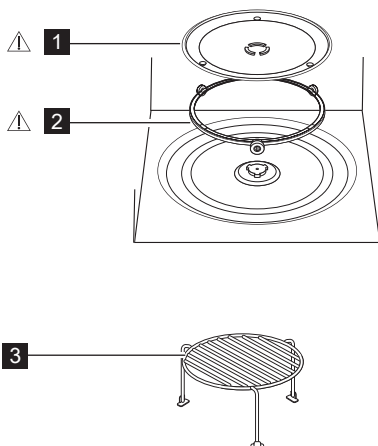
## 3. APPARATOVERSIKT

### 3.1 Mikrobølgeovn



- 1** Grillvarmeelement
- 2** Frontkant
- 3** Ovnslampe
- 4** Kontrollpanel
- 5** Tast for å åpne dør
- 6** Plate som beskytter bølgeleder (ikke fjern)
- 7** Ovnstom
- 8** Pakning
- 9** Dørpakning og lukkeflater

### 3.2 Tilbehør



Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

- 1** Dreieplate
- 2** Dreieplatestativ
- 3** Risten
  - 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.

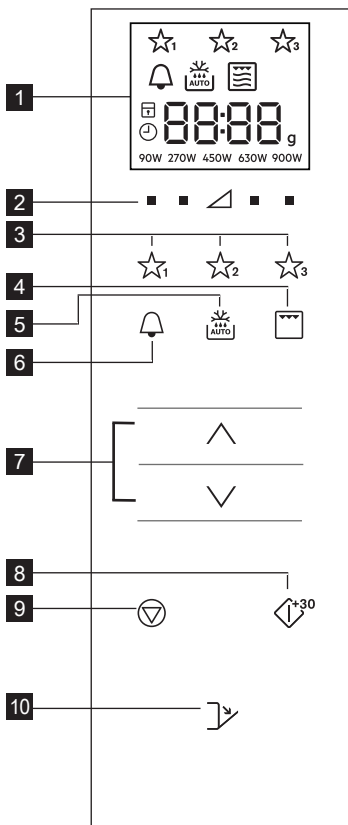
**i** Ved bestilling av ekstrautstyr, oppgi navn på delen og modellnavn til forhandler eller kontakt en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.



### ADVARSEL!

Ikke bruk mikrobølgeovnen uten å ha montert disse delene.

## 3.3 Kontrollpanel



### 1 Digitalt display indikatorer:



Favoritter



Tidsur



Autotining



Grill



Dobbel grill



Mikrobølger



Stopp/avbryt



Barnesikring



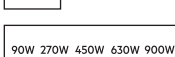
Still klokken



Skjermens deler



Vekt



Effektnivåinnstilling

### 2 Effektnivåknapper

### 3 Favorittknapper

### 4 Grillknapp

### 5 Autotining-knapp

### 6 Tidsur-knapp

### 7 Mer/Mindre-knapper

### 8 Start/bekreft Hurtigstart-knapp

### 9 Stoppknapp

### 10 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.

1. Ovnen piper og alle ikonene på skjermen blir slått på innen et halvt sekund.  
Trykk **MER/MINDRE**-knappen til «on» eller «off» vises.

- 2a. 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.

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

-  Når klokken er stilt, vil klokkeslettet vises på skjermen.

## 4.2 Ventemodus (strømsparingsmodus)

Ovnens 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**.

## 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

Ovnens 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.

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

# 5. BRUK

## 5.1 Mikrobølger tilberedning

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

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

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

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

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 matlagning 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). Ovnens vil pipe når den er ferdig. Hvis døren er åpen under denne prosessen, vil rotasjonen stoppe.

## 5.2 Effektnivåinnstilling

| Effektnivåinnstilling | Forslag til bruk                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 900 W/HØY             | Brukes til hurtig matlaging eller oppvarming, (f.eks. supper, gryteretter, hermetiske matvarer, varme drikker, grønnsaker, fisk og lignende).                                                                                                                   |
| 630 W                 | Brukes til lengre matlaging av tettere matvarer som stek, kjøttpudding, og ferdigmåltider, også for ømtålige retter som ostesaus og sukkerbrød. Ved denne lavere innstillingen vil ikke sausen koke over og mat vil tilberedes jevnt uten å overkoke på sidene. |
| 450 W                 | For tette matvarer som krever lang tilberedningstid når det tilberedes på tradisjonell måte, (f.eks. retter med storfekjøtt), anbefales det å bruke denne innstillingen for å sikre at kjøttet blir mørt.                                                       |
| 270 W/TINING          | For å tine, velg denne effektnivåinnstillingen 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    |
| Grill              | 10 minutter | Grill 500 W         |
| Dobbel grill       | 10 minutter | Grill 500 W         |

## 5.4 Endre steketiden under bruk

Steketiden kan endres under bruk.

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

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

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**.

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

## 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.

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

-  Tiden kan utvides mens tidsuret går ved å trykke på **START**-knappen.

## 5.8 Stillemodus

For å slå av lyden.

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

For å skru på lyden.

- Trykk **TIDSUR**-knappen 3 ganger inntil «Soun» vises på skjermen.
- Trykk **MER/MINDRE**-knappen til «on» vises.
- 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 Grill og Dobbel Grill

Denne mikrobølgeovnen har grill moduser:

Kun grill.

Dobbel grill (grill med mikrobølge)



**VIKTIG!** Det anbefales at man bruker den rist ved grilling.

Første gangen du bruker grillen kan det hende at du merker røyk eller en brent lukt. Dette er normalt, og betyr ikke at ovnen er i ustand. For å unngå dette problemet, bør du bruke grillen uten mat i ovnen i 20 minutter første gang du bruker ovnen.

1. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å angi tid.
2. Trykk **GRILL**-knappen én gang for Dobbel Grill-innstilling (Grill + mikrobølgeovn) og trykk **START**. Trykk **GRILL**-knappen igjen for å velge vanlig Grill-modus.
3. Trykk på **START**.



Ved dobbel grill-modus er mikrobølgeovnens innstillinger 90 W og 900 W utligjengelige. For å gå ut av dobbel grill-eller grillmodus, trykker du **GRILL**-knappen inntil mikrobølgeovn-symbolet vises på skjermen.

## 5.11 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 tilbakestille favoritter til fabrikkinnstillinger.

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

## 5.12 Automatisk tining

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

Velg mellom to autotining-menyer.

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

**Eksempel:** For å tine 0,2 kg biff.

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



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

## 6. STEKETABELLER

### 6.1 Favoritter

| Favoritter          | Vekt         | Knapp          | Fremgangssåte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------|--------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Smelte smør         | 0,05-0,25 kg | ☆ <sub>1</sub> | <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   | ☆ <sub>2</sub> | <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> </ul> <p><b>ADVARSEL!</b> Sjokoladen kan bli veldig varm. Trenger sjokoladen lenger koketid, I egg til 10 sekunder. Vær forsiktig med sjokoladen da den kan bli overopphetet og brenne seg.</p> |
| Mug Cake (koppkake) | 1-4 kopper   | ☆ <sub>3</sub> | <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:

1. Hell de tørre ingrediensene i koppen og rør med en skje.
2. Tilsett vegetabilsk olje, vaniljeekstrakt og egg, og rør 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.

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 ☆₃. Kaken vil heve ut av formen under steking.

La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Pynt med vaniljekrem.

**Eple-mug cake (koppkake)**

Ingredienser

Til 1 kopp:

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

Metode:

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

La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Topp med en skjevanilje is.

**ADVARSEL!** Eplemosen vil bli varm.

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

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

Metode:

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

Dryss med sjokoladedryss.

Tip: Bruk grovt peanøttsmør om du ønsker.

Metode:

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

La kaken kjøle seg ned før du har på kakedryss.

| Sitron-mug cake (koppkake) |                                           |
|----------------------------|-------------------------------------------|
| Ingredienser               |                                           |
| Til 1 kopp:                |                                           |
| 2½ ss (25 g)               | hvetemel                                  |
| 2½ ss ca (30 g)            | sukker                                    |
| ¼ ts                       | bakepulver                                |
| 1½ ss (15 g)               | Vegetabilsk olje                          |
| 1ts                        | revet sitronskall                         |
| 1                          | egg                                       |
| Kakedryss:                 | 1 ss sitronjus blandet med<br>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 ☆<sub>3</sub>. Kaken vil heve ut av formen under steking.
5. Lag dryss av sitronjust og sukker.
6. Når kaken er ferdig, løsne kaken, stikk små hull over hele kaken og dryss på kakedrysset, og la stå i 30 sekunder.

### 6.3 Automatisk tining

| Automatisk tining                                                                                                                 | Vekt       | Knapp                                                                                  | Fremgangssåte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kjøtt/fisk/fugl<br><br>(Hel fisk, fiskekiver, 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.</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.

Slutttemperaturen varierer avhengig av starttemperaturen.

Biffer og koteletter bør fryses ned flatpakket.

Kjøttdeig bør presses flat før den fryses ned.

## 6.4 Varme opp mat og drikke

| Mat/drikke                               | Mengde<br>-g/ml- | Instilling | Effektnivå<br>Instilling | Tid<br>-Min- | Metode                                                                                                      |
|------------------------------------------|------------------|------------|--------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Melk, 1 kopp                             | 150              | Micro      | 900 W                    | 1            | skal ikke dekkes til                                                                                        |
| Vann, 1 kopp                             | 150              | Micro      | 900 W                    | 2            | skal ikke dekkes til                                                                                        |
| 6 kopper                                 | 900              | Micro      | 900 W                    | 8-10         | skal ikke dekkes til                                                                                        |
| 1 bolle                                  | 1000             | Micro      | 900 W                    | 9-11         | skal ikke dekkes til                                                                                        |
| Tallerkenretter                          | 400              | Micro      | 900 W                    | 4-6          | skvett litt vann over sausen og dekk til; rør etter halvgått program                                        |
| Stuing/suppe                             | 200              | Micro      | 900 W                    | 1-2          | til, rør etter oppvarming                                                                                   |
| Grønnsaker                               | 500              | Micro      | 900 W                    | 3-5          | ha i litt vann, om nødvendig og dekk til; rør etter halvgått program                                        |
| Kjøtt, 1 stykke <sup>1)</sup>            | 200              | Micro      | 900 W                    | 3            | dekk med et tynt lag saus, og dekk til                                                                      |
| Fiskefilet <sup>1)</sup>                 | 200              | Micro      | 900 W                    | 3-5          | dekk til                                                                                                    |
| Kake, 1 stykke                           | 150              | Micro      | 450 W                    | ½ -1         | legg i en ildfast form                                                                                      |
| Babymat, 1 glass                         | 190              | Micro      | 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               | Micro      | 900 W                    | ½            | dekk til                                                                                                    |
| Smelte sjokolade                         | 100              | Micro      | 450 W                    | 3-4          | rør med jevne mellomrom                                                                                     |

<sup>1)</sup> Kjøleskapstemperatur

## 6.5 Tining

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

## 6.6 Matlaging fra frossen mat

| Mat              | Mengde<br>-g- | Innstilling | Effektivå<br>Instilling | Tid<br>-Min- | Metode                            | Hviletid<br>-Min- |
|------------------|---------------|-------------|-------------------------|--------------|-----------------------------------|-------------------|
| Fiskefilet       | 300           | Micro       | 900 W                   | 9-11         | dekk til                          | 2                 |
| Tallerken-retter | 400           | Micro       | 900 W                   | 8-10         | dekk til, rør etter<br>6 minutter | 2                 |

## 6.7 Steking og grilling

| Mat                         | Mengde<br>-g- | Innstilling                        | Effektivå<br>Instilling | Tid<br>-Min-                                | Metode                                                                                                                                                                  | Hviletid<br>-Min- |
|-----------------------------|---------------|------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Brokkoli/<br>Erter          | 500           | Micro                              | 900 W                   | 6-8                                         | del i små buketter,<br>tilsett 4-5 ss vann, dekk<br>til, rør av og til under<br>tilberedning                                                                            | -                 |
| Gulrøtter                   | 500           | Micro                              | 900 W                   | 9-11                                        | skjær i skiver, tilsett 4-5<br>ss vann, dekk til, rør av<br>og til under tilberedning                                                                                   | -                 |
| Ristede skiver              | 1000          | Micro<br>Dobbelt<br>Micro<br>Grill | 450 W<br>450 W<br>450 W | 16-17<br>9-10 <sup>1)</sup><br>9-10<br>9-10 | smak til med krydder,<br>plasser på platespilleren<br>snu etter <sup>1)</sup>                                                                                           | 10                |
| Rumpsteak<br>2 stk.         | 400           | Grill<br>Grill                     |                         | 10-11 <sup>1)</sup><br>10-11                | plasser på den risten,<br>snu etter <sup>1)</sup> , krydre etter<br>grilling                                                                                            |                   |
| Bruning av<br>gratengretter |               | Grill                              |                         | 12-15                                       | sett formen på den risten                                                                                                                                               |                   |
| Croque<br>Monsieur          | 1 stk.        | Grill<br>Grill                     | 450 W                   | 4-5 <sup>1)</sup><br>3-4 <sup>2)</sup>      | plasser 2 brødskeer på<br>den risten, dekk en av<br>brødskeivene med ost,<br>stek <sup>1)</sup> , plasser den andre<br>skiven oppå osten, vend<br>og stek <sup>2)</sup> |                   |
| Frossenpizza                | 400           | Micro<br>Dobbelt                   | 450 W<br>450 W          | 4-5 <sup>1)</sup><br>5-6 <sup>2)</sup>      | plasse på platespilleren <sup>1)</sup><br>legg fatet på rist <sup>2)</sup>                                                                                              |                   |



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

## 7.2 Mikrobølger tining råd

| Mikrobølger tining råd |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingredienser           | Matvarer med mye fett eller sukker (f.eks. fete sauser eller eplepai) trenger kortere oppvarming. Man bør være forsiktig da overoppheting kan forårsake brann.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Størrelse              | For jevn oppvarming bør alle bitene være like store.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Temperatur             | Starttemperaturen på maten vil påvirke oppvarmingstiden. Skjær i mat med fyll, (for eksempel berlinerboller), for å slippe ut varme eller damp.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Anrette                | Plasser de tykkeste bitene av maten mot kantene på skålen. (f.eks. lårstykker av kylling).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Dekke til              | Bruk plastfolie med luftehull for mikrobølgeovn eller et passende lokk.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Stikke hull            | Matvarer med skall, skinn eller hinne må stikkes hull i flere steder før oppvarming, siden dampen som danner seg kan få maten til å eksplodere, (f.eks. poteter, fisk, kylling, pølser).<br> <b>VIKTIG!</b> Egg bør ikke kokes i mikrobølgeovn, siden de kan eksplodere selv etter at oppvarmingen er ferdig, (for eksempel posjerte egg, speilegg eller kokte egg). |
| Rør, vend og flytt på  | For å få jevn oppvarming er det viktig å røre, vende og flytte på maten under oppvarmingen. Røring og flytting skal alltid skje fra kanten mot midten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Hvile                  | Hviletid er nødvendig etter oppvarming, slik at varmen fordeles jevnt i maten.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Dekke                  | Varme områder (f.eks. på lårstykker og kyllingvinger) kan 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 sikringsskapet.</li> <li>• Ikke strømmen har gått.</li> <li>• Hvis sikringene fortsetter å gå, kontakt en kvalifisert elektriker.</li> </ul>                                                                                                        |
| Mikrobølgemodus ikke virker som den skal?                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Døren er lukket godt igjen.</li> <li>• Dørtetningen og frontrammen er rene.</li> <li>• <b>START</b>-knappen har blitt trykket på.</li> </ul>                                                                                                                           |
| Dreieplaten ikke dreier?                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dreieplatestativet er korrekt koblet til drevet.</li> <li>• Formene ikke går utover kanten av dreieplaten.</li> <li>• Maten ikke går utover kanten av dreieplaten slik at den ikke kan rotere.</li> <li>• Det ikke er noe i fordypningen under dreieplaten.</li> </ul> |
| Mikrobølgeene ikke kan slås av?                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Koble ovnen fra sikringsboksen.</li> <li>• Ring en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.</li> </ul>                                                                                                                                                                   |
| Lyset inne i ovnen ikke lyser som det skal?              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ring din autoriserte ELECTROLUX-servicetekniker. Det innvendige lyset kan kun skiftes ut av en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker eller serviceverksted.</li> </ul>                                                                                                 |
| Det tar lengre tid å varme opp og tilberede mat enn før? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Still inn en lengre tilberedningstid (dobbel mengde mat = nesten dobbel tilberedningstid) eller,</li> <li>• Hvis maten er kaldere enn normalt, roter eller snu fra tid til annen eller,</li> <li>• Still inn et høyere effektnivå.</li> </ul>                          |
| Vil ikke døren åpne seg på grunn av strømbrudd?          | <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/kretsbyrter for fordelingsledning | Minimum 16 A                                               |
| Nødvendig vekselstrømsspenning:           | Mikrobølge 1.4 kW<br>Grill 0.85 kW<br>Dobbel grill 2.20 kW |
| Utgangseffekt:                            | Mikrobølge 900 W (IEC 60705)<br>Grill 800 W                |
| Mikrobølgefrekvens                        | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Gruppe 2/Klasse B)                 |
| Utvendige dimensjoner:                    | KMFD264TE 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>         |
| Ovnkapasitet                              | 26 litres <sup>2)</sup>                                    |
| Dreieplate                                | ø 325 mm, glass                                            |
| Vekt                                      | ca. 19.5 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. EFFEKTFORBRUK

### Produktinformasjon for bruk av strøm og makstid for å bruke gjeldende lav strøm-modus

|                                                                                |       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Effektforbruk i standby-modus med påslått display                              | 0.8 W |
| Effektforbruk i standby-modus med avslått display                              | 0.5 W |
| Maksimal tid utstyret trenger for å automatisk nå gjeldende lav strøm-modus er | 5 min |

## 11. MILJØINFORMASJON

Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitet klasse F.

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.

# ÍNDICE

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....       | 130 |
| 2. INSTALAÇÃO .....                   | 135 |
| 3. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO .....  | 139 |
| 4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO ..... | 140 |
| 5. FUNÇÃO .....                       | 141 |
| 6. TABELAS DE COZEDURA .....          | 145 |
| 7. DICAS E SUGESTÕES .....            | 152 |
| 8. O QUE FAZER SE .....               | 154 |
| 9. ESPECIFICAÇÕES.....                | 155 |
| 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA .....       | 155 |
| 11. INFORMAÇÕES AMBIENTAIS.....       | 155 |

## ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que terá sempre óptimos resultados. Bem-vindo(a) à Electrolux.

**Visite o nosso website para:**



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis.

A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.



Aviso / Cuidado - Informações de segurança



Informações gerais e sugestões



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## 1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este equipamento pode ser utilizado por crianças com idades a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos caso sejam supervisionadas ou tenham recebido informações relativamente à utilização segura do equipamento e compreendam os perigos envolvidos. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças a menos que tenham mais de 8 anos e que estejam sob vigilância. Este aparelho não deve ser utilizado em alturas superiores a 2000 m.



**IMPORTANTE!** INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA: LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS CONSULTAS.



### **AVISO!**

Não use o eletrodoméstico sem o prato giratório nem o suporte do prato giratório. Não use o eletrodoméstico quando estiver vazio.



### **AVISO!**

Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno microondas não deve ser posto em funcionamento até ter sido reparado por uma pessoa competente.



### **AVISO!**

É perigoso para qualquer pessoa que não uma pessoa competente realizar qualquer serviço ou operação de reparação que envolva a remoção de uma tampa que forneça proteção contra a exposição à energia do microondas.

**AVISO!**

Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados uma vez que há possibilidade de explodirem.

Este aparelho destina-se a utilização em ambiente doméstico e aplicações semelhantes, tais como: cozinhas do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; explorações agrícolas; pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; estabelecimentos do tipo “bed and breakfast” (cama e pequeno-almoço).

Utilize apenas recipientes e utensílios próprios para microondas.

Não é permitida a colocação de recipientes metálicos para alimentos ou bebidas durante a cozedura no microondas.

Não se afaste do forno caso esteja a usar embalagens descartáveis em plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.

O forno de micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou peças de vestuário e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos húmidos e objectos semelhantes podem provocar o risco de lesões, ignição ou incêndio.

Se os alimentos que estiver a aquecer começarem a fumar, NÃO ABRA A PORTA. Desligue o microondas e a respectiva ficha de alimentação e aguarde uns instantes até os alimentos deixarem de fumar. Se abrir a porta durante esta situação, poderá provocar um incêndio.

Tenha cuidado no manuseamento do recipiente ao aquecer bebidas, uma vez que isto pode fazer com que os líquidos entrem em ebulição.

O conteúdo dos biberões e dos boiões de comida de

bebé deve ser mexido ou agitado, devendo verificar a sua temperatura antes de o consumir, para evitar queimaduras.

Não cozinhe ovos com casca no microondas, assim como também não deve aquecer ovos cozidos uma vez que podem explodir mesmo depois de terminado o tempo de cozedura.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, fornecedor de serviços ou pessoa com qualificações semelhantes, de forma a evitar perigo.

## 1.1 Cuidados e limpeza

Porta:

Para eliminar todos os vestígios de sujidade, limpe regularmente os dois lados da porta, as juntas e as superfícies isolantes com um pano húmido macio. Não usar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de limpeza metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, visto que poderão riscar a superfície e resultar no estilhaçamento do vidro.

Interior do forno:

Limpe o forno depois de cada utilização, com o forno ainda quente, removendo todos os salpicos e resíduos de alimentos com um pano, ou esponja, húmido e macio. Para salpicos mais persistentes, utilize um detergente suave e limpe várias vezes com um pano húmido até remover todos os vestígios. Não retire a protecção de guia de onda. Tenha cuidado para evitar a entrada de água ou detergente nos orifícios de ventilação existentes nas paredes do forno, uma vez que isso poderia danificar o forno. Não utilize produtos de limpeza com pulverizador no interior do forno. Aqueça o forno regularmente ligando o grill. Restos de comida ou gordura podem provocar fumos ou cheiros desagradáveis. Limpe a protecção da

guia de onda, a cavidade do forno, o prato giratório e o suporte giratório depois de cada utilização. Deve mantê-los secos e livres de gordura. A gordura acumulada pode sobreaquecer e começar a fumer ou incendiar-se.

Exterior do forno:

A parte exterior do seu forno pode ser limpa com água e detergente. Tenha o cuidado de retirar o detergente com um pano húmido e depois secar com um pano macio.

Painel de comandos:

Abra a porta antes de limpar para desactivar o painel de comandos. Deve ter-se uma especial atenção ao limpar o painel de comandos. Utilizando um pano ligeiramente húmido, limpe o painel de comandos com cuidado até estar completamente limpo. Evite usar grandes quantidades de água. Não utilize nenhum produto químico ou abrasivo.

Prato giratório e suporte giratório:

Retire o prato e o suporte giratório do forno. Lave o prato e o suporte giratório em água com detergente. Seque com um pano macio. Tanto o prato como o suporte giratório podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Grelha:

A grelha ser limpas com uma solução líquida suave e secas de seguida. A grelha podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

**IMPORTANTE!**

Limpe o forno regularmente e remova quaisquer restos de comida. Não manter o forno limpo poderá levar à deterioração da superfície o que afectará a vida útil do aparelho podendo resultar numa situação perigosa.

Deve-se ter cuidado para não mover o prato giratório ao remover os recipientes do eletrodoméstico.

**IMPORTANTE!**

Não deve utilizar qualquer produto de limpeza à base de vapor.

O microondas destina-se a ser utilizado como aparelho embutido.

O eletrodoméstico não deve ser colocado num armário.

O equipamento e os respectivos componentes acessíveis aquecem durante o funcionamento. Deve ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.

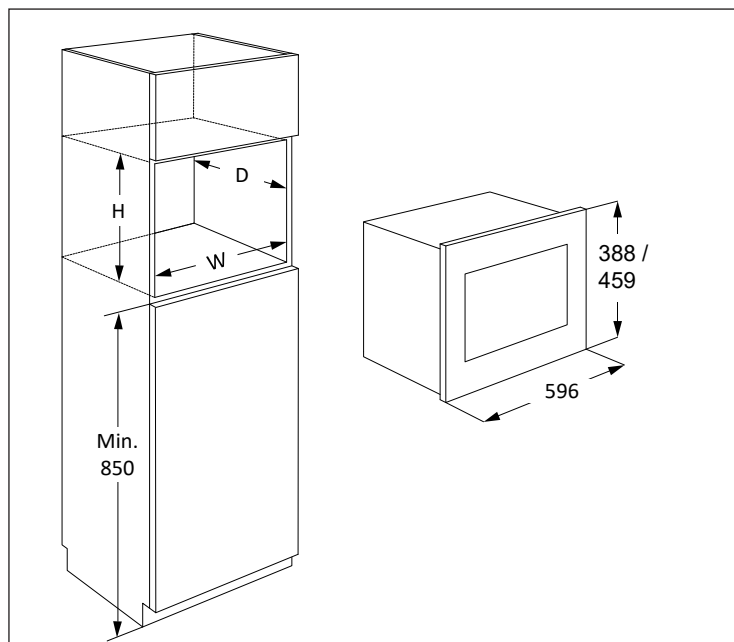
**AVISO!**

Mantenha as crianças afastadas da porta e de peças acessíveis que podem aquecer quando estiver a usar a função grill. Deve manter as crianças afastadas do forno de modo a evitar eventuais queimaduras.

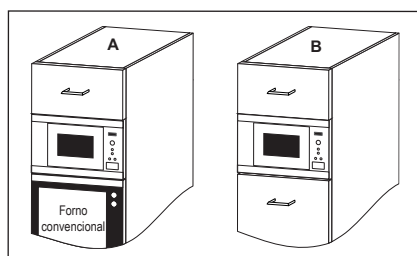
**IMPORTANTE!**

Não utilize produtos de limpeza para fornos, produtos de limpeza à base de vapor, produtos de limpeza abrasivos ou agressivos ou que contenham hidróxido de sódio ou esfregões para limpar o seu forno microondas.

## 2. INSTALAÇÃO



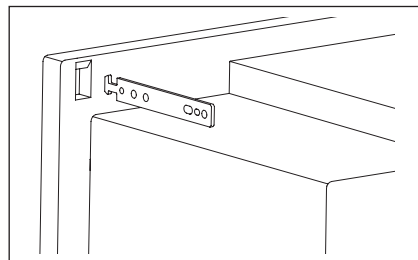
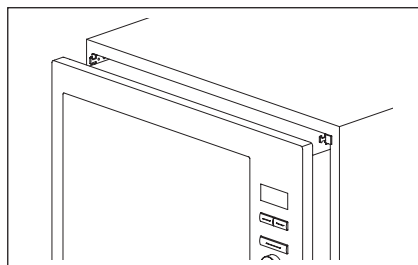
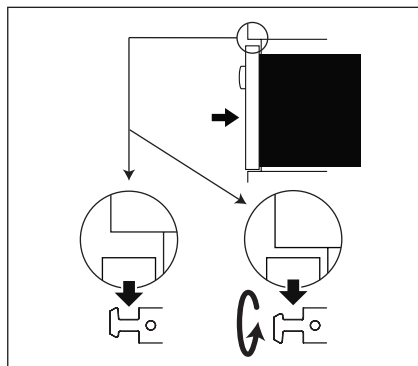
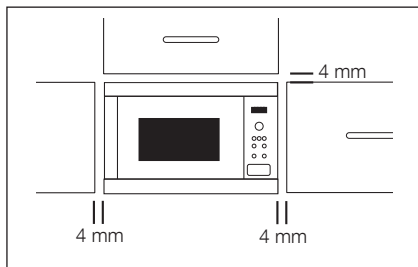
O Microondas pode ser colocado nas posição A ou B:



| Posição | Dimensões do armário |       |   |
|---------|----------------------|-------|---|
|         | L                    | P     | A |
| A       | 562 x 550            | x 450 |   |
| B       | 562 x 500            | x 450 |   |

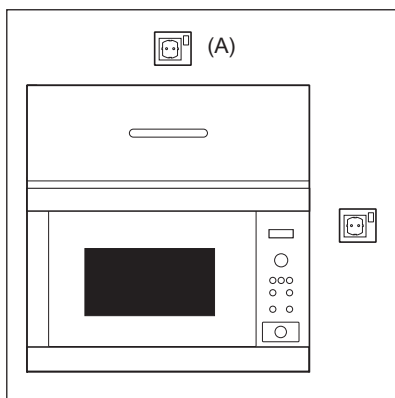
Medidas em (mm)

## 2.1 Instalação do aparelho



1. Retire todas as embalagens e verifique cuidadosamente a existência de sinais de danos.
2. Instale os grampos de fixação ao armário da cozinha de acordo com o folheto de instruções e o esquema fornecidos.
3. Instale o aparelho no armário da cozinha lentamente e sem forçar. Deverá levantar o aparelho sobre os grampos de fixação e depois deixar descair no lugar. Este grampo é reversível para o caso de existir interferência durante a instalação. O caixilho dianteiro do forno deve ficar encostado de forma estanque à abertura dianteira do armário.
4. Verifique se o aparelho está estável e não inclinado. Não se esqueça de deixar um intervalo de 4 mm entre a porta de cima do armário e a parte superior da estrutura (ver diagrama).

## 2.2 Ligação do aparelho à alimentação



- A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência. Em alternativa, poderá isolar-se o forno da corrente através da montagem de um interruptor na instalação fixa em conformidade com os regulamentos de instalações eléctricas.
- O cabo de alimentação só pode ser substituído por um electricista.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, fornecedor de serviços ou pessoa com qualificações semelhantes, de forma a evitar perigo.
- A tomada não deve estar localizada por trás do armário.
- A posição ideal é por cima do armário, ver (A).
- Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra, instalada correctamente, e com corrente alterna de 220-240 V/50 Hz monofásica. A tomada deve incluir um fusível de 16 A.
- Antes da instalação, prenda um fio ao cabo de alimentação para facilitar a ligação ao ponto (A), quando estiver a instalar o aparelho.
- Ao instalar o aparelho num armário alto lateral, NÃO comprima o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes ou com arestas, tais como a área de ventilação na parte posterior do forno.

## 2.3 Conselho adicional

Não utilize o forno microondas para aquecer óleo para fritar. É impossível controlar a temperatura do óleo, sendo que este pode incendiar-se. Para fazer pipocas, utilize apenas recipientes próprios.

Os utilizadores de PACEMAKERS devem consultar o médico ou o fabricante do aparelho para mais informações sobre os fornos microondas.

Não derrame ou introduza objectos nas aberturas de fecho da porta ou nos orifícios de ventilação. No caso de haver um derramamento, desligue e retire imediatamente a ficha da tomada e contacte a assistência técnica autorizada da ELECTROLUX.

Não tente modificar o forno em circunstância alguma.

Utilize apenas o prato giratório e o suporte concebidos para este forno. Não utilize o forno sem o prato giratório.

Para evitar que o prato giratório parta:

- Deixe arrefecer o prato giratório antes de o limpar com água.
- Não coloque alimentos quentes ou outros utensílios quentes por cima do prato giratório frio.
- Não coloque alimentos frios ou outros utensílios frios por cima do prato giratório quente.

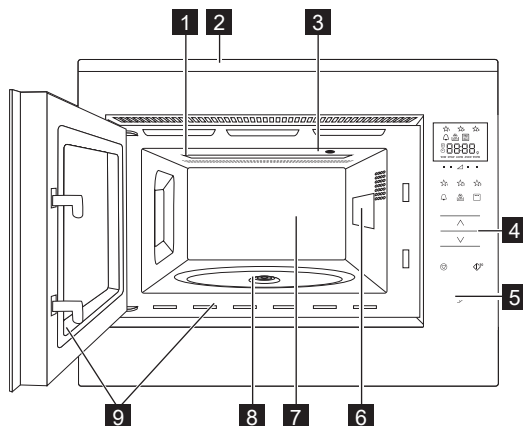
Não use recipientes de plástico para microondas se o forno ainda estiver quente depois de usar o modo GRILL e o modo DUAL GRILL, pois podem derreter. Só deverá utilizar recipientes plásticos durante estes modos, se o fabricante o recomendar.

O fabricante e o revendedor negam quaisquer responsabilidades por danos materiais ou danos pessoais resultantes da não observância do procedimento de ligação eléctrica correcto. Por vezes, pode(s) formar-se vapor de água ou gotículas nas paredes do forno ou à volta das juntas da porta e superfícies isolantes. Esta é uma situação normal, não sendo uma indicação de fuga ou mau funcionamento.

Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

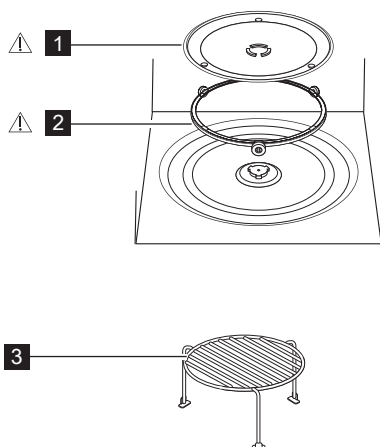
## 3. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO

### 3.1 Forno microondas



- 1** Elemento de aquecimento do Grill
- 2** Protecção frontal
- 3** Lâmpada do forno
- 4** Painel de controlo
- 5** Botão de abertura da porta
- 6** Protecção da guia de onda (não remover)
- 7** Cavity do forno
- 8** Selo
- 9** Juntas da porta e superfícies isolantes

### 3.2 Acessórios



Certifique-se que os acessórios a seguir mencionados são fornecidos:

- 1** Prato giratório
  - 2** Suporte do prato giratório
  - 3** Grelha
- Coloque o suporte do prato giratório na parte de baixo da cavity.
  - Coloque depois o prato giratório no suporte.
  - Certifique-se que, ao retirá-los do forno, os pratos ou recipientes são levantados correctamente do centro do prato giratório a fim de evitar danos no mesmo.

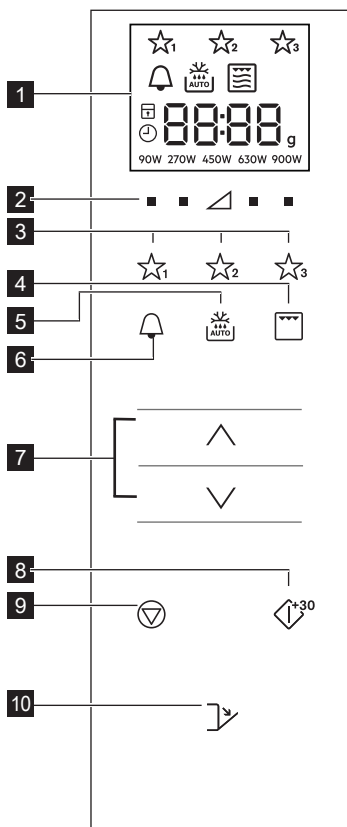
**i** Quando encomendar acessórios, refira duas coisas: o nome da peça e o nome do modelo ao seu revendedor ou à assistência técnica da ELECTROLUX.



### AVISO!

Não use o forno micro-ondas sem estas peças encaixadas.

### 3.3 Painel de controlo



#### 1 Visor digital indicadores:



Favoritos



Temporizador de cozinha



Descongelação auto



Grill



Dual grill



Microondas



Stop/Cancel



Bloqueio de crianças



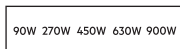
Acertar o relógio



Segmentos do mostrador



Peso



Níveis de potência

#### 2 Botões do nível de potência

#### 3 Botões favoritos

#### 4 Botão grill

#### 5 Botão de descongelação auto

#### 6 Botão do temporizador de cozinha

#### 7 Botões Mais/Menos

#### 8 Botão start/confirmar/início rápido

#### 9 Botão stop

#### 10 Botão de abertura da porta

## 4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### 4.1 Ligar a tomada

Quando o forno for ligado pela primeira vez, terá a opção de acertar o relógio. O forno tem um relógio de 24h.

1. O forno emitirá um sinal sonoro e todos os ícones do mostrador acender-se-ão durante meio segundo.  
Carregue nos botões **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "on" ou "oFF".
- 2a. Para desligar o relógio, carregue nos botões **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "oFF"; em seguida, carregue no botão **START**. O forno está pronto a ser usado.



Se desligou o relógio e quer voltar a ligá-lo, carregue no botão do **TEMPORIZADOR DE COZINHA** duas vezes e siga 2b.

- 2b. Para ligar o relógio, carregue nos botões **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "on"; em seguida, carregue no botão **START**.

**Exemplo:** Para acertar o relógio para as 18:45.

1. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** para acertar a hora.
2. Carregue no botão **START** para confirmar.

3. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** para acertar os minutos.
4. Carregue no botão **START** para confirmar.

 Quando o relógio estiver acertado, a hora certa aparecerá no mostrador.

## 4.2 Standby (modo de economia)

O forno entrará automaticamente no modo standby se não for usado durante um período de 5 min.

**Exemplo:** Se o relógio não foi acertado: O mostrador desligar-se-á.

Abra a porta ou carregue em qualquer botão para sair do modo de espera (standby).

**Exemplo:** Se o relógio foi acertado: Ao fim de 5 minutos, a hora aparecerá.

## 4.3 Acertar o relógio quando este está definido

Pode acertar o relógio depois de ter definido a hora.

**Exemplo:** Para alterar das 18.45 para as 19.50.

1. Carregue no botão do **TEMPORIZADOR DE COZINHA** duas vezes.
2. Carregue no botão **START**.
3. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "19".
4. Carregue no botão **START**.
5. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "50".
6. Carregue no botão **START**.

## 4.4 Para cancelar o relógio e definir o standby (modo de economia)

1. Carregue no botão do **TEMPORIZADOR DE COZINHA** duas vezes.
2. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "oFF".
3. Carregue no botão **START** para confirmar.

## 4.5 Bloqueio de crianças

O forno tem uma característica de segurança que evita o funcionamento acidental do forno por crianças.

Quando o bloqueio for definido, nenhuma parte do micro-ondas irá funcionar até que este seja desligado.

Só é possível ligar e desligar o bloqueio quando o forno não estiver em funcionamento.

**Exemplo:** Para ligar o bloqueio.

Carregue e mantenha o botão **STOP** até o símbolo "bloqueio de crianças" se ligar.

**Exemplo:** Para desligar o bloqueio.

Carregue e mantenha o botão **STOP** até o símbolo "bloqueio de crianças" ficar desligado. Para ligar o bloqueio.

 Quando o bloqueio de crianças estiver ligados, todos os botões ficam desativados à exceção do botão **STOP**.

# 5. FUNÇÃO

## 5.1 Cozinhar microondas

**Exemplo:** Aquecer sopa durante 2 minutos e 30 segundos a uma potência de 630 W.

1. Carregue no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA** do lado direito do triângulo até a parecer a indicação "630 W".
2. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** para introduzir o tempo.
3. Carregue no botão **START**.

 No modo de cozinhar com microondas pode ajustar o nível de potência do forno carregando no

botão imediata-mente por baixo da definição desejada.

Pode definir o nível de potência quando o forno estiver em funcionamento carregando e mantendo o botão do **NÍVEL DE POTÊNCIA** desejado até que a nova definição de potência seja destacada no mostrador. Os níveis de potência demasiado elevados e os tempos de cozedura maiores podem sobreaquecer os alimentos, dando origem a um incêndio.

Se selecionar 900 W, o tempo máximo do micro-ondas que pode ser introduzido é de 15 minutos.

Se o forno funcionar em qualquer modo durante 3 ou mais minutos, a ventoinha continuará durante 2 minutos depois do fim do tempo de cozedura. Quando abrir a porta ela parará, quando a fechar voltará a recomençar até terminarem os 2 minutos (incluindo o tempo de abertura da porta). Se o forno funcionar durante menos de 3 minutos, a ventoinha não será ligada.

Depois de cozinhar, o prato giratório continuará a girar até o recipiente de cozedura regressar à posição inicial. A luz da cavidade permanecerá acesa até terminar a rotação, ou durante 5 segundos (o que demorar mais tempo). O forno emitirá um sinal sonoro ao terminar. Se a porta for aberta durante o processo, a rotação parará.

5.2 Níveis de potência

| Regulação da potência        | Sugestão de utilização                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 900 W/<br>SUPERIOR           | É utilizada para cozinhar ou aquecer, (por ex., sopa, guisados, comida enlatada, bebidas quentes, legumes, peixe, etc).                                                                                                                                                                                                          |
| 630 W                        | É utilizada para processos de cozedura mais longos de alimentos compactos, como por exemplo os assados, rolo de carne, e também de alimentos delicados, como por exemplo, os molhos de queijo e bolos. Em potências baixas, os alimentos não fervem muito e a carne é cozinhada uniformemente, sem cozinhar demasiado nos lados. |
| 450 W                        | Para alimentos compactos que necessitam de um longo tempo de cozedura quando cozinhados de maneira tradicional, (por exemplo, os pratos de carne de vaca), recomenda-se a redução da potência e o alargamento do tempo de cozedura. Desta forma, a carne fica mais tenra.                                                        |
| 270 W/<br>DESC-<br>ONGELAÇÃO | Para descongelar, escolha um nível de potência mais baixo. Isto garante que o alimento descongele uniformemente. Além disso, este nível é ideal para cozinhar arroz, massa, massa recheada e leite creme.                                                                                                                        |
| 90 W                         | Para uma descongelação cuidadosa, (por exemplo, de bolos com creme e pastelaria variada).                                                                                                                                                                                                                                        |
| 0 W                          | Para temporizador de repouso/cozinha.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

W = WATT

5.3 Nível de potência reduzida

| Modo de Cozedura | Tempo Normal | Potência Reduzida |
|------------------|--------------|-------------------|
| Microondas 900 W | 15 minutos   | Microondas 630 W  |
| Grill            | 10 minutos   | Grill 500 W       |
| Dual Grill       | 10 minutos   | Grill 500 W       |

## 5.4 Definir o tempo de cozedura durante o processo

Pode definir o tempo de cozedura durante o processo.

**Exemplo:** Para acrescentar 2 minutos (120 segundos) usando o botão **START**.

1. Carregue no botão **START** quatro vezes.  
O tempo de cozedura será aumentado 120 segundos.

## 5.5 Usar o botão stop

Carregue no botão **STOP** uma vez para entrar no modo de pausa.

Carregue no botão **STOP** mais uma vez para cancelar o tempo de cozedura.

## 5.6 Temporizador de cozinha

Para definir o temporizador de cozinha.

1. Carregue no botão **TEMPORIZADOR DE COZINHA**.
2. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** para introduzir o tempo.
3. Carregue no botão **START**.  
O temporizador iniciar-se-á automaticamente.

 O tempo pode ser prolongado quando o temporizador estiver em funcionamento carregando no botão **START**.  
A função do temporizador pode ser usada apenas quando o forno não estiver em funcionamento.

## 5.7 Início rápido

Pode começar a cozinhar diretamente com 900 W/ALTO durante 30 segundos carregando no botão **START**.

 Para acrescentar mais tempo, carregue no botão **START**.

## 5.8 Mudo

Para desligar o som.

1. Carregue no botão **TEMPORIZADOR DE COZINHA** 3 vezes até aparecer a indicação "Soun".

2. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "oFF".
3. Carregue no botão **START**.

Para ligar o som.

1. Carregue no botão **TEMPORIZADOR DE COZINHA** 3 vezes até aparecer a indicação "Soun".
2. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "on".
3. Carregue no botão **START**.

## 5.9 Pausa

Para fazer uma pausa enquanto o microondas estiver a funcionar.

1. Carregue no botão **STOP** ou abra a porta.
2. O forno parará durante 5 minutos.
3. Carregue em **START** para continuar a cozedura.

## 5.10 Grill e dual grill

Este forno microondas tem dois modos de cozedura grill disponíveis:

Apenas Grill

Dual Grill (Grill com microondas)



**IMPORTANT!** Recomenda-se a utilização das grelhas para gratinar. Pode detectar fumo ou um cheiro a queimado durante a primeira utilização do grill. Esta é uma situação normal e não indica um mau funcionamento do forno. Para evitar este problema, ao utilizar o forno pela primeira vez, seleccione o modo de grill sem alimentos durante 20 minutos.

1. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** para introduzir o tempo.
2. Carregue no botão **GRILL** uma vez para seleccionar o modo dual grill (Grill + Microondas) e carregue no botão **START**.  
Carregue novamente no botão **GRILL** para seleccionar apenas o modo grill.
3. Carregue no botão **START**.



No modo dual grill, os níveis de potência de 90 W e 900 W do microondas não se encontram disponíveis.

Para sair do modo dual grill ou grill

carregue no botão **GRILL** até o símbolo de apenas microondas se iluminar no mostrador.

## 5.11 Favoritos

O forno tem 3 receitas favoritas.

☆<sub>1</sub> Amolecer manteiga

☆<sub>2</sub> Derreter chocolate

☆<sub>3</sub> Bolo em caneca

**Exemplo:** Para amolecer manteiga.

1. Carregue no botão **FAVORITA 1** uma vez.
2. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** para selecionar o peso.
3. Carregue no botão **START**.

 Se os segmentos do mostrador apresentarem um motivo rotativo, isto indica que o alimento precisa de ser misturado ou voltado. Para continuar a cozedura, carregue no botão **START**. No fim do tempo de descongelação auto, o programa parará automaticamente. Os níveis de potência das receitas favoritas pré-definidas não podem ser definidos. Podem cozinhar-se 1-4 bolos em canecas.

 **AVISO!** O chocolate pode ficar muito quente! Se o chocolate precisar de ser cozinhado durante mais tempo, adicione 10 segundos. Tenha cuidado com o chocolate, pois este pode sobreaquecer e queimar.

Para substituir os favoritos com as suas próprias receitas.

1. Carregue no botão do nível de **POTÊNCIA** para selecionar a potência.
2. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** para introduzir o tempo.
3. Carregue e mantenha o botão de **FAVORITA** que desejar definir até ouvir um sinal sonoro simples e a estrela favorita estiver visível.

Para repor as favoritas para as definições

de fábrica.

1. Carregue no botão **STOP**.
2. Carregue e mantenha nível de **POTÊNCIA 450 W** durante 3 segundos.  
O forno irá repor as receitas favoritas das definições de fábrica.

## 5.12 Descongelação auto

A descongelação auto calcula o modo e o tempo de cozedura corretos com base no peso dos alimentos.

Pode escolher dentre 2 menus de descongelação auto.

1. Descongelação auto: Carne/Peixe/Aves
2. Descongelação auto: Pão

**Exemplo:** Para descongelar um bife de 0,2 kg.

1. Selecione o menu de descongelação auto carregando no botão **DESCONGELAÇÃO AUTO** uma vez.
2. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** para selecionar o peso.
3. Carregue no botão **START**.

 Se os segmentos do mostrador apresentarem um motivo rotativo, isto indica que o alimento precisa de ser misturado ou voltado. Para continuar a cozedura, carregue no botão **START**. No fim do tempo de descongelação auto, o programa parará automaticamente. O ajuste de Tempo/Potência não se encontra disponível no descongelar automático.

## 6. TABELAS DE COZEDURA

### 6.1 Favoritos

| Favoritos          | Peso         | Botão          | Procedimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------|--------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Amolecer manteiga  | 0,05-0,25 kg | ☆ <sub>1</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque a manteiga num pyrex. Mexa bem depois de cozinhar.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Derreter chocolate | 0,1-0,2 kg   | ☆ <sub>2</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Parta o chocolate em pedaços pequenos. Coloque o chocolate num pyrex. Quando ouvir um sinal sonoro, mexa. Mexa bem depois de cozinhar.</li> </ul> <p> <b>AVISO!:</b> O chocolate pode ficar muito quente! Se o chocolate precisar de ser cozinhado durante mais tempo, adicione 10 segundos. Tenha cuidado com o chocolate, pois este pode sobreaquecer e queimar.</p> |
| Bolo em caneca     | 1-4 Canecas  | ☆ <sub>3</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Faça o bolo como na receita. Coloque a caneca na ponta do prato giratório. Deixe esperar durante 30 segundos depois de cozer.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

### 6.2 Receitas de bolos em canecas

| Bolo de chocolate rico na caneca |                           |
|----------------------------------|---------------------------|
| Ingredientes para uma caneca:    |                           |
| 2½ colheres de sopa              | (25 g) de farinha         |
| 2 colheres de sopa               | (12 g) de cacau em pó     |
| 2½ colheres de sopa              | (30 g) de açúcar refinado |
| ¼ colher de chá                  | de fermento em pó         |
| 1½ colher de sopa                | (15 g) de óleo vegetal    |
| ¼ colher de chá                  | de extrato de baunilha    |
| 1                                | ovo médio                 |

Método:

1. Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo vegetal, o extrato de baunilha e o ovo. Misture bem.
3. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
4. Cozinhe usando ☆<sub>3</sub>. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.

Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Decore com uma espiral de buttercream de chocolate.

Dica: Para fazer um bolo de chocolate e laranja na caneca substitua o extrato de baunilha com ¼ colher de chá de extrato de laranja.

**Bolo em caneca com onda de framboesa**

Ingredientes para uma caneca:

|                                           |                           |
|-------------------------------------------|---------------------------|
| 2½ colheres de sopa                       | (25 g) de farinha         |
| 2½ colheres de sopa                       | (30 g) de açúcar refinado |
| ¼ colher de chá                           | de fermento em pó         |
| 1½ colher de sopa                         | (15 g) de óleo vegetal    |
| ½ tsp                                     | de extrato de baunilha    |
| 1                                         | ovo médio                 |
| 1½ tbsp compota de framboesa sem grainhas |                           |

Método:

1. Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo vegetal, o extrato de baunilha e o ovo. Misture bem.
3. Envolve a compota com uma colher para raiar a mistura.
4. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
5. Cozinhe usando ☆₃. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.

Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Decore com uma espiral de buttercream de baunilha.

**Bolo na caneca com crumble de maçã**

Ingredientes para uma caneca:

|                                          |                           |
|------------------------------------------|---------------------------|
| 2½ colheres de sopa                      | (25 g) de farinha         |
| 2 colheres de sopa                       | (30 g) açúcar mascavado   |
| ¼ colher de chá                          | de fermento em pó         |
| ¼ colher de chá                          | de canela moída           |
| 1½ colher de sopa                        | (15 g) de óleo vegetal    |
| 1                                        | ovo médio                 |
| 1½ colher de sopa                        | (30 g) de compota de maçã |
| meia (7 g) bolacha digestiva esmigalhada |                           |

Método:

1. Coloque todos os ingredientes secos (exceto as bolachas) numa caneca, misture bem com um garfo.
  2. Adicione o óleo vegetal e o ovo. Misture bem.
  3. Envolve delicadamente a compota de maçã com uma colher para raiar a mistura.
  4. Cubra com as bolachas digestivas esmigalhadas.
  5. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
  6. Cozinhe usando ☆₃. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.
- Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Cubra com uma bola de gelado de baunilha.



**AVISO!** O molho de maçã vai estar quente.

| <b>Bolo de manteiga de amendoim na caneca</b> |                                      |
|-----------------------------------------------|--------------------------------------|
| Ingredientes para uma caneca:                 |                                      |
| 2½ colheres de sopa                           | (25 g) de farinha                    |
| 2 colheres de sopa                            | (30 g) açúcar mascavado              |
| ¼ colher de chá                               | de fermento em pó                    |
| 1½ colher de sopa                             | (15 g) de óleo vegetal               |
| ¼ colher de chá                               | de extrato de baunilha               |
| 2 colheres de sopa                            | (30 g) de manteiga de amendoim suave |
| 1                                             | ovo médio                            |

Método:

1. Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo vegetal, o extrato de baunilha, manteiga de amendoim e o ovo. Misture bem.
3. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
4. Cozinhe usando ☆. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.

Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Cubra com creme de chocolate.

Dica: Se preferir, use manteiga de amendoim crocante.

| <b>Bolo na caneca com salpicos de limão</b>                                                      |                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Ingredientes para uma caneca:                                                                    |                           |
| 2½ colheres de sopa                                                                              | (25 g) de farinha         |
| 2½ colheres de sopa                                                                              | (30 g) de açúcar refinado |
| ¼ colher de chá                                                                                  | de fermento em pó         |
| 1½ colher de sopa                                                                                | (15 g) de óleo vegetal    |
| 1 colher de chá                                                                                  | de raspa de limão         |
| 1                                                                                                | ovo médio                 |
| Cobertura: 1 colher de sopa de sumo de limão misturada com 2 colheres de sopa de açúcar refinado |                           |

Método:

1. Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo vegetal, raspa de limão e o ovo. Misture bem.
3. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
4. Cozinhe usando ☆. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.
5. Faça a cobertura salpicada misturando o sumo de limão com o açúcar refinado.
6. Depois de cozinhar, solte o bolo, fure a parte de cima com um espeto e salpique a cobertura sobre o bolo. Deixe estar 30 segundos.

| Bolo de cenoura na caneca                                                                                                                       |                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Ingredientes para uma caneca:                                                                                                                   |                            |
| 2½ colheres de sopa                                                                                                                             | (20 g) de farinha          |
| 2½ colheres de sopa                                                                                                                             | (30 g) de açúcar mascavado |
| ¼ colher de chá                                                                                                                                 | de fermento em pó          |
| ¼ colher de chá                                                                                                                                 | de canela moída            |
| ¼ colher de chá                                                                                                                                 | de noz moscada moída       |
| 1 colher de sopa                                                                                                                                | de amêndoa moída           |
| 1½ colher de sopa                                                                                                                               | (15 g) de óleo vegetal     |
|                                                                                                                                                 | raspa de ½ laranja         |
| 30 g                                                                                                                                            | de cenoura ralada          |
| 1                                                                                                                                               | ovo médio                  |
| Cobertura de chantilly: 15 g de manteiga amolecida, 40 g de açúcar em pó<br>40 g queijo para barrar gordo<br>½ colher de chá de sumo de laranja |                            |

Método:

1. Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo de girassol, a raspa de laranja, a cenoura ralada e o ovo. Misture bem.
3. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
4. Cozinhe usando ☆. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.
5. Faça a cobertura misturando a manteiga, o açúcar em pó, o queijo para barrar e o sumo de laranja.

Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Deixe o bolo arrefecer e em seguida adicione a cobertura.

## 6.3 Descongelação auto

| Descongelação auto                                                                                                                                                    | Peso       | Botão                                                                                | Procedimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carne/peixe/aves<br><br>(Peixe inteiro, postas de peixe, filetes de peixe, coxas de frango, peito de frango, carne picada, bife, costeletas, hambúrgueres, salsichas) | 0,2-1,0 kg |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque os alimentos num recipiente no prato centro aves do prato giratório.</li> <li>• Quando ouvir o sinal sonoro, vire os alimentos, redistribua e separe-os. Proteja com pequenas quantidades de folha de alumínio os pontos quentes (extremidades dos alimentos que estão mais expostas à descongelação).</li> <li>• Depois de descongelar, envolva os alimentos em folha de alumínio durante 15-45 minutos, até os mesmos estarem totalmente descongelados.</li> <li>• Carne Picada: Quando ouvir o sinal sonoro, vire. Se possível, retire as partes já descongeladas.</li> </ul> <p> Não adequado para aves inteiras.</p> |
| Pão                                                                                                                                                                   | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque num recipiente no centro do prato giratório. Para uma quantidade igual a 1 kg, coloque directamente no prato giratório.</li> <li>• Quando ouvir o sinal sonoro, vire, redistribua e retire as fatias já descongeladas.</li> <li>• Depois de descongelar, cubra com folha de alumínio e deixe repousar durante 5-15 minutos, até estarem totalmente descongeladas.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |



Introduza apenas o peso dos alimentos. Não inclua o peso do recipiente.  
 Para alimentos que pesem mais ou menos do que os pesos/quantidades indicados na tabela, use o manual de funcionamento.  
 A temperatura final varia de acordo com a temperatura inicial dos alimentos.  
 Os bifes e costeletas devem ser congelados numa única camada.  
 A carne picada deve ser congelada numa camada fina.

## 6.4 Aquecer alimentos e bebidas

| Alimento/Bebida                               | Quantidade -g/ml- | Ajuste | Potência Nivel | Tempo -Min- | Método                                                                                                    |
|-----------------------------------------------|-------------------|--------|----------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leite, 1 chávena                              | 150               | Micro  | 900 W          | 1           | não tape                                                                                                  |
| Água, 1 chávena                               | 150               | Micro  | 900 W          | 2           | não tape                                                                                                  |
| 6 chávenas                                    | 900               | Micro  | 900 W          | 8-10        | não tape                                                                                                  |
| 1 prato                                       | 1000              | Micro  | 900 W          | 9-11        | não tape                                                                                                  |
| Travessas                                     | 400               | Micro  | 900 W          | 4-6         | junte um pouco de água ao molho, tape e mexa a meio do tempo                                              |
| Guisado/sopa                                  | 200               | Micro  | 900 W          | 1-2         | tape, mexa após aquecer                                                                                   |
| Legumes                                       | 500               | Micro  | 900 W          | 3-5         | se necessário, junte um pouco de água, tape e mexa a meio do tempo                                        |
| Carne, 1 fatia <sup>1)</sup>                  | 200               | Micro  | 900 W          | 3           | espalhe o molho por cima, tape                                                                            |
| Filete de peixe <sup>1)</sup>                 | 200               | Micro  | 900 W          | 3-5         | tape                                                                                                      |
| Bolo, 1 fatia                                 | 150               | Micro  | 450 W          | ½-1         | coloque num recipiente                                                                                    |
| Comida para bebés, de 1 boião                 | 190               | Micro  | 450 W          | ½-1         | transfira para um recipiente próprio para microondas. Depois aquecido, mexa bem e verifique a temperatura |
| Manteiga ou margarina derretida <sup>1)</sup> | 50                | Micro  | 900 W          | ½           | tape                                                                                                      |
| Chocolate derretido                           | 100               | Micro  | 450 W          | 3-4         | mexa de vez em quando                                                                                     |

<sup>1)</sup>Temperatura de refrigeração

## 6.5 Descongelar

| Alimento       | Quantidade -g- | Ajuste | Potência Nivel | Tempo -Min- | Método                                                           | Tempo de repouso -Min- |
|----------------|----------------|--------|----------------|-------------|------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Goulash        | 500            | Micro  | 270 W          | 8-9         | mexa a meio do tempo de descongelação                            | 10-30                  |
| Bolos, 1 fatia | 150            | Micro  | 90 W           | 1-3         | coloque num recipiente                                           | 5                      |
| Fruta          | 250            | Micro  | 270 W          | 3-5         | espalhe de forma uniforme, vire a meio do tempo de descongelação | 5                      |

## 6.6 Cozinhar congelados

| Alimento        | Quantidade -g- | Ajuste | Potência Nivel | Tempo -Min- | Método                    | Tempo de repouso -Min- |
|-----------------|----------------|--------|----------------|-------------|---------------------------|------------------------|
| Filete de peixe | 300            | Micro  | 900 W          | 9-11        | tape                      | 2                      |
| Travessas       | 400            | Micro  | 900 W          | 8-10        | tape, mexa após 6 minutos | 2                      |

## 6.7 Cozinhar e grelhar

| Alimento                   | Quantidade -g- | Ajuste                             | Potência Nivel          | Tempo -Min-                                 | Método                                                                                                                                                                  | Tempo de repouso -Min- |
|----------------------------|----------------|------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| Brócolos/ Ervilhas         | 500            | Micro                              | 900 W                   | 6-8                                         | adicione 4-5 c/ sopa de água, mexa ocasionalmente durante a cozedura                                                                                                    | -                      |
| Cenouras                   | 500            | Micro                              | 900 W                   | 9-11                                        | corte em rodela, tape, adicione 4-5 c/sopa de água, tape, mexa ocasionalmente durante a cozedura                                                                        | -                      |
| Tostar                     | 1000           | Micro<br>Dual Grill<br>Micro Grill | 450 W<br>450 W<br>450 W | 16-17<br>9-10 <sup>1)</sup><br>9-10<br>9-10 | tempere a gosto, coloque na prato giratório, vire após <sup>1)</sup>                                                                                                    | 10                     |
| Bifes da alcatra 2 pedaços | 400            | Grill<br>Grill                     |                         | 10-11 <sup>1)</sup><br>10-11                | coloque na grelha, vire após <sup>1)</sup> , tempere depois de grelha                                                                                                   |                        |
| Pratos gratinados          |                | Grill                              |                         | 12-15                                       | coloque o recipiente na grelha                                                                                                                                          |                        |
| Croque Monsieur (tosta)    | 1 unidade      | Grill<br>Grill                     | 450 W                   | 4-5 <sup>1)</sup><br>3-4 <sup>2)</sup>      | Coloque 2 fatias de pão na grelha, cubra uma fatia com queijo, cozinhe <sup>1)</sup> , coloque a fatia tostada em cima do queijo na tosta, vire e cozinhe <sup>2)</sup> |                        |
| Piza congelada             | 400            | Micro<br>Dual Grill                | 450 W<br>450 W          | 4-5 <sup>1)</sup><br>5-6 <sup>2)</sup>      | Coloque no prato giratório <sup>1)</sup><br>Coloque o prato na grelha <sup>2)</sup>                                                                                     |                        |

**i** Se o forno funcionar em qualquer modo durante 3 ou mais minutos, a ventoinha continuará durante 2 minutos depois do fim do tempo de cozedura. Quando abrir a porta ela parará, quando a fechar voltará a recomençar até terminarem os 2 minutos (incluindo o tempo de abertura da porta). Se o forno funcionar durante menos de 3 minutos, a ventoinha não será ligada.

## 7. DICAS E SUGESTÕES

### 7.1 Utensílios de cozinha adequados para o microondas

| Utensílios                                                              | Segurança Microondas | Comentários                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Folha de alumínio/<br>Recipientes em folha de alumínio                  | ✓ / ✗                | É possível utilizar pequenos pedaços de folha de alumínio podem ser usadas para proteger a comida do sobreaquecimento. Mantenha a folha a pelo menos 2 cm de distância das paredes do forno, já que pode ocorrer a formação de arco eléctrico. Os recipientes em folha de alumínio não estão recomendados a menos que especificado pelo fabricante, siga atentamente as instruções. |
| Porcelana e cerâmica                                                    | ✓ / ✗                | Geralmente, a porcelana, cerâmica, louça de barro vidrada e são adequadas, exceptuando as que têm decoração em metal.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Vidro,<br>(p. ex. Pyrex®)                                               | ✓                    | Deve ter muito cuidado ao utilizar vidro fino pois pode partir ou rachar se sujeito a bruscas mudanças de temperatura.                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Metal                                                                   | ✗                    | Não se recomenda a utilização de utensílios metálicos em fornos microondas pois ocorre a formação de arco, que pode provocar incêndio.                                                                                                                                                                                                                                              |
| Plástico/-<br>poliestireno, (p. ex.,<br>recipientes de<br>“fast-food” ) | ✓                    | É preciso ter cuidado pois alguns recipientes podem deformar, derreter ou descolorar a altas temperaturas.                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Sacos                                                                   | ✓                    | Devem ser perfurados para deixar sair o vapor. Certifique-se de que os sacos são adequados para utilização em microondas. Não utilize cordões de apertar em plástico ou metal pois podem derreter ou incendiar devido a formação de arco.                                                                                                                                           |
| Papel – pratos,<br>copos e papel de<br>cozinha                          | ✓                    | Utilize apenas para aquecer ou para absorver humidade. Deve ter cuidado pois o sobreaquecimento pode provocar incêndio.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Recipientes de palha<br>e madeira                                       | ✓                    | Quando utilizar estes materiais, mantenha-se atento ao forno pois o sobreaquecimento pode provocar incêndio.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Papel reciclado                                                         | ✗                    | Podem conter extractos de metal que provocará a formação de arco e pode provocar incêndio.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

## 7.2 Cozinhar - conselhos de utilização do microondas

| Cozinhar - conselhos de utilização do microondas |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Composição                                       | Os alimentos com elevados teores de gordura ou açúcar (p. ex., pudim de Natal, empadão de carne) necessitam de menos tempo de aquecimento. É preciso ter cuidado porque o sobreaquecimento pode provocar incêndio.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Tamanho                                          | Para um cozinhado uniforme, todos os pedaços devem ter o mesmo tamanho.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Temperatura                                      | A temperatura dos alimentos tem influência sobre o tempo necessário para os cozinhar. Faça cortes nos alimentos com recheio, (por exemplo donuts com compota), para libertar o calor ou o vapor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Disposição                                       | Coloque as partes mais grossas dos alimentos voltadas para o exterior do prato. (P. ex. coxas de galinha.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Tapar                                            | Utilize película aderente perfurada para microondas ou uma tampa adequada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Furar                                            | Os alimentos que têm casca, pele ou membrana devem ser furados em vários locais antes de levar a cozinhar ou aquecer, já que haverá lugar à acumulação do vapor podendo fazer o alimento explodir. (P. ex., batatas, peixe, frango, enchidos.)<br><br> <b>IMPORTANTE!</b> Os ovos não devem ser aquecidos utilizando microondas pois podem explodir, mesmo depois de cozinhados. (P. ex., escalfados, estrelados, cozidos.) |
| Mexer, rodar, mudar de posição                   | Para se obter um cozinhado uniforme, é necessário mexer, rodar e mudar os alimentos de posição durante o processo. Mexa sempre e mude de posição de fora para dentro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Estabilização                                    | Após o aquecimento, é necessário um período de estabilização, que permitirá o calor dispersar uniformemente por todos os alimentos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Protecção                                        | Algumas zonas dos alimentos descongelados podem ficar quentes (por exemplo, as pernas e as asas de frango).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

-  Utilize pegas ou luvas de cozinha para retirar os alimentos do forno a fim de evitar queimaduras. Ao abrir as embalagens, recipientes próprios para pipocas, saquetas para cozinhar no forno, etc., mantenha-os afastados do rosto e das mãos a fim de evitar queimaduras. Ao abrir a porta do forno, mantenha-se afastado desta a fim de evitar queimaduras resultantes do vapor ou calor libertado. Corte os alimentos recheados depois de os cozinhar para libertar o vapor e evitar queimaduras.

## 8. O QUE FAZER SE

| Problema                                                                               | Verificar/recomendações. . .                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| O microondas não estiver a funcionar correctamente?                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Os fusíveis incluídos na caixa de fusíveis estão a funcionar.</li> <li>Não houve nenhum corte de energia.</li> <li>Se os fusíveis continuarem a rebentar, contacte um electricista qualificado.</li> </ul>                                                                                      |
| O modo de microondas não estiver a funcionar?                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>A porta está devidamente fechada.</li> <li>As juntas da porta e as superfícies estão limpas.</li> <li>Tem de se carregar no botão <b>START</b>.</li> </ul>                                                                                                                                      |
| O prato giratório não girar?                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>O suporte do prato giratório está bem posicionado.</li> <li>O recipiente utilizado no forno não é maior que o prato giratório.</li> <li>Os alimentos não são maiores que o prato giratório, impedindo-o de rodar.</li> <li>Não existe nada na cavidade por baixo do prato giratório.</li> </ul> |
| O microondas não se desligar?                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Isole o aparelho da caixa de fusíveis.</li> <li>Contacte a assistência técnica autorizada ELECTROLUX.</li> </ul>                                                                                                                                                                                |
| A luz interior do microondas não estiver a funcionar?                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Contacte a sua assistência técnica autorizada ELECTROLUX. A luz interior só pode ser mudada por um trabalhador capacitado da assistência técnica autorizada ELECTROLUX.</li> </ul>                                                                                                              |
| Os alimentos estiverem a demorar mais tempo a aquecer e cozinhar do que anteriormente? | <ul style="list-style-type: none"> <li>Defina um tempo de cozedura maior (dobro da quantidade = praticamente o dobro do tempo) ou,</li> <li>Se os alimentos estiverem mais frios do que habitual, volte ou mexa-os de tempos a tempos ou,</li> <li>Defina uma potência mais elevada.</li> </ul>                                        |
| A porta não abre devido a um corte de energia?                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Abra a porta com cuidado puxando para fora no canto inferior direito da porta de vidro.</li> </ul>                                                                                                                                                                                              |

## 9. ESPECIFICAÇÕES

|                                            |                                                                |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Tensão CA                                  | 220-240 V, 50 Hz, monofásica                                   |
| Disjuntor/fusível da linha de distribuição | Mínimo 16 A                                                    |
| Potência CA necessária:                    | Microondas 1.4 kW<br>Grill 0.85 kW<br>Microondas/Grill 2.20 kW |
| Potência de saída:                         | Microondas 900 W (IEC 60705)<br>Grill 800 W                    |
| Frequência de Microondas                   | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Grupo 2/Classe B)                      |
| Dimensões Externas:                        | KMFD264TE 596 mm (L) x 459 mm (A) x 404 mm (P)                 |
| Dimensões da Cavidade                      | 342 mm (L) x 207 mm (A) x 368 mm (P) <sup>2)</sup>             |
| Capacidade do Forno                        | 26 litros <sup>2)</sup>                                        |
| Prato giratório                            | Ø 325 mm, vidro                                                |
| Peso                                       | cerca de 19,5 kg                                               |

- <sup>1)</sup> Este produto cumpre os requisitos da norma europeia EN55011. De acordo com esta norma, este produto está classificado como equipamento do grupo 2, classe B.  
O grupo 2 significa que o equipamento gera energia de radiofrequência sob a forma de radiação electromagnética para tratamento térmico de alimentos.  
A classe B significa que o equipamento é adequado à utilização doméstica.
- <sup>2)</sup> A capacidade interna é calculada medindo a largura, profundidade e altura máximas. A capacidade real para os alimentos é inferior.

## 10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### Informação do produto sobre o consumo de energia e o tempo máximo para atingir o modo de baixo consumo

|                                                                                            |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Consumo de energia no modo de espera com o visor ligado                                    | 0.8 W |
| Consumo de energia no modo de espera com o visor desligado                                 | 0.5 W |
| Tempo máximo necessário para o equipamento atingir automaticamente o modo de baixo consumo | 5 min |

## 11. INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

Este produto contém uma fonte de iluminação com classe de eficiência energética F.

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem.

Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.



Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

electrolux.com/shop



TINS-B248URR4

