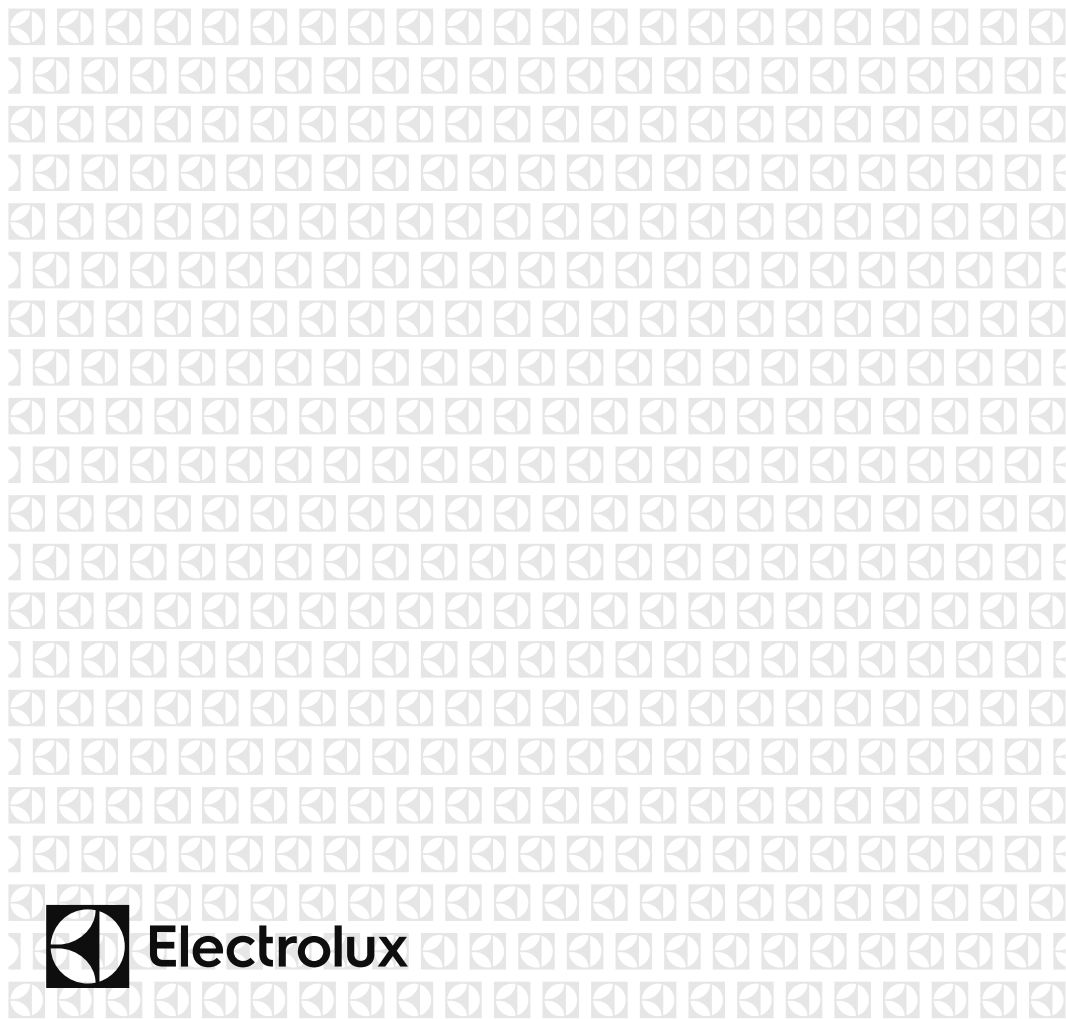




---

<b>FR</b>	Four À Micro-Ondes	Notice D'utilisation	2
<b>RU</b>	Микроволновая печь	Инструкция по эксплуатации	31
<b>SK</b>	Mikrovláňná Rúra	Návod Na Obsluhu	58
<b>SL</b>	Mikrovalovna Pečica	Uporabniški Priročnik	82
<b>SR</b>	Mikrotalasna Pečnica	Priručnik Za Korisnika	106
<b>UK</b>	Мікрохвильова Піч	Посібник Користувача	130



Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

**Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.**

Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).

Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.

Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.

Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

Attention : l'aliment cuit ou réchauffé au micro-ondes est beaucoup plus chaud que le récipient. Remuez et testez la température de l'aliment avant de le consommer pour empêcher de se brûler.

**Veillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.**

# SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ .....	4
2. INSTALLATION .....	9
3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL .....	14
4. AVANT LA MISE EN SERVICE .....	15
5. FONCTIONNEMENT .....	16
6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON .....	20
7. ASTUCES ET CONSEILS .....	27
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT .....	29
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES .....	30
10. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES .....	30

## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction. Bienvenue chez Electrolux.

**Visitez notre site Internet pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



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



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

## SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.

 Avertissement/Attention : consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

## 1. ⚠️ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions préalables concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte. Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ni effectuer d'opérations d'entretien utilisateur, à moins qu'ils aient au moins 8 ans et qu'ils le fassent sous surveillance.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à des altitudes de plus de 2 000 m.



**IMPORTANT ! AVERTISSEMENTS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.**



### **ADVERTISSEMENT !**

Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente.



### **ADVERTISSEMENT !**

Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération de maintenance ou de réparation qui implique le retrait d'une couverture qui protège contre l'exposition aux micro-ondes.



## **ADVERTISSEMENT !**

Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et des situations similaires telles que : dans les cuisines réservées au personnel de commerces, bureaux et autres environnements de travail ; dans les exploitations agricoles ; par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; dans les chambres d'hôtes et structures similaires.

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Les récipients métalliques contenant des aliments ou des boissons ne sont pas compatibles avec la cuisson au micro-ondes.

Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.

Le four micro-ondes est conçu pour réchauffer des aliments et boissons. Son utilisation pour sécher des aliments ou vêtements, ou pour chauffer des coussins chauffants, chaussons, éponges, chiffons humides et articles similaires peut provoquer des risques de blessures, d'inflammation de la matière ou d'incendie.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, **N'OUVREZ PAS LA PORTE**. Mettez le four hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrez le four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation.

Le chauffage par micro-ondes des boissons peut avoir comme conséquence l'ébullition éruptive retardée, donc le soin doit être pris en manipulant le récipient.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant consommation afin d'éviter les brûlures.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer.

## 1.1 Entretien et nettoyage

Porte :

Pour enlever toutes les impuretés, nettoyez fréquemment la porte des deux côtés, le joint de la porte ainsi que la surface des joints à l'aide d'un chiffon humide. Il est déconseillé d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs ou des grattoirs en métal pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer sa surface ni affaiblir le verre.

Intérieur du four :

Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les éclaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, pendre feu et provoquer la formation d'un arc. Ne retirez pas le cadre du répartiteur d'ondes. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas dans les

petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

Extérieur du four :

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Bandeau de commande :

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérants le minuteur et le bandeau de commande. Evitez de mouiller abondamment le bandeau. N'utilisez pas de produit chimique ou abrasif.

Plateau tournant et pied du plateau :

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.



### **IMPORTANT !**

Veillez à ce que le couvercle de guide d'ondes et les accessoires soient constamment propres. Si vous laissez de la graisse s'accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d'un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l'utilisation suivante du four.

Faites attention à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous retirez des récipients de l'appareil.



**IMPORTANT !**

Veillez à ne pas utiliser de décape four.

Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé intégré. L'appareil et ses éléments accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation.



**ADVERTISSEMENT !**

Maintenez les enfants à l'écart de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.

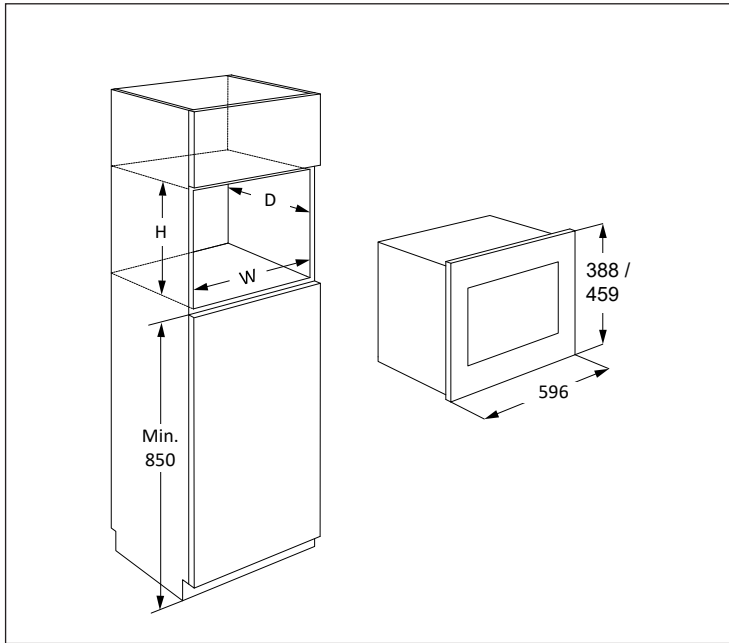


**IMPORTANT !**

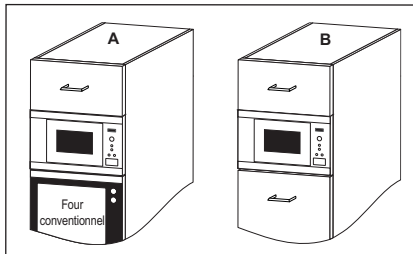
N'utilisez pas de décape fours vendus dans le commerce ou de produits abrasifs ou agressifs, ou de produits qui contiennent de la soude caustique, ou de tampons abrasifs sur une partie quelconque de votre four à micro-ondes.



## 2. INSTALLATION



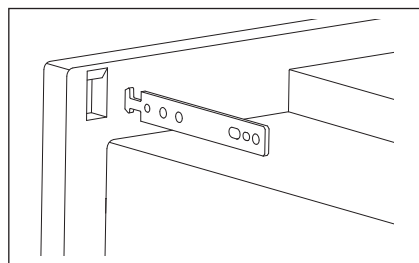
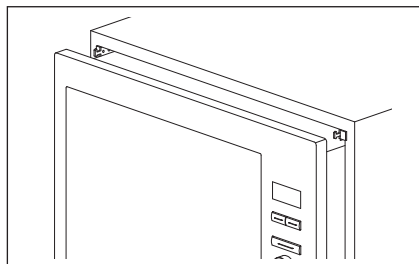
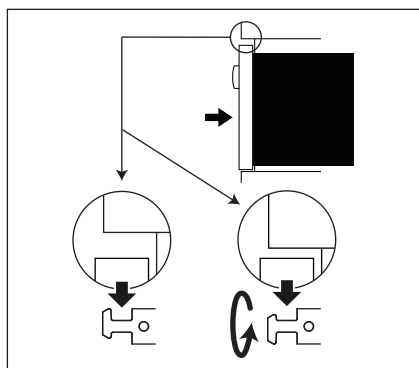
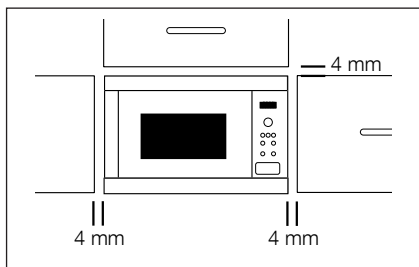
Si vous installez le four à micro-ondes en position A ou B :



Position	Taille du logement		
	L	P	H
A	562	550	450
B	562	500	450

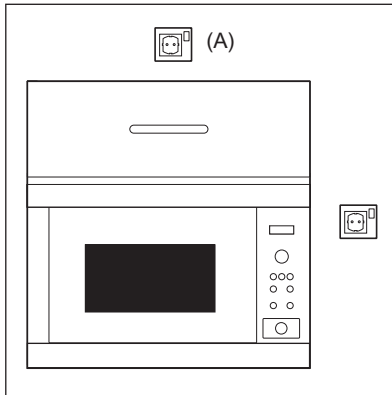
Mesures en mm

## 2.1 Installation de l'appareil



1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Fixer les crochets de fixation au placard de cuisine en suivant la feuille d'instructions et le modèle fournis.
3. Installer l'appareil dans le placard de cuisine lentement et sans forcer. L'appareil doit être soulevé pour être installé sur les crochets de fixation, puis il doit être abaissé pour être mis en place. En cas de problème pendant l'installation, ce crochet est réversible. La porte avant du four doit être à hauteur du devant de l'ouverture du placard.
4. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 4 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).

## 2.2 Raccordement électrique



- La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.
- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A).
- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 220-240 V/50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 10 ampères.
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, N'ÉCRASEZ PAS le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

## 2.3 Conseil supplémentaire

N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four. Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc.) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. En cas de déversement, éteignez et débranchez l'appareil immédiatement et appelez un agent de service ELECTROLUX agréé.

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier le four.

N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant :

- Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
- Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
- Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'observation des consignes de branchement électrique. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes. Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

- Test du verre d'eau. Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes. Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum. Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.
- Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes... à décongeler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Évitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui pourraient déteindre. Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats. Les assiettes et les gobelets en carton seront réservés pour réchauffer à faible température.
- Les matières plastiques (plats, tasses, boîtes de congélation et emballages en plastique) de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation. Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Évitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

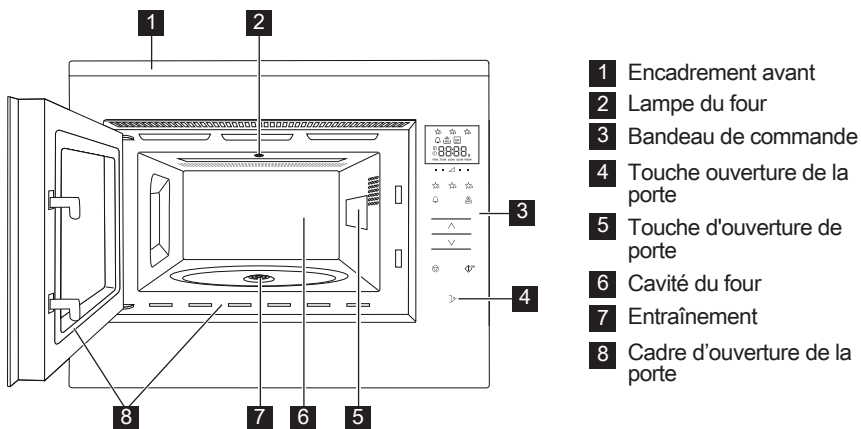
Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogène des micro-ondes dans les aliments. Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes :

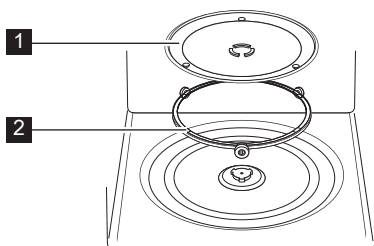
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
- N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
- Les barquettes en aluminium doivent être remplies d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas être en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm). La barquette en aluminium devra être placée sur un plat retourné allant au four.
- Les barquettes en aluminium ne doivent jamais être réutilisées dans le four à micro-ondes.
- Si le four à micro-ondes a été utilisé pendant 15 minutes ou plus, laissez-le refroidir avant de le réutiliser.
- Le récipient et le plateau tournant peuvent devenir très chauds pendant leur utilisation.  
Utilisez des gants de protection.
- Les durées de réchauffage ou de cuisson peuvent être prolongées avec un récipient en film d'aluminium.  
Assurez-vous que les aliments sont chauds avant de servir.

### 3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

#### 3.1 Four micro-ondes



#### 3.2 Accessoires

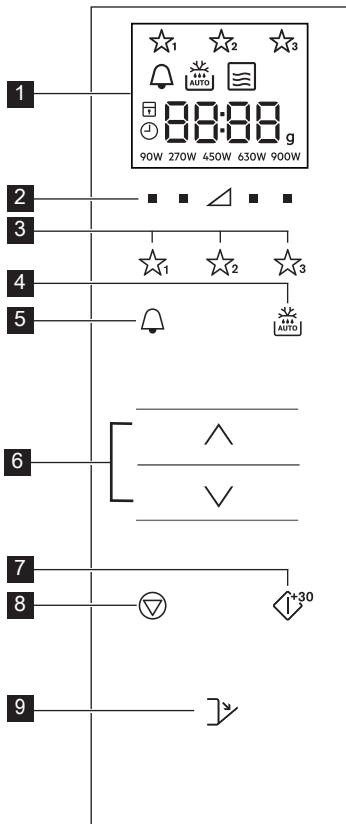


Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

- 1** Plateau tournant
- 2** Support d'entraînement
- Placez le support de plateau tournant au fond de la cavité.
- Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.

**i** Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner le nom de pièce et le nom de modèle à votre revendeur ou agent de service ELECTROLUX agréé.

### 3.3 Bandeau de commande



#### 1 Affichage numérique :



Favoris



Minuteur de cuisine



Décongélation automatique



Micro-ondes



Arrêter/Annuler



Verrouillage de sécurité enfant



Réglage de l'horloge



Affichage des segments



Quantité



Niveaux de puissance

2 Touches de niveau de puissance

3 Touches de favoris

4 Touche de décongélation automatique

5 Touche du minuteur de cuisine

6 Touches Plus/Moins

7 Démarrer/Confirmer/ Touche de démarrage rapide

8 Touche d'arrêt

9 Touche d'ouverture de porte

## 4. AVANT LA MISE EN SERVICE

### 4.1 Branchement

Lorsque le four est branché pour la première fois, vous pouvez régler l'horloge. Le four dispose d'une horloge de 24 heures.

1. Le four émet un bip et toutes les icônes de l'écran s'allument pendant une demi-seconde.

Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « on » ou « OFF » s'affiche.

- 2a. Pour éteindre l'horloge, appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « OFF » s'affiche, puis, appuyez sur la touche **START**. Le four est prêt à l'utilisation.

**i** Si vous avez désactivé l'horloge et souhaitez la réactiver, pressez la touche **MINUTEUR DE CUISINE** deux fois et suivez 2b.

- 2b. Pour allumer l'horloge, appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « on » s'affiche, puis, appuyez sur la touche **START**.

**Exemple :** Pour régler l'horloge sur 18h45.

1. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.
3. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler les minutes.

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

**i** Lorsque l'horloge est réglée, l'heure est affichée à l'écran.

## 4.2 Veille (Mode économie)

Le four entrera automatiquement en mode veille s'il n'est pas utilisé dans un délai de 5 minutes.

**Exemple** : Si l'horloge n'a pas été réglée : L'écran s'éteindra.

Ouvrez la porte ou appuyez sur n'importe quelle touche pour quitter le mode veille.

**Exemple** : Si l'horloge a été réglée : Après une période de 5 minutes, l'heure s'affiche.

## 4.3 Réglage de l'horloge lorsqu'elle a déjà été définie

Vous pouvez régler l'horloge même une fois l'heure définie.

**Exemple** : Pour changer de 18h45 à 19h50.

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

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

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

## 4.5 Verrouillage de sécurité enfant

Le four possède un dispositif de sécurité qui empêche l'utilisation accidentelle du four par un enfant. Lorsque le verrou a été placé, aucune partie du four à micro-ondes ne fonctionnera tant que cette fonction n'a pas été désactivée.

Activer ou désactiver le verrou n'est possible que lorsque le four n'est pas en cours d'utilisation.

**Exemple** : Pour activer le verrou.

Appuyez sur et maintenez la touche **STOP** jusqu'à ce que le symbole de verrouillage enfant s'allume.

**Exemple** : Pour désactiver le verrou.

Appuyez sur et maintenez la touche **STOP** jusqu'à ce que le symbole de verrouillage enfant s'éteigne.

**i** Lorsque le verrouillage enfant est activé, toutes les touches à l'exception de la touche **STOP** sont désactivées.

# 5. FONCTIONNEMENT

## 5.1 Cuisson aux micro-ondes

**Exemple** : Vous souhaitez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 630 W.

- Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** sur la droite du triangle jusqu'à ce que « 630 W » s'affiche.
- Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler la durée.
- Appuyez sur la touche **START**.

**i** En mode de cuisson au micro-ondes, vous pouvez régler le niveau de puissance du four en appuyant sur la touche directement sous le paramètre souhaité.

Vous pouvez définir le niveau de puissance lorsque le four est en cours de fonctionnement en appuyant sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** et en la maintenant enfoncée jusqu'à ce que le nouveau réglage de puissance soit en surbrillance sur l'écran. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.



Si vous sélectionnez 900 W, la durée maximale pouvant être saisie est de 15 minutes pour le micro-ondes.

Si le four fonctionne dans n'importe quel mode pendant 3 minutes ou plus, le ventilateur fonctionnera pendant 2 minutes après la fin de la cuisson. Ouvrez la porte et il s'arrêtera, fermez la porte et il se remettra en marche jusqu'à ce que les 2 minutes soient écoulées (durée d'ouverture de la porte comprise). Si le four fonctionne depuis moins de 3 minutes, le ventilateur ne s'allume pas.

Après la cuisson, le plateau tournant continue de tourner jusqu'à ce que le récipient de cuisson revienne à sa position initiale. La lumière du four reste allumée jusqu'à la fin de la rotation, ou pendant 5 secondes (selon la durée de rotation). Le four émet un signal sonore une fois la rotation terminée. Si la porte est ouverte durant ce processus, la rotation s'arrête.

## 5.2 Niveaux de puissance

Réglage de la puissance	Suggestions d'utilisation
900 W/HAUT	Pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc).
630 W	Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).
450 W	Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.
270 W/ DECON- GÉLATION	Utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.
90 W	Pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.
0 W	Minuterie autonome/de cuisine.

W = WATT

## 5.3 Niveau de puissance réduit

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 900 W	15 minutes	Micro-ondes 630 W

## 5.4 Réglage de la durée de cuisson pendant la cuisson

Vous pouvez régler la durée de cuisson pendant la cuisson.

**Exemple** : Pour ajouter 2 minutes (120 secondes) avec la touche **START**.

1. Appuyez sur la touche **START** quatre fois.  
La durée de cuisson augmente de 120 secondes.

## 5.5 Utilisation de la touche STOP

Appuyez une fois sur la touche **STOP** pour passer en mode Pause.  
Appuyez à nouveau sur la touche **STOP** pour annuler la durée de cuisson.

## 5.6 Minuteur de cuisine

Pour régler le minuteur de cuisine.

1. Appuyez sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche **START**. Le minuteur démarre automatiquement.

**i** La durée peut être prolongée lorsque la minuterie est en cours d'exécution en appuyant sur la touche **START**.  
La fonction de minuteur peut uniquement être utilisée lorsque le four n'est pas en cours de fonctionnement.

## 5.7 Démarrage rapide

Vous pouvez directement commencer la cuisson 900 W/HAUT pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **START**.

**i** Pour ajouter plus de temps, appuyez sur la touche **START**.

## 5.8 Muet

Pour couper le son.

1. Appuyez 3 fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE** jusqu'à ce que « Soun » s'affiche.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « oFF » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **START**.

Pour activer le son.

1. Appuyez 3 fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE** jusqu'à ce que « Soun » s'affiche.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « on » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **START**.

## 5.9 Pause

Pour mettre le four à micro-ondes en pause en cours de fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche **STOP** ou ouvrez la porte.
2. Le four sera en pause pendant jusqu'à 5 minutes.
3. Appuyez sur **START** pour poursuivre la cuisson.

## 5.10 Favoris

Le four dispose de 3 recettes en favori.

- ☆<sub>1</sub> Beurre ramolli
- ☆<sub>2</sub> Chocolat fondu
- ☆<sub>3</sub> Mug cake

**Exemple** : Pour ramollir le beurre.

1. Appuyez une fois sur la touche **FAVORI 1**.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour sélectionner le poids.
3. Appuyez sur la touche **START**.

**i** Si les segments de l'écran présentent un motif rotatif, cela indique que la nourriture doit être mélangée ou retournée. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **START**.  
Au terme de la durée de décongélation, le programme s'arrête automatiquement.  
Les niveaux de puissance pour les recettes en favori ne peuvent pas être réglés.  
Vous pouvez cuire de 1 à 4 mug cakes.

**!** **AVERTISSEMENT !** Le chocolat peut devenir très chaud ! Si le chocolat a besoin de plus de cuisson, ajoutez 10 secondes.  
Attention au chocolat, car il peut surchauffer et brûler.

Pour écraser les favoris avec vos propres recettes.

1. Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** pour sélectionner la puissance.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler la durée.
3. Appuyez sur et maintenez la touche **FAVORI** que vous souhaitez configurer jusqu'à entendre un seul bip, l'étoile de favori s'affiche alors.

Pour rétablir les favoris aux réglages d'usine.

1. Appuyez sur la touche **STOP**.
2. Appuyez sur et maintenez les touches **NIVEAUX DE PUISSANCE 450 W** pendant 3 secondes.  
Le four réinitialisera les favoris aux réglages d'usine.

## 5.11 Décongélation automatique

La décongélation automatique détermine le bon mode de cuisson et la durée de cuisson en fonction du poids de la nourriture.

Vous pouvez choisir parmi 2 menus de décongélation automatique.

1. Décongélation automatique :  
Viande/Poisson/Volailler
2. Décongélation automatique : Pain

**Exemple :** Pour décongeler un steak de 0,2 kg.

1. Sélectionnez le menu de décongélation automatique en appuyant une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour sélectionner le poids.
3. Appuyez sur la touche **START**.



Si les segments de l'écran présentent un motif rotatif, cela indique que la nourriture doit être mélangée ou retournée. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **START**. Au terme de la durée de décongélation, le programme s'arrête automatiquement. Le réglage de durée/puissance n'est pas disponible en mode de décongélation automatique.

## 6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON

### 6.1 Favoris

Favoris	Quantité	Touche	Procédure
Beurre ramolli	0,05-0,25 kg	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placez le beurre dans un plat en pyrex. Mélangez bien après la cuisson.</li> </ul>
Chocolat fondu	0,1-0,2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Brisez le chocolat en petits morceaux. Placez le chocolat dans un plat en pyrex. Mélangez lorsque l'alarme audible retentit. Mélangez bien après la cuisson.</li> </ul> <p><b>⚠ ADVERTISSEMENT :</b> Le chocolat peut devenir très chaud ! Si le chocolat a besoin de plus de cuisson, ajoutez 10 secondes. Attention au chocolat, car il peut surchauffer et brûler.</p>
Mug Cake	1-4 tasses	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparez le gâteau en suivant la recette. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant. Laissez reposer 30 secondes après la cuisson.</li> </ul>

### 6.2 Recettes de mug cake

Mug cake au chocolat riche en cacao	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2½ cuillères à soupe (25 g)	de farine
2 cuillères à soupe (12 g)	de poudre de cacao
2½ cuillères à soupe (30 g)	de sucre semoule
¼ cuillère à café	de poudre à lever
1½ cuillère à soupe (15 g)	d'huile végétale
¼ cuillère à café	d'extrait de vanille
1	œuf moyen

Méthode :

- Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
- Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille et l'œuf, mélangez bien.
- Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
- Faites cuire avec ☆<sub>3</sub>. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson. Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Décorez avec un tourbillon de crème au beurre au chocolat.

Astuce : Pour faire un mug cake au chocolat orangé, remplacez l'extrait de vanille par ½ cuillère à café d'extrait d'orange.

<b>Mug cake ondulé à la framboise</b>	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2½ cuillères à soupe	(25 g) de farine
2½ cuillères à soupe	(30 g) de sucre semoule
¼ cuillère à café	de poudre à lever
1½ cuillère à soupe	(15 g) d'huile végétale
¼ cuillère à café	d'extrait de vanille
1	œuf moyen
1½ cuillère à soupe	de confiture de framboise sans pépins

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille, le beurre d'arachide et l'œuf, mélangez bien.
3. Incorporez la confiture avec une cuillère pour qu'elle s'imprègne dans le mélange.
4. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
5. Faites cuire avec ☆<sub>3</sub>. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Décorez avec un tourbillon de crème au beurre à la vanille.

<b>Mug cake crumble à la pomme</b>	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2½ cuillères à soupe	(25 g) de farine
2 cuillères à soupe	(30 g) de cassonade
¼ cuillère à café	de poudre à lever
¼ cuillère à café	de cannelle moulue
1½ cuillère à soupe	(15 g) d'huile végétale
1	œuf moyen
1½ cuillère à soupe	(30 g) de compote
Un demi-biscuit, écrasé (7 g)	

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs (sauf le biscuit) dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
  2. Ajoutez l'huile végétale et l'œuf, mélangez bien.
  3. Incorporez délicatement la compote de pommes avec une cuillère pour qu'elle s'imprègne dans le mélange.
  4. Placez le biscuit écrasé sur le dessus.
  5. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
  6. Faites cuire avec ☆<sub>3</sub>. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.
- Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Placez une boule de glace à la vanille sur le dessus.



**AVERTISSEMENT !** La compote sera chaude.

<b>Mug cake au beurre d'arachide</b>	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2½ cuillères à soupe	(25 g) de farine
2 cuillères à soupe	(30 g) de cassonade
¼ cuillère à café	de poudre à lever
1½ cuillère à soupe	(15 g) d'huile végétale
¼ cuillère à café	d'extrait de vanille
2 cuillères à soupe	(30 g) de beurre d'arachide crémeux
1	œuf moyen

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille, le beurre d'arachide et l'œuf, mélangez bien.
3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
4. Faites cuire avec ☆<sub>3</sub>. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson. Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Étalez du chocolat à tartiner sur le dessus.

Astuce : Vous pouvez utiliser du beurre d'arachide croquant si vous le souhaitez.

<b>Mug cake à la bruine de citron</b>	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2½ cuillères à soupe	(25 g) de farine
2½ cuillères à soupe	(30 g) de sucre semoule
¼ cuillère à café	de poudre à lever
1½ cuillère à soupe	(15 g) d'huile végétale
1 cuillère à café	de zeste de citron
1	œuf moyen
Garniture : 1 cuillère à café de jus de citron mélangé à 2 cuillères de sucre semoule	

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, le zeste de citron et l'œuf, mélangez bien.
3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
4. Faites cuire avec ☆<sub>3</sub>. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.
5. Créez la garniture en bruine en mélangeant le jus de citron avec le sucre semoule.
6. Après cuisson, détachez le gâteau, percez le dessus partout avec une brochette, puis versez la garniture en bruine sur le gâteau et laissez reposer 30 secondes.




<b>Mug cake à la carotte</b>	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2 cuillères à soupe	(20 g) de farine
2½ cuillères à soupe	(30 g) de cassonade dorée
¼ cuillère à café	de poudre à lever
¼ cuillère à café	de cannelle moulue
¼ cuillère à café	de muscade moulue
1 cuillère à soupe	d'amandes moulues
1½ cuillère à soupe	(15 g) d'huile de tournesol
	1 zeste de ½ orange
30 g	de carotte râpée
1	œuf moyen
Garniture de crème : 15 g de beurre, ramolli, 40 g de sucre glace, 40 g de fromage à la crème riche en matière grasse, ½ cuillère à café de jus d'orange	


Methode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile de tournesol, le zeste d'orange, la carotte râpée et l'œuf, mélangez bien.
3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
4. Faites cuire avec  $\overline{\star}_3$ . Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.
5. Préparez la garniture en mélangeant le beurre, le sucre glace, le fromage à la crème et le jus d'orange ensemble. Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Laissez le gâteau refroidir, et ajoutez la garniture.

### 6.3 Décongélation automatique

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

-  Indiquez le poids des aliments seulement. N'incluez pas le poids du récipient. Pour le pesage de la nourriture à des quantités/poids différents de ceux du tableau, utilisez le fonctionnement manuel. La température finale varie selon la température initiale des aliments. Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche. Congelez la viande hachée en tranches fines.



## 6.4 Réchauffage de boissons et de mets

Boissons/mets	Quant -g/ml-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation
Lait, 1 tasse	150	900 W	1	ne pas couvrir
Eau, 1 tasse	150	900 W	2	ne pas couvrir
6 tasses	900	900 W	8-10	ne pas couvrir
1 terrine	1000	900 W	9-11	ne pas couvrir
Une assiette-repas	400	900 W	4-6	asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage
Potée/Consommé	200	900 W	1-2	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes	500	900 W	3-5	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage
Viande, 1 Tranche <sup>1)</sup>	200	900 W	3	tartinier d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson <sup>1)</sup>	200	900 W	3-5	couvrir
Gâteau, 1 portion	150	450 W	½-1	poser dans un plat à gratin
Aliments pour bébés 1 pot	190	450 W	½-1	transférer dans un récipient convenant aux micro-ondes, bien mélanger après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre <sup>1)</sup>	50	900 W	½	couvrir
Chocolat à fondre	100	450 W	3-4	mélanger de temps en temps

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

## 6.5 Décongélation d'aliments

Aliments	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Goulasch	500	270 W	8-9	mélanger à mi-décongélation	10-30
Gâteau, 1 portion	150	90 W	1-3	poser dans un plat à gratin	5
Fruit	250	270 W	3-5	répartir uniformément, retourner à mi-décongélation	5

## 6.6 Cuisson de surgelés

Aliments	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Filet de poisson	300	900 W	9-11	couvrir	2
Une assiette-repas	400	900 W	8-10	couvrir, mélanger au bout de 6 minutes	2

## 6.7 Cuisson

Aliments	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Brocoli/ Pois	500	900 W	6-8	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, - remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Carottes	500	900 W	9-11	coupez les carottes en morceaux ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Rôtis	1000	630 W	34-38	assaisonnez à votre goût, placez dans un moule à tarte peu profond et retournez en milieu de cuisson	10
Filet de poisson	200	900 W	4-6	assaisonner, placer dans un plat à gratin, couvrir	2


**i** Si le four fonctionne dans n'importe quel mode pendant 3 minutes ou plus, le ventilateur fonctionnera pendant 2 minutes après la fin de la cuisson. Ouvrez la porte et il s'arrêtera, fermez la porte et il se remettra en marche jusqu'à ce que les 2 minutes soient écoulées (durée d'ouverture de la porte comprise). Si le four fonctionne depuis moins de 3 minutes, le ventilateur ne s'allume pas.


## 7. ASTUCES ET CONSEILS

### 7.1 Vaisselle pour fours à micro-ondes

Plats	Transparent aux micro-ondes	Remarques
Film aluminium/ barquettes en aluminium	✓ / ✗	Il est possible d'utiliser de petites sections de film aluminium pour prévenir la surchauffe des aliments. Le film aluminium doit être distant de 2 cm au moins des parois du four pour éviter la formation d'arcs électriques. Il est déconseillé d'utiliser des barquettes en aluminium, à moins que leur usage ne soit spécifié par le fabricant. Respectez soigneusement les consignes d'utilisation.
Porcelaine et céramique	✓ / ✗	Les plats en porcelaine, poterie, faïence et porcelaine tendre conviennent généralement à une utilisation en micro-ondes, sauf s'ils comportent des décorations métalliques.
Plats en verre (p. ex. Pyrex®)	✓	Procédez avec soin en cas d'utilisation de plats en verre fin, car ils risquent de se casser ou de se fendre en cas de changement de température soudain.
Métal	✗	L'utilisation de plats en métal dans un four à micro-ondes est déconseillée, en raison du risque d'arc électrique et d'incendie.
Récipient en plastique/polystyrène (contenants de restauration rapide)	✓	Procédez avec soin car certains récipients peuvent se déformer, fondre ou se décolorer à température élevée.
Sacs de congélation/ brunisseurs	✓	Ils doivent être percés pour laisser la vapeur s'échapper. Vérifiez que les sacs conviennent à une utilisation en micro-ondes. N'utilisez pas d'attaches en plastique ou en métal, car elles risqueraient de fondre ou de prendre feu (arc électrique).
Assiettes, gobelets essuie-tout en papier	✓	Ils ne doivent être utilisés que pour réchauffer ou absorber l'humidité. Procédez avec soin car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Récipients en paille ou en bois	✓	Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous utilisez ces matériaux car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Papier recyclé journaux	✗	Ils peuvent contenir des fragments de métal, susceptibles et journaux de produire un arc électrique et de provoquer un incendie.

## 7.2 Conseils de cuisson aux micro-ondes

Cuisson aux micro-ondes	
Composition	Les aliments riches en graisse ou en sucre (p. ex. les plum-puddings et les pièces minces) exigent un temps de cuisson moindre. Procédez avec soin, car ils pourraient prendre feu en cas de surchauffe.
Taille	La cuisson est d'autant plus régulière que les morceaux ont la même taille.
Température	La température initiale des aliments affecte le temps de cuisson nécessaire. Les aliments de forme arrondie cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme carrée.
Disposez les aliments	Placez les parties les plus épaisses des aliments vers l'extérieur du plat (p. ex. pilons).
Recouvrez	Utilisez un film alimentaire pour micro-ondes ou un couvercle adéquat.
Percez	Les aliments qui comportent une coquille, une peau ou une membrane doivent être percés à plusieurs reprises avant d'être cuits ou réchauffés, car l'accumulation de vapeur pourrait les faire exploser (p. ex. pommes de terre, poisson, poulet, saucisses).  <b>IMPORTANT !</b> il est déconseillé de cuire les oeufs au four à micro-ondes, car ceux-ci risquent d'exploser, même une fois la cuisson terminée (p. ex. oeufs pochés, durs).
Remuez, tournez et redispensez les aliments	Pour obtenir une cuisson uniforme, il est essentiel de remuer, tourner et redispensez les aliments pendant la cuisson. Remuez et redispensez toujours les aliments en partant de l'extérieur vers le centre.
Laissez reposer	Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.
Protégez	Protégez ces parties à l'aide de petites sections de film aluminium qui refléteront les micro-ondes (p. ex. les pattes et les ailes d'un poulet).

-  Utilisez un porte-récipient ou des gants de protection lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.  
Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur. Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

## 8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT


Symptôme	Vérifiez/conseil . . .
Le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté.</li> <li>• Qu'il n'y a pas de coupure de courant.</li> <li>• Si les fusibles continuent de disjoncter faites appel à un électricien qualifié.</li> </ul>
Le mode micro-ondes ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Que la porte est bien fermée.</li> <li>• Que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres.</li> <li>• La touche <b>START</b> a été utilisée.</li> </ul>
Le plateau tournant ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement.</li> <li>• Que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant.</li> <li>• Que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner.</li> <li>• Qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.</li> </ul>
Le four à micro-ondes ne se met pas à l'arrêt ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isolez l'appareil de la boîte à fusibles.</li> <li>• Appelez un agent de service ELECTROLUX agréé.</li> </ul>
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appelez votre agent de service ELECTROLUX agréé. La lampe intérieure peut uniquement être remplacée par un agent de service ELECTROLUX agréé et formé.</li> </ul>
Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou</li> <li>• Si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou</li> <li>• Réglez à une puissance de cuisson supérieure.</li> </ul>
La porte ne s'ouvre pas en raison d'une coupure de courant ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ouvrez la porte précautionneusement en tirant le coin inférieur droit de la vitre de la porte vers l'extérieur.</li> </ul>

## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES


Tension d'alimentation		220-240 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		Minimum 10 A
Consommation électrique :	Micro-ondes	1.4 kW
Puissance :	Micro-ondes	900 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes		2450 MHz <sup>1)</sup> (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures :	KMFE264TE	596 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (P)
Dimensions intérieures		342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) <sup>2)</sup>
Capacité		26 litres <sup>2)</sup>
Plateau tournant		ø 325 mm, verre
Poids		env. 19 kg

- <sup>1)</sup> Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.
- <sup>2)</sup> La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales.  
La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

## 10. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques.

Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	32
2. УСТАНОВКА .....	37
3. СХЕМА УСТРОЙСТВА.....	41
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ .....	42
5. РАБОТА .....	43
6. РЕЦЕПТЫ .....	47
7. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ.....	54
8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ.....	56
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	57
10. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ .....	57

## ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными. Добро пожаловать в мир Electrolux!

**На нашем веб-сайте Вы сможете:**



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:  
**[www.electrolux.ru/support](http://www.electrolux.ru/support)**



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:  
**[www.promo.electrolux.ru](http://www.promo.electrolux.ru)**



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и оригинальные запасные части для своего прибора:  
**[www.electrolux-1.ru](http://www.electrolux-1.ru)**

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.

Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## 1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Запрещается использование данного устройства детьми до 8 лет; лицам с ослабленными физическими, чувствительными или умственными способностями; лицам, не имеющим опыта работы с устройством и не знающим как им пользоваться, за исключением случаев, когда устройство используется перечисленными выше лицами под присмотром или руководством лиц, обеспечивающих безопасное использование и понимание связанных с ним рисков. Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством. Уход и очистка прибора может осуществляться детьми старше 8 лет, однако только под присмотром взрослых, способных обеспечить безопасность.

Этот прибор не предназначен для использования на высоте выше 2000 м.



**ВНИМАНИЕ!** ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТИТЕ ИХ И СОХРАНИТЕ, ЧТОБЫ ОБРАЩАТЬСЯ К НИМ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.



**ВНИМАНИЕ!**

В случае повреждения дверцы или уплотнителей печь можно эксплуатировать только после проведения ремонта квалифицированным специалистом.



**ВНИМАНИЕ!**

Работы по сервисному обслуживанию и ремонту, требующие демонтажа корпуса, который обеспечивает защиту от опасного излучения микроволновой энергии, должен выполнять только квалифицированный специалист.





## **ВНИМАНИЕ!**

Жидкости и другие виды пищи нельзя нагревать в запечатанных контейнерах, так как они могут взорваться.

Данный прибор предназначен для использования в быту и схожих целях, например: на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих средах; в приусадебных домах; клиентами гостиниц, мотелей и других жилых помещений; в гостевых домах. Используйте только те контейнеры и принадлежности, которые предназначены для СВЧ-печей.

Металлические контейнеры для пищевых продуктов и напитков не подходят для применения в микроволновой печи.

Не оставляйте печь без присмотра при использовании одноразовой пластиковой посуды, бумаги или других воспламеняющихся пищевых контейнеров.

Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка пищи или одежды, а также разогрев греющих подушечек, тапок, губок, влажной ткани и схожих предметов может привести к травмам и возгоранию.

Если нагреваемая пища начинает дымиться, **НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ**. Выключите печь, выньте вилку из розетки и подождите, пока пища перестанет дымиться. Открытие дверцы во время того, как пища дымится, может привести к пожару.

Нагревание напитков в СВЧ-печи может привести к тому, что они забурлят и вскипят, спустя некоторое время. Поэтому следует осторожно обращаться с контейнером.

Во избежание ожогов перед употреблением содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо взболтать и проверить их температуру.

Не варите яйца в скорлупе и не подогревайте в СВЧ-печах яйца, сваренные целиком вкрутую, поскольку они могут взрываться даже после завершения приготовления.

## 1.1 Уход и очистка

Дверца:

Чтобы удалить все следы грязи, регулярно очищайте обе стороны дверцы, дверные прокладки и уплотняемые поверхности мягкой влажной тканью. Не используйте сильнодействующие абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для очистки стекла дверцы печи, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к раскалыванию стекла.

Внутренние поверхности печи:

Чтобы выполнить очистку, вытирайте пятна и следы расплескивания мягкой влажной тканью или губкой после каждого использования, пока печь еще горячая. Если пятна не удается очистить, используйте мягкое мыло и несколько раз протрите их мягкой тканью, чтобы удалить все остатки. Не снимайте крышку волновода. Убедитесь в том, что мягкое мыло или вода не проникают в маленькие отверстия в стенках, так как это может повредить печь. Не используйте чистящие средства аэрозольного типа для очистки внутренних поверхностей. После использования очищайте крышку волновода, духовку, вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки. Они должны быть сухими и

нежирными. Перегрев накопившегося жира может привести к задымлению или возгоранию.

Внешние поверхности печи:

Внешние поверхности печи можно легко очистить с помощью мягкого мыла и воды. Вытрите мыло влажной тканью, а затем высушите внешние поверхности мягким полотенцем.

Панель управления:

Перед очисткой откройте дверцу, чтобы деактивировать панель управления. Панель управления необходимо очищать с осторожностью. Смочите тряпку водой и аккуратно протрите панель, чтобы очистить ее. Не используйте слишком много воды. Не используйте химическое или абразивное чистящее средство.

Вращающаяся подставка и опора вращающейся подставки:

Выньте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки из печи. Промойте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки мягкой водой с мылом. Высушите их мягкой тканью. Как подставка, так и её опора пригодны для мытья в посудомоечной машине.



### **ВНИМАНИЕ!**

Регулярно чистите печь, удаляя остатки пищи. Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к повреждению поверхности. Это может негативно сказаться на сроке службы изделия и вызвать опасную ситуацию.

Вынимая контейнеры из устройства, следует проявлять особую осторожность, чтобы не сместить вращающуюся подставку.



**ВНИМАНИЕ!**

Не применяйте пароочиститель.

Микроволновая печь предназначена для встраивания.

Детали данного прибора нагреваются во время работы.



**ВНИМАНИЕ!**

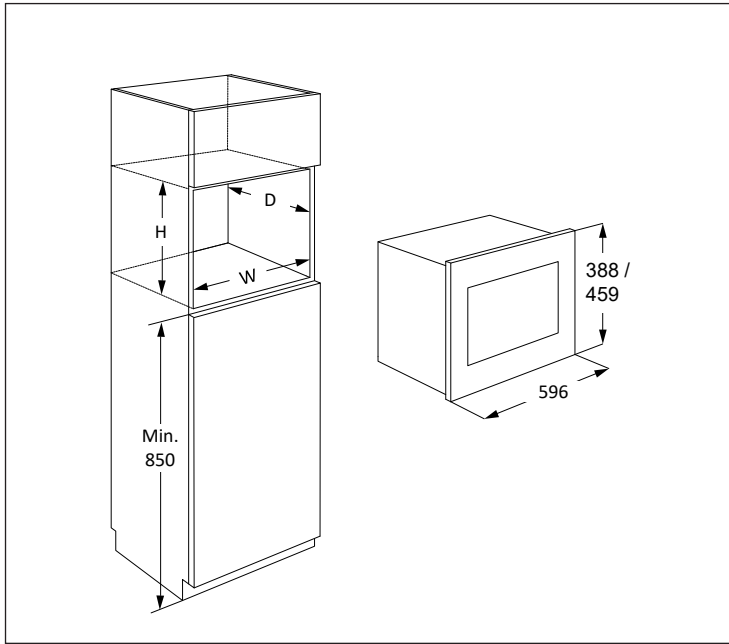
Следите за детьми во избежание ожогов.



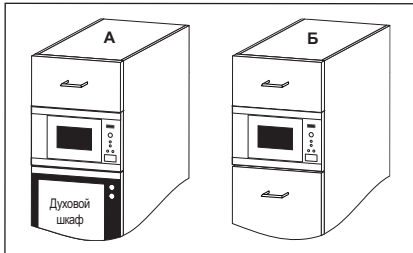
**ВНИМАНИЕ!**

Не используйте промышленные очистители для печей, пароочистители, абразивные сильнодействующие чистящие средства, любые химикаты, содержащие гидроокись натрия или губки для посуды при очистке любой детали микроволновой печи.

## 2. УСТАНОВКА



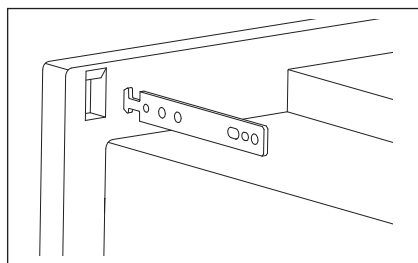
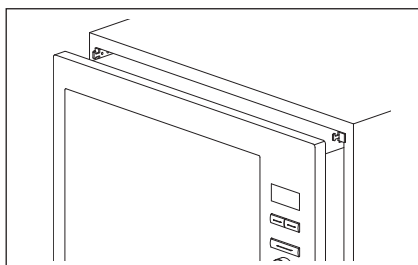
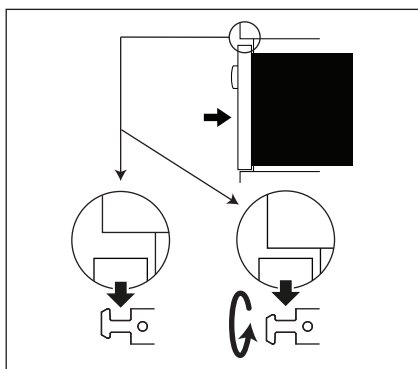
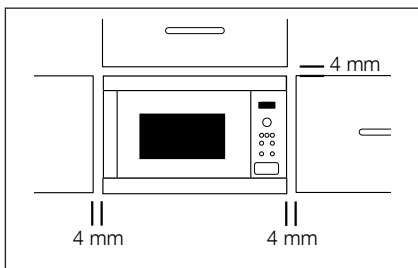
Микроволновую печь можно установить в положение А или Б:



Положение	Размер ниши		
	Ш	Г	В
А	562	550	450
Б	562	500	450

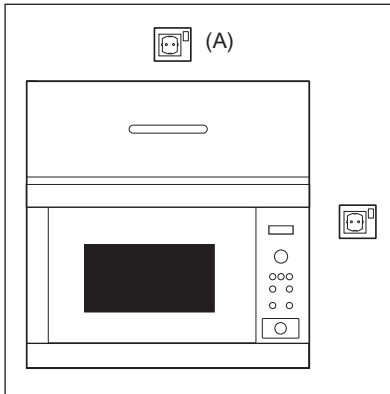
Все размеры указаны в миллиметрах

## 2.1 Установка прибора



1. Удалите всю упаковку и внимательно осмотрите её на предмет повреждений.
2. Установите в кухонном шкафу фиксирующие крючки, руководствуясь приведёнными схемами и рисунками.
3. Медленно установите печь внутри кухонного шкафа, не прикладывая дополнительных усилий. Прибор следует разместить над крючками и опустить на место. В случае возникновения помех крючки можно повернуть. Передний край печи должен быть заподлицо с открытым фронтальным пространством кухонного шкафа.
4. Убедитесь в том, что прибор стоит устойчиво и не под наклоном. Позаботьтесь о том, чтобы между дверцей шкафа и верхней кромкой корпуса оставался зазор в 4 мм (см. рисунок).

## 2.2 Подключение прибора к источнику питания



- Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы прибор можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации. Кроме того, можно изолировать печь от источника питания, встроив выключатель в фиксированную проводку согласно правилам монтажа проводов.
- Шнур питания может заменять только электрик.
- Если входящий в комплект шнур поврежден, во избежание опасности его следует заменить в авторизованном сервисном центре Electrolux.
- Розетку не следует размещать за шкафом.
- Самое лучшее положение – над шкафом (A).
- Подключите прибор к однофазному источнику переменного тока 220-240 В/50 Гц с помощью правильно установленной заземленной розетки.
- Перед установкой печи привяжите верёвку к вилке шнура питания, чтобы без особых усилий достать его для последующего подключения к электрической розетке.
- Вставляя прибор в шкаф с высокими стенками, постарайтесь НЕ сплющить шнур питания.
- Не погружайте шнур питания или вилку в воду или в иную жидкость.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не лежал на горячих поверхностях или на острых углах (таких как вентиляционные отверстия для горячего воздуха в верхней части задней стенки печи).

## 2.3 Дополнительные советы

Не используйте СВЧ-печь для нагревания масла при глубоком прожаривании. Температуру невозможно контролировать, и масло может загореться. Этот прибор не предназначен для приготовления попкорна. Для приготовления попкорна используйте только специализированные СВЧ-устройства.

Лица, имеющие КАРДИОСТИМУЛЯТОРЫ, должны узнать у своих врачей или у производителя кардиостимулятора, какие меры предосторожности нужно принимать при обращении с СВЧ-печами.

Никогда не проливайте жидкость на отверстия замка дверцы или на вентиляционные отверстия. Не допускается вставлять в них какие-либо предметы. При разливе жидкости немедленно выключите печь, выньте вилку из розетки и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр Electrolux.

Никогда не вносите изменения в конструкцию печи.

Используйте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки, разработанные для этой печи. Не включайте печь без вращающейся подставки.

Чтобы предотвратить поломку вращающейся подставки, выполните следующие действия:

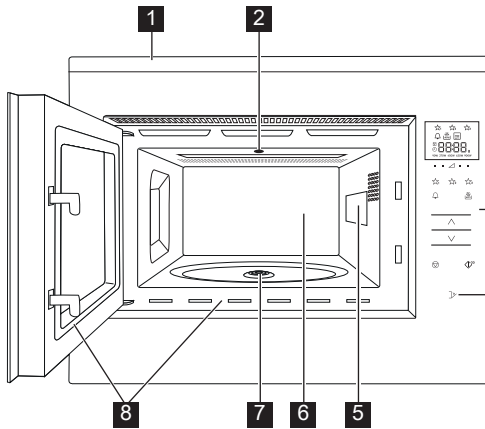
- Вращающаяся подставка должна успеть остыть перед тем, как вы будете ее мыть.
- Не ставьте горячую пищу или горячие приспособления на холодную подставку.
- Не ставьте холодную пищу или холодные приспособления на горячую подставку.

Изготовитель, уполномоченное изготовителем лицо, импортёр и продавец не несут никакой ответственности за повреждение печи или личный ущерб, вызванный несоблюдением правильной процедуры подключения электричества. На стенках печи или вокруг дверных прокладок и уплотняемых поверхностей иногда могут образовываться водяной пар или капли. Это нормальная ситуация и она не указывает на утечку СВЧ-излучения или неполадки.



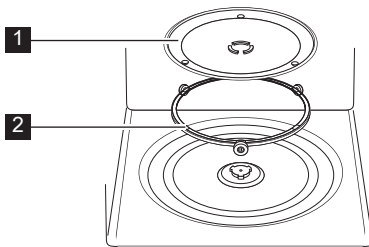
## 3. СХЕМА УСТРОЙСТВА

### 3.1 Свч-печь



- 1** Передняя накладка
- 2** Освещение печи
- 3** Панель управления
- 4** Кнопка открывания дверцы
- 5** Крышка волновода
- 6** Рабочая камера
- 7** Герметичная прокладка
- 8** Дверные прокладки и уплотняемые поверхности

### 3.2 Аксессуары



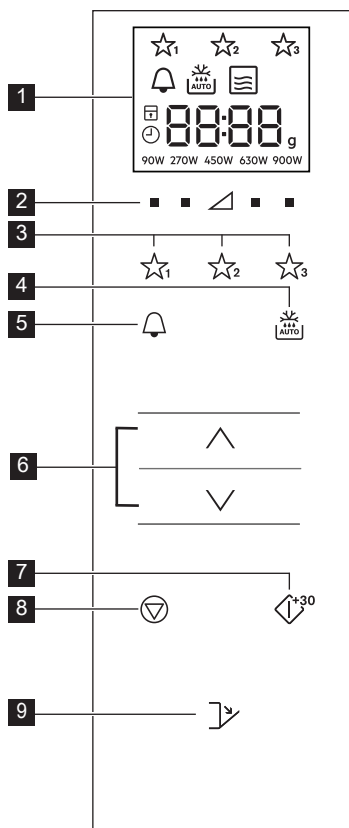
Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

- 1** Вращающаяся подставка
- 2** Опора вращающейся подставки

- Поместите опору вращающейся подставки на дно углубления.
- Затем поместите вращающуюся подставку на опору.
- Чтобы не повредить вращающуюся подставку, не задевайте ее края тарелками или контейнерами, вынимая их из печи.

**i** При заказе аксессуаров в магазине или авторизованном сервисном центре укажите наименование аксессуара, а также модель и/или продуктовый номер печи.

### 3.3 Панель управления



1 Указатели на цифровом дисплее:

☆☆☆ Избранные

🔔 Кухонный таймер

🔥 Авто. разморозка

📶 СВЧ-излучение

⏹ Стоп/Отмена

🔒 Защитная блокировка от детей

🕒 Установка часов

8888 Сегменты дисплея

g Вес

90W 270W 450W 630W 900W Уровни мощности

2 Кнопки «Уровни мощности»

3 Кнопки «Избранные»

4 Кнопка автоматической разморозки

5 Кнопка «Кухонный таймер»

6 Кнопки «Больше/Меньше»

7 Кнопка «Старт/Подтверждение/Быстрый старт»

8 Кнопка «Стоп»

9 Кнопка открывания дверцы

## 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### 4.1 Подключение питания

При первом включении прибора можно настроить часы. На часах печи время отображается в 24-часовом формате.

1. Печь подаст звуковой сигнал и на полсекунды отобразятся все значки на дисплее.

Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «on» (ВКЛ) или «off» (ВЫКЛ).

2а. Чтобы выключить часы, нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «off» (ВЫКЛ), затем нажмите кнопку **СТАРТ**. Печь готова к использованию.

**i** Если вы отключили часы и хотите снова включить их, дважды нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** и следуйте указаниям, приведенным в п. 2б.


2б. Чтобы включить часы, нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «on» (ВКЛ), затем нажмите кнопку **СТАРТ**.

**Пример:** Как выставить на часах время 18:45.

1. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы настроить время в часах.

2. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

3. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы настроить время в минутах.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

 Если часы настроены, на дисплее отображается время суток.

#### 4.2 Режим ожидания (экономичный режим)

Печь автоматически переходит в режим ожидания, если не используется в течение 5 минут.

**Пример:** Если часы не были настроены: Дисплей отключается.

Откройте дверцу или нажмите любую кнопку, чтобы выйти из режима ожидания.

**Пример:** Если часы были настроены: По истечении 5 минут время отображается течение.

#### 4.3 Изменение времени после настройки часов

Вы можете изменить время после того, как часы были настроены.

**Пример:** Как изменить время с 18:45 на 19:50.

1. Нажмите дважды кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
3. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «19».
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
5. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «50».
6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

#### 4.4 Для отмены часов и перехода в режим ожидания (экономичный режим)


1. Нажмите дважды кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «oFF» (ВЫКЛ).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

#### 4.5 Защитная блокировка от детей

Печь снабжена функцией безопасности, не допускающей ее случайного включения ребенком. При включенной блокировке, вплоть до ее выключения ни один узел СВЧ-печи не будет работать. Включение и выключение блокировки возможно только при неработающей печи.

**Пример:** Для включения блокировки: Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП** пока не отобразится значок «child lock» (замок от детей).

**Пример:** Для выключения блокировки: Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП** пока не исчезнет значок «child lock» (замок от детей).

 При включенном замке от детей, не действуют никакие кнопки, кроме кнопки **СТОП**.


## 5. РАБОТА

### 5.1 Уровни мощности СВЧ-излучения

**Пример:** Чтобы нагреть суп за две с половиной минуты при мощности СВЧ-излучения 630 Вт, выполните следующие действия.

1. Нажмите кнопку уровня мощности (**УРОВНИ МОЩНОСТИ**) справа от треугольника до тех пор, пока не отобразится «630 Вт».

2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы ввести время.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

 В микроволновом режиме приготовления, вы можете регулировать уровень мощности печи нажатием кнопки прямо под необходимой настройкой.

Вы можете установить уровень мощности при работающей печи, нажимая и удерживая требуемую кнопку **УРОВНИ МОЩНОСТИ** до отображения на дисплее нового значения мощности. Слишком высокий уровень мощности или слишком большое время приготовления могут привести к перегреву пищи и пожару.

При выбранной мощности 900 Вт, максимальное время приготовления, которое можно задать, составляет 15 минут.

При работе печи в любом режиме в течение 3 минут или более, вентилятор будет работать в течение 2 минут после окончания приготовления пищи. При открытии

дверцы вентилятор остановится, после закрытия дверцы возобновит работу до истечения 2 минут (включая время открытия дверцы). При работе печи менее 3 минут, вентилятор не включается.

По завершении приготовления вращающаяся подставка продолжает вращаться до тех пор, пока емкость для приготовления пищи не вернется в исходное положение. Свет в рабочей камере горит до завершения вращения или в течение 5 секунд (в зависимости от того, что длится дольше). По завершении работы печь издаёт звуковой сигнал. В случае открывания дверцы в процессе работы вращение прекращается.

## 5.2 Уровни мощности

Настройка мощности	Рекомендуемое использование
900 Вт/ ВЫСОКАЯ	Используется для быстрого приготовления или разогрева супа, запеканки, консервов, горячих напитков, овощей, рыбы и т. д.
630 Вт	Используется для более длительного приготовления плотной пищи (например, жареного мяса, мясного хлеба и пиццы в тарелках, а также для таких деликатных блюд как сырный соус и бисквитные пирожные). При выборе этого варианта пониженной мощности соус не выкипит, и еда равномерно приготовится, не подгорев по краям.
450 Вт	В случае плотной пищи, которую требуется нагревать дольше при приготовлении традиционным способом (например, блюд из говядины), рекомендуется использовать этот уровень мощности, чтобы мясо получилось нежным.
270 Вт/ РАЗМО- РОЗКА	Выберите этот уровень мощности, чтобы убедиться в том, что блюдо равномерно размораживается. Эта настройка также идеальна для длительной варки риса, макаронных изделий, клецок и яичного крема для кулинарии.
90 Вт	Для бережной разморозки (например, кремовых кексов или печенья).
0 Вт	Для настаивания или использования кухонного таймера.

Вт = Ватт

## 5.3 Пониженный уровень мощности

Режим приготовления	Стандартное время	Пониженный уровень мощности
Микроволновый 900 Вт	15 минут	СВЧ-излучения 630 Вт

## 5.4 Корректировка времени приготовления при приготовлении пищи

Вы можете изменить время приготовления при приготовлении пищи.

**Пример:** Как добавить 2 минуты (120 секунд) при помощи кнопки **СТАРТ**.

1. Нажмите кнопку **СТАРТ** четыре раза.  
Время приготовления увеличится на 120 секунд.

## 5.5 Использование кнопки Стоп

Однократно нажмите кнопку **СТОП** для перехода в режим паузы.

Повторно нажмите кнопку **СТОП** для отмены времени приготовления.

## 5.6 Кухонный таймер

Для установки кухонного таймера.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы ввести время.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.  
Автоматически запустится отсчет таймера.



Чтобы увеличить время в ходе работы таймера, нажмите кнопку **СТАРТ**.

Функцию таймера можно использовать только при неработающей печи.

## 5.7 Быстрый запуск

Нажимая кнопку **СТАРТ**, вы можете сразу же начать готовить с уровнем мощности 900 Вт/**ВЫСОКИЙ** (900 W/HIGH) в течение 30 секунд.



Для добавления времени нажмите кнопку **СТАРТ**.

## 5.8 Без звука

Как выключить звук.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** три раза, до отображения надписи «Soup» (звук).

2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «OFF» (ВЫКЛ).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Как включить звук.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** три раза, до отображения надписи «Soup» (звук).
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «on» (ВКЛ).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

## 5.9 Пауза

Как перейти в режим паузы при работающей печи.

1. Нажмите кнопку **СТОП** или откройте дверцу.
2. Печь перейдет в режим паузы на время до 5 минут.
3. Для продолжения приготовления пищи нажмите **СТАРТ**.

## 5.10 Избранные

Для печи предусмотрены 3 любимых рецепта.

- ☆<sub>1</sub> Размягченное масло
- ☆<sub>2</sub> Расплавленный шоколад
- ☆<sub>3</sub> Кекс в кружке

**Пример:** Как размягчить масло.

1. Однократно нажмите кнопку **ИЗБРАННЫЕ 1**.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы выбрать вес.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.



Если на сегментах дисплея отображается вращающаяся картинка, это указывает на необходимость перемешать или перевернуть пищу. Для продолжения приготовления пищи нажмите кнопку **СТАРТ**.

Уровни мощности для предустановленных Избранных рецептов регулировать нельзя. Можно приготовить 1-4 кекса в кружке.



**ВНИМАНИЕ!** Шоколад может очень сильно нагреться! Если для шоколада требуется более долгое время приготовления, добавьте 10 секунд. Будьте осторожны: шоколад может перегреться и подгореть.

Как перезаписать Избранные для ваших собственных рецептов.

1. Нажмите кнопку уровня мощности **УРОВНИ МОЩНОСТИ** для выбора.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы ввести время.
3. Нажмите и удерживайте кнопку **ИЗБРАННЫЕ**, которую вы хотите настроить, до звукового сигнала и отображения звездочки избранного.

Сбросить «Любимую программу» на заводские настройки.

1. Нажмите кнопку **СТОП**.
2. Нажмите и удерживайте **УРОВНИ МОЩНОСТИ 450 W** в течение 3 секунд. Печь сбросит Избранные к заводским настройкам.

## 5.11 Автоматическая разморозка

Автоматическая разморозка автоматически выбирает правильный режим и время приготовления на основе веса продуктов.

Вы можете выбрать одно из 2 меню разморозки.

1. Автоматическая разморозка: Мясо/рыба/домашняя птица
2. Автоматическая разморозка: Хлеб

**Пример:** Как разморозить стейк весом 0,2 кг.

1. Выберите меню авторазморозки однократно нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ**.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы выбрать вес.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.



Если на сегментах дисплея отображается вращающаяся картинка, это указывает на необходимость перемешать или перевернуть пищу. Для продолжения нажмите кнопку

**СТАРТ**. В конце периода автоматической разморозки программа автоматически остановится. В режиме автоматической разморозки функция регулировки времени/мощности недоступна.

## 6. РЕЦЕПТЫ

### 6.1 Избранные

Избранные	Вес	Кнопка	Процедура
Размяченное масло	0,05–0,25 kg	★ <sup>1</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поместите масло в блюдо из термостойкого стекла. После приготовления хорошо размешайте.</li> </ul>
Расплавленный шоколад	0,1–0,2 kg	★ <sup>2</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Разломайте шоколад на маленькие куски. Поместите шоколад в блюдо из термостойкого стекла. Перемешайте после звукового сигнала колокольчика. После приготовления хорошо размешайте.</li> </ul> <p><b>⚠ ВНИМАНИЕ!</b> Шоколад может очень сильно нагреться! Если для шоколада требуется более долгое время приготовления, добавьте 10 секунд. Будьте осторожны: шоколад может перегреться и подгореть.</p>
Кекс в кружке	1–4 кружки	★ <sup>3</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготовьте торт по рецепту: Установите кружку на краю вращающейся подставки. Дайте постоять в течение 30 секунд после приготовления.</li> </ul>

### 6.2 Рецепты кекса в кружке

Насыщенный шоколадный кекс в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2 стол. ложки (12 г)	Какао-порошок
2½ стол. ложки (30 г)	Сахарная пудра
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
¼ чайн. ложки	Экстракт ванили
1	Среднее яйцо

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавить растительное масло, экстракт ванили и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя ★<sup>3</sup>. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украстье завитком шоколадного крема. Совет: Чтобы приготовить шоколадно-апельсиновый кекс в кружке замените экстракт ванили чайной ложкой апельсинового экстракта.

<b>Малиновый кекс в кружке</b>	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2½ стол. ложки (30 г)	Сахарная пудра
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
½ чайн. ложки	Экстракт ванили
1	Среднее яйцо
1½ ст. ложки	Малиновое варенье без косточек

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавить растительное масло, экстракт ванили и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Ложкой осторожно добавьте варенье, чтобы на смеси образовались полоски.
4. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
5. Готовьте, используя ☆з. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте завитком ванильного крема.

<b>Яблочный кекс с крошкой в кружке</b>	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2 стол. ложки (30 г)	Рыхлый коричневый сахар
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
¼ чайн. ложки	Молотая корица
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
1	Среднее яйцо
1½ стол. ложки (30 г)	Яблочное пюре
половина (7 г)	Овсяное печенье, раскрошенное

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты (кроме печенья) в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Ложкой осторожно добавьте яблочное пюре, чтобы на смеси образовались полоски.
4. Посыпьте сверху раскрошенным печеньем.
5. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
6. Готовьте, используя ☆з. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте шариком ванильного мороженого.



**ВНИМАНИЕ!** Яблочное пюре будет горячим.



<b>Кекс с арахисовым маслом в кружке</b>	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2 стол. ложки (30 г)	Рыхлый коричневый сахар
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
¼ чайн. ложки	Экстракт ванили
2 стол. ложки (30 г)	Мягкое арахисовое масло
1	Среднее яйцо

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло, экстракт ванили, арахисовое масло и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя ☆<sub>3</sub>. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украстье сверху шоколадной пастой.

Совет: Ес ли угодно, используйте арахисовое масло с кусочками арахиса.

<b>Кекс "Лимонный дождь" в кружке</b>	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2½ стол. ложки (30 г)	Сахарная пудра
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
1 ч. ложки	Цедра лимона
1	Среднее яйцо
Заливка:	1 стол. ложка лимонного сока, смешанного с 2 стол. ложками сахарной пудры.

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло, цедру лимона и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя ☆<sub>3</sub>. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.
5. Приготовьте заливку кекса, смешав лимонный сок с сахарной пудрой.
6. После приготовления выньте кекс, проткните верх с помощью шпажки, затем сбрызните верх кекса, затем оставьте на 30 секунд.

<b>Морковный кекс в кружке</b>	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2 стол. ложки (20 г)	Пшеничная мука
2½ стол. ложки (30 г)	Светло-коричневый сахар
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
¼ чайн. ложки	Молотая корица
¼ чайн. ложки	Молотый мускатный орех
1 ст. ложка	Молотый миндаль
1½ стол. ложки (15 г)	Подсолнечное масло
	Цедра ½ апельсина
30 г	Натертая морковь
1	Среднее яйцо
Кремовый топпинг:	15 г. сливочного масла, 40 г. разрыхленной сахарной пудры 40 г. жирного сливочного сыра, ½ чайн. ложки апельс. сока




Способ приготовления:


1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте подсолнечное масло, цедру апельсина, натертую морковь и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Добавьте подсолнечное масло, цедру апельсина, натертую морковь и яйцо, хорошо перемешайте.
4. Готовьте, используя ☆3. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.
5. Приготовьте топпинг смешав масло, сахарную пудру, сливочный сыр и апельсиновый сок.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Дать кексу остыть, затем добавить топпинг.

### 6.3 Автоматическая разморозка

Автоматическая разморозка	Вес	Кнопка	Процедура
<p>Мясо/рыба/домашняя птица</p> <p>(Рыба целиком, рыбные стейки, рыбное филе, куриные ножки, куриные грудки, мясной фарш, стейк, отбивные, гамбургеры и сосиски)</p>	0,2-1,0 кг	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Поместите пищу в открытое блюдо и установите его по центру вращающейся подставки.</li> <li>• Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте кусочки и разделите их. Закройте тонкие части и теплые места алюминиевой фольгой.</li> <li>• После разморозки заверните еду в алюминиевую фольгу на 15–45 минут и подождите, пока она не разморозится полностью.</li> <li>• Мясной фарш: когда прозвучит сигнал, переверните пищу. По возможности удалите размороженные куски.</li> </ul> <p> Не подходит для целых тушек домашней птицы.</p>
Хлеб	0,1-1,0 кг	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Распределите пищу по открытому блюду, расположенному в центре вращающейся подставки. Если вес пищи составляет 1,0 кг, положите ее прямо на вращающуюся подставку.</li> <li>• Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте ее и удалите размороженные кусочки.</li> <li>• После разморозки накройте блюдо алюминиевой фольгой и дайте ему постоять 5–15 минут до тех пор, пока оно полностью не разморозится.</li> </ul>

-  Введите вес пищи. Не включайте вес контейнера. Если вес или количество пищи превышает значения, приведенные в таблицах для режима автоматического приготовления и разморозки, готовьте ее вручную. Окончательная температура будет варьироваться в зависимости от первоначальной температуры. Стейки и отбивные необходимо замораживать, укладывая одним слоем. Мясной фарш следует замораживать в тонкой форме.

## 6.4 Разогревание пищи и напитков

пищи/напитков	Количество-г/мл-	Уровень мощности	Время -мин-	Метод
Молоко, 1 чашка	150	900 Вт	1	не накрывать
Вода 1 чашка	150	900 Вт	2	не накрывать
6 чашек	900	900 Вт	8-10	не накрывать
1 блюдо	1000	900 Вт	9-11	не накрывать
Одна тарелка пищи	400	900 Вт	4-6	накройте крышкой, помешивайте во время нагревания
Суп/тушеное блюдо	200	900 Вт	1-2	накройте крышкой, размешайте после нагревания
Овощи	500	900 Вт	3-5	накройте крышкой, помешивайте во время нагревания
Мясо, 1 кусок <sup>1)</sup>	200	900 Вт	3	полейте тонким слоем соуса и накройте крышкой
Рыбное филе <sup>1)</sup>	200	900 Вт	3-5	накройте крышкой
Пирог, 1 кусок	150	450 Вт	½-1	поместите на открытое блюдо
Продукты детского питания, 1 баночка	190	450 Вт	½-1	перенесите в подходящий контейнер для СВЧ-печей, тщательно размешайте после нагревания и проверьте температуру
Мягкий маргарин или масло <sup>1)</sup>	50	900 Вт	½	накройте крышкой
Мягкий шоколад	100	450 Вт	3-4	время от времени помешивайте

<sup>1)</sup> охлажденный

## 6.5 Разморозка


пищи	Количество-г-	Уровень мощности	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Гуляш	500	270 Вт	8-9	помешивайте во время размораживания	10-30
Пирог, 1 кусок	150	90 Вт	1-3	поместите на открытое блюдо	5
Фрукты	250	270 Вт	3-5	равномерно разложите, переворачивайте во время разморозки	5

## 6.6 Приготовление из замороженного состояния

пищи	Количество -г-	Уровень мощности	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Рыбное филе	300	900 Вт	9-11	накройте крышкой	2
Одна тарелка пицци	400	900 Вт	8-10	накройте крышкой, помешайте через 6 минут	2

## 6.7 Приготовление пицци

пищи	Количество -г-	Уровень мощности	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Брокколи/ Горох	500	900 Вт	6-8	добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Морковь	500	900 Вт	9-11	нарежьте кольцами, добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Жаркое	1000	630 Вт	34-38	добавьте специи по вкусу, поместите в неглубокую форму для выпечки, по истечении половины времени приготовления переверните	10
Рыбное филе	200	900 Вт	4-6	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, накройте крышкой	2

 При работе печи в любом режиме в течение 3 минут или более, вентилятор будет работать в течение 2 минут после окончания приготовления пищи. При открытии дверцы вентилятор остановится, после закрытия дверцы возобновит работу до истечения 2 минут (включая время открытия дверцы). При работе печи менее 3 минут вентилятор не включается.


## 7. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

### 7.1 Посуда для СВЧ-печей

Посуда	Для СВЧ-печей	Комментарии
Алюминиевая фольга/ контейнеры из фольги	✓ / ✗	Для защиты пищи от перегрева могут применяться маленькие кусочки алюминиевой фольги. Держите фольгу на расстоянии не менее 2 см от стенок печи, чтобы не возник дуговой разряд. Контейнеры из фольги не рекомендуется использовать, если это не указано производителем ; тщательно выполняйте инструкции.
Фарфор и керамика	✓ / ✗	Фарфор, гончарные изделия, изделия из глазированной глины и костяного фарфора, за исключением изделий с металлическими украшениями, обычно считаются пригодными.
Стеклопосуда (например, Pyrex®)	✓	При использовании изделий из тонкого стекла необходимо соблюдать осторожность, поскольку при внезапном нагреве они могут лопнуть или треснуть.
Металл	✗	Использовать металлическую посуду в СВЧ-печах не рекомендуется, поскольку при этом образуется дуговой разряд, который может вызвать пожар.
Пластик и полистирол (например, контейнеры для продуктов быстрого приготовления)	✓	Необходимо принимать меры предосторожности, поскольку некоторые контейнеры могут покоробиться, расплавиться или изменить окраску при высоких температурах.
Пакеты для холодильника или жарки	✓	Пакеты нужно протыкать, чтобы выпускать пар. Убедитесь в том, что они пригодны для микроволновых печей. Не применяйте пластиковые или металлические стяжки, поскольку они могут расплавиться или загореться из-за дугового разряда на металлической поверхности.
Бумажные тарелки, чашки и кухонная бумага	✓	Используйте их только для разогревания или выпитывания влаги. Будьте внимательны: перегрев может привести к пожару.
Контейнеры из соломы и дерева	✓	Всегда присматривайте за печью при использовании этих материалов, поскольку перегрев может вызвать пожар.
Бумага из вторсырья и газеты	✗	Может содержать следы металла, которые будут вызывать дуговой разряд и могут привести к пожару.

## 7.2 Приготовление пищи в микроволновой печи

Приготовление пищи в микроволновой печи	
Состав	Пищу с высоким содержанием жиров и сахара (рождественский пудинг, сладкие пирожки) не нужно долго греть. Будьте внимательны, так как перегрев может привести к пожару.
Размер	Чтобы пища нагревалась равномерно, сделайте так, чтобы все кусочки были одного размера.
Температура пищи	Первоначальная температура пищи влияет на длительность приготовления. Делайте надрезы на пище с наполнителями (например, на пончиках с джемом), чтобы выпустить пар и тепло.
Размещение	Разместите самые толстые кусочки еды (например, куриные ножки) так, чтобы они находились у края блюда.
Накрывание	Используйте липкую ленту для СВЧ-печей или подходящую крышку.
Протыкание	Пищу, покрытую скорлупой, кожей или мембраной, необходимо проткнуть в нескольких местах перед приготовлением или разогревом. Иначе скопившийся пар может привести к взрыву пищи (например, картофеля, рыбы, цыплят или сосисок).  <b>ВНИМАНИЕ!</b> Яйца не следует нагревать с помощью СВЧ-излучения, так как они могут взрываться даже после завершения приготовления (например, яйца без скорлупы или сваренные вкрутую).
Помешивание и переворачивание	Чтобы пища равномерно разогревалась, важно помешивать и переворачивать ее во время приготовления. Помешивание и переворачивание всегда следует осуществлять, начиная от края к центру.
Настаивание	После приготовления необходимо дать пище остыть, чтобы тепло распределилось равномерно.
Экранирование	Теплые области (например, куриных ножек и крыльев) можно экранировать маленькими кусочками фольги, которые отражают СВЧ-излучение.

 Во избежание ожогов используйте держатели для кастрюли или жаропрочные перчатки, вынимая пищу из печи. Всегда открывайте контейнеры, наборы для приготовления попкорна, мешочки для приготовления в печи и т. д., направляя их в сторону от лица и рук, чтобы вас не обдало паром. При открывании дверцы печи всегда стойте поодаль, чтобы избежать тепловых ожогов и ошпаривания. После нагревания нарежьте запеченную с фаршем пищу ломтиками, чтобы выпустить пар и не обжечься.

## 8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ

Проблема	Удостовериться, что: / Предпринять следующее действие:
Микроволновая печь не включается?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не отключено электроснабжение.</li> <li>• Не сработал защитный автоматический выключатель электроснабжения.</li> <li>• Если защитный автоматический выключатель электроснабжения при включении прибора продолжает срабатывать, обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux.</li> </ul>
Режим СВЧ-излучения не функционирует?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дверца правильно закрыта.</li> <li>• Дверные прокладки и уплотняемые поверхности чистые.</li> <li>• Была нажата кнопка <b>СТАРТ</b>.</li> </ul>
Вращающаяся подставка не вращается?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Опора вращающейся подставки правильно подключена к приводу.</li> <li>• Посуда не выступает за пределы вращающейся подставки.</li> <li>• Пища не выступает за пределы подставки, мешая ей вращаться.</li> <li>• В углублении под вращающейся подставкой ничего нет.</li> </ul>
СВЧ-излучение не выключается?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отключите электроснабжение прибора.</li> <li>• Обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux.</li> </ul>
Не включается свет в печи?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux. (Лампы внутреннего освещения могут быть заменены только в авторизованном сервисном центре).</li> </ul>
Пища дольше нагревается и готовится, чем раньше?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выберите более длительное время приготовления (двойной объем требует увеличения времени приготовления почти в два раза).</li> <li>• Если пища холоднее, чем обычно, время от времени помешивайте ее или поворачивайте.</li> <li>• Выберите более высокий уровень мощности.</li> </ul>
Дверца не открывается вследствие отключения питания?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Осторожно откройте стеклянную дверцу, потянув ее наружу за правый нижний угол.</li> </ul>




## 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ


Напряжение переменного тока	220-240 В, 50 Гц, однофазное	
Плавкий предохранитель/выключатель линии распределения	минимум 10 А	
Потребляемая мощность:	1.4 кВт	
Выходная мощность:	900 Вт (IEC 60705)	
Частота СВЧ-излучения	2450 МГц <sup>1)</sup> (группа 2, класс B)	
Внешние размеры:	KMFE264TEW	596 мм (Ш) x 459 мм (В) x 404 мм (Г)
Размеры рабочей камеры		342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) <sup>2)</sup>
Вместимость печи	26 литров <sup>2)</sup>	
Вращающаяся подставка	Ø 325 мм, стекло	
Вес	около 19 кг	

- <sup>1)</sup> Этот продукт отвечает требованиям европейского стандарта EN55011. Согласно этому стандарту он классифицируется как оборудование группы 2 класса B. Группа 2 означает, что оборудование специально генерирует высокочастотную энергию в виде электромагнитного излучения для тепловой обработки пищи. Оборудование класса B означает, что данное оборудование пригодно для использования в домашних условиях.
- <sup>2)</sup> Внутренняя вместимость рассчитывается путем измерения максимальной ширины, глубины и высоты. Фактический объем вмещаемой пищи меньше.

## 10. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека.

Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Оставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 93012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2019 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB,  
St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Изготовлено в Соединённом Королевстве  
Великобритании и Северной Ирландии.

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:  
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114,  
Москва; тел.: 8-800-200-3589, www.electrolux.ru, www.aeg.ru

## OBSAH

1. DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY .....	59
2. MONTÁŽ .....	63
3. PREHĽAD ZARIADENIA .....	67
4. PRED PRVÝM POUŽITÍM .....	68
5. PREVÁDZKA .....	69
6. TABUĽKY VARENIA .....	72
7. RADY A TIPY .....	78
8. RIEŠENIE PROBLÉMOV .....	80
9. TECHNICKÉ PARAMETRE .....	81
10. INFORMÁCIE TYKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA .....	81

## MYSLÍME NA VÁS

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

**Navštívte našu stránku, kde nájdete:**



Tipy na používanie, brožúry, riešenie problémov a informácie o údržbe:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Zaregistrujte si produkt a využite tak ešte lepší servis:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Do spotrebiča si môžete zakúpiť príslušenstvo, spotrebný materiál a originálne náhradné diely:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## STAROSTLIVOSŤ A SLUŽBY ZÁKAZNÍKOM

Odporúčame, aby ste používali originálne náhradné diely.

Keď budete kontaktovať servis, nezabudnite si pripraviť nasledujúce údaje.

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



Varovanie/upozornenie – Bezpečnostné pokyny



Všeobecné informácie a tipy



Ochrana životného prostredia

Vyhradzujeme si právo na zmeny bez predchádzajúceho upozornenia.

## 1. ⚠ DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

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



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



**VÝSTRAHA!**

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



**VÝSTRAHA!**

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



**VÝSTRAHA!**

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

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

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

Používajte len nádoby a riady vhodné pre mikrovlnné rúry.

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

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

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

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

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

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

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

## 1.1 Údržba a čistenie

Dvierka:

Pravidelne čistite obe strany dvierok, tesnenie dverí,

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

Vnútorný priestor rúry:

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

Vonkajšie časti rúry:

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

Ovládací panel:

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

Otočný tanier a držiak otočného taniera:

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

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



### **DÔLEŽITÉ!**

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

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



### **DÔLEŽITÉ!**

Nepoužívajte parné čističe.

Mikrovlnná rúra sa má používať vstavaná.

Zariadenie a jeho dostupné časti sa v priebehu používania zahrejú.



### **VÝSTRAHA!**

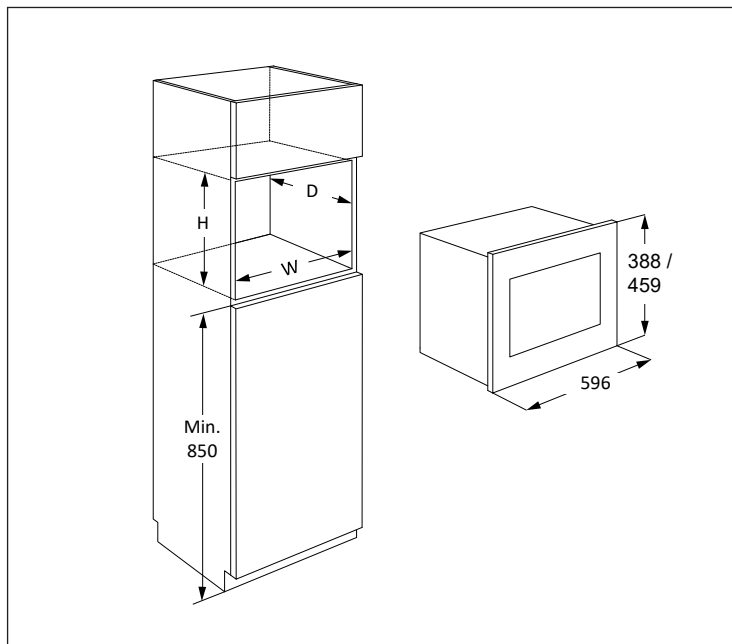
Nedovoľte deťom zdržiavať sa v blízkosti dvierok, aby sa nepopálili.



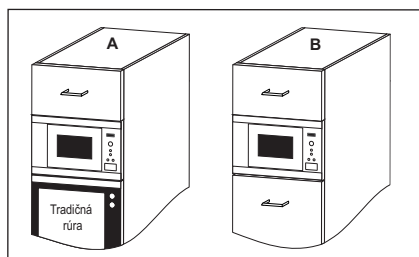
### **DÔLEŽITÉ!**

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

## 2. MONTÁŽ



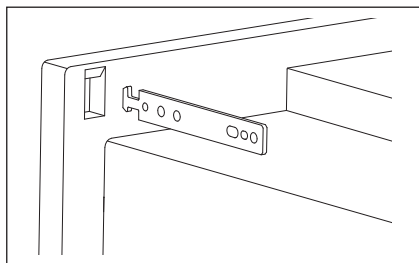
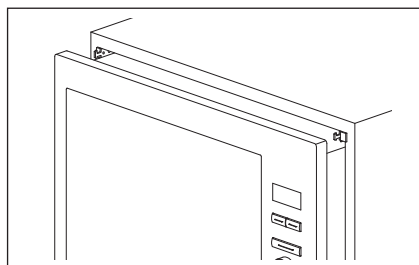
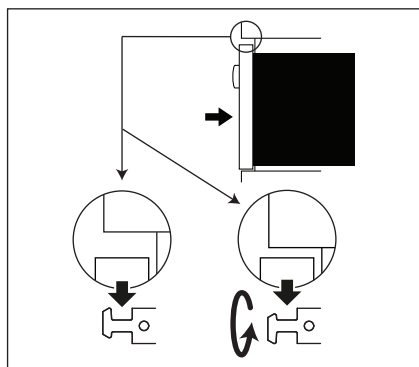
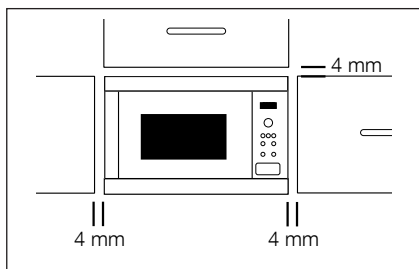
Mikrovlnnú rúru možno upevniť v pozíciách A alebo B:



Pozícia	Veľkosť otvoru		
	Š	H	V
A	562	550	450
B	562	500	450

Rozmery v mm

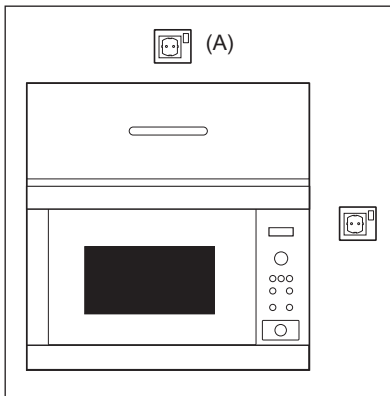
## 2.1 Montáž zariadenia



1. Odstráňte všetky obalové materiály a dôkladne skontrolujte akékoľvek známky poškodenia.
2. Uchytíte upevňovacie háčiky dokuchynskej skrinky pomocou priloženého hárka s pokynmi šablóny.
3. Uchytíte opatrne a bez násilia prístroj do kuchynskej linky. Prístroj musí byť zdvihnutý na upevňovacie háčiky a potom položený na miesto. V prípade nerovností počas uchytenia sa dá tento háčik vrátiť naspäť. Predný rám rúry musí byť priložený oproti prednému otvoru skrinky.
4. Dbajte na to, aby zariadenie bolo stabilné a nenakláňalo sa. Dbajte na to, aby medzi dvierkami skrinky nad rúrou a hornou časťou rámu zostala medzera aspoň 4 mm (pozri náčrt).



## 2.2 Pripojenie zariadenia k napájaciemu zdroju



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

## 2.3 Ďalšie rady

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

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

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

Rúru nikdy žiadnym spôsobom neupravujte.

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

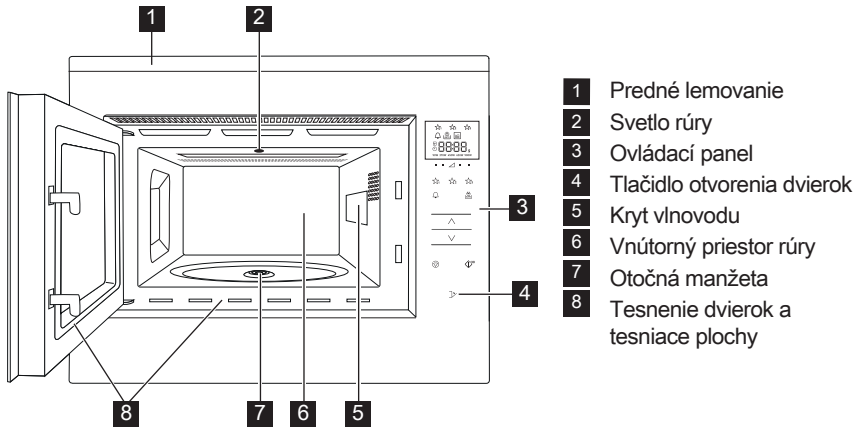
Opatrenia zabráňujúce rozbitiu otočného taniera:

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

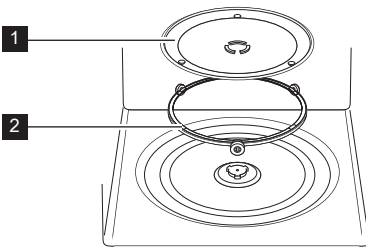
Výrobca ani predajca nie sú zodpovední za škody na rúre, ani za zranenie osôb vzniknuté v dôsledku nedodržania postupov správneho pripojenia rúry. Na stenách rúry alebo v okolí tesnenia dvierok alebo tesniacich plôch sa môžu občas tvoriť výpary alebo kvapôčky vody. Je to normálny jav a nie je to signalizácia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

## 3. PREHĽAD ZARIADENIA

### 3.1 Mikrovlnná rúra



### 3.2 Príslušenstvo

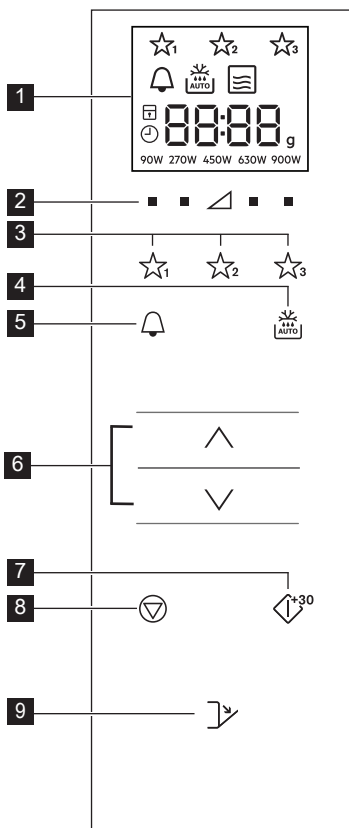


Skontrolujte, či je súčasťou rúry nasledujúce príslušenstvo:

- 1 Otočný tanier
  - 2 Držiak otočného taniera
- Dajte držiak otočného taniera na dno vnútorného priestoru.
  - Následne položte na držiak otočný tanier.
  - Pri vyberaní jedál alebo nádob z rúry dbajte na to, aby ste ich zdvihli ponad obrubu otočného taniera. V opačnom prípade sa otočný tanier môže poškodiť.

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

### 3.3 Ovládací panel



#### 1 Digitálny displej s indikátormi:

☆<sub>1</sub> ☆<sub>2</sub> ☆<sub>3</sub> Obľúbené

🔔 Kuchynský časovač

❄️ Automatické rozmrazovanie

📶 Mikrovlny

⏏ Stop/zrušiť

🔒 Detský zámok

🕒 Nastavenie hodín

8888 Segmenty displeja

g Hmotnosť

90W 270W 450W 630W 900W Úrovne výkonu

2 Tlačidlá úrovni výkonu

3 Tlačidlá Obľúbené

4 Tlačidlo Automatické rozmrazovanie

5 Tlačidlo Kuchynský časovač

6 Tlačidlá Viac/Menej

7 Tlačidlo Start/potvrdenie/ rýchly štart

8 Tlačidlo Stop

9 Tlačidlo otvorenia dveriek

## 4. PRED PRVÝM POUŽITÍM

### 4.1 Zapojenie

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

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

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

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

**Príklad:** Ak chcete nastaviť hodiny na 18:45.

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

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

## 4.2 Úsporný režim (Ekonomický režim)

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

**Príklad:** Ak neboli nastavené hodiny: Displej sa vypne.

Na ukončenie pohotovostného režimu otvorte dverka alebo stlačte ľubovoľné tlačidlo.

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

## 4.3 Úprava hodín, keď sú nastavené

Po nastavení času môžete hodiny upraviť.

**Príklad:** Ak chcete zmeniť čas z 18.45 na 19.50.

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

# 5. PREVÁDZKA

## 5.1 Príprava jedál v mikrovlnnej rúre

**Príklad:** Zohriatie polievky na 2 minúty 30 sekúnd pri výkone mikrovln 630 W.

1. Stláčajte tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU** napravo od trojuholníka, kým sa nezobrazí „630 W“.
2. Stlačením tlačidiel **VIAC/MENEJ** zadajte čas.
3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

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

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

6. Stlačte tlačidlo **ŠTART**.

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

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

## 4.5 Detský zámok

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

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

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

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

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

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

Ak vyberiete výkon 900 W, maximálny čas prípravy pomocou mikrovln, ktorý môžete zadať, je 15 minút.

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

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

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

počas tohto procesu otvoríte dvere, otáčanie sa zastaví.

## 5.2 Úrovně výkonu

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

W = WATT

## 5.3 Znížená úroveň výkonu

Režim prípravy	Štandardný čas	Znížená úroveň výkonu
Mikrovlny 900 W	15 minút	Mikrovlny 630 W

## 5.4 Úprava doby varenia počas varenia

Počas varenia môžete upraviť dobu varenia.

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

### 1. Stlačte štyrikrát tlačidlo **ŠTART**.

Doba varenia sa zvýši o 120 sekúnd.

2. Stlačením tlačidiel **VIAC/MENEJ** zadajte čas.

3. Stlačte tlačidlo **ŠTART**. Časovač sa automaticky spustí.

**i** Stlačením tlačidla **ŠTART** môžete počas odpočítavania časovača predĺžiť čas.

Funkcia časovača sa dá použiť iba vtedy, keď rúra nie je v prevádzke.

## 5.5 Používanie tlačidla Stop

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

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

## 5.6 Kuchynský časovač

Slúži na nastavenie kuchynského časovača.

### 1. Stlačte tlačidlo **KUCHYNSKÝ ČASOVAČ**.

## 5.7 Rýchly štart

Stlačením tlačidla **ŠTART** môžete priamo začať variť s výkonom 900 W/VYSOKÝ po dobu 30 sekúnd.

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

## 5.8 Stíšenie zvuku

Slúži na vypnutie zvuku.

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

Slúži na zapnutie zvuku.

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

## 5.9 Pauza

Slúži na pozastavenie rúry počas prevádzky mikrovlnnej rúry.

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

## 5.10 Obľúbené

Rúra má 3 obľúbené recepty.

- ☆<sub>1</sub> Zmäkčené maslo
- ☆<sub>2</sub> Rozpustenie čokolády
- ☆<sub>3</sub> Koláč v hrnčeku

**Príklad:** Ak chcete nechať zmäknúť maslo.

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

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

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

Ak chcete prepísať obľúbené recepty na svoje vlastné recepty.

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

Ak chcete znovu nastaviť tlačidlo Obľúbené na nastavenia z výroby.

1. Stlačte tlačidlo **STOP**.
2. Stlačte a na 3 sekundy podržte stlačené tlačidlo **ÚROVEŇ VÝKONU 450 W**. Rúra resetuje obľúbené tlačidlá na nastavenia z výroby.

## 5.11 Automatické rozmrazovanie

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

Môžete si vybrať z 2 ponúk automatického rozmrazovania.

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

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

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

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

## 6. TABUĽKY VARENIA

### 6.1 Obľúbené

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

### 6.2 Koláč v hrnčeku recepty

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

Metóda:

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

Ozdobte čokoládovým krémom.

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



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

Metóda:

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

Ozdobte vanilkovým krémom.

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

Metóda:

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

Na vrch dajte kopček vanilkovej zmrzliny.



**VÝSTRAHA!** Jablková šťava bude horúca.

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

Metóda:

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

Posypte čokoládou.

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

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

Metóda:

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




Nechajte koláč vychladnúť, potom pridajte polevu.


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

Metóda:

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

### 6.3 Automatické rozmrazovanie

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

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

## 6.4 Zohrievanie jedál a nápojov

Jedlo/nápojov	Množstvo -g/ml-	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob
Mlieko, 1 šálka	150	900 W	1	nezakrývajte
Voda, 1 šálka	150	900 W	2	neprikrývajte
6 šálok	900	900 W	8-10	neprikrývajte
1 tanier	1000	900 W	9-11	neprikrývajte
Tanier s jedlom	400	900 W	4-6	omáčku pokropte vodou, prikryte, v druhej polovici cyklu zohrievania premiešajte
Polievka/vývar	200	900 W	1-2	prikryte, po zohriatí premiešajte
Zelenina	500	900 W	3-5	v prípade potreby pridajte trochu vody, zakryte, v druhej polovici cyklu zohrievania premiešajte
Mäso, 1 plátok <sup>1)</sup>	200	900 W	3	polejte trochu omáčky a prikryte
Rybie filé <sup>1)</sup>	200	900 W	3-5	prikryte
Koláč, 1 kusok	150	450 W	½-1	umiestnite na porcelánový pekáč
Detská strava, 1 pohár	190	450 W	½-1	premiestnite do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry, po zohriatí dobre premiešajte a skontrolujte teplotu
Roztopenie margarínu alebo masla <sup>1)</sup>	50	900 W	½	prikryte
Roztopenie čokolády	100	450 W	3-4	občas premiešajte

<sup>1)</sup>chladené

## 6.5 Rozmrazovanie

Jedlo	Množstvo -g-	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Guláš	500	270 W	8-9	uprostred rozmrazovania premiešajte	10-30
Koláč, 1 kusok	150	90 W	1-3	umiestnite na porcelánový pekáč	5
Ovocie	250	270 W	3-5	rovnomerne rozmiestnite a v 5 polovici cyklu rozmrazovania ovocie poobracajte	5

## 6.6 Varenie z mrazených potravín

Jedlo	Množstvo -g-	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Rybie filé	300	900 W	9-11	prikryte	2
Tanier s jedlom	400	900 W	8-10	prikryte, po 6 minútach premiešajte	2

## 6.7 Varenie

Jedlo	Množstvo -g-	Výkon Úroveň	Čas -Min-	Spôsob	Čas odstátia -Min-
Brokolica/ hrášok	500	900 W	6-8	Pridajte 4–5 lyž. vody, prikryte, - v polovici varenia premiešajte	
Mrkvy	500	900 W	9-11	Nakrájajte na krúžky, pridajte - 4–5 lyž. vody, prikryte, v polovici varenia premiešajte	
Pečené mäso	1000	630 W	34-38	ochuťte podľa chuti, umiest- nite do plytkej misky na pečenie, v polovici doby vare- nia pretočte	10
Rybie filé	200	900 W	4-6	dochuťte podľa chuti, položte do nízkeho pekáča, prikryte	2


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


## 7. RADY A TIPY

### 7.1 Riad vhodný do mikrovlnnej rúry

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

## 7.2 Rady týkajúce sa prípravy jedál v mikrovlnnej rúre

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

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

## 8. RIEŠENIE PROBLÉMOV

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




## 9. TECHNICKÉ PARAMETRE


Sieťové napätie		220-240 V, 50 Hz, jedna fáza
Poistka/istič		Minimálne 10 A
Príkon:	Mikrovlny	1.4 kW
Výstupný výkon:	Mikrovlny	900 W (IEC 60705)
Frekvencia mikrovĺn		2450 MHz <sup>1)</sup> (Skupina 2/Trieda B)
Vonkajšie rozmery:	KMFE264TE	596 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (H)
Rozmery vnútorného priestoru		342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (H) <sup>2)</sup>
Objem vnútorného priestoru		26 litrov <sup>2)</sup>
Otočný tanier		Ø 325 mm, sklený
Hmotnosť		pribl. 19 kg

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

## 10. INFORMÁCIE TÝKAJÚCE SA OCHRANY ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

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

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

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

## VSEBINA

1. POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA .....	83
2. NAMESTITEV .....	87
3. PREGLED APARATA .....	91
4. PRED PRVO UPORABO .....	92
5. DELOVANJE .....	93
6. TABELA ZA KUHANJE .....	96
7. NAPOTKI IN NASVETI .....	102
8. KAJ STORITI, ČE .....	104
9. SPECIFIKACIJE .....	105
10. OKOLJSKE INFORMACIJE .....	105

## MISLIMO NA VAS

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

### Obiščite našo spletno stran za:



nasvete glede uporabe, brošure, odpravljanje motenj, servisne informacije:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**




Registrirajte vaš izdelek za boljši servis:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Kupite dodatke, potrošni material in originalne nadomestne dele za vaš aparat:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## POMOČ STRANKAM IN SERVIS

Priporočamo uporabo originalnih nadomestnih delov.  
Ko kličete servis, imejte pri roki naslednje podatke.  
Podatke najdete na ploščici s tehničnimi podatki. Model, PNC, serijska številka.

 Opozorilo/Pozor - varnostne informacije

 Splošne informacije in nasveti

 Okoljske informacije

Pridržujemo si pravice do sprememb brez predhodnega obvestila.

## 1. ⚠️ POMEMBNA VARNOSTNA NAVODILA

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

Izdelek ni namenjen za uporabo na višinah nad 2000 m.



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



**OPOZORILO!!**

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



**OPOZORILO!**

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



**OPOZORILO!**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 1.1 Nega in čiščenje

Vrata:

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

### Notranjost pečice:

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

### Zunanost pečice:

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

### Nadzorna plošča:

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

### Vrtljivi podstavek in nosilec vrtljivega podstavka:

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



### **POMEMBNO!**

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

dobro aparata in lahko povzroči tudi nevarno situacijo.

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



**POMEMBNO!**

Ne uporabljajte parnega čistilnika.

Mikrovalovna pečica je namenjena vgradni uporabi.

Med uporabo postanejo gospodinjski aparat in njegovi dosegljivi deli vroči.



**OPOZORILO!**

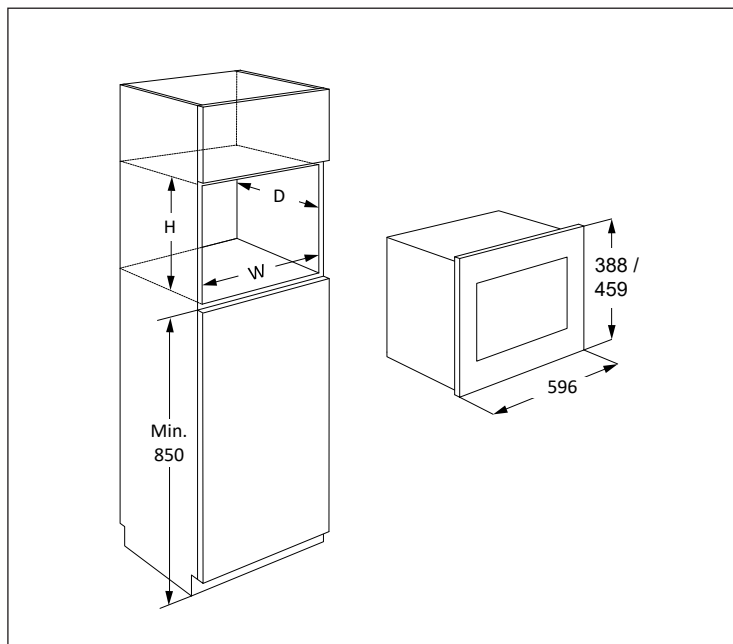
Pazite na otroke in jih držite stran od vrat, da se ne bi opekli.



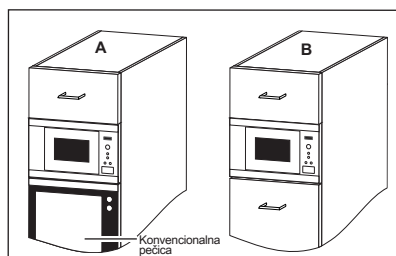
**POMEMBNO!**

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

## 2. NAMESTITEV



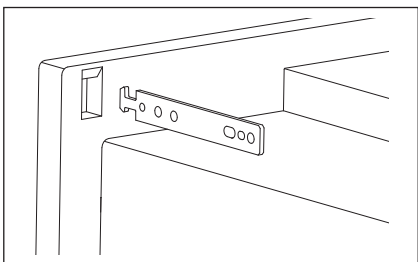
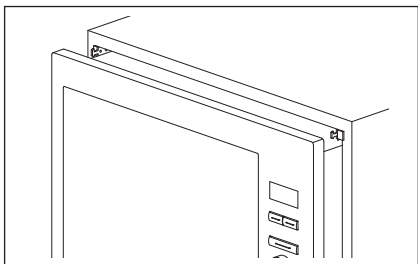
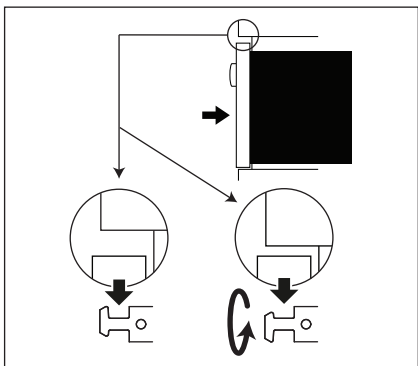
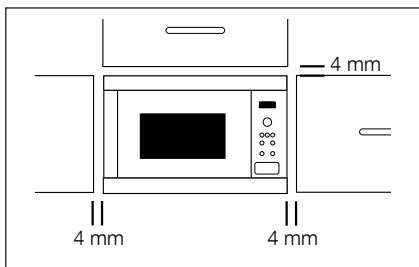
Mikrovalovna pečica se lahko nastavi na pozicije A ali B:



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

Mere v (mm)

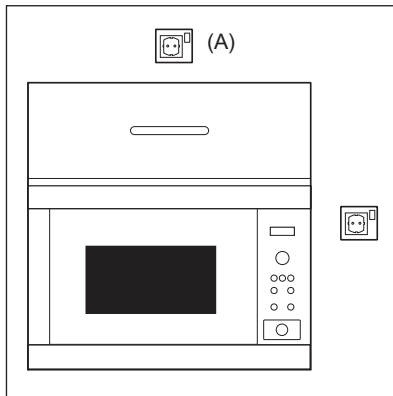
## 2.1 Namestitev aparata



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



## 2.2 Priključevanje aparata na napajanje



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

## 2.3 Dodatni napotek

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

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

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

Nikoli na nikakršen način ne spreminjajte pečice.

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

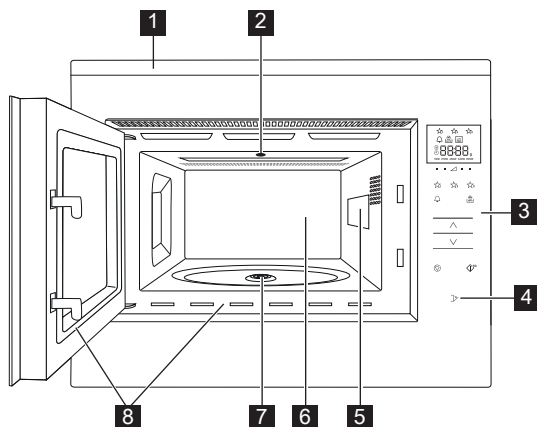
Preprečevanje poškodb vrtljivega podstavka:

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

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

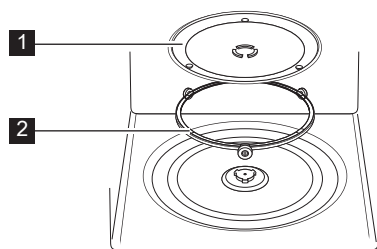
## 3. PREGLED APARATA

### 3.1 Mikrovalovna pečica



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

### 3.2 Dodatna oprema



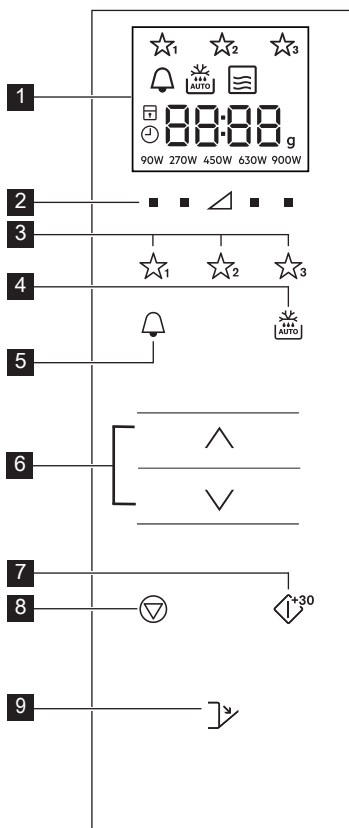
Preverite, ali je priložena naslednja dodatna oprema:

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

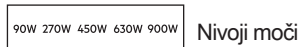
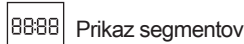
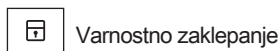
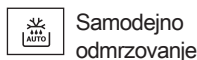


Ko naročate pripomočke, prodajalcu ali pooblaščenemu serviserju ELECTROLUX sporočite naziv dela in model.

### 3.3 Nadzorna plošča



**1** Digitalni indikatorji na prikazovalniku:



- 2** Tipke nivojev moči
- 3** Tipke za prijubljene
- 4** Tipka za samodejno odmrzovanje
- 5** Tipka za kuhinjski časovnik
- 6** Tipke Več/Manj
- 7** Tipka za začetek/potrditev/hiter zagon
- 8** Tipka za zaustavitev
- 9** Tipka za odpiranje vrat

## 4. PRED PRVO UPORABO

### 4.1 Vklp

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

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

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

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

**Primer:** Za nastavitev časa na 18:45.

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

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

## 4.2 Stanje pripravljenosti (Varčno delovanje)

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

**Primer:** Če ura ni bila nastavljena:

Zaslon se bo izklopil.

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

**Primer:** Če je bila ura nastavljena:

Po obdobju 5 minut bo čas prikazan.

## 4.3 Prilagoditev ure, ko je nastavljena

Uro lahko prilagodite, ko je bil nastavljen čas.

**Primer:** Za spremembo iz 18.45 v 19.50.

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

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

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

## 4.5 Varnostno zaklepanje

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

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

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

**Primer:** Za vklop zaklepanja.

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

**Primer:** Za izklop zaklepanja.

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



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

# 5. DELOVANJE

## 5.1 Kuhanje mikrovalovi

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

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



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

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

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

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

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

## 5.2 Nivoji moči

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

W = WATT

## 5.3 Zmanjšana moč

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

## 5.4 Prilagoditev časa kuhanja med kuhanjem

Čas kuhanja lahko prilagodite tudi med kuhanjem.

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

1. Štirikrat pritisnite tipko **START**.

Čas kuhanja se bo povečal za 120 sekund.

## 5.5 S tipko stop

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

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

## 5.6 Kuhinjski časovnik

Za nastavitev kuhinjskega časovnika.

1. Pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**.

2. Pritisnite gumba **VEČ/MANJ** za vnos časa.

3. Pritisnite tipko **START**. Časovnik se bo samodejno zagnal.

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

## 5.7 Hitri zagon

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

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

## 5.8 Izklop zvoka

Za izklop zvoka.

1. 3-krat pritisnite tipko **KUHINJSKI ČASOVNIK**, dokler ni prikazano "Soun".

2. Pritisnite gumba **VEČ/MANJ**, dokler ni prikazano "oFF" (izklop).

3. Pritisnite tipko **START**.

Za vklop zvoka.

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

## 5.9 Premor

Za premor delovanje mikrovalovne pečice.

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


## 5.10 Priljubljene


Pečica ima 3 priljubljene recepte.

- ☆<sub>1</sub> Mehčanje masla
- ☆<sub>2</sub> Topljenje čokolade
- ☆<sub>3</sub> Tortica v lončku

**Primer:** Za mehčanje masla.

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

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

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

Če želite prepisati priljubljene z lastnimi recepti.

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

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

Za ponovno nastavitvev priljubljenih nazaj na tovarniške nastavitve.

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

## 5.11 Samodejno odmrzovanje


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

Izberete lahko med 2 menjema za samodejno odmrzovanje.

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

**Primer:** za odmrzovanje 0,2 kg zrezka.

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

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

## 6. TABELA ZA KUHANJE

### 6.1 Priljubljene

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

### 6.2 Recepti za torte v lončku

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

Način:

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

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Okrasite s čokoladnim maslom.

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



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

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
2. Dodajte rastlinsko olje, izvleček vanilje in jajce, dobro premešajte.
3. Z žlico zmešajte v "marmelado" in razvlecite mešanico.
4. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
5. Skuhajte s  $\star_{3}$ . Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Okrasite z vaniljinim maslom.

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

Način:

1. Vstavite vse suhe sestavine v lonček, dobro premešajte z vilico.
2. Dodajte rastlinsko olje, izvleček vanilje, arašidovo maslo in jajce, dobro premešajte.
3. Lonček postavite izven središča vrtljivega podstavka.
4. Skuhajte s  $\star_{3}$ . Med kuhanjem bo torta zrasla iz lončka.

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Posujte s čokolado.

Nasvet: Po želji lahko uporabite tudi hrustljivo arašidovo maslo.

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

Način:

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

Po kuhanju pustite, da stoji 30 sekund.

Posujte z malce vaniljevega sladoleada.



**OPOZORILO!** Čežana bo vroča.

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


Način:

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




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


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

Način:

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

### 6.3 Samodejno odmrzovanje

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

 Vnesite samo težo hrane. Ne vključujte tudi teže posode. Za hrano, ki je težja ali lažja od količin, navedenih na seznamu, uporabite ročno delovanje.

Končna temperatura bo različna in odvisna od začetne temperature. Zrezki in karéji naj bodo zamrznjeni v enem sloju (ne eden na drugem). Mleto meso naj bo zamrznjeno v čim tanjši obliki.

## 6.4 Pogrevanje hrane in pijače

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

<sup>1)</sup> ohlajeno

## 6.5 Odmrzovanje

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

## 6.6 Kuhanje zamrznjene hrane

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

## 6.7 Kuhanje

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




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


## 7. NAPOTKI IN NASVETI

### 7.1 Posoda, ki je varna za uporabo v mikrovalovni pečici

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

## 7.2 Nasveti za kuhanje z mikrovalovi

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

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

## 8. KAJ STORITI, ČE

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




## 9. SPECIFIKACIJE


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

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

## 10. OKOLJSKE INFORMACIJE

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

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

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

## SADRŽAJ

1. VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI .....	107
2. INSTALACIJA .....	111
3. PREGLED UREĐAJA .....	115
4. PRE PRVE UPOTREBE .....	116
5. RUKOVANJE .....	117
6. TABELE ZA KUVANJE .....	120
7. SAVETI I NAZNAKE .....	126
8. ŠTA UČINITI AKO .....	128
9. SPECIFIKACIJE .....	129
10. INFORMACIJE O ZAŠTITI OKOLINE .....	129

## МИ МИСЛИМО НА ВАС

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

### Посетите наш веб сајт на адреси:



Обезбедите савете у вези са коришћењем, брошуре, решења за проблеме, информације о сервисирању:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Региструјте свој производ ради боље услуге:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**




Купите додатни прибор, потрошни материјал и оригиналне резервне делове за свој уређај:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## БРИГА О КОРИСНИКУ И СЕРВИСИРАЊЕ

Препоручујемо вам да користите оригиналне резервне делове.

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

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

 Упозорење/опрез - упутства о безбедности

 Опште информације и савети

 Информације о заштити животне средине

Подложне су променама без претходне најаве.

## 1. ⚠ VAŽNA UPUTSTVA O BEZBEDNOSTI

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

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



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



**UPOZORENJE!**

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



**UPOZORENJE!**

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



**UPOZORENJE!**

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

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

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

Koristite samo posude i pribor koji su predviđeni za mikrotalasne.

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

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

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

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

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

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

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

## 1.1 Nega i čišćenje

Vrata:

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

Unutrašnji deo pećnice:

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

Spoljašnji deo pećnice:

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

Kontrolna tabla:

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

Rotirajući tanjir i nosač tanjira:

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



### **VAŽNO!**

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

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



### **VAŽNO!**

Paročistač se ne sme koristiti.

Rerna mikrotalasne pećnice treba da se koristi kao ugrađena.

Uređaj i njegovi dostupni delovi postaju vrela tokom upotrebe.



### **UPOZORENJE!**

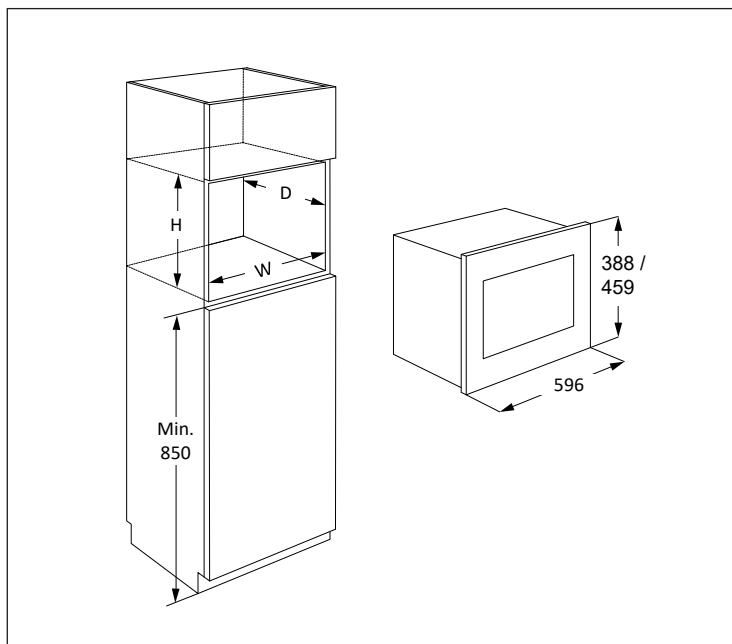
Držite decu na udaljenosti od vrata da biste sprečili da se opeku.



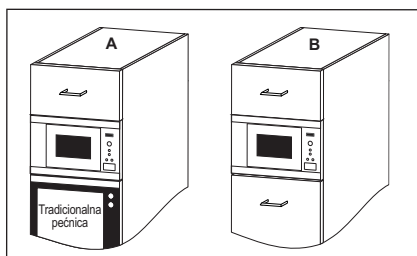
### **VAŽNO!**

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

## 2. INSTALACIJA



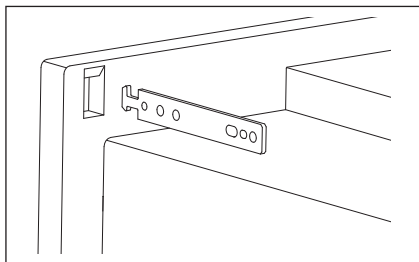
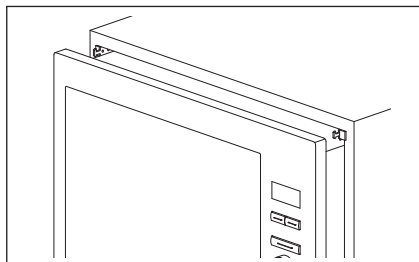
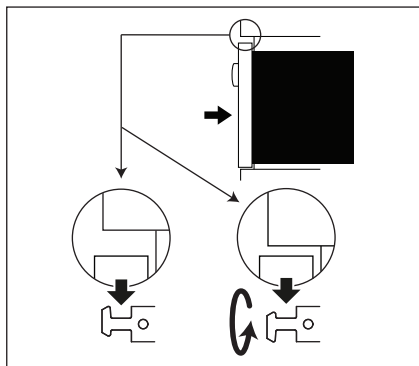
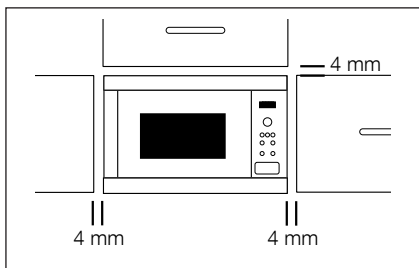
Mikrotalasna se može namestiti u položaj A or B:



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

Mere u (mm)

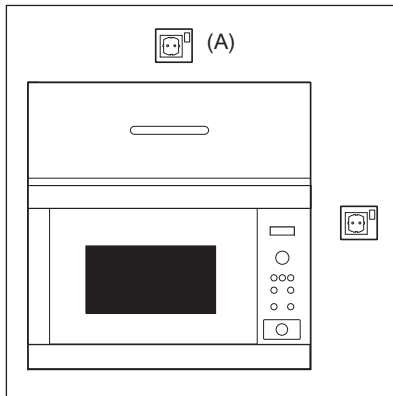
## 2.1 Instaliranje uređaja



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



## 2.2 Priključivanje uređaja na električno napajanje



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

## 2.3 Dodatni savet

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

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

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

Nikada ne modifikujte pećnicu ni na koji način.

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

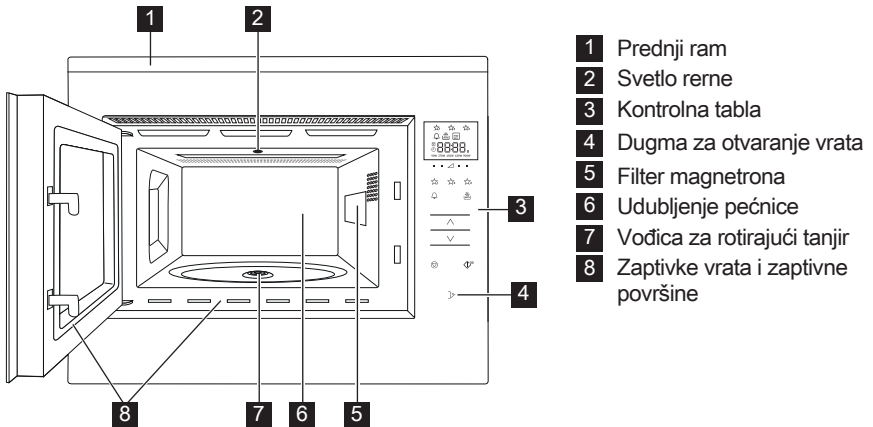
Da biste sprečili pucanje rotacione ploče:

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

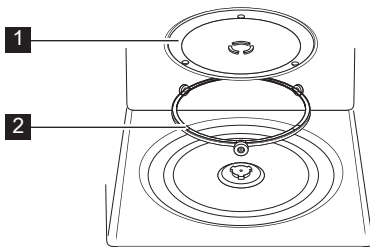
Ni proizvođač ni dobavljač ne mogu prihvatiti odgovornost za štete na pećnici ili fizičke povrede koje nastanu zbog nepoštovanja tačnog postupka električnog priključivanja. Povremeno se na zidovima pećnice ili oko zaptivki vrata i zaptivnih površina mogu formirati vodena para ili kapljice. To je uobičajena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

## 3. PREGLED UREĐAJA

### 3.1 Mikrotalasna pećnica



### 3.2 Dodaci



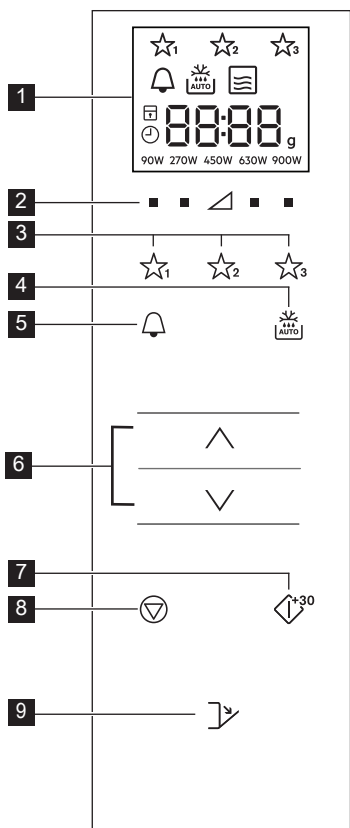
Uverite se da li su isporučeni sledeći dodaci:

- 1 Rotirajući tanjir
- 2 Nosač tanjira

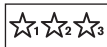
- Postavite pokretnu podršku za rotirajući tanjir na pod šupljine.
- Zatim postavite rotirajući tanjir na nosač tanjir.
- Da biste izbegli oštećenje rotirajući tanjir, pobrinite se da podižete posude bez dodirivanja ivice rotacione ploče kada ih vadite iz pećnice.

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

### 3.3 Kontrolna tabla



#### 1 Indikatori digitalnog prikaza:



Omiljeni



Kuhinjski tajmer



Automatsko odmrzavanje



Mikrotalasna



Zaustavi/Otkazi



Zaključavanje zarad bezbednosti dece



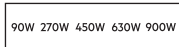
Podesite sat



Prikaz segmenata



Težina



Nivoi snage

2 Nivoi snage dugmadi

3 Omiljena dugmad

4 Dugme za automatsko odmrzavanje

5 Dugme za kuhinjski tajmer

6 Dugmadi Više/Manje

7 Početak/Potvrdi/ Dugme za brzo pokretanje

8 Dugme za zaustavljanje

9 Dugma za otvaranje vrata

## 4. PRE PRVE UPOTREBE

### 4.1 Uključivanje

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

1. Rerna će se čuti i sve ikone prikaza će se uključiti na pola sekunde. Pritisnite dugmad **VIŠE/MANJE** dok se 'uključeno' (on) ili 'isključeno' (oFF) ne prikaže.
- 2a. Da biste isključili sat, pritisnite dugmad **VIŠE/MANJE** dok se 'isključeno' (oFF) ne prikaže a zatim pritisnite dugme **POKRENI**. Rerna je spremna za korišćenje.



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

- 2b. Uključite sat, pritisnite dugmad **VIŠE/MANJE** dok se 'uključeno' (on) ne prikaže a zatim pritisnite dugme **POKRENI**.

**Primer:** Da podesite sat na 18:45.

1. Pritisnite dugmad **VIŠE/MANJE** da biste prilagodili sat.
2. Pritisnite dugme **POKRENI** da biste potvrdili.
3. Pritisnite dugmad **VIŠE/MANJE** da biste prilagodili minute.

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

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

#### 4.2 Pripravnost (Režim ekonomičnosti)

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

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

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

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

#### 4.3 Prilagođavanje sata kada je podešen

Možete da prilagodite sat nakon što je vreme podešeno.

**Primer:** Da biste promenili sa 18.45 na 19.50.

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

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

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

#### 4.5 Zaključavanje zarad bezbednosti dece

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

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

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

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

## 5. RUKOVANJE

### 5.1 Kuvanje u mikrotalasnoj

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## 5.2 Nivoi snage

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

W = VAT

## 5.3 Smanjena jačina energije

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

## 5.4 Prilagođavanje vremena kuvanja u toku kuvanja

Možete da prilagodite vreme kuvanja u toku kuvanja.

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

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

Vreme kuvanja će se povećati za 120 sekundi.

## 5.5 Korišćenje dugmeta za zaustavljanje

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

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

## 5.6 Kuhinjski tajmer

Da biste podesili kuhinjski tajmer.

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

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

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

## 5.7 Brzo pokretanje

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

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

## 5.8 Utišano

Da biste isključili zvuk.

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

Da biste uključili zvuk.

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

## 5.9 Pauza

Da biste pauzirali dok mikrotalasna pećnica radi.

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

## 5.10 Omiljeni

Rerna ima 3 omiljena recepta.

- ☆<sub>1</sub> Omekšati puter
- ☆<sub>2</sub> Otopiti čokoladu
- ☆<sub>3</sub> Kolač u šolji

**Primer:** Za omekšavanje putera.

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

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



**UPOZORENJE!** Čokolada može postati jako vruća! Ako čokolada treba da se duže kuva dodajte 10 sekundi.

Pazite na čokoladu jer može da se pregrije i zagori.

Da biste pregazili Omiljeno za svoje recepte.

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

Da biste ponovo podesili Omiljeno na fabričko podešavanje.

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

## 5.11 Automatsko odmrzavanje

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

Možete da izaberete od 2 menija za automatsko odmrzavanje.

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

**Primer:** Da biste odmrzli 0,2 kg šnicle.

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



Ako segmenti prikaza pokazuju šemu rotacije ovo ukazuje na to da hrana treba da se promeša ili okrene.

Da biste nastavili da kuvate, pritisnite dugme **POKRENI**. Na kraju automatskog vremena odmrzavanja, program će automatski stati. Prilagođavanje vremena/napajanja nije dostupno u automatsko odležavanju.

## 6. TABELE ZA KUVANJE

### 6.1 Omiljeni

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

### 6.2 Recepti za kolač u šolji

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

Metoda:

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

Dekorirajte sa naslagom puter krema od čokolade.

Savet: Da biste napravili kolač u šolju od čokoladne narandže zamenite ekstrakt vanile sa ½ kašičice ekstrakta narandže.



**Kolač u šolji od maline**

Sastojci za 1 šolju:

2½ kašike (25 g)	običnog brašna
2½ kašike (30 g)	sitnog šećera
¼ kašičica	praška za pečenje
1½ kašike (15 g)	ulja
½ kašičica	ekstrakta od vanile
1	jaje srednje veličine
1½ kašike	pekmeza od maline bez semenki

Metoda:

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

Dekorirajte sa naslagom vanila krema od putera.

**Kolač iz šolje od komadića jabuke**

Sastojci za 1 šolju:

2½ kašike (25 g)	običnog brašna
2 kašike (30 g)	mekog braon šećera
¼ kašičica	praška za pečenje
¼ kašičica	cimeta u prahu
1½ kašike (15 g)	ulja
1	jaje srednje veličine
1½ kašike (30 g)	sosa od jabuke
pola (7 g)	digestivnih biskvita, izlomljenih

Metoda:

1. Stavite sve suve sastojke (osim biskvita) u šolju, dobro pomešajte sa viljuškom.
  2. Dodajte ulje i jaje, dobro pomešajte.
  3. Pažljivo dodajte sos od jabuke koristeći kašiku tako da se pomeša sa mešavinom.
  4. Na vrh stavite izdrobljeni biskvit.
  5. Stavite šolju van centra pokretnog dela.
  6. Kuvajte koristeći ☆₃. Kolač će se podići iz šolje u toku kuvanja.
- Nakon kuvanja, stanite na 30 sekundi.

Dodajte kuglu sladoleda od vanile.



**UPOZORENJE!** Sos od jabuke će biti vruć.

<b>Kolač u šolji od putera od kikirikija</b>	
Sastojci za 1 šolju:	
2½ kašike (25 g)	običnog brašna
2 kašike (30 g)	mekog braon šećera
¼ kašičica	praška za pečenje
1½ kašike (15 g)	ulja
¼ kašičica	ekstrakta od vanile
2 kašike (30 g)	putera od kikirikija
1	jaje srednje veličine

Metoda:

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

Na vrh stavite istopljenu čokoladu.

Savet: Ako više volite koristite puter od komadića kikirikija.

<b>Kolač u šolji od limuna</b>	
Sastojci za 1 šolju:	
2½ kašike (25 g)	običnog brašna
2½ kašike (30 g)	sitnog šećera
¼ kašičica	praška za pečenje
1½ kašike (15 g)	ulja
1 kašičica	kore od limuna
1	jaje srednje veličine
Preliv: 1 kašičica soka od limuna pomešanih sa 2 kašičice sitnog šećera	

Metoda:

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




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

Metoda:

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

Pustite da se kolač ohladi, zatim dodajte preliv.

### 6.3 Automatsko odmrzavanje

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



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

## 6.4 Zagrevanje hrane i pića

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

<sup>1)</sup> od hladne/og

## 6.5 Odmrzavanje

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

## 6.6 Kuvanje od odmrznutog

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

## 6.7 Kuvanje

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

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


## 7. SAVETI I NAZNAKE

### 7.1 Bezbedno posuđe za mikrotalasnu

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

## 7.2 Saveti o kuvanju u mikrotalasnoj pećnici

### Saveti o kuvanju u mikrotalasnoj pećnici

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



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

## 8. ŠTA UČINITI AKO

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




## 9. SPECIFIKACIJE


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

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

## 10. INFORMACIJE O ZAŠTITI OKOLINE

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

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

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

## ЗМІСТ

1. ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	131
2. УСТАНОВЛЕННЯ.....	136
3. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ.....	140
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	141
5. РОБОТА.....	142
6. РЕЦЕПТИ.....	146
7. КОРИСНІ ПОРАДИ.....	153
8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО.....	155
9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	156
10. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА.....	156

## МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо за придбання приладу Electrolux. Вибраний вами виріб є результатом поєднання багаторічного досвіду та новітніх технологій. Оригінальний і стильний — сконструйований із думкою про вас. Користуючись ним, ви завжди отримуватимете найкращий результат. Компанія Electrolux вітає вас!

### Звертайтеся на наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:

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



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:

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



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.

Її можна знайти на табличці з технічними даними. Модель, номер виробу, серійний номер.



Увага! Важлива інформація з техніки безпеки



Загальна інформація й рекомендації



Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Дані можуть бути змінені без попередження.

## 1. ⚠ ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Забороняється використання цього пристрою дітям молодше 8 років; особам з послабленими фізичними, чутливими та психічними здібностями; особам без досвіду роботи з пристроєм або не знаючим, як його використовувати, за винятком коли пристрій використовується зазначеними особами під наглядом або керуванням осіб, які забезпечують безпечне використання і розуміння ризиків, пов'язаних з ним. Діти повинні користуватися пристроєм під наглядом, щоб простежити, що вони не граються ним. Очищення і обслуговування може здійснюватися тільки дітьми віком 8 років і старше і тільки під наглядом дорослих.

Цей прилад не призначений для використання на висотах понад 2000 м.



**ВАЖЛИВО!** ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ: УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРЕЖІТЬ НА МАЙБУТНЄ.



**УВАГА!**

У разі пошкодження дверцят або ущільнювачів експлуатація печі можлива лише після ремонту, проведеного компетентною особою.



**УВАГА!**

З міркувань безпеки всі дії, пов'язані з обслуговуванням або ремонтом печі, які передбачають знімання кришки, що забезпечує захист від випромінювання мікрохвильової енергії, має виконувати лише компетентна особа.



**УВАГА!**

Не підігрівайте рідину та іншу їжу у закритому посуді, оскільки вони можуть вибухнути.

Цей пристрій призначений для використання в побутових та подібних цілях, зокрема: на кухнях для працівників у магазинах, офісах та інших місцях роботи; у фермерських господарствах; для клієнтів готелів, мотелів та інших середовищах для проживання; у закладах, що пропонують нічліг та сніданок.

Користуйтеся лише контейнерами та посудом, які можна використовувати у мікрохвильовій печі.

Не дозволяється використовувати під час приготування у мікрохвильовому режимі металеві ємності для продуктів і напоїв.

Не залишайте піч без нагляду, якщо використовуєте одноразові пластикові, паперові чи інші займисті контейнери.

Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання їжі та напоїв. Сушіння їжі чи одягу та нагрівання грілок, тапок, губок, вологої тканини тощо може призвести до травм, займання чи пожежі.

Якщо їжа, що підігрівається, починає димітися, НЕ ВІДКРИВАЙТЕ ДВЕРЦЯТ. Вимкніть і від'єднайте піч від електромережі, та зачекайте, доки їжа перестане димітися. Відкривання дверцят, доки їжа димиться, може спричинити пожежу.

Підігрівання напоїв у мікрохвильовій печі може спричинити їх переливання через край, тому будьте обережні, виймаючи тару.

Щоб уникнути опіків, перед вживанням перемішуйте чи збовтуйте вміст пляшечок для годування й баночок з дитячим харчуванням, а також перевіряйте його температуру.

Не готуйте яйця у шкаралупі і не нагрівайте у мікрохвильовій печі цілі зварені «в круту» яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення готування.

## 1.1 Догляд і миття

Дверцята:

Усувайте всі забруднення, регулярно протираючи дверцята з обох боків, ущільнювач дверцят і поверхню його прилягання м'якою вологою ганчіркою. Не користуйтеся агресивними абразивними засобами для чищення чи металевими губками для чищення дверцят, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити руйнування скла.

Внутрішня поверхня печі:

Щоб очистити, витирайте брызки чи плями м'якою вологою ганчірочкою чи губкою після кожного використання, доки піч ще тепла. Для усунення сильного забруднення скористайтеся рідким милом і кілька разів протріть пляму вологою ганчірочкою, доки усі сліди не зникнуть. Не знімайте кришку хвилеводу. Переконайтеся, що рідке мило чи вода не потрапили у маленькі вентиляційні отвори на стінках, це може пошкодити піч. Не користуйтеся засобами для чищення, що розпилюються, у внутрішній камері печі. Після використання мийте кришку хвилеводу, камеру печі, поворотний столик і підставку під нього. Вони повинні бути сухі і без жиру. Залишки жиру можуть перегрітися, почати димітися чи загорітися.

Зовнішня поверхня печі:

Зовнішня поверхня печі легко миється рідким милом з водою. Переконайтеся, що мило витерте вологою ганчірочкою, і протріть зовнішню поверхню насухо м'яким рушником.

Панель керування:

Відкрийте дверцята перед миттям, щоб вимкнути панель керування. Будьте обережні, протираючи панель керування. Змоченою у воді ганчіркою

обережно протріть панель для усунення бруду. Уникайте надмірного використання води. Не користуйтеся жодними хімікатами чи абразивними засобами для чищення.

Поворотний столик і його підставка:  
Витягніть поворотний столик і підставку під нього з печі. Промийте поворотний столик і його підставку у воді з невеликим вмістом м'яких засобів. Протріть насухо. Поворотний столик і підставку можна мити в посудомийній машині.



### **ВАЖЛИВО!**

Регулярно мийте піч та усувайте залишки їжі. Якщо не зберігати піч у чистоті, її поверхня може пошкодитись, що скорочує термін експлуатації пристрою і може спричинити небезпечні ситуації.

Виймаючи ємності з приладу, будьте обережні, щоб не порушити положення поворотного столика.



### **ВАЖЛИВО!**

Не користуйтеся паровим пристроєм для миття. Мікрохвильова піч призначена для вбудованого монтажу.

Деталі цього пристрою нагріваються під час роботи.



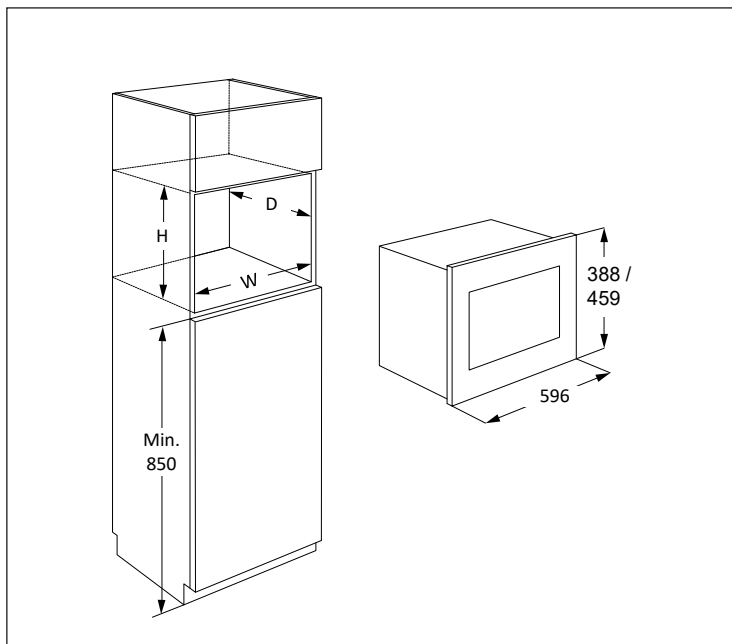
### **УВАГА!**

Не дозволяйте дітям наближатися до дверцят, щоб вони не обпеклися.

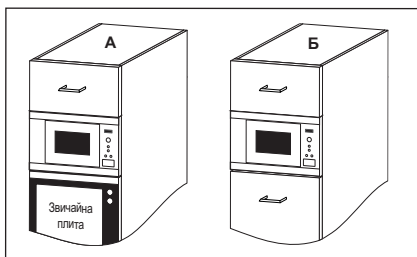
**ВАЖЛИВО!**

Не використовуйте комерційні засоби для чищення духовок, парові пристрої для миття, абразивні та агресивні засоби для чищення, такі, що містять гідроксид натрію, а також жорсткі губки для догляду за будь-якими елементами мікрохвильової печі.

## 2. УСТАНОВЛЕННЯ



Мікрохвильову піч можна встановити в положеннях А і Б:

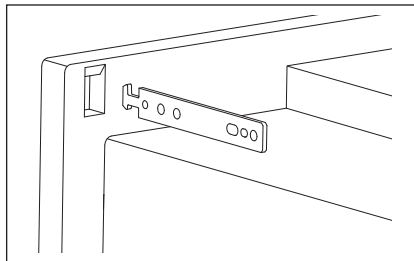
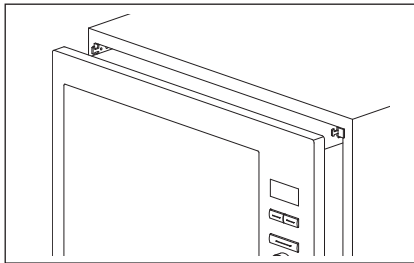
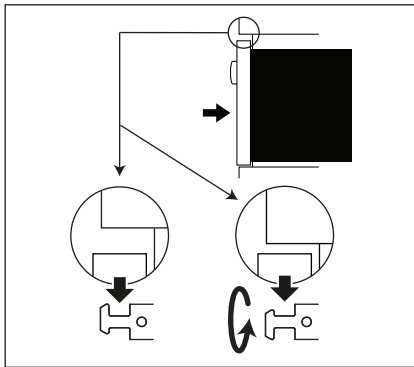
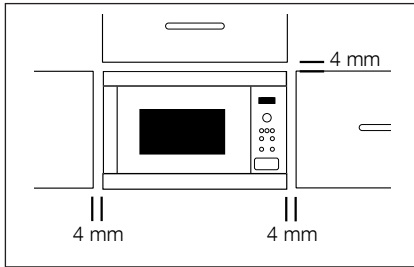


Положення	Виміри ніші		
	Ш	Г	В
А	562	550	450
Б	562	500	450

Габарити (мм)

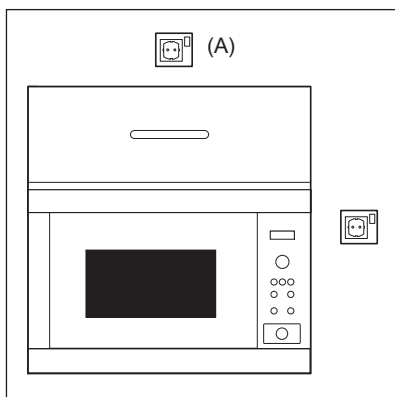


## 2.1 Установлення пристрою



1. Зніміть усю упаковку й уважно перевірте, чи немає слідів пошкодження.
2. Встановіть кріпильні гачки у кухонній шафі, використовуючи надані інструкції та шаблон.
3. Повільно та без застосування сили встановіть прилад всередину кухонної шафи. Прилад необхідно підняти для монтажу на кріпильних гачках, а потім опустити на місце. У випадку виникнення перешкод під час монтажу гачок можна посунути. Передню рамку печі необхідно вирівняти з передньою кромкою кухонної шафи.
4. Переконайтеся, що пристрій стоїть надійно і не хитається. Переконайтеся, що між дверцятами шафи над піччю і верхнім краєм передньої панелі залишається відстань 4 мм (див. малюнок).

## 2.2 Підключення пристрою до мережі живлення



- Доступ до розетки повинен бути вільним, щоб у разі небезпеки швидко від'єднати пристрій від електромережі. Або можливість відключити піч від мережі потрібно забезпечити за допомогою вимикача в електропроводці відповідно до правил електромережі.
- Кабель живлення може замінити лише електрик.
- Щоб уникнути небезпеки, заміну шнура живлення в разі пошкодження має здійснити виробник, його агент із обслуговування чи особи аналогічної кваліфікації.
- Розетка не повинна знаходитись за шафою.
- Найкраще її положення - над шафою, див. (А).
- Підключіть пристрій до окремої фази 220-240 В/50 Гц змінного струму через встановлену належним чином розетку із заземленням. Розетка повинна бути злита з 10 А запобіжник.
- Перш ніж встановлювати, прив'яжіть мотузок до кабелю живлення, щоб оцінити підключення до точки (А) під час установлення пристрою.
- Підключаючи пристрій до шафи з високими стінками, НЕ загинайте кабель живлення.
- Не занурюйте кабель живлення чи вилку у воду або іншу рідину.
- Стежте, щоб кабель живлення не стикався з гарячими чи гострими предметами, наприклад вентиляційними отворами для гарячого повітря на задній стінці печі.

## 2.3 Додаткові рекомендації

Не підігрівайте в мікрохвильовій печі олію для смажіння у фритюрі. Її температуру неможливо контролювати і олія може загорітися. Для приготування попкорну користуйтеся лише спеціальним посудом для попкорну у мікрохвильових печах.

Особи, що користуються КАРДІОСТИМУЛЯТОРАМИ, повинні проконсультуватися зі своїм лікарем чи виробником кардіостимулятора щодо заходів безпеки у зв'язку з мікрохвильовими печами.

Ніколи не заливайте рідину і не вставляйте предмети в отвори замка дверцят чи вентиляційні отвори. У разі потрапляння рідини в ці отвори, негайно вимкніть піч, відключить її з розетки і зверніться до уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру.

Ніколи жодним чином не модифікуйте піч.

Користуйтеся лише поворотним столиком і підставкою під нього, розробленими для цієї печі. Не користуйтеся піччю без поворотного столика.

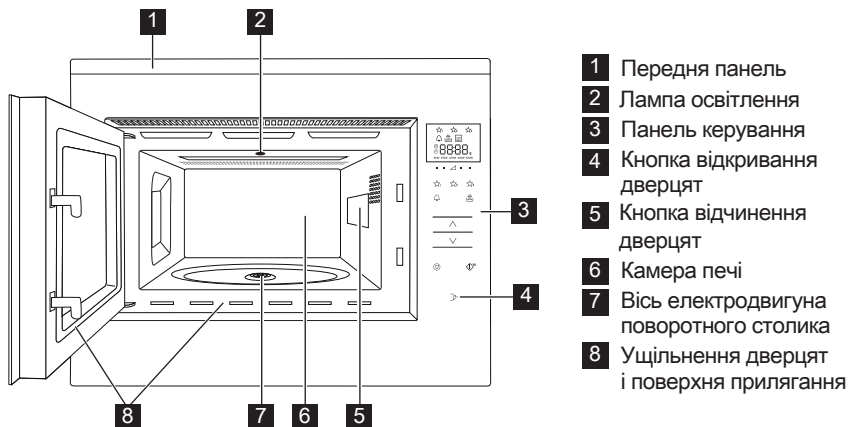
Щоб не пошкодити поворотний столик:

- Перш ніж протерти поворотний столик водою, дозвольте йому охолонути.
- Не ставте гарячу їжу чи гарячий посуд на холодний поворотний столик.
- Не ставте холодну їжу чи холодний посуд на гарячий поворотний столик.

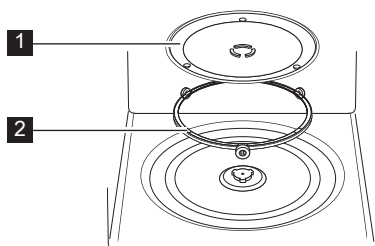
Виробник і дилер не несуть жодної відповідальності за пошкодження печі чи особисті травми внаслідок недотримання процедури правильного підключення до мережі живлення. На стінках печі чи навколо ущільнювача дверцят та поверхні його прилягання може з'являтися конденсат і краплі води. Це нормальне явище, яке не свідчить про протікання мікрохвильової печі чи її несправність.

## 3. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ

### 3.1 Мікрохвильова піч



### 3.2 Додатки

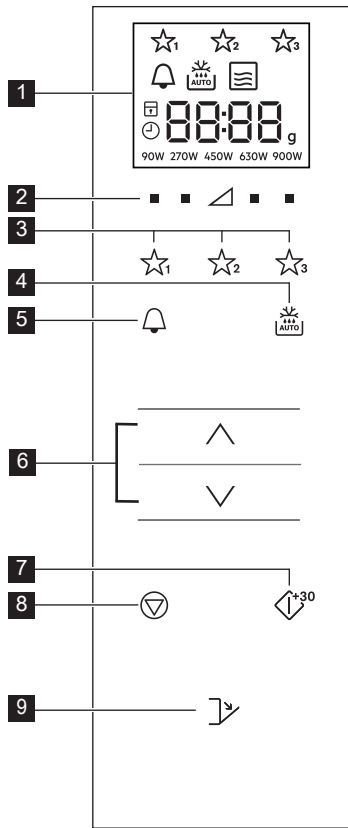


Перевірте наявність таких додатків:

- 1 Поворотний столик
  - 2 Підставка поворотного столика
- Помістіть опору обертової підставки на підлогу заглиблення.
  - Установіть поворотний столик на підставку.
  - Щоб не пошкодити поворотний столик, переконайтеся, що ви виймаєте тарілки чи контейнери без поворотного столика.

**i** У разі замовлення додаткових аксесуарів, будь ласка, вкажіть артикул та назву моделі дилеру або представнику уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру.

### 3.3 Панель керування



- 1** Індикатори на цифровому екрані
  - Улюблені
  - Кухонний таймер
  - Автоматичне розморожування хліба
  - Режим мікрохвиль
  - Зупинено/Скасовано
  - Блокування від дітей
  - Встановити час
  - Сегменти дисплея
  - Вага
  - Рівні потужності
- 2** Кнопки встановлення рівнів потужності
- 3** Кнопки вибору з улюбленого
- 4** Кнопка автоматичного розморожування
- 5** Кнопка встановлення таймеру
- 6** Кнопки Більше/Менше
- 7** Кнопка запуску/підтвердження/швидкого старту (ПУСК)
- 8** Кнопка зупинки (СТОП)
- 9** Кнопка відчинення дверцят

## 4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

### 4.1 Увімкнення

Увімкнувши піч уперше, можна встановити годинник. Піч оснащено годинником, який показує час у 24-годинному форматі.

- 1.** Пролунає звуковий сигнал і всі значки на дисплеї будуть світитися протягом півсекунди.  
Натискайте клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, доки на дисплеї не з'явиться напис «on» (Увімк.) чи «oFF» (Вимк.).
- 2a.** Щоб вимкнути годинник, натискайте клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, доки на дисплеї не з'явиться напис «oFF» (Вимк.), а потім натисніть кнопку **ПУСК**. Піч готова до використання.


**i** Якщо годинник було вимкнено, але ви хочете увімкнути його знову, натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР** двічі та перейдіть до п. 2b.

- 2b.** Щоб увімкнути годинник, натискайте клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, доки на дисплеї не з'явиться напис «on» (Увімк.), а потім натисніть кнопку **ПУСК**.

**Приклад:** Щоб встановити годинник на 18:45 у 24-годинному форматі.

- 1.** Натискаючи клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, встановіть години.
- 2.** Для підтвердження натисніть кнопку **ПУСК**.

3. Натискаючи клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, встановіть хвилини.
4. Для підтвердження натисніть кнопку **ПУСК**.

 Коли годинник налаштовано, на дисплеї відобразатиметься час доби.

#### 4.2 Режим очікування (економний режим)

Піч автоматично переходить в режим очікування, якщо протягом 5 хвилин не було здійснено жодної дії.

**Приклад:** Якщо годинник не було встановлено:

Дисплей буде вимкнено.

Щоб вийти з режим очікування, відчиніть дверцята чи натисніть будь-яку клавішу.

**Приклад:** Якщо годинник було встановлено:

По закінченні 5-хвилинного періоду час відобразатиметься.

#### 4.3 Корегування годинника після встановлення

Ви можете відкоригувати час після встановлення годинника.

**Приклад:** Щоб змінити час з 18:45 на 19:50.

1. Двічі натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР**.
2. Натисніть кнопку **ПУСК**.
3. Натискайте клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, доки на дисплеї не з'явиться число «19».
4. Натисніть кнопку **ПУСК**.

5. Натискайте клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, доки на дисплеї не з'явиться число «50».
6. Натисніть кнопку **ПУСК**.

#### 4.4 Щоб вимкнути годинник і встановити режим очікування (економний режим)

1. Двічі натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР**.
2. Повертайте регулятор доки не з'явиться «OFF».
3. Для підтвердження натисніть кнопку **ПУСК**.

#### 4.5 Блокування від дітей

Піч оснащено функцією безпеки, яка запобігає випадковому увімкненню печі дитиною. Якщо блокування активоване, жоден елемент печі не працюватиме, доки блокування не буде знято.


Увімкнути або вимкнути блокування можливо лише коли піч не знаходиться в робочому режимі.

**Приклад:** Увімкнення блокування.

Натисніть та утримуйте кнопку **СТОП** доки не почне світитися значок блокування від дітей.

**Приклад:** Вимкнення блокування.

Натисніть та утримуйте кнопку **СТОП** доки значок блокування від дітей не перестане світитися.

 Коли увімкнено функцію блокування від дітей жодна кнопка не працює, окрім кнопки **СТОП**.


## 5. РОБОТА

### 5.1 Готування у мікрохвильовій печі

**Приклад:** щоб нагріти суп протягом 2 хвилин 30 секунд на потужності мікрохвиль 630 Вт.

1. Натисніть кнопку вибору **РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ** праворуч від трикутника, доки на дисплеї не з'явиться «630 W».

2. Поверніть регулятор, щоб встановити час.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

 В режимі готування за допомогою мікрохвиль можна відрегулювати рівень потужності печі просто натиснувши кнопку безпосередньо під бажаним значенням.

Коли піч працює, Ви можете встановити **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** натиснувши та утримуючи кнопку необхідного рівня потужності, доки нове значення потужності не засвітиться на дисплеї. Високі значення потужності чи дуже довгий час готування можуть перегріти їжу і спричинити пожежу.

Якщо вибрано "900 W", максимальна тривалість дії мікрохвиль, яку можна встановити — 15 хвилин.

Якщо піч працює в будь-якому режимі щонайменше 3 хвилини, вентилятор працюватиме ще протягом 2 хвилин після закінчення готування. При відчиненні дверцят вентилятор зупиняється, при

зачиненні починає знову працювати доки не закінчаться 2 хвилини (включаючи час, коли дверцята були відчинені). Якщо піч працювала менше 3 хвилин, вентилятор не вмикається.

По закінченні приготування поворотний столик продовжуватиме обертатись, аж поки посудину для приготування не повернеться в початкове положення. Освітлення камери залишатиметься ввімкненим, аж поки не припиниться обертання, або протягом 5 секунд (залежно від того, який час більше). По закінченні роботи піч подасть звуковий сигнал. Якщо під час цього процесу відчинити дверцята, обертання припиниться.

## 5.2 Рівні потужності

Рівень потужності	Пропонується використовувати
900 Вт/ ВИСОКА	Для швидкого приготування або підігрівання, (наприклад супів, запіканок, консервованої їжі, гарячих напоїв, овочів, риби тощо).
630 Вт	Для довшого приготування більш щільної їжі, наприклад печеного м'яса, м'ясних рулетів та страв на тарілці, а також для ніжних страв на зразок сирного соусу чи бісквіту. На цьому зниженому рівні соус не перекипить, а їжа готуватиметься рівномірно, не перегріваючись по краях.
450 Вт	Для щільної їжі, що вимагає довгого готування звичайним способом, (наприклад страв з яловичини), рекомендується використовувати це налаштування, щоб м'ясо було ніжним.
270 Вт/ РОЗМОРО- ЖУВАННЯ	Виберіть цей рівень потужності для розморожування, щоб забезпечити рівномірне розморожування продукту. Цей рівень також ідеальний для варіння рису, макаронних виробів, галушок та готування омлетів.
90 Вт	Використовуйте його для обережного розморожування тортів чи випічки.
0 Вт	Для очікування/кухонного таймера.

ВТ = WATT

## 5.3 Зниження рівня потужності

Режим готування	Стандартний час	Зниження рівня потужності
Мікрохвилі 900 Вт	15 хвилин	Мікрохвилі 630 Вт

## 5.4 Корегування часу приготування під час процесу приготування їжі

Ви можете скорегувати час приготування під час процесу приготування їжі.

**Приклад:** Додавання 2 хвилин (120 секунд) за допомогою кнопки **ПУСК**.

1. Натисніть кнопку **ПУСК** чотири рази. Час приготування збільшиться на 120 секунд.

## 5.5 За допомогою кнопки **СТОП**

Натисніть кнопку **СТОП** один раз, щоб встановити режим паузи.

Знову натисніть кнопку **СТОП**, щоб скасувати час приготування.

## 5.6 Кухонний таймер

Встановлення таймеру.

1. Натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР**.
2. Натискаючи клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, встановіть час.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**. Таймер автоматично запуститься.

**i** Протягом роботи таймера час можна збільшити, натиснувши клавішу **ПУСК**. Функцію таймера можна використовувати лише коли піч не знаходиться в режимі роботи.

## 5.7 Швидкий пуск

Натиснувши кнопку **ПУСК** ви можете одразу почати готування на потужності мікрохвиль 900 Вт/ВИСОКА протягом 30 секунд.

**i** Щоб додати час, натисніть кнопку **ПУСК**.

## 5.8 Вимкнення звуку

Вимкнення звуку.

1. Натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР** 3 рази доки на дисплеї не з'явиться «Soup».

2. Натискайте клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, доки на дисплеї не з'явиться напис «OFF» (Вимк.).
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

Увімкнення звуку.

1. Натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР** 3 рази доки на дисплеї не з'явиться «Soup».
2. Натискайте клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, доки на дисплеї не з'явиться напис «on» (Увімк.).
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

## 5.9 Пауза

Встановлення режиму паузи під час дії мікрохвиль.

1. Натисніть кнопку **СТОП** або відчиніть дверцята.
2. Піч перейде в режим паузи на 5 хвилин.
3. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку **ПУСК**.

## 5.10 Улюблені

Піч має 3 «улюблені» рецепти.

- ☆<sub>1</sub> Пом'якшення масла
- ☆<sub>2</sub> Розтоплення шоколаду
- ☆<sub>3</sub> Пиріг у чашці

**Приклад:** Пом'якшення масла.

1. Один раз натисніть кнопку **УЛЮБЛЕНЕ 1**.
2. Натискаючи клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, виберіть масу.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

**i** Якщо на дисплеї відображається зображення, яке обертається, це вказує на необхідність перемішування або перевертання страви. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку Відновлення заводських налаштувань для улюбленого **ПУСК**. Коли закінчиться час автоматичного розморожування, програма автоматично зупиниться. Рівні потужності для «улюблених» рецептів неможливо відрегулювати. Можна приготувати від 1 до 4 пирогів у чашці.





**УВАГА!** Шоколад може бути надзвичайно гарячим! Якщо шоколад необхідно довше готувати, додайте 10 секунд. Будьте обережні з шоколадом — він може завдати опіків.

Заміна «улюблених» рецептів Вашими власними.

1. Натисніть кнопку вибору **РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ**, щоб вибрати потужність.
2. Натискаючи клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, встановіть час.
3. Натисніть та утримуйте кнопку **УЛЮБЛЕНОГО**, якій Ви бажаєте призначити рецепт, доки не пролунає одиночний звуковий сигнал і не з'явиться зірочка «улюбленого».

Налаштування улюбленого будуть відновлені до заводських.

1. Натисніть кнопку **СТОП**.
2. Натисніть та утримуйте кнопки **РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ 450 W** протягом 3 секунд.  
Налаштування улюбленого будуть відновлені до заводських.

## 5.11 Автоматичне розморожування

Автоматичне розморожування встановлює режим та час приготування залежно від маси страви.

Ви можете обирати серед 2 меню автоматичного розморожування.

1. Автоматичне розморожування: М'ясо/Риба/Птиця
2. Автоматичне розморожування: Хліб

**Приклад:** Щоб розморозити 0,2 кг стейка.

1. Виберіть меню автоматичного розморожування, натиснувши кнопку **АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ** один раз.
2. Натискаючи клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, виберіть масу.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.



Якщо на дисплеї відображається зображення, яке обертається, це вказує на необхідність перемішування або перевертання страви. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку **Відновлення заводських налаштувань для улюбленого ПУСК**. Коли закінчиться час автоматичного розморожування, програма автоматично зупиниться. Коригування часу й потужності під час автоматичного розморожування неможливе.

## 6. РЕЦЕПТИ

### 6.1 Улюблені

Улюблені	Вага	Кнопка	Процедура
Пом'якшення масла	0,05–0,25 kg	☆ <sup>1</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Покладіть масло у термостійкий посуд. Після приготування добре перемішайте.</li> </ul>
Розтоплення шоколаду	0,1–0,2 kg	☆ <sup>2</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Подрібніть шоколад на маленькі шматочки. Покладіть шоколад у термостійкий посуд. Перемішайте, коли пролунає звуковий сигнал. Після приготування добре перемішайте.</li> <li><b>УВАГА!</b> Шоколад може бути надзвичайно гарячим! Якщо шоколад необхідно довше готувати, додайте 10 секунд. Будьте обережні з шоколадом — він може завдати опіків.</li> </ul>
Пиріг у чашці	1–4 чашки	☆ <sup>3</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Приготуйте пиріг відповідно рецепту. Встановіть чашку біля краю поворотного столика. Готову страву залиште на 30 секунд.</li> </ul>

### 6.2 Рецепти пирога у чашці

Шоколадний пиріг у чашці	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2 ст. л. (12 г)	порошку какао
2½ ст. л. (30 г)	цукрової пудри
¼ ч. л.	порошку для печива
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
¼ ч. л.	екстракту ванілі
1	середнє яйце

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію, екстракт ванілі та яйце і знову добре перемішайте.
3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
4. Готуйте за допомогою режиму ☆<sup>3</sup>. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Декоруйте шоколадом, наносячи його по спіралі.

Порада: Для приготування шоколадно-апельсинового пирога в чашці замість екстракту ванілі використовуйте ½ ч. л. екстракту апельсину.

Пиріг з малиновим варенням у чашці	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2½ ст. л. (30 г)	цукрової пудри
¼ ч. л.	порошку для печива
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
½ чайної ложки	екстракту ванілі
1	середнє яйце
1½ ст. л.	малинового варення без кісточок

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію, екстракт ванілі та яйце і знову добре перемішайте.
3. Ложкою перекаладіть суміш у варення, так щоб утворилися прожилки.
4. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
5. Готуйте за допомогою режиму ☆<sub>3</sub>. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Декоруйте ванільним вершковим кремом, наносячи його по спіралі.

Пиріг у чашці зі шматочками яблука	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2 ст. л. (30 г)	м'якого коричневого цукру
¼ ч. л.	порошку для печива
¼ ч. л.	меленої кориці
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
1	середнє яйце
1½ ст. л. (30 г)	яблучного пюре
половина (7 г)	подрібненого дієтичного печива

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти (за виключенням печива) у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію та яйце і знову добре перемішайте.
3. Обережно ложкою перекаладіть суміш у яблучне пюре, так щоб утворилися прожилки.
4. Зверху посипте подрібненим дієтичним печивом.
5. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
6. Готуйте за допомогою режиму ☆<sub>3</sub>. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Зверху покладіть кульку ванільного морозива.



**ОБЕРЕЖНО!** Яблучне пюре може бути гарячим!

<b>Пиріг у чашці з арахісовим маслом</b>	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2 ст. л. (30 г)	м'якого коричневого цукру
¼ ч. л.	порошку для печива
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
¼ ч. л.	екстракту ванілі
2 ст. л. (30 г)	м'якого арахісового масла
1	середнє яйце

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію, екстракт ванілі, арахісове масло та яйце і знову добре перемішайте.
3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
4. Готуйте за допомогою режиму ☆<sub>3</sub>. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Зверху покрити шоколадною пастою.

Порада: Якщо бажаєте, можна використувати крихке арахісове масло.

<b>Пиріг у чашці з лимонною глазур'ю</b>	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2½ ст. л. (30 г)	цукрової пудри
¼ ч. л.	порошку для печива
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
1 ч. л.	цебри лимона
1	середнє яйце
Глазур:	1 ст. л. лимонного соку змішати з 2 ст. л. цукрової пудри

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію, лимонну цедру та яйце і знову добре перемішайте.
3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
4. Готуйте за допомогою режиму ☆<sub>3</sub>. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.
5. Приготуйте глазур змішавши лимонний сік із цукровою пудрою.
6. Після приготування, проколить пиріг зверху до низу шпажкою, щоб він децю осів, покрийте верх глазур'ю і залиште на 30 секунд.




<b>Морквяний пиріг у чашці</b>	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2 ст. л. (20 г)	просіяної муки
2½ ст. л. (30 г)	світло-коричневого цукру
¼ ч. л.	порошку для печива
¼ ч. л.	меленої кориці
¼ ч. л.	подрібненого мускатного горіха
1 ст. л.	подрібненого мигдалю
1½ ст. л. (15 г)	соняшникової олії
	цедра ½ апельсина
30 г	тертої моркви
1	середнє яйце
Кремовий топінг:	15 г м'якого масла, 40 г цукрової пудри, 40 г не знежиреного вершкового сиру, ½ ч. л. апельсинового соку


Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
  2. Додайте соняшникову олію, цедру апельсина, терту моркву та яйце і знову добре перемішайте.
  3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
  4. Готуйте за допомогою режиму ☆<sup>3</sup>. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.
  5. Приготуйте топінг змішавши разом масло, цукрову пудру, вершковий сир та апельсиновий сік.
- Готову страву залиште на 30 секунд.

Дайте пирогу охолонути і лише потім додайте топінг.

### 6.3 Автоматичне розморожування

Автоматичне розморожування	Вага	Кнопка	Процедура
М'ясо/риба/птиця  (Ціла риба, рибні стейки, рибне філе, курячі ніжки, куряче філе, фарш, біфштекси, відбивні, бургери, сосиски)	0,2-1,0 кг	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поставте їжу у формі в центрі поворотного столика.</li> <li>Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і розділіть. Накрийте тонкі і теплі частини алюмінієвою фольгою.</li> <li>Після розмороження загорніть в алюмінієву фольгу на 15-45 хв., доки добре не відтане.</li> <li>Фарш: Коли пролунає дзвінок, переверніть. Якщо можливо, витягніть розморожені частини.</li> </ul> <p> Не стосується тушок птиці.</p>
Хліб	0,1-1,0 кг	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Розподіліть по формі у центрі поворотного столика. 1,0 кг покладіть безпосередньо на поворотному столику.</li> <li>Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і заберіть розморожені шматки.</li> <li>Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і заберіть розморожені шматки.</li> </ul>

-  Вводьте лише вагу продуктів. Не враховуйте вагу посуду. Для продуктів, маса чи об'єм яких менше чи більше наведених у таблицях для автоматичного готування та розморожування, користуйтеся ручними режимами. Остаточна температура може відрізнятись від початкової. Біфштекси і відбивні заморозуйте одним шаром. Фарш заморозуйте тонким пластом.

## 6.4 Підігрівання їжі та напоїв

Їжі та напоїв	Кількість -г/мл-	Потуж- ність Рівень	Час -хв.-	Метод
Молоко, 1 чашка	150	900 Вт	1	Не накривати
Вода, 1 чашка	150	900 Вт	2	Не накривати
6 чашок	900	900 Вт	8-10	Не накривати
1 тарілка	1000	900 Вт	9-11	Не накривати
Одна порція	400	900 Вт	4-6	Крапніть трохи води на соус, накрийте, перемішайте в середині процесу нагрівання
Суп/пагу	200	900 Вт	1-2	Накрийте, перемішайте після нагрівання
Овочі	500	900 Вт	3-5	Якщо необхідно, додайте трохи води, накрийте, перемішайте в середині процесу нагрівання
М'ясо, 1 шматок <sup>1)</sup>	200	900 Вт	3	Намажте тонким шаром соусу, накрийте
Рибне філе <sup>1)</sup>	200	900 Вт	3-5	Накрийте
Торт, 1 шматок	150	450 Вт	½ -1	Поставте у форму для запікання
Дитяче харчування, 1 баночка	190	450 Вт	½ -1	Перекладіть у посуд, який можна використовувати у мікрохвильовій печі, після підігрівання добре перемішайте і перевірте температуру.
Розтоплення маргарину чи масла <sup>1)</sup>	50	900 Вт	½	Накрийте
Розтоплення шоколаду	100	450 Вт	3-4	Час від часу перемішуйте

<sup>1)</sup> охолоджене

## 6.5 Розморожування

Їжі	Кількість -г-	Потуж- ність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистою- вання -хв.-
Гуляш	500	270 Вт	8-9	Перемішайте в середині процесу розморожування	10-30
Торт, 1 шматок	150	90 Вт	1-3	Поставте у форму для запікання	5
Фрукти	250	270 Вт	3-5	Розкладіть рівномірно, переверніть в середині процесу розморожування	5

## 6.6 Готування заморожених продуктів

Їжі	Кількість -г-	Потуж- ність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистою- вання -хв.-
Рибне філе	300	900 Вт	9-11	Накрийте	2
Одна порція	400	900 Вт	8-10	Накрийте, перемішайте через 6 хв.	2

## 6.7 Готування їжі

Їжі	Кількість -г-	Потуж- ність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистою- вання -хв.-
Броколі/ Горошок	500	900 Вт	6-8	додайте 4-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування	-
Горошок	500	900 Вт	9-11	поріжте кружальцями, додайте 4-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування	-
Печеня	1000	630 Вт	34-38	приправте до смаку; покладіть у неглибоке блюдо; по закінченні половини часу приготування переверніть	10
Рибне філе	200	900 Вт	4-6	Приправте на власний смак, 2 викладіть у форму для запікання, накрийте	2

**i** Якщо піч працює в будь-якому режимі щонайменше 3 хвилини, вентилятор працюватиме ще протягом 2 хвилин після закінчення готування. При відчиненні дверцят вентилятор зупиняється, при зачиненні починає знову працювати доки не закінчаться 2 хвилини (включаючи час, коли дверцята були відчинені). Якщо піч працювала менше 3 хвилин, вентилятор не вмикається.




## 7. КОРИСНІ ПОРАДИ

### 7.1 Кухонне приладдя, безпечне для використання у мікрохвильовій печі

Кухонне приладдя	Безпека використання з мікрохвилями	Коментар
Алюмінієва фольга/ контейнери з фольги	✓ / ✗	Маленькі шматочки фольги можна використовувати, щоб прикрити частини їжі від перегрівання. Фольга повинна знаходитись не ближче за 2 см від стінок камери, інакше може виникнути іскра. Не рекомендується користуватися контейнерами з фольги, якщо інакше не зазначено виробником. уважно дотримуйтеся вказівок.
Порцеляна і кераміка	✓ / ✗	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку та кістяну порцеляну зазвичай можна використовувати, якщо на ній нема металевих оздоб.
Скляний посуд, наприклад Pyrex®	✓	Користуватися скляним посудом слід обережно, оскільки скло від різкого нагрівання може розбитися чи тріснути.
Метал	✗	Не рекомендується користуватися металевим кухонним приладдям у мікрохвильовій печі, оскільки воно іскритиме, що може призвести до пожежі.
Пластик/полістирол, наприклад контейнери з фаст-фудів	✓	Будьте обережні, оскільки деякі контейнери під час нагрівання можуть деформуватися, розплавитися чи втратити колір.
Торбинки для заморожування/запікання	✓	Повинні бути проколоті, щоб виходила пара. Переконайтеся, що торбинки можна використовувати у мікрохвильовій печі. Не використовуйте пластикові чи металеві фіксатори, оскільки вони можуть розплавитися чи загорітися через іскри.
Папір - тарілки, стакани і кухонні рушники	✓	Використовуйте лише для нагрівання або вбирання вологи. Будьте обережні, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Солом'яні і дерев'яні контейнери	✓	Не залишайте піч без нагляду, використовуючи ці матеріали, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Перероблений папір і газети	✗	Може містити частинки металу, що може спричинити іскри і призвести до пожежі.

## 7.2 Поради щодо готування у мікрохвильовій печі

Поради Щодо Готування У Мікрохвильовій Печі	
Склад	Продукти з високим вмістом цукрів чи жирів (наприклад, різдвяний пудинг чи солодкі пиріжки) потрібно гріти коротше. Будьте обережні, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Порції	Для рівномірного готування робіть порції чи шматки однаковими.
Температура їжі	Початкова температура їжі впливає на кількість часу, необхідного для її приготування. Розрізайте їжу з начинкою, (наприклад пончики з джемом), щоб випустити жар і пару.
Розташування	Розташуйте товстіші шматки їжі ближче до краю тарілки, (наприклад курячі ніжки).
Накривання	Використовуйте харчову плівку для мікрохвильових печей з отворами або підходящу кришку.
Проколювання	Продукти у шкаралупі, шкірі чи мембрані потрібно проколоти в кількох місцях перед готуванням чи розігріванням, оскільки пара збирається і їжа може вибухнути, наприклад картопля, риба, курка, сосиски.  <b>ВАЖЛИВО!</b> Не підігрівайте яйця у мікрохвильовій печі, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення готування, (наприклад яйця-пашот чи «в круту»).
Мішайте, перевертайте і перекладайте	Щоб забезпечити рівномірне нагрівання, важливо перемішувати, перевертати чи перекладати їжу в процесі готування. Завжди перемішуйте і пересувайте їжу з країв до центру.
Залишайте постояти	Після готування їжа повинна постояти, щоб жар рівномірно розподілився у ній.
Прикривання	Деякі частини їжі під час розморожування можуть нагріватися. Теплі частини можна прикрити шматочками фольги, які відбиватимуть мікрохвилі, (наприклад ніжки і крильця курки).

 Виймаючи їжу, користуйтеся прихватками чи кухонними рукавицями, щоб запобігти опікам. Завжди відкривайте контейнери, посуд для попкорну, рукави для запікання тощо на відстані від обличчя та рід, щоб не обпектися паром. Відкривайте дверцята печі завжди на відстані, щоб не обпектися паром та жаром. Нарізайте фаршировані запечені страви після нагрівання, щоб випустити пару та уникнути опіків.

## 8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО


Проблема	Перевірте, чи . . .
Піч не працює, як належить?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Запобіжники у блоці запобіжників працюють.</li> <li>• Не було збою електромережі.</li> <li>• Якщо запобіжники перегорають, зверніться до кваліфікованого електрика.</li> </ul>
Режим мікрохвиль не працює?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дверцята добре зачинені.</li> <li>• Ущільнювач дверцят і поверхня прилягання чисті.</li> <li>• Натиснута кнопка <b>ПУСК</b>.</li> </ul>
Поворотний столик не обертається?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Підставка поворотного столика правильно надіта на вісь мотора.</li> <li>• Посуд не виходить за межі поворотного столика.</li> <li>• Їжа не виходить за межі поворотного столика і не блокує його обертання.</li> <li>• У западині під поворотним столиком нічого немає.</li> </ul>
Піч не вимикається?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ізолюйте пристрій від блоку запобіжників.</li> <li>• Зверніться до уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру.</li> </ul>
Внутрішнє освітлення не працює?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Зверніться до Вашого уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру. Лампу внутрішнього освітлення може замінювати виключно фахівець уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру, який пройшов навчання.</li> </ul>
Їжа розігрівається і готується довше, ніж раніше?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Встановіть довший час готування (подвійна порція = майже подвійний час) або</li> <li>• Якщо їжа холодніша, ніж звичайно, повертайте чи перевертайте її час від часу або</li> <li>• Встановіть більшу потужність.</li> </ul>
Дверцята не відчиняються через вимкнення електроенергії?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Обережно відчиніть дверцята, відтягнувши назовні важіль у правому нижньому куті скла дверцят.</li> </ul>

## 9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ


Напруга змінного струму	220-240 В, 50 Гц, однофазна	
Розподіл запобіжник/вимикач	Мінімум 10 А	
Необхідна напруга змінного струму:		
	Мікрохвилі	1,4 кВт
Вихідна потужність:	Мікрохвилі	900 Вт (IEC 60705)
Частота мікрохвиль	2450 МГц <sup>1)</sup> (Груп 2 / Класу В)	
Зовнішні габарити:	KMFE264TE	596 мм (Ш) x 459 мм (В) x 404 мм (Г)
Внутрішні габарити	342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) <sup>2)</sup>	
Об'єм камери	26 літрів <sup>2)</sup>	
Поворотний столик	Ø 325 мм, скло	
Вага	approx. 19 kg	

- 1) Цей продукт відповідає вимогам європейського стандарту EN55011. Згідно цього стандарту цей продукт класифікується як обладнання групи 2 класу В. Належність до групи 2 означає, що цей пристрій лад за своїм призначенням генерує радіочастотну енергію у формі електромагнітного випромінювання для теплової обробки їжі. Належність до класу В означає, що цей пристрій можна використовувати в домашніх умовах.
- 2) Внутрішній об'єм розраховано шляхом вимірювання максимальної ширини, глибини та висоти. Фактичний об'єм для продуктів харчування менший.

## 10. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.

Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів.

Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)







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



TINS-B246URR1

