



ET	Mikrolaineahi	Kasutusjuhend	2
FR	Four À Micro-Ondes	Notice D'utilisation	27
IT	Forno a Microonde	Manuale per L'utente	56
LV	Mikroviļņu Krāsns	Lietotāja Rokasgrāmata	83
PL	Kuchenka Mikrofalowa	Instrukcja Obsługi	108

SISUKORD

1. OLULISED OHUTUSNÕUDED	3
2. PAIGALDAMINE	7
3. SEADME ÜLEVAADE	11
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST	12
5. KASUTAMINE	13
6. TOIDUVALMISTAMISE TABELID	17
7. NÕUANDED	23
8. MIDA TEHA, KUI	25
9. TEHNILISED ANDMED	26
10. ENERGIATÕHUSUS	26
11. KESKKONNATEAVE	26

SULLE MÕELDES

Täname Teid selle Electroluxi seadme ostmise eest. Olete valinud toote, mille loomisel on rakendatud pikaagest professionaalset kogemust ja innovatsiooni. Nutika ja stiilse disaini kõrval ei ole unustatud ka Teid. Ükskõik, millal Te seda ka ei kasuta – suurepärastes tulemustes võite Te alati alati kindel olla. Teretulemast Electroluxi.

Külastage meie veebisaiti:



Leiate nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse kohta:
www.electrolux.com



Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:
www.electrolux.com/productregistration



Saate osta lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.electrolux.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed.

Andmed leiate andmesildilt. Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.



Hoiatus / oluline ohutusinfo



Üldine informatsioon ja nõuanded



Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. OLULISED OHUTUSNÕUDED

Üle 8-aastased lapsed ja keha-, meele- või vaimupuudega inimesed või kogemusteta ja teadmisteta inimesed võivad toodet kasutada, kui neid juhendatakse või nad on saanud juhiseid toote ohutu kasutamise ja kasutamisega seotud ohtude kohta. Lapsi tuleks jälgida tagamaks, et nad ei mängi seadmega. Lapsed võivad toodet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vähemalt 8-aastased ja kui neid selle juures juhendatakse.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks kõrgemal kui 2000 m.



OLULINE! OLULISED OHUTUSNÕUDED:
LUGEGE TÄHELEPANELIKULT JA HOIDKE
EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES.



HOIATUS!

Ärge kasutage seadet ilma pöördaluse ja pöördaluse toeta. Ärge kasutage seadet tühjtalt.



HOIATUS!

Kui uks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada kuni see on kompetentse isiku poolt ära parandatud.



HOIATUS!

Kõikidele teistele, peale asjatundjatest isikute, on igasugused hooldus- ja remonditööd, millised hõlmavad mikrolainete eest kaitset pakkuva katte eemaldamist, ohtlikud.



HOIATUS!

Vedelikke ja teisi toite ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad lõhkeda.

Antud seade on mõeldud kasutamiseks majapidamistes ja muudes sarnastes kohtades, näiteks: poodide, kontorite ja muude töökohtade töötajate köögruumides; talumajapidamistes; hotellide, motellide ja muude eluruumide klientidele; kodumajutuse tüüpi ettevõtetes. Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid nõusid.

Mikrolainetega toiduvalmistamise ajal ei ole lubatud kasutada metallist toidu- või jooginõusid.

Ärge jätke ahju järelevalveta, kui kasutate ühekordseid plast-, paber- või muid süttivaid nõusid.

Mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduspatjade, susside, pesukäsnade, märgade lappide ja muu sarnase soojendamine võib tekitada vigastusi või põhjustada süttimist või tulekahju.

Kui soojendatav toit hakkab suitsema, ÄRGE AVAGE AHJU UST. Lülitage ahi välja, tõmmake juhe seinast ja oodake, kuni toit enam ei suitse. Ahju ukse avamine toidu suitsemise ajal tekitab tuleohu.

Jookide soojendamisel mikrolaineahjus võib toimuda hilinenud plahvatuslik keemine, seega peab anuma käsitlemisel ettevaatlik olema.

Põletuste vältimiseks tuleb lutipudelite ja lastetoidupurkide sisu enne tarbimist segada või loksutada ning temperatuur üle kontrollida.

Ärge keetke mikrolaineahjus koorega mune ega kuumutage terveid kõvakskeedetud mune, kuna need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamist.

Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja tootja, tootja hooldusesindus või sama kvalifikatsiooniga isik.

1.1 Hooldamine ja puhastamine

Uks:

Kogu mustuse eemaldamiseks puhastage regulaarselt mõlemat ukse külge, ukse kinnitusi ja kinnituspindasid pehme ja niiske lapiga. Ahju ukse klaasi puhastamiseks ärge kasutage karedaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist abivahendeid, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.

Ahju sisepind:

Puhastamiseks pühkige pärast iga kasutuskorda kõik toidujäätmed pehme ja niiske lapi või käsnaga, kuni ahi on veel soe. Suuremate plekkide puhul kasutage veidi seepi ja pühkige mitu korda niiske lapiga, kuni jäätmed on eemaldatud. Ärge eemaldage lainejuhi katet. Veenduge, et seep ega vesi ei siseneks seintes olevatesse väikestesse õhuaukudesse, kuna see võib ahju kahjustada. Ahju sisepinna puhastamisel ärge kasutage aerosool-puhastusvahendeid. Kuumutage oma ahju regulaarselt grilli kasutades. Toidujäänused või rasvaplekid võivad tekitada suitsu või põhjustada halba lõhna. Pärast kasutamist puhastage lainejuhi kate, ahju sisemus, pöördalus ja pöördaluse tugi. Need peavad olema kuivad ja rasvavabad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda ja hakata suitsema või süttida.

Ahju välispind:

Ahju välispinda võib hõlpsasti puhastada pehme seebi ja veega. Veenduge, et pühite seebi ära niiske lapiga ja kuivatate välispinna pehme rätiga.

Juhtpaneel:

Juhtpaneeli deaktiveerimiseks avage enne puhastamist ahju uks. Juhtpaneeli puhastamisel tuleks olla hoolikas. Pühkige paneeli vees niisutatud lapiga, kuni paneel on puhas. Vältige liigse vee kasutamist. Ärge kasutage keemilisi või abrasiivseid puhastusvahendeid.

Pöördalus ja selle tugi:

Eemaldage pöördalus ja selle tugi ahjust. Peske need kerges seebivees. Kuivatage pehme lapiga. Nii pöördalust kui ka selle tuge võib pesta nõudepesumasinas.

Rest:

See tuleks pesta lahjas pesuvedeliku lahuses ja seejärel kuivatada. Rest võib pesta nõudepesumasinas.



OLULINE!

Puhastage ahju regulaarselt ja eemaldage kõik toidujäätmel. Kui te ei hoia ahju puhtana, võib ahju pinna seisukord halveneda, mis võib omakorda lühendada seadme tööiga ja tekitada ohtlikke olukordi.

Seadmest toidunõusid välja võttes ärge eemaldage pöördalust oma kohalt.



OLULINE!

Kasutada ei tohi aurupuhastit.

Mikrolaineahi on ettenähtud integreeritult kasutamiseks.

Seadet ei tohi paigaldada mööbli sisse.

Toode ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks. Vältige kütteke-hade puudutamist.



HOIATUS!

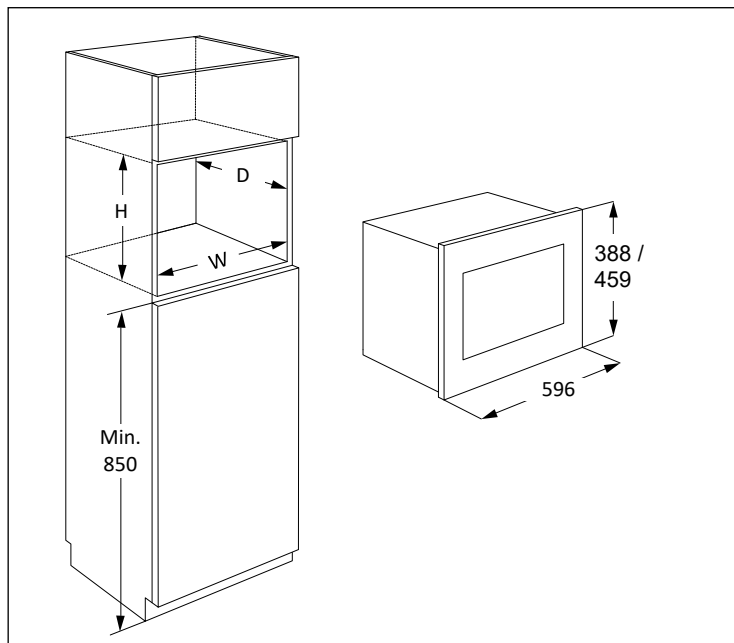
Hoidke lapsed eemal ahju uksest ja ligipääsetavatest osadest, mis võivad grilli kasutamisel kuumaks minna. Lapsed tuleks eemal hoida nende kõrvetamise vältimiseks.



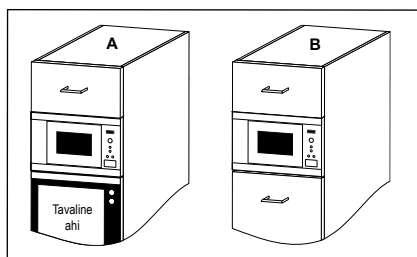
OLULINE!

Ärge kasutage ühegi mikrolaineahju osa puhastamisel müügilolevaid küürimislappe või ahju puhastusvahendeid, aurupuhasteid, abrasiivseid ja karedaid puhastusvahendeid, mis tahes vahendeid, mis sisaldavad naatriumhüdroksiidi.

2. PAIGALDAMINE



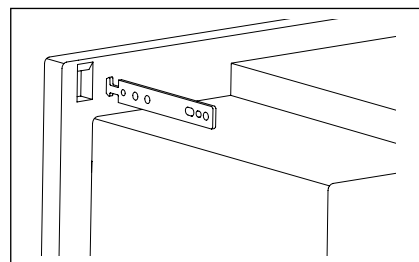
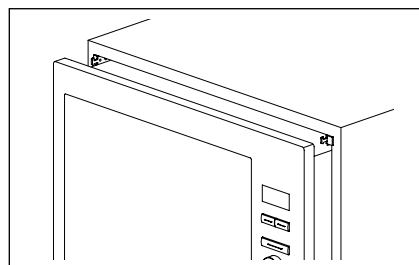
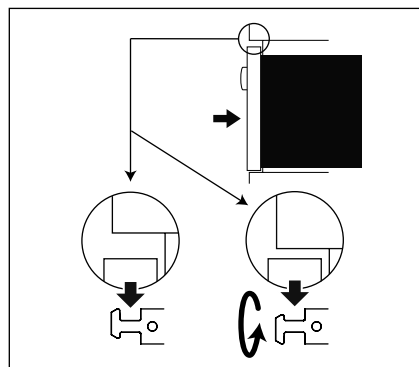
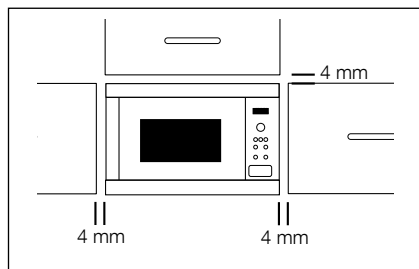
Mikrolaineahju võib paigaldada asukohta A või B:



Asend	Niši suurus		
	L	S	K
A	562 x 550 x 380		
B	562 x 500 x 380		

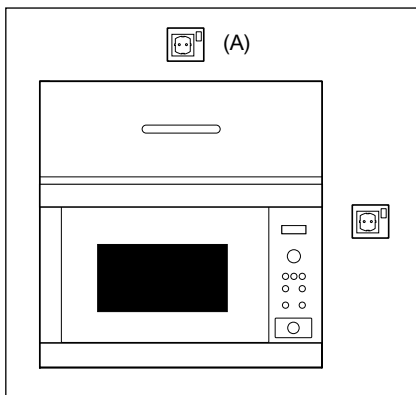
Mõõtmed (mm)

2.1 Seadme paigaldus



1. Eemaldage pakendi kõik osad ja kontrollige, kas seade on terve.
2. Paigaldage kinnitushaagid köögikappi, juhitudes lisatud õpetusest ja mallist.
3. Asetage seade aeglaselt ja jõudu kasutamata köögikappi. Seade tuleb tõsta kinnitushaakidele ja seejärel oma kohale alla lasta. Kui seade paika ei lähe, saab selle kinnitushaagi ümber pöörata. Ahju eesmine raam peab minema vastu kapi eesmist ava.
4. Veenduge, et seade oleks stabiilne ega oleks kaldu. Veenduge, et seinakapi ukse ja ahju esikülje ülemise serva vahel oleks 4 mm vahe (vt diagrammi).

2.2 Seadme ühendamine toiteallikaga



- Elektripistikupesa peab alati olema juurdepääsetav, et seadme saaks hädaolukorras hõlpsasti pistikust lahti ühendada. Teine võimalus on ahi toiteallikast isoleerida, ühendades lüliti juhtmete ühendamise eeskirjade kohaselt püsijuhtmestikku.
- Toitejuhet tohib vahetada vaid elektrik.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja tootja, tootja hooldusesindus või sama kvalifikatsiooniga isik.
- Seinakontakt ei tohi olla seinakapi taga.
- Kõige parem asukoht on seinakapi kohal, vt (A).
- Ühendage seade ühefaasilisse 220-240 V/50 Hz vahelduvvooluvõrku õigesti paigaldatud maandusega pistiku kaudu. Pistikupesa peab olema sulatatud 16 A kaitsmega.
- Enne paigaldamist siduge toitejuhtme külge nõõrijupp, mis hõlbustaks ühendamist asukohaga (A), kui seadet paigaldatakse.
- Kui paigaldate seadme kõrge servaga seinakappi, ÄRGE vigastage toitejuhet.
- Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse.
- Ärge jätke toitejuhet kuuma või terava servaga pinnale, nagu kuuma õhu ventilatsioonitava ahju ülaosa tagapool.

2.3 Lisanõuanne

Ärge kasutage mikrolaineahju õli kuumutamiseks. Temperatuuri ei saa kontrollida ja õli võib süttida. Popkorni tegemiseks kasutage ainult spetsiaalselt mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud popkorni valmistamise vahendeid.

SÜDAMESTIMULAATORIGA inimesed peaksid mikrolaineahjuga seotud ettevaatusabinõude kohta küsima oma arstilt või südamestimulaatori tootjalt.

Ärge kunagi kallake või sisestage midagi ukse lukustite avadesse või ventilatsiooniavadesse. Kui toit maha läheb, lülitage ahi kohe välja ja lahutage vooluvõrgust ning võtke ühendust ELECTROLUX-i ametliku teenindusesindajaga.

Ärge kunagi muutke ahju mingil moel.

Kasutage ainult selle ahju jaoks mõeldud pöördalust ja pöördaluse tuge. Ärge kasutage ahju ilma pöördalusest.

Pöördaluse katkimineku vältimine:

- Enne pöördaluse puhastamist veega laske sel jahtuda.
- Ärge pange kuuma toitu või kuumi nõusid külmale pöördalusele.
- Ärge pange külma toitu või külmi nõusid kuumale pöördalusele.

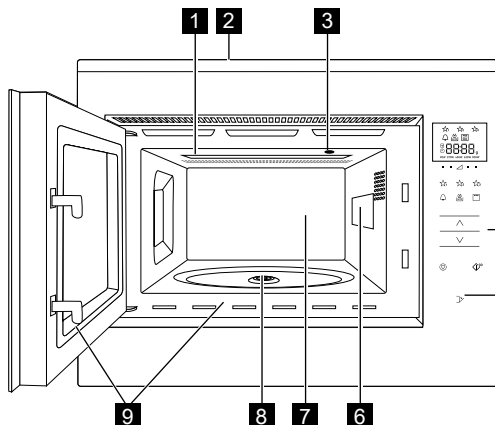
Ärge kasutage mikrolainetega sobivaid plastnõusid, kui ahi on GRILL-režiimi või TOPELTGRILL-režiimi kasutamisest veel kuum, kuna nõud võivad hakata sulama. Plastikanumaid ei tohi eelmainitud režiimide puhul kasutada, v.a kui anuma tootja seda lubab.

Tootja ega edasimüüja ei vastuta vale elektriühenduse loomisest tulenevate ahju kahjustuste või kehaliste vigastuste eest. Ahju seintele või uksetihendite ja tihenduspiindade ümber võib aeg-ajalt moodustuda veeauru või -tilku. See on normaalne nähtus ega ole märk mikrolaineahju lekkimisest või tõrgetest.

Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

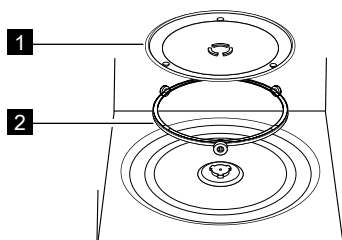
3. SEADME ÜLEVAADE

3.1 Mikrolaineahi



- 1** Grilli soojenduselement
- 2** Esikül
- 3** Ahju valgusti
- 4** Juhtpaneel
- 5** Ukse avamise nupp
- 6** Lainejuhi kate (ärge eemaldage)
- 7** Ahju sisemus
- 8** Tihend
- 9** Uksetihendid ja tihenduspinna

3.2 Lisaseadmed



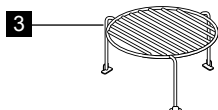
Veenduge, et järgmised lisaseadmed on ahjuga kaasas:

- 1** Pöördalus
- 2** Pöördaluse tugi
- Asetage pöördaluse tugi ahju sisse põrandale.
- Seejärel asetage pöördalus pöördaluse toele.
- Pöördaluse kahjustuste vältimiseks veenduge, et tõstate anuma ahjust väljavõtmisel pöördaluse servast üle.

i Kasutage mikrolaineahju käitamise ajal alati pöördaluse komponente.



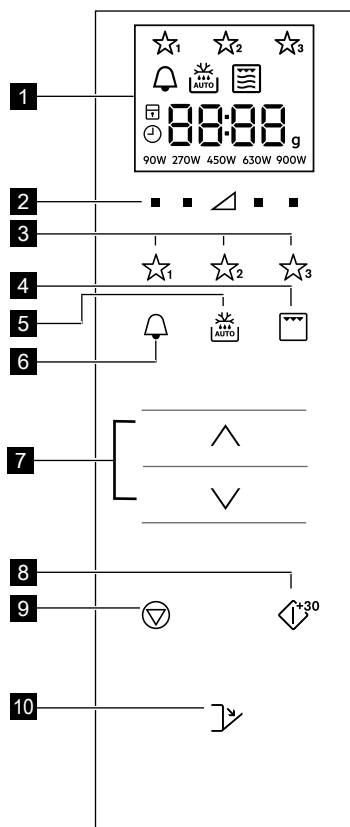
Kasutage neid osi vaid režiimis Grill.



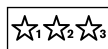
3 Rest

i Tarvikuid tellides öelge oma edasimüüjale või ELECTROLUX-i ametlikule teenindusesindajale vajaliku detaili nimi ja mudelinimi.

3.3 Juhtpaneel



1 Digitaalse ekraani näidikud:



Lemmikud



Taimer



Automaatsulatus



Grill



Topeltgrill



Mikrolaine



Stop/tühista



Lapselukk



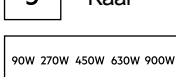
Kella seadistamine



Displei segmendid



Kaal



Võimsustasemed

2 Võimsustasemete nupud

3 Lemmikute nupud

4 Grilli nupp

5 Automaatsulatus nupp

6 Taimer nupp

7 Rohkem/vähem-nuppud

8 Start/Kinnita/Quick nupp

9 Stop-nupp

10 Ukse avamise nupp

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Vooluvõrku ühendamine

Ahju esmakordsel vooluvõrku ühendamisel pakutakse teile võimalust seadistada kella. Ahjul on 24-tunni kell.

1. Ahjust kostab piiks ja displei ikoonid lülituvad pooleks sekundiks sisse. Vajutage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu kuni kuvatakse „on“ (sees) või „oFF“ (väljas).
- 2a. Kella väljalülitamiseks vajutage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu, kuni kuvatakse „oFF“ (väljas) ja vajutage seejärel **START**-nuppu. Ahi on kasutamiseks valmis.

Kui olete kella välja lülitanud ja soovite seda uuesti sisse lülitada, siis vajutage

nuppu **TAIMER** kaks korda ja järgige punktis 2b nimetatud protseduuri.

- 2b. Kella sisselülitamiseks vajutage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu, kuni kuvatakse „on“ (sees) ja vajutage seejärel **START**-nuppu.

Näide: Kella seadistamine ajale 18:45.

1. Muutke **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu vajutades tunde.
2. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.
3. Muutke **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu vajutades minuteid.
4. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.

Kella seadistamise järel kuvatakse displeile kellaaeg.

4.2 Ootel (Säästurežiim)

Kui ahju ei ole 5 minuti vältel kasutatud, lülitub ahi automaatselt ooterežiimi.

Näide: Kui kella ei ole seadistatud: Displei lülitub välja.

Ooterežiimist väljumiseks vajutage suvalist nuppu või avage uks.

Näide: Kui kell on seadistatud:

Peale 5-minutilise perioodi, kuvatakse aega.

4.3 Juba seadistatud kellaaja muutmine

Kellaega on võimalik muuta ka hiljem, pärast kella esialgset seadistamist.

Näide: Kellaaja 18.45 seadistamine ajale 19.50.

1. Vajutage nuppu **TAIMER** kaks korda.
2. Vajutage nuppu **START**.
3. Vajutage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu, kuni kuvatakse „19“.
4. Vajutage nuppu **START**.
5. Vajutage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu, kuni kuvatakse „50“.
6. Vajutage nuppu **START**.

4.4 Kella tühistamine ja ootele seadmine (Säästurežiim)

1. Vajutage nuppu **TAIMER** kaks korda.
2. Vajutage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu kuni kuvatakse „OFF“ (väljas).
3. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.

4.5 Lapselukk

Ahjul on kaitseseade, mis ei lase lastel ahju juhuslikult käivitada. Kui lukk on aktiveeritud, ei ole mikrolaineahju ühtegi osa võimalik käitada enne, kui lukustus on maha võetud. Luku pealepanemine ja mahavõtmine on võimalik ainult siis, kui ahi ei tööta.

Näide: Luku pealepanemine.

Vajutage ja hoidke nuppu **STOP** kuni „lapseluku“ sümbol hakkab vilkuma.

Näide: Luku mahavõtmine.

Vajutage ja hoidke nuppu **STOP** kuni „lapseluku“ sümbol lülitub välja.



Kui lapselukk on sisse lülitatud, ei toimi ükski nupp peale nupu **STOP**.

5. KASUTAMINE

5.1 Mikrolaineahjus toidu valmistamine

Näide: Supi kuumutamine 2 minutit ja 30 sekundit mikrolaineahju võimsusel 630 W.

1. Vajutage kolmnurgast paremal asuvat nuppu **VÕIMSUSTASE**, kuni kuvatakse „630 W“.
2. Sisestage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu vajutades aeg.
3. Vajutage nuppu **START**.



Mikrolainetega toiduvalmistamise režiimis saate otse vajaliku seadistuse all asuvat nuppu vajutades muuta ahju võimsustaset.

Ahju töötamise ajal võimsustaseme muutmiseks vajutage ja hoidke soovitud **VÕIMSUSE** nuppu uus võimsustase on displeile kuvatud. Liiga suure võimsuse või liiga pika toiduvalmistusaja tõttu võib toit üle kuumeneda ja tuleohtu tekitada.

Kui on valitud 900 W, on maksimaalne sisestatav töötamisaja pikkus 15 minutit.

Kui ahi töötab ükskõik, millises režiimis 3 minutit või kauem, jääb ventilaator peale valmistamise lõppu veel 2 minutiks tööle. Ukse avamisel see seiskub, ukse sulgemisel algab uuesti kuni 2 minutit on möödunud (koos ukse avatud olemise ajaga). Kui ahi töötab vähem kui 3 minutit, ventilaator ei käivitu.

Pärast toiduvalmistamist jätkab pöördalus pöörlemist, kuni küpsetusnõu naaseb oma algasendisse. Ahju sisevalgustus jääb põlema kuni pöörlemise lõpuni või 5 siis sekundiks (olenevalt, kumb on suurem). Lõpule jõudmisel kostub ahjust piiks. Kui üks protsessi käigus avada, pöörlemine seiskub.

5.2 Võimsustasemed

Võimsuse seade	Soovitav kasutus
900 W/ KÕRGE	Kasutatakse kiireks küpsetamiseks või ülessoojendamiseks, nt supid, pajaroad, konservitoidud, kuumad joogid, juurviljad, kala jne.
630 W	Kasutatakse tihedate toitude, nt praadide, pikkpoisi ja valmistoidu pikemaks küpsetamiseks, samuti õrnade roogade, nt juustukastme ja keeksi valmistamiseks. Vähendatud võimsusel ei kee kaste üle ja toit küpseb ühtlaselt, küpsemata külgedel üle.
450 W	Tihedate toitude korral, mille valmistamiseks on vaja pikka küpsetusaega, nt loomaliharoad, on soovitatav kasutada seda võimsust, et liha jääks õrn.
270 W/ SULATUS	Sulatamiseks valige see võimsus, et toit sulaks ühtlaselt. See võimsus sobib suurepäraselt ka riisi, pasta ja kliimpide madalal temperatuuril kuumutamiseks ning vanillikastme valmistamiseks.
90 W	See sobib õrnaks sulatamiseks, nt kreemikoogi või lehttaigna valmistamiseks.
0 W	Kasutusel seadme mittetöötamise/köögitaimeri kasutamise ajal.

W = VATT

5.3 Vähendatud võimsus

Küpsetusrežiim	Tavapärane aeg	Vähendatud võimsus
Mikrolained 900 W	15 minutit	Mikrolained 630 W
Grill	10 minutit	Grill 500 W
Topeltgrill	10 minutit	Grill 500 W

5.4 Valmistamisaja muutmine toiduvalmistamise ajal

Valmistamise kestust saab muuta ka toiduvalmistamise ajal.

Näide: 2 minuti (120 sekundit) lisamine, kasutades nuppu **START**.

1. Vajutage neli korda nuppu **START**.
Valmistamisaaeg pikeneb 120 sekundi võrra.

5.5 Stop-nupu kasutamine

Pausirežiimi sisenemiseks vajutage üks kord nuppu **STOP**.

Valmistamisaja tühistamiseks vajutage veel kord nuppu **STOP**.

5.6 Taimer

Taimeri seadistamine.

1. Vajutage nuppu **TAIMER**.
2. Sisestage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu vajutades aeg.
3. Vajutage nuppu **START**. Taimer käivitub automaatselt.



Aega on võimalik taimeri töötamise ajal pikendada, vajutades selleks **START**-nuppu.

Taimerit saab kasutada ainult siis, kui ahi ei tööta.

5.7 Kiirkäivitamine

Teil on võimalik alustada toiduvalmistamist otse režiimis 900 W/KÕRGE 30 sekundit, vajutades nuppu **START**.



Aja juurde lisamiseks vajutage nuppu **START**.

5.8 Summutamine

Heli väljalülitamine.

1. Vajutage 3 korda nuppu **TAIMER**, kuni displeile kuvatakse kirje „Soun“.
2. Vajutage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu kuni kuvatakse „OFF“ (väljas).
3. Vajutage nuppu **START**.

Heli sisselülitamine.

1. Vajutage 3 korda nuppu **TAIMER**, kuni displeile kuvatakse kirje „Soun“.
2. Vajutage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu kuni kuvatakse „on“ (sees).
3. Vajutage nuppu **START**.

5.9 Paus

Mikrolainetega toiduvalmistamise ajutiseks peatamiseks.

1. Vajutage nuppu **STOP** või avage uks.
2. Ahju töö peatub 5 minutiks.
3. Toiduvalmistamise jätkamiseks vajutage **START**.

5.10 Grill ja topeltgrill

Sellel mikrolaineahjul on kaks grilli küpsetusrežiimi:

Ainult grill

Topeltgrill (grill mikrolaineahjuga)



OLULINE! Grillimiseks soovitatakse resti Grilli esmakordsel kasutamisel võite näha suitsu või tunda põlemise lõhna. See on normaalne ega tähenda, et ahi oleks rikkis. Selle probleemi vältimiseks laske grillil esmakordsel kasutusel 20 minutit töötada ilma toiduta.

1. Kellaaja sisestamiseks vajutage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu.
2. Režiimi Topeltgrill jaoks vajutage üks kord nuppu **GRILL** (Grill + Mikrolained) ja vajutage nuppu **START**.
Ainult grilli valimiseks vajutage veel kord nuppu **GRILL**.
3. Vajutage nuppu **START**.



Režiimis Topeltgrill ei ole mikrolainete võimsustasemeid 90 W ja 900 W võimalik kasutada. Režiimist Topelt grill või Grill väljumiseks vajutage nuppu **GRILL** kuni displeil põleb ainult mikro lainete sümbol.

5.11 Lemmikud

Ahjul on kolm Lemmikretsepti.



☆₁ Või pehmemdamine



☆₂ Šokolaadi sulatamine



☆₃ Topsikook

Näide: Või pehmemdamine.

1. Vajutage üks kord nuppu **LEMMIK 1**.
2. Valige **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu vajutades kaal.
3. Vajutage nuppu **START**.



Displeisegmendid hakkavad pöörlema, näidates, et toitu tuleb segada või ümber pöörata. Valmistamise jätkamiseks vajutage nuppu **START**. Automaatsulatamisaja lõppedes peatub programm automaatselt. Algeadistatud Lemmikretseptide võimsustasemeid ei ole võimalik muuta. Korraga saab valmistada 1–4 topsikooki.



HOIATUS! Šokolaad või olla väga kuum! Kui šokolaad vajab pikemat valmistamisaega, lisage juurde 10 sekundit. Olge šokolaadiga ettevaatlik, kuna see võib üle kuumeneda ja põhjustada põletusi.

Lemmikute ülekirjutamine teie enda retseptidega.

1. Vajutage nuppu **VÕIMSUSE** ja valige vajalik võimsus.
2. Sisestage **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu vajutades aeg.
3. Vajutage ja hoidke nuppu **LEMMIK**, mille alla soovite uut retsepti salvestada, kuni kuulete üksikut piiksu ja kuvatakse lemmiku täht.

Lemmikute lähtestamine tehaseseadetele.

1. Vajutage nuppu **STOP**.
2. Vajutage ja hoidke nuppu **VÕIMSUSTASE** 450 W kolm sekundit.
Ahi taastab Lemmikute algsed tehaseseaded.

5.12 Automaatsulatus

Automaatsulatus arvestab toidu kaalu alusel automaatselt välja õige valmistamisrežiimi ja -aja.

Teil on võimalik valida 2 automaatse sulatamise menüü vahel.

1. Automaatsulatus: Liha/kala/linnuliha
2. Automaatsulatus: Leib

Näide: 0,2 kg steigi sulatamine.

1. Valige üks kord nuppu **AUTOMAATSULATUS**, vajutades automaatsulatuse menüü.
2. Valige **ROHKEM/VÄHEM**-nuppu vajutades kaal.
3. Vajutage nuppu **START**.

 Displeisegmendid hakkavad pöörlima, näidates, et toitu tuleb segada või ümber pöörata. Valmistamise jätkamiseks vajutage nuppu **START**. Automaatsulatamisaja lõppedes peatub programm automaatselt. Automaatse sulatamise ajal ei ole aega/võimsust võimalik reguleerida.

6. TOIDUVALMISTAMISE TABELID

6.1 Lemmikud

Lemmikud	Kaal	Nupp	Protseduur
Või pehmendamine	0,05-0,25 kg	☆ ₁	Asetage või pyrex-nõusse. Segage korralikult pärast valmistamise lõppu.
Šokolaadi sulatamine	0,1-0,2 kg	☆ ₂	Murdke šokolaad väikesteks tükkideks. Asetage šokolaad pyrex-nõusse. Helisignaali kõlamilisel segage. Segage korralikult pärast valmistamise lõppu.  HOIATUS: Šokolaad või olla väga kuum! Kui šokolaad vajab pikemat valmistamisaega, lisage juurde 10 sekundit. Olge šokolaadiga ettevaatlik, kuna see võib üle kuumeneda ja põhjustada põletusi.
Topsikook	1-4 topsi	☆ ₃	Valmistage koogid vastavalt retseptile. Asetage tops pöördaluse serva lähedale. Laske valmistamise järel seista veel 30 sekundit.

6.2 Topsikoogi retseptid

Šokolaadi topsikook	
Koostisained 1 topsi kohta:	
2½ spl (25 g)	nisujahu
2 spl (12 g)	kookospulbrit
2½ spl (30 g)	kristallsuhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
1½ spl (15 g)	taimeõli
¼ tl	vanilliekstrakti
1	keskmine muna

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli, vanilliekstrakt ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
4. Valmistage, kasutades ☆₃. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja. Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Kaunistage šokolaadivahuga.

Nõuanne: Šokolaadi-apelsini topsikoogi valmistamiseks asendage vanilliekstrakt 1/2 tl apelsiniekstraktiga.

Vaarika topsikook	
Koostisained 1 topsi kohta:	
2½ spl (25 g)	nisujahu
2½ spl (30 g)	kristallsuhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
1½ spl (15 g)	taimeõli
½ tl	vanilliekstrakti
1	keskmine muna
1½ spl	ilma seemneteta vaarikamoosi

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli, vanilliekstrakt ja muna. Segage läbi.
3. Lisage lusikaga moosi, nii et segule tekivad triibud.
4. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
5. Valmistage, kasutades ☆³. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Kaunistage vanillikreemiga.

Õuna-puru topsikook	
Koostisained 1 topsi kohta:	
2½ spl (25 g)	nisujahu
2 spl (30 g)	pehmet pruuni suhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
¼ tl	jahvatatud kaneeli
1½ spl (15 g)	taimeõli
1	keskmine muna
1½ spl (30 g)	õunakastet
pool (7 g)	küpsist, purustatud

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained (välja arvatud küpsis) topsi ja segage kahvliga läbi.
 2. Lisage taimeõli ja muna. Segage läbi.
 3. Lisage lusikaga ettevaatlikult õunakaste, nii et segule tekivad triibud.
 4. Kaunistage pealt küpsisetükkidega.
 5. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
 6. Valmistage, kasutades ☆³. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.
- Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Lisage peale lusikatäis vanillijäätist.



HOIATUS! Õunakaste saab olema tuline.

Pähklivõi topsikook	
Koostisained 1 topsi kohta:	
2½ spl (25 g)	nisujahu
2 spl (30 g)	pehmet pruuni suhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
1½ spl (15 g)	taimeõli
¼ tl	vanilliekstrakti
2 spl (30 g)	pähklivõid
1	keskmine muna

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli, vanilliekstrakt, pähklivõi ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
4. Valmistage, kasutades ☆³. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Lisage peale šokolaadikreem.

Nõuanne: Kui eelistate, võite kasutada krõmpsuvat pähklivõid.

Porgandi topsikook	
Koostisained 1 topsi kohta:	
2 spl (20 g)	nisujahu
2½ spl (30 g)	pehmet pruuni suhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
¼ tl	jahvatatud kaneeli
¼ tl	riivitud muskaati
1 spl	riivitud mandleid
1½ spl (15 g)	päevalilleõli
	½ apelsini koor
30 g	riivitud porgandit
1	keskmine muna
Kreemine pealiskiht: 15 g pehmendatud võid, 40 g tuhksuhkrut, 40 g kõrge rasvasisaldusega koorejuustu, ½ tl apelsinimahla	

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage päevalilleõli, apelsinikoor, riivitud porgand ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
4. Valmistage, kasutades ☆³. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.
5. Pealiskihi valmistamiseks segage kokku või, tuhksuhkur, koorejuust ja apelsinimahl.

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Laske koogil jahtuda ja lisage seejärel pealiskate.

Sidrunipiiskadega topsikook	
Koostisained 1 topsi kohta:	
2½ spl (25 g)	nisujahu
2½ spl (30 g)	kristallsuhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
1½ spl (15 g)	taimeõli
1 tl	sidrunikoort
1	keskmine muna
Pealiskate: 1 spl sidrunimahla, millesse on segatud 2 spl kristallsuhkrut	

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli, sidrunikoort ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
4. Valmistage, kasutades ☆₃. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.
5. Piserdage pealt kristallsuhkruga segatud sidrunimahla.
6. Küpsetamise järel vabastage kook, läbistage pealmine osa praevardaga, piserdage pealiskate üle koogi ja laske seista 30 sekundit.

6.3 Automaatsulatus

Automaatsulatus	Kaal	Nupp	Protseduur
Liha/kala/linnuliha (Terve kala, kala- lõigud, kalafileed, kanakoivad, kanarind, hakkliha, lihalõigud, lihatükid, kotletid, vorstid)	0,2-1,0 kg	 x1	• Pange toit madalas küpsetusvormis pöördaluse keskele. • Pärast kellahelinat keerake toit ümber, paigutage ümber ja eraldage üksteisest. Katke õhukesed osad ja soojad kohad alumiiniumfooliumiga. • Pärast sulatamist keerake 15–45 minutiks alumiiniumfooliumisse, kuni sulatataav toiduaine on täiesti sulanud. • Hakkliha: Pärast kellahelinat keerake toit ümber. Eemaldage võimalusel sulanud osad.  Ei sobi terve linnu sulatamiseks.
Leib	0,1-1,0 kg	 x2	• Jaotage madalale küpsetusvormile pöördaluse keskel. • 1,0 kg korral jaotage otse pöördalusele. • Pärast kellahelinat keerake ja paigutage viile ümber ning eemaldage sulanud viilud. • Pärast sulatamist keerake alumiiniumfooliumisse ja laske 5–15 minutit seista, kuni see on täiesti sulanud.



Sisestage ainult toidu kaal. Ärge arvake nõu kaalu sisse. Tabelis toodud kaaludest/kogustest rohkem või vähem kaaluva toidu puhul kasutage käsitsi sisestamist. Lõpptemperatuur võib erineda. See sõltub algtemperatuurist. Praelõigud ja karbonaaditükid peaksid ühe kihina külmutatud olema. Hakkliha peaks õhukese kihina külmutatud olema.

6.4 Toidu ja joogi kuumutamine

Toit/jook	Kogus -g/ml-	Säte	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod
Piim, 1 tass	150	Mikro	900 W	1	ärge katke
Vesi, 1 tass	150	Mikro	900 W	2	ärge katke
6 tassi	900	Mikro	900 W	8-10	ärge katke
1 nõu	1000	Mikro	900 W	9-11	ärge katke
Üks taldrikutäis	400	Mikro	900 W	4-6	piserdage kastmele natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal
Supp/hautis	200	Mikro	900 W	1-2	katke kinni, segage pärast kuumutamist
Köögiviljad	500	Mikro	900 W	3-5	vajadusel lisage natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal
Liha, 1 viil ¹⁾	200	Mikro	900 W	3	kallake peale õhuke kiht kastet, katke kinni
Kalafilee ¹⁾	200	Mikro	900 W	3-5	katke kinni
Kook, 1 tükk	150	Mikro	450 W	½-1	pange madalasse küpsetusvormi
Beebitoit, 1 purk	190	Mikro	450 W	½-1	kallake sobivasse mikrolaineahjus kasutatavasse nõusse, pärast kuumutamist segage korralikult ja kontrollige temperatuuri
Margariini/või sulatamine ¹⁾	50	Mikro	900 W	½	katke kinni
Šokolaadi sulatamine	100	Mikro	450 W	3-4	segage aeg-ajalt

¹⁾jahutatud kujul

6.5 Sulatamine

Toit	Kogus -g-	Säte	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Guljašš	500	Mikro	270 W	8-9	segage sulatamise vahepeal	10-30
Kook, 1 tükk	150	Mikro	90 W	1-3	pange madalasse küpsetusvormi	5
Puuviljad	250	Mikro	270 W	3-5	laotage ühtlaselt, pöörake poole sulatuse ajal ümber	5

6.6 Külmutatud olekust küpsetamine

Toit	Kogus -g-	Säte	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Kalafilee	300	Mikro	900 W	9-11	katke kinni	2
Ühe taldriku eine	400	Mikro	900 W	8-10	katke, segage 6 min pärast	2

6.7 Küpsetamine ja grillimine

Toit	Kogus -g-	Säte	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Spargelkap- sas/Herned	500	Mikro	900 W	6-8	lisage 4–5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal	-
Porgandid	500	Mikro	900 W	9-11	lõigake rõngasteks, lisage 4–5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal	-
Röstimine	1000	Mikro Topeltgrill Mikro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	maitsestage, asetage pöördketas, hiljem pöörake ümber ¹⁾	10
Romsteek 2 tk	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	asetage rest, hiljem pöörake ümber ¹⁾ , maitsestage pärast grillimist	
Üleküpsetatud ahjuroogade pruunistamine		Grill		12-15	asetage nõu rest	
Juustuga röstsai	1 tükk	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	asetage 2 viilu leiba rest, katke üks viil juustuga, küpsetage ¹⁾ , asetage röstitud viil röstleival oleva juustu peale, pöörake ümber ja küpsetage ²⁾	
Külmutatud pitsa	400	Mikro Topeltgrill	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	asetage pöördlauale ¹⁾ asetage roog rest ²⁾	



Kui ahi töötab ükskõik, millises režiimis 3 minutit või kauem, jääb ventilaator peale valmistamise lõppu veel 2 minutiks tööle. Avage ahju uks ja see seiskub. Sulgege ahju uks ja see käivitub uuesti kuni 2 minutit (koos ukse avatud oleku ajaga) on lõpuni jõudnud. Kui ahi töötab vähem kui 3 minutit, ventilaator ei käivitu.

7. NÕUANDED

7.1 Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad kööginõud

Kööginõud	Mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv	Kommentaarid
Alumiiniumfoolium/ fooliumnõud	✓ / ✗	Väikeseid alumiiniumfooliumi tükke saab kasutada toidu katmiseks, et vältida üleküpsetamist. Hoidke foolium vähemalt 2 cm kaugusel ahju seintest, sest võib tekkida kaarlahendus. Fooliumnõusid ei soovitata kasutada, kui tootja pole teisiti määranud. Järgige hoolega juhiseid.
Portselan ja keraamika	✓ / ✗	Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuporselan sobivad tavaliselt kasutamiseks, kui neil pole metallkaunistusi.
Klaasnõud, nt Pyrex®	✓	Õnu klaasnõusid kasutades tuleb olla ettevaatlik, kuna need võivad äkilisel kuumutamisel katki minna või möraneda.
Metall	✗	Mikrolaineahjus ei ole soovitatav kasutada metallnõusid, kuna need tekitavad elektrilahenduse, mis põhjustab tuleohu.
Plast/polüstüreen, nt kiirtoidupakendid	✓	Tuleb olla ettevaatlik, kuna osad nõud moonduvad, sulavad või muudavad kõrgel temperatuuril värvi.
Külmutus-/ küpsetuskotid	✓	Nendesse tuleb teha augud, et aur pääseks välja. Veenduge, et kotid sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Ärge kasutage plast- või metallkinnitusi, kuna need võivad sulada või süttida metalli kaarlahenduse tõttu.
Papptaldrikud, -topsid ja köögipaber	✓	Kasutage neid ainult soojendamiseks või niiskuse imamiseks. Tuleb olla ettevaatlik, kuna ülekuumenemine võib tekitada tuleohu.
Vitstest ja puidust nõud	✓	Nende materjalide kasutamisel valvake alati ahju, kuna ülekuumenemine võib põhjustada tuleohu.
Ümbertöödeldud paber ja ajalehed	✗	Need võivad sisaldada metallosakesi, mis tekitavad kaarlahenduse, mis võib põhjustada tuleohu.

7.2 Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks

Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks	
Koostis	Suure rasva- või suhkrusisaldusega toite (nt jõulupuding, puuviljapirukad) on vaja lühemat aega soojendada. Tuleb olla ettevaatlik, kuna ülekuumutamine võib tekitada tuleohu.
Suurus	Ühtlaseks küpsetamiseks tehke kõik tükid ühesuuruseks.
Toidu temperatuur	Toidu algne temperatuur mõjutab vajalikku küpsetusaega. Lõigake täidisega toidud kuumuse või auru väljalaskmiseks lahti.
Paigutamine	Asetage toidu paksem osa (nt kanakoivad) nõu välisserva poole.
Katmine	Kasutage õhuavadega mikrolaineahjus kasutatavat toidukilet või sobivat kaant.
Läbitorkamine	Koore või nahaga toitudele tuleb enne küpsetamist või ülessoojendamist mitmes kohas augud sisse torgata, kuna muidu võib aur koguneda ja panna toidu lõhkema (nt kartulid, kala, kana, vorstid).  OLULINE! Mune ei tohiks mikrolaineahjus kuumutada, sest need võivad lõhkeda, isegi pärast küpsetamise lõppu (nt kooreta keedetud, kõvaks keedetud munad).
Segamine, keeramine ja ümberpaigutamine	Ühtlaseks küpsetamiseks on oluline toitu küpsetamise ajal segada, keerata ja ümber paigutada. Segage ja paigutage toitu ümber alati välisservalt keskosa poole.
Seismine	Pärast küpsetamist on oluline toidul natuke seista lasta, et võimaldada kuumusel ühtlaselt toidus jaotuda.
Varjamine	Sooje alasid saab varjata väikeste fooliumitükkidega, mis peegeldavad mikrolaineid (nt kanakoivad ja -tiivad).



Põletuste vältimiseks kasutage toidu ahjust väljatõstmiseks pajalappe või -kindaid. Aaurupõletuste vältimiseks avage anumaid, popkornipakke, ahju küpsetuskotte jms neid näost ja kätest eemal hoides. Ahju ukse avamisel hoidke alati sellest eemale, et vältida vabanevast aurust ja kuumusest tekkida võivaid põletusi. Lõigake täidisega toidud pärast kuumutamist lahti, et lasta aur välja ja vältida põletusi.

8. MIDA TEHA, KUI

Probleem	Kontrollige . . .
Mikrolaineahi ei tööta korralikult?	- Kas kaitsmed kaitsmekarbis töötavad. - Kas on esinenud voolukatkestusi. - Kui kaitsmed põlevad pidevalt läbi, pöörduge kvalifitseeritud elektriiku poole.
Mikrolainerežiim ei tööta?	- Kas uks on korralikult suletud. - Kas ukse kinnitused ja nende pinnad on puhtad. - Vajutatud on nuppu START.
Pöördalus ei pöörle?	- Kas pöördaluse tugi on korralikult ajamiga ühendatud. - Ega ahjunõu ei ulatu üle pöördaluse servade. - Ega toitu ei ulatu üle pöördaluse servade ega takista selle pöörlemist. - Ega pöördaluse all olevas süvikus ei ole takistusi.
Mikrolaineahju ei saa välja lülitada?	- Ühendage seade kaitsmekarbiga lahti. - Võtke ühendust ametliku ELECTROLUX-i teenindusesindajaga.
Sisevalgustus ei tööta?	Võtke ühendust oma ametliku ELECTROLUX-i teenindusesindajaga. Sisevalgustust võib vahetada ainult väljaõppinud ja volitatud ELECTROLUX-i teenindusesindaja.
Toidu soojendamine ja küpsetamine võtab kauem aega kui varem?	- Seadke pikem küpsetusaeg (topeltkogus = peaaegu topeltaeg). - Kui toitu on tavapärasest külmem, pöörake toitu aeg-ajalt või. - Suurendage seadme võimsust.
Ahju uks ei tule voolukatkestuse tõttu lahti?	Avage uks ukseklaasi alt parempoolsest nurgast ettevaatlikult väljapoole tõmmates.

9. TEHNILISED ANDMED

Vahelduvvoolu liini ping	220-240 V, 50 Hz, ühefaasiline
Jaotus süütenöör/võimsuslüliti	Minimaalne 16 A
Nõutav vahelduvvoolupinge:	Mikrolaine Grill 1.4 kW 0.85 kW Mikrolained/Grill 2.20 kW
Väljundpinge:	Mikrolaine Grill 900 W (IEC 60705) 800 W
Mikrolaine sagedus	2450 MHz ¹⁾ (II rühm / klassi B)
Välismõõtm	LMF4263TET 596 mm (L) x 388 mm (K) x 404 mm (S)
Ava mõõtm	342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) ²⁾
Ahju mahutavus	26 liitrit ²⁾
Pöördalus	ø 325 mm, klaas
Kaal	umbes 19,5 kg

- ¹⁾ See toode vastab Euroopa standardi EN55011 nõuetele. Standardi kohaselt liigitub see seade II rühm B-klassi seadmete hulka. II rühm tähendab, et seade on ette nähtud raadiosagedusenergia genereerimiseks elektromagnetkiirgusena toidu kuumtöötlemiseks. Klassi B seade tähendab, et seade on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises.
- ²⁾ Sisevõimsus on arvutatud maksimaalse laiuse, sügavuse ja kõrguse põhjal. Tegelik toidu mahutavus on väiksem.

10. ENERGIATÕHUSUS

Toote teave võimsustarbe ja asjakohase madala võimsuse režiimi saavutamiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Võimsustarve ooterežiimis koos töötava displeiga	0.8 W
Võimsustarve ooterežiimis koos välja lülitatud displeiga	0.5 W
Seadmel asjakohase madala võimsuse režiimi automaatselt saavutamiseks kuluva maksimaalne aeg	5 min

11. KESKKONNATEAVE

Toode sisaldab energiatõhususklassi F valgusallikat.

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse.

Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.



Ärge visake sümboliga tähistatud seadmeid muude majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ	28
2. INSTALLATION	33
3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL	38
4. AVANT LA MISE EN SERVICE	39
5. FONCTIONNEMENT	40
6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON	44
7. ASTUCES ET CONSEILS	51
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	53
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	54
10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	54
11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES	55

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



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
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



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

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.



AVERTISSEMENT !

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.



AVERTISSEMENT !

N'utilisez pas l'appareil sans le plateau tournant et son support. Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il est vide.



AVERTISSEMENT !

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.

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.

1.1 Entretien et nettoyage

Porte :

Pour enlever toutes les impuretés, nettoyez fréquemment la porte des deux côtes, 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. Chauffer le four régulièrement

à l'aide du gril. Des restes de nourriture ou des projections de graisse peuvent causer de la fumée ou de mauvaises odeurs. 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.

Évitez 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.

Trépied :

Lavez les trépied au moyen d'une solution diluée de détergent puis séchez-le. Le trépied peut être lavé dans un lave-vaisselle.

**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 !**

L'appareil ne doit pas être nettoyé à la vapeur.

Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé intégré.

L'appareil ne doit pas être placé dans une armoire.

L'appareil et ses éléments accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation. Il est donc important d'éviter de toucher les éléments chauffants.

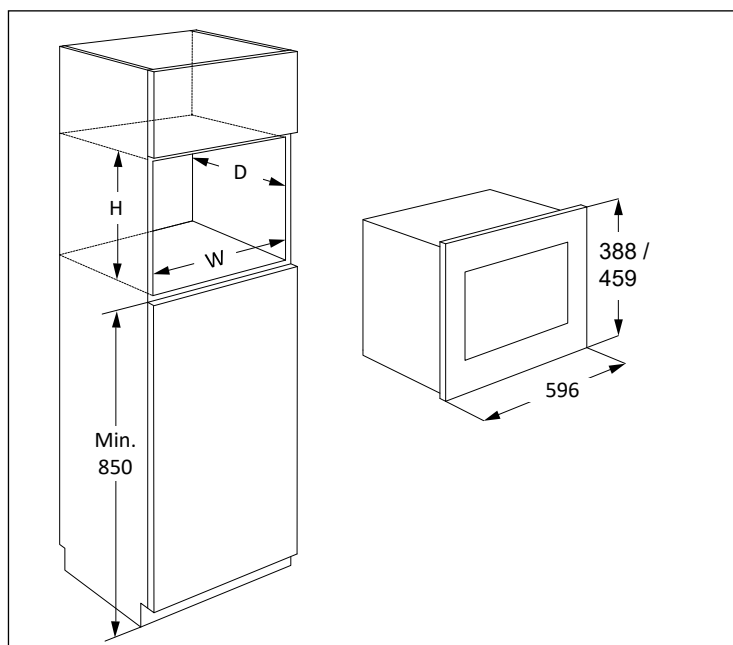
**ADVERTISSEMENT !**

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four ni les autres parties accessibles afin de prévenir les risques de brûlure lorsque le grill est utilisé.

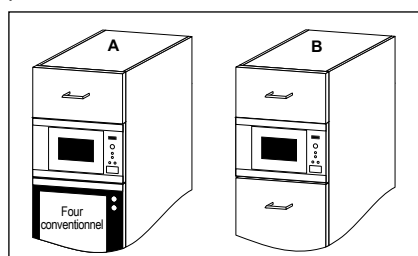
**IMPORTANT !**

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



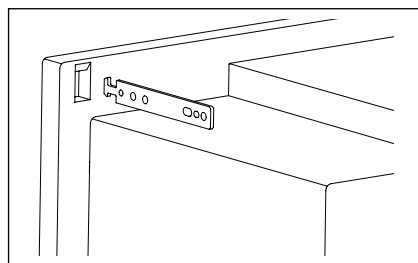
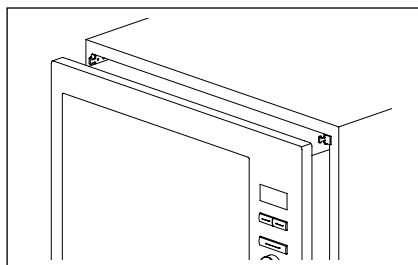
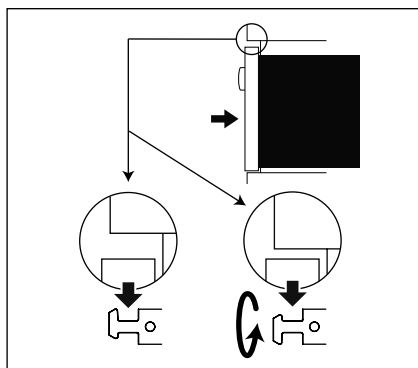
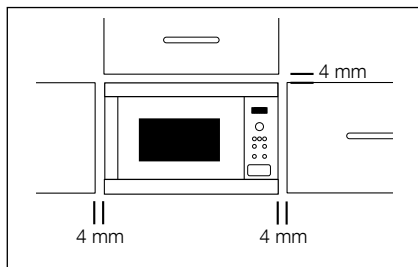
Si vous installez le four à micro-ondes en position A ou B :



Position	Taille du logement		
	L	P	H
A	562 x 550 x 380		
B	562 x 500 x 380		

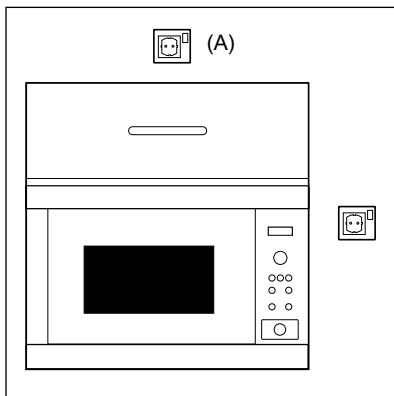
Mesures en mm

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 16 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.

N'utilisez pas de contenants en plastique pour le micro-ondes si le four est encore chaud après l'utilisation du mode GRILL ou CUISSON COMBINÉE, car ils pourraient fondre. Les récipients en matière plastique sont à proscrire pour ces modes de cuisson, sauf si leur fabricant a précisé qu'ils conviennent à cet usage.

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'inobservation 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. Evitez 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. Evitez 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.

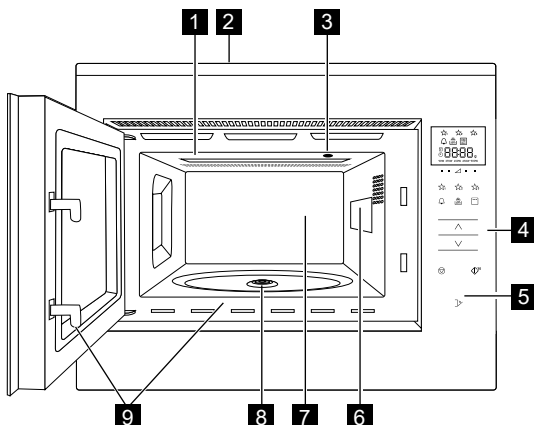
Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes :

- 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.

Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

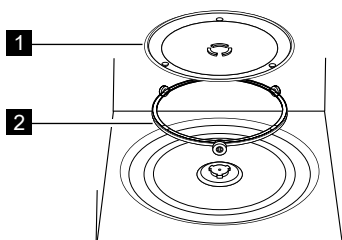
3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

3.1 Four micro-ondes



- 1** Élément chauffant du grill
- 2** Encadrement avant
- 3** Lampe du four
- 4** Bandeau de commande
- 5** Touche d'ouverture de porte
- 6** Cadre du répartiteur d'ondes (Ne pas enlever)
- 7** Cavité du four
- 8** Joint
- 9** Cadre d'ouverture de la porte

3.2 Accessoires



Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

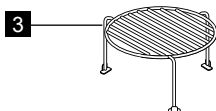
- 1** Plateau tournant
- 2** Support d'entraînement
- Placez le support de plateau tournant au fond de la cavité.
- Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le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



Utilisez toujours les pièces du plateau tournant lors de l'utilisation du four à micro-ondes.



Utilisez ces pièces uniquement pour la cuisson au grill.



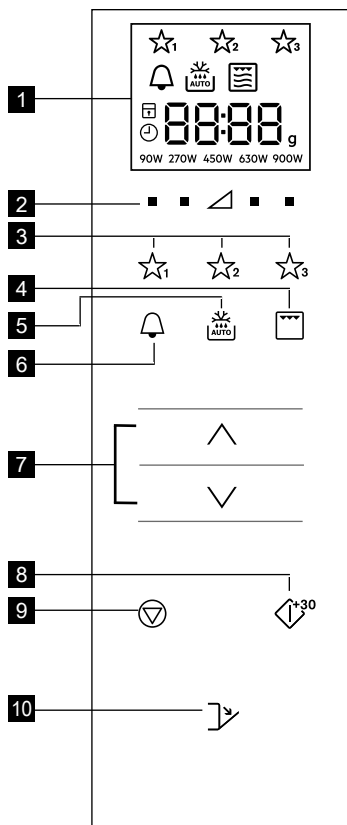
3

Trépied



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

🔥 Gril

🔥 Cuisson combinée

🔥 Micro-ondes

🛑 Arrêter/Annuler

🔒 Verrouillage de sécurité enfant

🕒 Réglage de l'horloge

8888 Affichage des segments

g Quantité

90W 270W 450W 630W 900W Niveaux de puissance

2 Touches de niveau de puissance

3 Touches de favoris

4 Touche Gril

5 Touche de décongélation automatique

6 Touche du minuteur de cuisine

7 Touches Plus/Moins

8 Démarrer/Confirmer/ Touche de démarrage rapide

9 Touche d'arrêt

10 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.

 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.

 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**.

 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
Gril	10 minutes	Gril 500 W
Cuisson combinée	10 minutes	Gril 500 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.

 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**.

 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 Grill et cuisson combinée

Ce four à micro-ondes possède deux modes de cuisson au gril :

Gril seul

Gril Combiné (micro-ondes et gril)



IMPORTANT ! Le trépied est recommandé pour faire griller des aliments plats. Vous pouvez détecter de la fumée ou une odeur de brûlé lorsque vous utilisez le gril pour la première fois, c'est normal et ne signifie pas que le four est défectueux. Afin d'éviter ce problème, lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le gril à vide pendant 20 minutes.

1. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler la durée.
2. Appuyez une fois sur la touche **GRILL** pour le mode Cuisson Combinée (grill + micro-ondes) et appuyez sur la touche **START**. Appuyez à nouveau sur la touche **GRILL** pour sélectionner le mode Grill uniquement.
3. Appuyez sur la touche **START**.



En mode Cuisson Combinée, les niveaux de puissance 90 W et 900 W du micro-ondes ne sont pas disponibles. Pour quitter le mode Cuisson Combinée ou Grill, appuyez sur la

touche **GRILL** jusqu'à ce que le seul symbole du micro-ondes s'allume sur l'écran.

5.11 Favoris

Le four dispose de 3 recettes en favori.

- ☆₁ Beurre ramolli
- ☆₂ Chocolat fondu
- ☆₃ 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**.

 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.

5.12 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/Volaille
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	☆ ₁	Placez le beurre dans un plat en pyrex. Mélangez bien après la cuisson.
Chocolat fondu	0,1-0,2 kg	☆ ₂	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.  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.
Mug Cake	1-4 tasses	☆ ₃	Préparez le gâteau en suivant la recette. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant. Laissez reposer 30 secondes après la cuisson.

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 ☆₃. 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.

Mug cake ondulé à la framboise	
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 ☆³. 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.

Mug cake crumble à la pomme	
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 ☆³. 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.

Mug cake au beurre d'arachide	
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 ☆³. 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.

Mug cake à la bruine de citron	
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 ☆³. 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.

Mug cake à la carotte	
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	

Méthode :

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 ☆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	- Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. - Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redispser et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium. - Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15-45 min, jusqu'à complète décongélation. - Viande hachée : Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible.  Ne convient pas à une volaille entière.
Pain	0,1-1,0 kg	 x2	- Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. - Quand le signal sonore retentit, retourner, redispser et enlever les tranches décongelées. - Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.

-  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 Rechauffage de boissons et de mets

Boissons/mets	Quant -g/ml-	Config- uration	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation
Lait, 1 tasse	150	Micro	900 W	1	ne pas couvrir
Eau, 1 tasse	150	Micro	900 W	2	ne pas couvrir
6 tasses	900	Micro	900 W	8-10	ne pas couvrir
1 terrine	1000	Micro	900 W	9-11	ne pas couvrir
Une assiette-repas	400	Micro	900 W	4-6	asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage
Potée/ Consommé	200	Micro	900 W	1-2	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage
Légumes	500	Micro	900 W	3-5	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage
Viande, 1 Tranche ¹⁾	200	Micro	900 W	3	tartinier d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson ¹⁾	200	Micro	900 W	3-5	couvrir
Gâteau, 1 portion	150	Micro	450 W	½-1	poser dans un plat à gratin
Aliments pour bébés 1 pot	190	Micro	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 ¹⁾	50	Micro	900 W	½	couvrir
Chocolat à fondre	100	Micro	450 W	3-4	mélanger de temps en temps

¹⁾température du réfrigérateur

6.5 Décongélation d'aliments

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

6.6 Cuisson de surgelés

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

6.7 Cuisson et grill

Aliments	Quant -g-	Config- uration	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Brocoli/ Pois	500	Micro	900 W	6-8	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Carottes	500	Micro	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	Micro Double Micro Gril	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	assaisonnez à votre, placer sur le plateau tournant en retournez	10
Rumstecks 2 morceaux	400	Gril Gril		10-11 ¹⁾ 10-11	poser sur le trépied, retourner après ¹⁾ , assaisonner après la cuisson	
Brunissage des plats gratinés		Gril		12-15	placer le plat sur la grille	
Croûtes au fromage	1 pièce	Gril Gril	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	Placez 2 tranches de pain sur la grille, couvrez une tranche avec du fromage, faites cuire ¹⁾ , placez la tranche grillée sur le fromage du toast, retournez et faites cuire ²⁾	
Pizza congelée	400	Micro Double	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	placer sur le plateau tournant ¹⁾ placer sur la grille ²⁾	



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).  IMPORTANT ! 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 ?	• Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté. • Qu'il n'y a pas de coupure de courant. • Si les fusibles continuent de disjoncter faites appel à un électricien qualifié.
Le mode micro-ondes ne fonctionne pas ?	• Que la porte est bien fermée. • Que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres. • La touche START a été utilisée.
Le plateau tournant ne fonctionne pas ?	• Que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement. • Que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant. • Que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner. • Qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.
Le four à micro-ondes ne se met pas à l'arrêt ?	• Isolez l'appareil de la boîte à fusibles. • Appelez un agent de service ELECTROLUX agréé.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?	• Appelez votre agent de service ELECTROLUX agréé. La lampe intérieure peut uniquement être remplacée par un agent de service ELECTROLUX agréé et formé.
Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant ?	• Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou • Si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou • Réglez à une puissance de cuisson supérieure.
La porte ne s'ouvre pas en raison d'une coupure de courant ?	• Ouvrez la porte précautionneusement en tirant le coin inférieur droit de la vitre de la porte vers l'extérieur.

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation		220-240 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		Minimum 16 A
Consommation électrique :	Micro-ondes	1.4 kW
	Gril	0.85 kW
	Micro-ondes/Gril	2.20 kW
Puissance :	Micro-ondes	900 W (IEC 60705)
	Gril	800 W
Fréquence des micro-ondes		2450 MHz ¹⁾ (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures:	LMF4263TET	596 mm (L) x 388 mm (H) x 404 mm (P)
Dimensions intérieures		342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) ²⁾
Capacité		26 litres ²⁾
Plateau tournant		ø 325 mm, verre
Poids		env. 19,5 kg

- ¹⁾ 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.
- ²⁾ 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. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Informations sur le produit concernant la consommation d'énergie et le temps maximum nécessaire pour atteindre le mode basse consommation applicable.

Consommation d'énergie en veille avec écran allumé	0.8 W
Consommation d'énergie en veille avec écran éteint	0.5 W
Temps maximum nécessaire pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse consommation applicable	5 min

11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique F.

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.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



INDICE

1. NORME DI SICUREZZA.....	57
2. INSTALLAZIONE	62
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	66
4. PRIMA DELL'USO	67
5. FUNZIONAMENTO.....	68
6. TABELLE PER LA COTTURA	72
7. SUGGERIMENTI E CONSIGLI	79
8. COSA FARE SE	81
9. DATI TECNICI	82
10. EFFICIENZA ENERGETICA	82
11. INFORMAZIONI AMBIENTALI.....	82

PENSATI PER VOI

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

Visitate il nostro sito web per:



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:
www.electrolux.com



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:
www.electrolux.com/productregistration



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:
www.electrolux.com/shop

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

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



Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza



Informazioni e suggerimenti generali



Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

1. NORME DI SICUREZZA

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

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



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



ATTENZIONE!

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



ATTENZIONE!

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



ATTENZIONE!

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



ATTENZIONE!

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

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

Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde.

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

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

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

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

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

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

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

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

1.1 Manutenzione e pulizia

Sportello:

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

Interno del forno:

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

Esterno del forno a microonde:

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

Pannello di controllo:

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

Piatto rotante e supporto:

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

Griglia:

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



IMPORTANTE!

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



IMPORTANTE!

Non utilizzare getti a vapore.

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

L'apparecchio non deve essere messo in un alloggiamento.

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



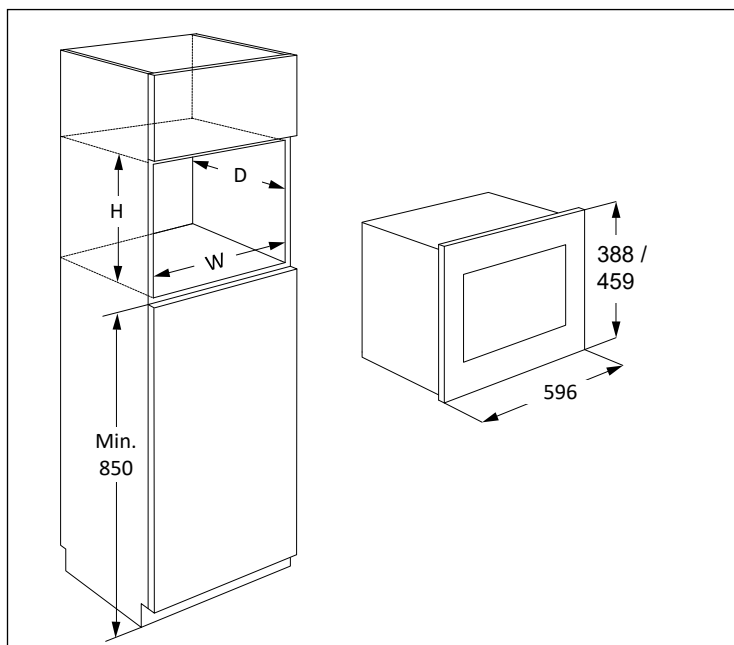
ATTENZIONE!

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

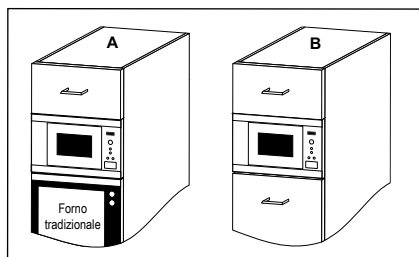
**IMPORTANTE!**

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

2. INSTALLAZIONE



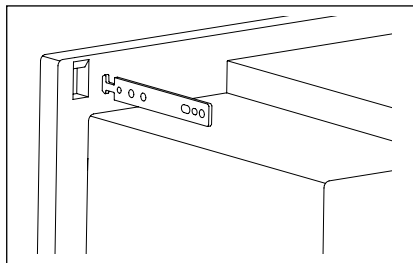
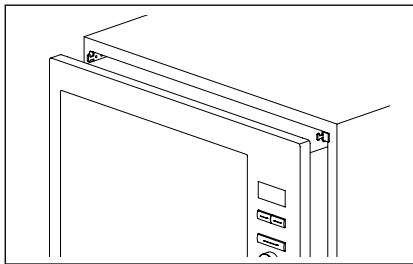
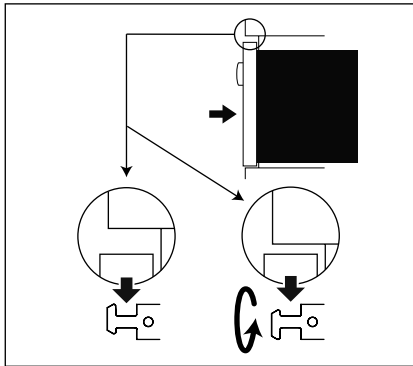
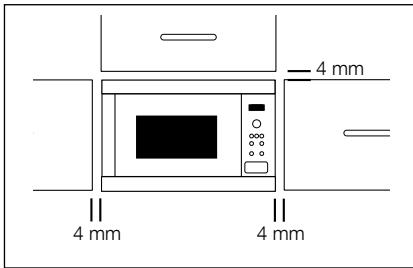
Il forno a microonde può essere inserito nella posizione A o B:



Posizione	Dimensioni nicchia		
	L	P	A
A	562 x 550 x 380		
B	562 x 500 x 380		

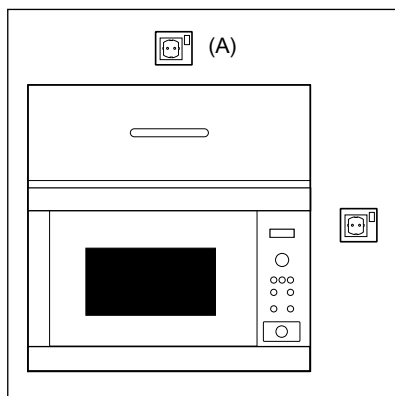
Misure in (mm)

2.1 Installazione dell'elettrodomestico



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

2.2 Collegare l'apparecchio alla rete



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

2.3 Raccomandazioni aggiuntive

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

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

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

Non modificate il alcun modo il forno.

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

Per evitare che il piatto rotante si rompa:

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

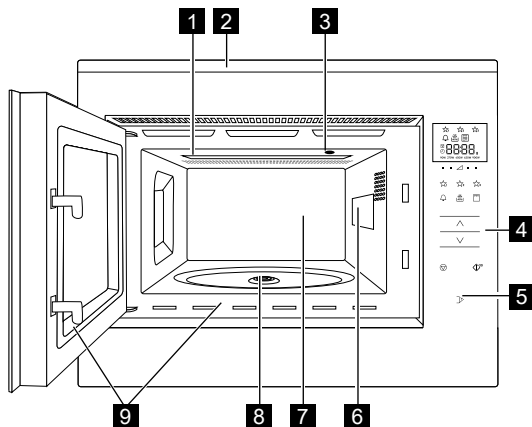
Non usare contenitori in plastica per microonde se il forno è ancora caldo dopo l'uso della modalità GRILL o COTTURA COMBINATA perché potrebbero fondersi. I contenitori di plastica non devono essere usati con le funzioni sopra indicate, a meno che il loro fabbricante non assicuri che sono adatti allo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

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

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

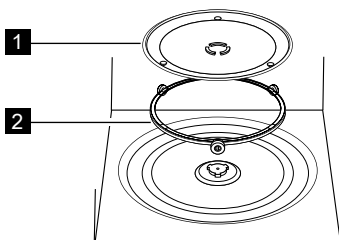
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Forno a microonde



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

3.2 Accessori



Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:

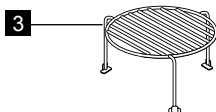
- 1** Piatto rotante
- 2** Supporto per piatto rotante
 - Collocare il supporto del piatto sul pavimento della cavità.
 - Inserirvi quindi il piatto rotante.
 - Onde evitare di danneggiare il piatto rotante, accertarsi di sollevare perfettamente i piatti o i contenitori dal bordo del piatto rotante quando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



Usare sempre le parti del piatto girevole quando si usa il forno a microonde.



Usare queste parti solo per grill cottura.

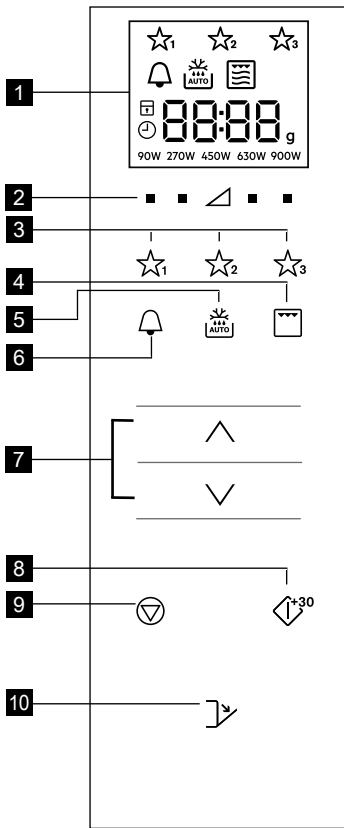


- 3** Griglia

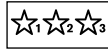


Se si inseriscono degli accessori, indicare due elementi: nome parte e nome modello al proprio rivenditore o a un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.

3.3 Pannello di controllo



1 Display digitale indicatori:



Preferiti



Timer cucina



Scongelamento automatico



Grill



Cottura combinata



Microonde



Stop/annulla



Blocco di sicurezza bambino



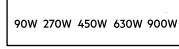
Impostare orologio



Segmenti del display



Peso



Livelli potenza

2 Pulsanti livelli potenza

3 Pulsanti preferiti

4 Pulsante grill

5 Pulsante scongelamento automatico

6 Pulsante timer cucina

7 Pulsanti Più/Meno

8 Pulsante di start/ conferma/ avvio rapido

9 Pulsante di stop

10 Tasto per aprire lo sportello

4. PRIMA DELL'USO

4.1 Inserimento

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2 Standby (modalità Economia)

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

Esempio: Se l'orologio non è stato impostato:

Lo schermo si disattiverà.

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

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

4.3 Regolazione dell'orologio una volta impostato.

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

Esempio: Per passare dalle ore 18.45 alle 19.50.

1. Premere due volte il pulsante **TIMER CUCINA**.
2. Premere il pulsante **START**.
3. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** finché non appare "19".
4. Premere il pulsante **START**.
5. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** finché non appare "50".
6. Premere il pulsante **START**.

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

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

4.5 Blocco di sicurezza bambino

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

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

Esempio: Per attivare il blocco.

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

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

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

5. FUNZIONAMENTO

5.1 Livello di potenza delle microonde

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

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

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

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

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

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

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

5.2 Livelli potenza

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

W = WATT

5.3 Potenza ridotta

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

5.4 Regolazione del tempo di cottura durante la cottura

È possibile regolare il tempo di cottura durante la cottura.

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

1. Premere il pulsante **START** quattro volte.

Il tempo di cottura aumenta di 120 secondi.

5.5 Uso del pulsante stop

Premere il pulsante **STOP** una volta per passare alla modalità Pausa.

Premere nuovamente il pulsante **STOP** per annullare il tempo di cottura.

5.6 Timer cucina

Per impostare l'orario della cucina.

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

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

5.7 Avvio rapido

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

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

5.8 Disatt. audio

Per disattivare l'audio.

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

Per attivare l'audio.

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

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

5.9 Pausa

Per mettere in pausa durante l'uso del microonde.

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

5.10 Griglia e cottura combinata

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

Solo grill

Dual Grill (Grill e microonde)



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

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



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

5.11 Preferiti

Il forno è dotato di tre ricette preferite.

- ☆₁ Burro morbido
- ☆₂ Cioccolato fuso
- ☆₃ Mug Cake

Esempio: Per ammorbidire il burro.

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



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



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

Per sovrascrivere i Preferiti con le proprie ricette.

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

Per reimpostare i Preferiti alle impostazioni di fabbrica.

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

5.12 Scongelamento automatico

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

È possibile selezionare da due menu di scongelamento automatico.

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

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

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



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

6. TABELLE PER LA COTTURA

6.1 Preferiti

Preferiti	Peso	Pulsante	Procedimento
Burro morbido	0,05-0,25 kg	☆ ₁	Collocare il burro su un piatto in pirex. Agitare dopo la cottura.
Cioccolato fuso	0,1-0,2 kg	☆ ₂	Rompere la cioccolata in piccoli pezzi. Collocare la cioccolata in un piatto in pirex. Agitare quando la campanella emette un suono. Agitare dopo la cottura.  ATTENZIONE: Il cioccolato può diventare bollente! Se il cioccolato necessita di un tempo di cottura superiore aggiungere 10 secondi. Fare attenzione al cioccolato perché potrebbe surriscaldarsi e bruciarsi.
Mug cake	1- 4 tazze	☆ ₃	Preparare la torta come nella ricetta. Collocare la tazza sui bordi del piatto. Lasciare riposare 30 secondi dopo la cottura.

6.2 Ricette per mug cake

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

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di crema al burro di cioccolato.

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

Mug Cake al lampone	
Ingredienti per una tazza:	
2½ cucchiaino (25 g)	di farina semplice
2 cucchiaini e mezzo (30 g)	circa di zucchero
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un cucchiaino e mezzo (15 g)	di olio vegetale
½ tsp	di estratto di vaniglia
1	uovo medio
un cucchiaino e mezzo	di marmellata di lampone senza semi

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di crema al burro di cioccolato.

Mug Cake alla mela con briciole	
Ingredienti per una tazza:	
2 cucchiaino (25 g)	di farina semplice
2 cucchiaini (30 g)	di zucchero di canna morbido
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un quarto di cucchiaino	di cannella
un cucchiaino e mezzo (15 g)	di olio vegetale
1	uovo medio
un cucchiaino e mezzo (30 g)	di salsa di mela
(7 g) sbriciolato	mezzo biscotto digestivo

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di gelato alla vaniglia.



ATTENZIONE! La salsa di mela è bollente.

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

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

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di cioccolato.
Suggerimento: Usare burro di noccioline croccante se si desidera.

Metodo:

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

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

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Lasciare raffreddare la torta, quindi aggiungere la decorazione.

6.3 Scongelamento automatico

Scongelamento automatico	Peso	Pulsante	Procedimento
Carne/pesce/pollame (Pesci interi, tranci di pesce, filetti di pesce, cosce di pollo, petti di pollo, carne macinata, bistecche, bracirole, hamburger, salsicce)	0,2-1,0 kg	 x1	- Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante. - Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio. - Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 15-45 minuti, fino al completo scongelamento. - Carne macinata: Quando il forno si arresta e viene emesso il segnale acustico, rigirate il cibo. Se possibile, rimuovete le parti scongelate.  Non idoneo per polli interi.
Pane	0,1-1,0 kg	 x2	- Distribuire in una pirofila al centro del piatto girevole. Fino a 1,0 kg distribuire direttamente sul piatto girevole. - Al segnale acustico, girare, ridisporre e togliere le fette scongelate. - Dopo lo scongelamento, coprire con la pellicola di alluminio e lasciar riposare per 5 -15 min, fino a scongelamento ultimato.

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

6.4 Riscaldamento di cibi e bevande

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

¹⁾temperatura di frigorifero

6.5 Scongelamento

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

6.6 Cucinare alimenti congelati

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

6.7 Cucinare e grigliare

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



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

7. SUGGERIMENTI E CONSIGLI

7.1 Recipienti per una cottura a microonde sicura

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

7.2 Consigli e suggerimenti

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



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

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

8. COSA FARE SE

Sintomo	Controlli/suggerimenti . . .
Il forno a microonde non funziona correttamente?	• I fusibili all'interno del portafusibili funzionino correttamente. • Non sia avvenuta un'interruzione di corrente. • Se i fusibili continuano a saltare, contattare un elettricista qualificato.
La funzione microonde non funziona?	• Lo sportello sia chiuso correttamente. • Le guarnizioni e la superficie dello sportello siano pulite. • Il pulsante START è stato premuto.
Il piatto rotante non gira?	• Il supporto del piatto rotante sia correttamente collegato alla transmission. • Il vasellame non si estenda oltre il piatto rotante. • Gli alimenti inseriti non si estendano oltre il bordo del piatto rotante impedendone la rotazione. • Non sia presente nulla nel vano sottostante il piatto rotante.
Il forno a microonde non si spegne?	• Isolare l'apparecchio dal portafusibili. • Contattare un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.
La luce interna non funziona?	• Contattare il proprio agente di servizio autorizzato ELECTROLUX. La lampadina interna deve essere sostituita solo da un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.
Occorre più tempo per gli alimenti?	• Impostare un tempo di cottura più lungo (quantità doppia = quasi tempo doppio) oppure. • Se il cibo risulta più freddo del solito, farlo ruotare di tanto in tanto, oppure. • Impostare un livello di potenza superiore.
Lo sportello non si apre a causa di un'interruzione di corrente?	• Aprire lo sportello con attenzione tirando verso l'esterno l'angolo in basso a destra dello sportello di vetro.

9. DATI TECNICI

Tensione della linea CA		220-240 V, 50 Hz, monofase
Fusibile/interruttore linea di distribuzione		Minimo 16 A
Potenza CA richiesta:	Microonde	1.4 kW
	Grill	0.85 kW
	Microonde/Grill	2.20 kW
Potenza sviluppata:	Microonde	900 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Frequenza microonde		2450 MHz ¹⁾ (Gruppo 2/Classe B)
Dimensioni esterne:	LMF4263TET	596 mm (L) x 388 mm (A) x 404 mm (P)
Dimensioni interne		342 mm (L) x 207 mm (A) x 368 mm (P) ²⁾
Capacità del forno		26 litres ²⁾
Piatto rotante		ø 325 mm, vetro
Peso		circa. 19,5 kg

¹⁾ Il Prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011.

In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B.

Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi.

Apparecchiatura di Classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.

²⁾ La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massima. Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore e dipende dagli accessori inseriti.

10. EFFICIENZA ENERGETICA

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

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

11. INFORMAZIONI AMBIENTALI

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

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

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



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

SATURS

1. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI	84
2. UZSTĀDĪŠANA	88
3. IERĪCES PĀRSKATS.....	92
4. DARBĪSBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES	93
5. DARBĪBA	94
6. ĒDIENKARTE	98
7. IETEIKUMI UN PADOMI.....	104
8. KO DARĪT, JA.....	106
9. TEHNISKIE DATI	107
10. ENERĢIJAS EFEKTIVITĀTE	107
11. VIDES INFORMĀCIJA.....	107

MĒS DOMĀJAM PAR JUMS

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

Apmeklējiet mūsu mājaslapu:



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



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



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

KLIENTU APKALPOŠANA UN PAKALPOJUMI

Iesakām izmantot oriģinālās rezerves daļas.

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

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



Drošības informācija brīdinājumam un piesardzībai



Vispārēja informācija un padomi



Informācija par apkārtējo vidi

Izmaiņu tiesības rezervētas.

1. SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

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

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



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



BRĪDINĀJUMS!

Nelietojiet ierīci bez grozāmā šķīvja un tā atbalsta.
Nelietojiet tukšu ierīci.



BRĪDINĀJUMS!

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



BRĪDINĀJUMS!

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



BRĪDINĀJUMS!

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

Šī ierīce paredzēta izmantošanai mājāsaimniecībā un tāmlīdzīgos pielietojuma veidos, piemēram: personāla virtuvēs, kas atrodas veikalos, birojos vai citā darba vidē; lauku saimniecību ēkās; klientiem paredzētai lietošanai

viesnīcās, moteļos vai citā apdzīvotā vidē; „naktsmītnes ar brokastīm” veida vidē.

Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus un piederumus.

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

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

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

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

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

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

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

Ja komplektācijā iekļautais strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina ražotājam, tirdzniecības pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētām personām, lai neradītu apdraudējumu.

1.1 Kopšana un tīrīšana

Durvis:

Lai pilnībā notīrītu visus netīrumus, regulāri tīriet abas durvju puses, durvju blīves un blīvējuma virsmas ar mīkstu, samitrinātu drāniņu. Krāsns durvju stikla tīrīšanai

nedrīkst izmantot ļoti abrazīvus tīrītājus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, iespējams, izraisot stikla saplīšanu.

Krāsns iekšējās virsmas:

Pēc katras lietošanas reizes, kamēr krāsns vēl ir silts, noslaukiet izšļakstījušos vai izlijušo ēdienu, izmantojot mīkstu, samitrinātu drāniņu vai sūkli. Lielāku traipu gadījumā izmantojiet maigas ziepes un vairākas reizes slaukiet virsmu ar samitrinātu drāniņu, līdz ir notīrīti visi pārpalikumi. Nenoņemiet viļņvada pārsegu. Pārliecinieties, ka maigās ziepes vai ūdens nenonāk nelielajās sienu atverēs, jo tas var izraisīt krāsns bojājumus. Krāsns iekšējās virsmas nedrīkst apstrādāt ar izsmidzināmiem tīrītājiem. Regulāri uzkaršējiet krāsni, izmantojot grilu. Pārtikas produktu pārpalikumi vai zšļakstītie tauki var radīt dūmus un nepatīkamu smaku. Pēc lietošanas notīriet viļņvada pārsegu, krāsns atvērumu, rotējošo pamatni un pamatnes balstu. Tiem jābūt tīriem un bez taukiem. Uzkrājušies tauki var pārkarst un sākt dūmot vai aizdegties.

Krāsns ārējās virsmas:

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

Vadības panelis:

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

Rotējošā pamatne un tās balsts:

Izņemiet no krāsns rotējošo pamatni un tās balstu. Nomazgājiet rotējošo pamatni un tās balstu ar maigu ziepjūdeni. Nosusiniet ar mīkstu drāniņu. Gan rotējošo pamatni, gan tās balstu var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.

Restīte:

Restīte drīkst ir jāmazgā ar vieglu mazgāšanas līdzekli un jānosusina. Restīte drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.



SVARĪGI!

Regulāri tīriet krāsni, lai tajā neuzkrātos pārtikas produktu pārpalikumi. Ja krāsns netiek uzturēta tīra, var nolietoties tās virsma, kas var samazināt ierīces kalpošanas laiku un, iespējams, izraisīt bīstamu situāciju.

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



SVARĪGI!

Nedrīkst izmantot tvaika tīrītāju.

Mikroviļņu krāsni ir paredzēts lietot iebūvētā konstrukcijā. Ierīci nedrīkst ievietot skapī.

Lietošanas laikā ierīce un tās sasniedzamās daļas kļūst karstas. Rīkojieties ar ierīci uzmanīgi, lai nepieskartos sakarsušajām daļām.



BRĪDINĀJUMS!

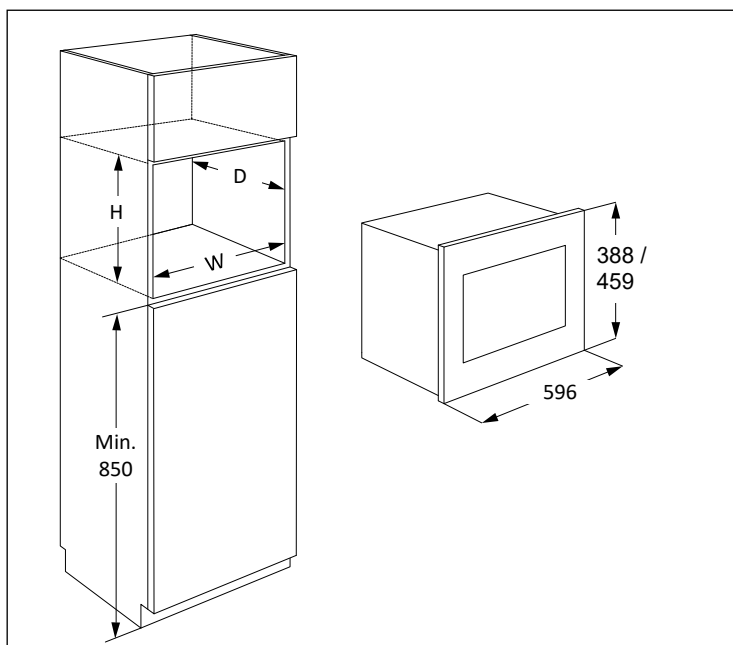
Neļaujiet bērniem tuvojies durvīm un pieejamām daļām, kas grīla lietošanas laikā var sakarst. Bērniem nedrīkst ļaut tuvojies, lai tie neapdedzinātos.



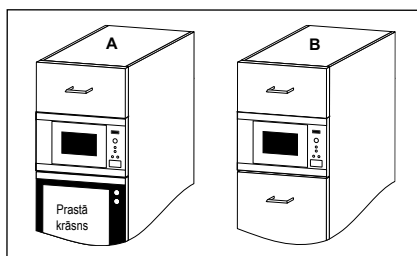
SVARĪGI!

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

2. UZSTĀDĪŠANA



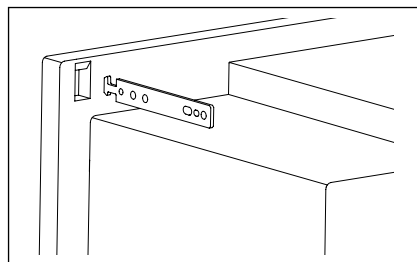
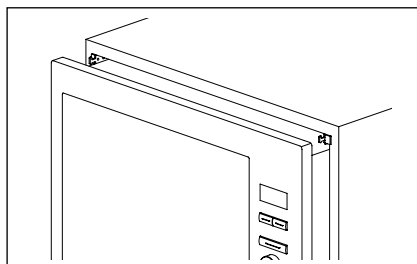
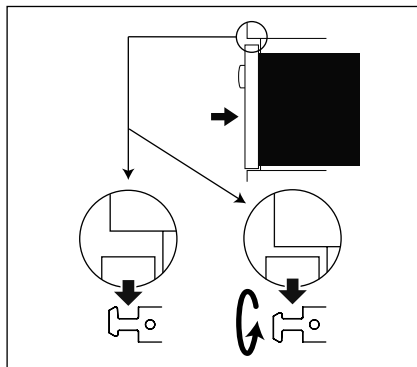
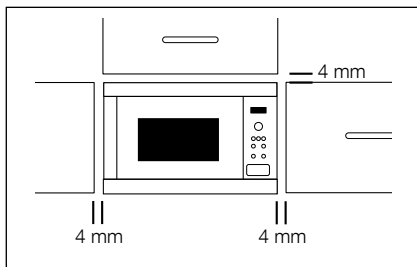
Mikrovilņu krāsni var uzstādīt A un B pozīcijā:



Pozīcija	Nišas izmēri		
	P	Dz	A
A	562 x 550 x 380		
B	562 x 500 x 380		

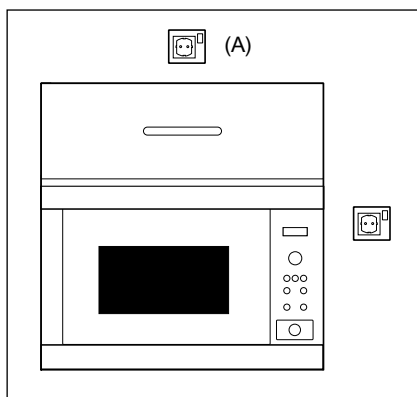
Izmēri (mm)

2.1 Ierīces uzstādīšana



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

2.2 Ierīces pievienošana strāvas avotam



- Kontaktrozetei ir jābūt viegli pieejamai, lai ārkārtas situācijā ierīci varētu viegli atvienot. Vai arī ir jānodrošina iespējai atvienot krāsni no strāvas avota, ietverot elektroinstalācijā slēdzi saskaņā ar elektroinstalācijas nosacījumiem.
- Strāvas padeves vada nomainīu drīkst veikt tikai elektriķis.
- Ja komplektācijā iekļautais strāvas vads ir bojāts, tas ir jānomaina ražotājam, tirdzniecības pārstāvim vai līdzvērtīgi kvalificētām personām, lai neradītu apdraudējumu.
- Kontaktrozete nedrīkst atrasties aiz skapja.
- To ir ieticams novietot virs skapja (skatiet apzīmējumu (A)).
- Pievienojiet ierīci pie vienfāzes 220-240 V/50 Hz maiņstrāvas, izmantojot pareizi uzstādītu aizsargzemējuma rozeti. Kontaktligzdas jāapriko ar 16 A drošinātāju.
- Pirms uzstādīšanas piesieniet strāvas padeves vadam auklu, lai atvieglotu pievienošanu kontaktrozetei (A) ierīces uzstādīšanas laikā.
- Ievietojot ierīci augstā sānu skapī, NESASPIEDIET strāvas vadu.
- Neiemērciet strāvas padeves vadu vai spraudni ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
- Neļaujiet strāvas padeves vadam saskarties ar karstām vai asām virsmām, piemēram, karstā gaisa ejai krāsns aizmugures augšpusē.

2.3 Papildu padoms

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

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

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

Nekad nekādā veidā nepārveidojiet krāsni.

Izmantojiet tikai šai krāsnij paredzēto rotējošo pamatni un pamatnes balstu. Nelietojiet krāsni bez rotējošās pamatnes.

Lai izvairītos no rotējošās pamatnes salūšanas:

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

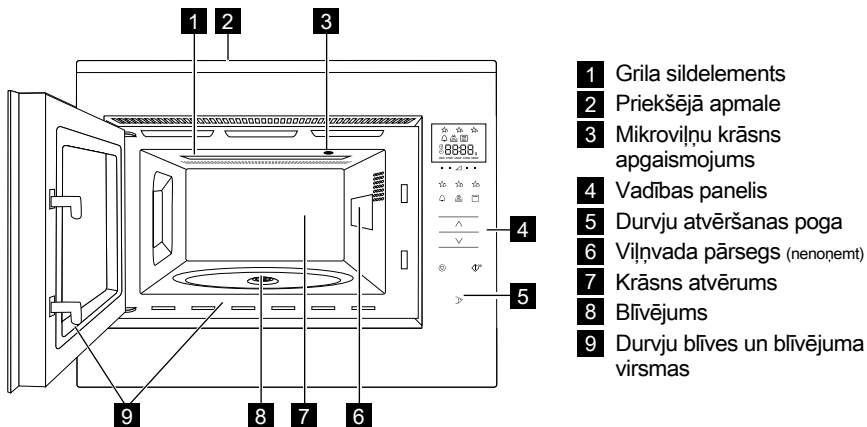
Ja pēc GRILĒŠANAS un DUBULTĀS GRILĒŠANAS režīma izmantošanas mikroviļņu krāsns joprojām ir karsts, sildīšanai mikroviļņos neizmantojiet plastmasas traukus, jo tie var izkust. Iepriekš norādītajos režīmos nedrīkst izmantot plastmasas traukus, ja vien to ražotājs nav norādījis, ka tie ir piemēroti.

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

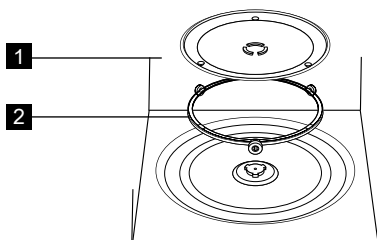
Informācija par šajā produktā esošo lampu (lampām) un atsevišķi nopērkamajām rezerves lampām: Šīs lampas ir paredzētas ekstremāliem fiziskajiem apstākļiem, piemēram, temperatūrai, vibrācijai, mitrumam, mājssaimniecības ierīcēs vai paredzētas informēšanai par ierīces darbības statusu. Tās nav paredzētas citiem lietošanas veidiem un nav piemērotas mājssaimniecības telpu apgaismojumam.

3. IERĪCES PĀRSKATS

3.1 Mikroviļņu krāsns



3.2 Piederumi



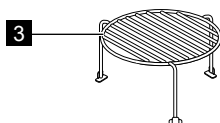
Pārliecinieties, ka ir iekļauti šādi piederumi:

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

i Izmantojot mikroviļņu krāsni, vienmēr lietojiet grozāmā šķīvja daļas.



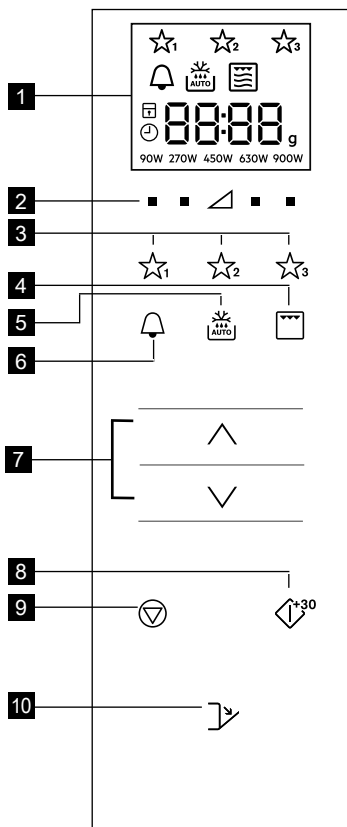
Izmantojiet šīs daļas tikai gatavošanai grila un konvekcijas režīmā.



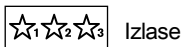
3 Resīte

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

3.3 Vadības panelis



1 Digitālais displejs indikatori:



Izlase



Virtuves taimeris



Automātiskā atkausēšana



Grilēšana



Dubultais grils



Mikroviļņi



Apturēt/atcelt



Bērnu bloķēšanas slēdzene



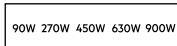
Iestatīt pulksteni



Displeja segmenti



Svars



Jaudas līmeņi

2 Jaudas līmeņa pogas

3 Izlases pogas

4 Grila poga

5 Automātiskās
atsaldēšanas poga

6 Virtuves taimera poga

7 Vairāk/Mazāk pogas

8 Sākt/apstiprināt
Ātrās sākšanas poga

9 Apturēšanas poga

10 Durvju atvēršanas
poga

4. DARBĪŠBAS, KAS VEICAMAS PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

4.1 Kontaktdakša

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

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

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

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



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

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

Piemērs: Laika 18:45 iestatīšana.

1. Lai pielāgotu stundu, nospiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**.

2. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.

3. Lai pielāgotu minūtes, nospiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**.

4. Lai apstiprinātu, nospiediet pogu **START**.

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

4.2 Gaidstāve (Ekonomiskais režīms)

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

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

Displejs tiek izslēgts.

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

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

Pēc 5 minūtēm laiks tiek rādīts.

4.3 Pulksteņa pielāgošana, kad tas ir iestatīts

Varat pielāgot pulksteni pēc tam, kad laiks ir iestatīts.

Piemērs: Maiņa no 18.45 uz 19.50.

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

4.4 Pulksteņa atcelšana un pārslēgšana gaidstāvē (Ekonomiskais režīms)

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

4.5 Bērnu bloķēšanas slēdzene

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

Piemērs: Bloķētāja ieslēgšana.

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

Piemērs: Bloķētāja izslēgšana.

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

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

5. DARBĪBA

5.1 Gatavošana, izmantojot mikroviļņus

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

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

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

Jaudas līmeni, kad mikroviļņu krāsns darbojas, var iestatīt, spiežot **JAUDAS LĪMEŅA** pogu, līdz displejā

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

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

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

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

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

5.2 Jaudas līmeņi

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

W = VATS

5.3 Samazinātais jaudas līmenis

Gatavošanas režīms	Standarta laiks	Samazinātais jaudas līmenis
Mikroviļņi 900 W	15 minūtes	Mikroviļņi 630 W
Grilēšana	10 minūtes	Grilēšana 500 W
Dubultais grils	10 minūtes	Grilēšana 500 W

5.4 Gatavošanas laika pielāgošana gatavošanas laikā

Gatavošanas laikā varat pielāgot gatavošanas laiku.

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

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

5.5 Pogas STOP izmantošana

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

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

5.6 Virtuves taimeris

Virtuves taimera iestatīšana.

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

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

5.7 Ātrā sākšana

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

-  Lai pievienotu laiku, nospiediet pogu **START**.

5.8 Izslēgt skaņu

Skaņas izslēgšana.

- 3 reizes nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu, līdz tiek rādīts "Soun".
- Spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**, kamēr ir redzams "oFF".
- Nospiediet pogu **START**.

Skaņas ieslēgšana.

- 3 reizes nospiediet **VIRTUVES TAIMERA** pogu, līdz tiek rādīts "Soun".
- Spiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**, kamēr ir redzams "on".
- Nospiediet pogu **START**.

5.9 Pauze

Lai pauzētu, kad mikroviļņu krāsns darbojas.

- Nospiediet pogu **STOP** vai atveriet durvis.
- Mikroviļņu krāsns tiek pauzēta uz laiku līdz 5 minūtēm.
- Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet pogu **START**.

5.10 Grils un dubultais grils

Šī mikroviļņu krāsns ietver divus grilēšanas gatavošanas režīmus:

Tikai grilēšana

Dubultā grilēšana (grilēšana, izmantojot mikroviļņus)

-  **SVARĪGI!** Grilēšanai ir ieteicams izmantot restīti. Pirmo reizi lietojot grilu, iespējams, radīsies dūmi vai deguma smaka. Tas ir normāli un nenorāda uz krāsns darbības traucējumiem. Lai izvairītos no šīs

problēmas, pirmo reizi lietojot krāsns, aptuveni 20 minūtes darbiniet grilu bez pārtikas produktiem.

- Lai ievadītu laiku, nospiediet taustiņus **VAIRĀK/MAZĀK**.

- Vienreiz nospiediet **GRILĒŠANAS** pogu, lai atvērtu dubultā grila režīmu (grils + mikroviļņi), un nospiediet pogu **START**.

Vēlreiz nospiediet **GRILĒŠANAS** pogu, lai atlasītu tikai grila režīmu.

- Nospiediet pogu **START**.

-  Dubultā grila režīmā nav pieejams mikroviļņu jaudas līmenis 90 W un 900 W.

Lai izslēgtu dubultā grila režīmu vai grila režīmu, spiediet **GRILĒŠANAS** pogu, līdz displejā tiek rādīts tikai mikroviļņu simbols.

5.11 Izlase

Mikroviļņu krāsnī ir trīs izlases programmas.

☆₁ Sviesta kausēšana

☆₂ Šokolādes kausēšana

☆₃ Kūka kafijas krūzē

Piemērs: Sviesta kausēšana.

- Vienreiz nospiediet pogu **IZLASES 1**.
- Lai atlasītu svaru, nospiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**.
- Nospiediet pogu **START**.

-  Ja tiek rādīta rotējoša daļa, tas norāda, ka pārtiku nepieciešams samaisīt vai apgriezt. Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet pogu **START**. Automātiskās atkausēšanas beigās programma automātiski apstājas. Iepriekš iestatīto izlases recepšu jaudas līmeni nevar pielāgot. Var pagatavot 1-4 kūkas kafijas krūzēs.

-  **BRĪDINĀJUMS!** Šokolāde var būt ļoti karsta! Ja šokolādei nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, pievienojiet 10 sekundes. Ar šokolādi rīkojieties ļoti uzmanīgi, jo tā var radīt apdegumus.

Izlases programmu aizvietošana ar jūsu receptēm.

1. Nospiediet **JAUDAS LĪMEŅA** pogu, lai atlasītu jaudu.
2. Lai ievadītu laikus, nospiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**.
3. Turiet nospiestu pogu **IZLASES**, līdz dzirdat vienu signālu un tiek rādīta izlases zvaigzņīte.

Izlases programmu atiestatīšana uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

1. Nospiediet pogu **STOP**.
2. 3 sekundes turiet nospiestu pogu **JAUDAS LĪMEŅA** 450 W.
Mikrovilņu krāsnī izlases programmas tiek atiestatītas uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

5.12 Automātiskā atkausēšana

Automātiskā atkausēšanas funkcija atbilstoši pārtikas produkta svaram automātiski iestata pareizu gatavošanas režīmu un gatavošanas laiku.

Varat izvēlēties no 2 automātiskās atkausēšanas izvēlnēm.

1. Automātiskā atkausēšana: Gaļa/zivs/putna gaļa
2. Automātiskā atkausēšana: Maize

Piemērs: 0,2 kg steika atsaldēšana.

1. Vienreiz nospiežot **AUTOMĀTISKĀS ATKAUSĒŠANAS** pogu, atlasiet automātiskās atsaldēšanas izvēlni.
2. Lai atlasītu svaru, nospiediet pogu **VAIRĀK/MAZĀK**.
3. Nospiediet pogu **START**.

i Ja tiek rādīta rotējoša daļa, tas norāda, ka pārtiku nepieciešams samaisīt vai apgriezt.
Lai turpinātu gatavošanu, nospiediet pogu **START**. Automātiskās atkausēšanas beigās programma automātiski apstājas.
Taimera/jaudas līmeņa pielāgošana nav pieejama automātiskās atkausēšanas režīmā.

6. ĒDIENKARTE

6.1 Izlase

Izlase	Svars	Poga	Darbības
Sviesta kausēšana	0,05-0,25 kg	☆ ₁	Ievietojiet sviestu pīreksa traukā. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet.
Šokolādes kausēšana	0,1-0,2 kg	☆ ₂	Salauziet šokolādi mazos gabalos. Ievietojiet šokolādi pīreksa traukā. Samaisiet, kad atskan skaņas signāls. Pēc gatavošanas kārtīgi samaisiet.  BRĪDINĀJUMS: Šokolāde var būt ļoti karsta! Ja šokolādei nepieciešams ilgāks gatavošanas laiks, pievienojiet 10 sekundes. Ar šokolādi rīkojieties ļoti uzmanīgi, jo tā var radīt apdegumus.
Kūka kafijas krūzēs	1-4 krūzēs	☆ ₃	Pagatavojiet kūku, kā norādīts receptē. Novietojiet kūku uz rotējošās pamatnes malas. Pēc pagatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

6.2 Kūkas kafijas krūzē receptes

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

Metode:

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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Dekorējiet ar šokolādes krēmu.

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

Aveņu kūka kafijas krūzē	
Sastāvdaļas 1 traukam:	
2½ galda karotes (25 g)	izsijātu miltu
2½ galda karotes (30 g)	smalkā cukura
¼ tējkarotes	cepamā pulvera
1½ galda karotes (15 g)	augu eļļas
½ tējkarotes	vaniļas ekstrakta
1	vidēja lieluma ola
1½ galda karotes	bezsēklu aveņu ievārījuma

Metode:

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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Dekorējiet ar vaniļas krēmu.

Āboli drupačkūka	
Sastāvdaļas 1 traukam:	
2½ galda karotes (25 g)	izsijātu miltu
2 galda karotes (30 g)	brūnā cukura
¼ tējkarotes	cepamā pulvera
¼ tējkarotes	maltā kanēļa
1½ galda karotes (15 g)	augu eļļas
1	vidēja lieluma ola
1½ galda karotes (30 g)	ābolu biezeņa
puse (7 g)	sasmalcināta biskvīta

Metode:

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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Papildiniet ar karoti vaniļas saldējuma.



BRĪDINĀJUMS! Ābolu biezenis var būt karsts.

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

Metode:

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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Pārklājiet ar šokolādi.

Padoms: Ja vēlaties, lietojiet zemesriekstu sviestu.

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

Metode:

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

Pēc gatavošanas ļaujiet 30 sekundes atdzist.

Ļaujiet kūkai atdzist un pēc tam pievienojiet garnējumu.

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

Metode:

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

6.3 Automātiskā atkausēšana

Automātiskā atkausēšana	Svars	Poga	Darbības
Gaļa/zivis/putnu gaļa (vesela zivs, zivs steiki, zivs filejas, vistu stilbiņi, vistu krūtiņas, maltā gaļa, steiks, karbonādes, burgeri, desiņas)	0,2-1,0 kg	 x1	• Ievietojiet ēdienu seklā cepamtraukā, kuru novietojiet grozāmā šķīvja centrālajā daļā. • Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet ēdienu, pārkārtojiet un atdaliet. Aizklājiet plānas daļas un sakarsušas vietas ar alumīnija foliju. • Pēc atkausēšanas ietiniet alumīnija folijā uz 15–45 min līdz pilnīgai atkušānai. • Maltā gaļa: atskanot zvanam, apgrieziet ēdienu otrādi. Ja iespējams, noņemiet atkusušās daļas.  Nav paredzēts vesela putnapagatavošanai.
Maize	0,1-1,0 kg	 x2	• Izkārtējiet cepamtraukā rotējošās virsmas vidū. 1,0 kg izkārtējiet tieši uz rotējošās virsmas. • Kad atskan skaņas signāls, apgrieziet to, pārkārtojiet un noņemiet atkausētās daļas. • Pēc atkausēšanas aplājiet ar alumīnija foliju, ļaujot tam nostāvēties 5–15 minūtes līdz pilnīgai atkušānai.



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

6.4 Ēdiena un dzērienu sildīšana

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

¹⁾ no atdzesēta stāvokļa

6.5 Atkausēšana

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

6.6 Gatavošana no sasaldēšanas

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

6.7 Gatavošana un grilēšana

Ēdiens	Daudzums -g-	Iestat- ījums	Jauda Līmenis	Laiks -Min-	Veids	Gaidīšanas laiks -Min-
Brokoļi/ Zirņi	500	Micro	900 W	6-8	Pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-
Burkāni	500	Micro	900 W	9-11	Sagrieziet aplīšos, pievienojiet 4-5 ēdamk. ūdens, apsedziet; kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apmaisiet	-
Cepeši	1000	Micro Dubultais grils Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	Pievienojiet garšvielas, novietojiet uz rotējošā pamatne un apgrieziet pēc ¹⁾	10
Gaļas gabals 2 gabali	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	Novietojiet uz restīte, apgrieziet pēc ¹⁾ , pēc grilēšanas pievienojiet garšvielas	
Sacepumu brūnināšana		Grill		12-15	Novietojiet trauku uz restīte	
Siera tostermaizes	1 gabals	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	2 gaļas gabalus uzlieciet uz restīte, vienu gabalu pārklājiet ar sieru, gatavojiet ¹⁾ , grauzdēto gabalu novietojiet virs siera, apgrieziet un gatavojiet ²⁾	
Saldēta pica	400	Micro Dubultais grils	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	novietojiet uz rotējošā pamatne ¹⁾ novietojiet trauku uz reste ²⁾	

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

7. IETEIKUMI UN PADOMI

7.1 Mikroviļņiem piemēroti trauki

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

7.2 Padomi gatavošanā, izmantojot mikroviļņu krāsnī

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



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

8. KO DARĪT, JA

Problēma	Rīcība . . .
Ir radušies mikroviļņu krāsns darbības traucējumi?	- Pārbaudiet, vai nav izdeguši drošinātāju nodalījumā esošie drošinātāji. - Pārbaudiet, vai nav pārtraukta strāvas padeve. - Ja drošinātāji atkārtoti izdeg, sazinieties ar kvalificētu elektriķi.
Nedarbojas mikroviļņu režīms?	- Pārbaudiet, vai ir līdz galam aizvērtas durvis. - Pārbaudiet, vai durvju blīves un blīvējuma virsmas ir tīras. - Tika nospiesta poga START.
Negriežas rotējošā virsma?	- Pārbaudiet, vai rotējošās virsmas balsts ir pareizi pievienots piedziņai. - Pārbaudiet, vai siltumizturīgais trauks nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai. - Pārbaudiet, vai ēdiens nav novietots pāri rotējošās pamatnes malai, traucējot griešanos. - Pārbaudiet, vai kaut kas nav iekritis iedobumā zem rotējošās virsmas.
Nevar izslēgt mikroviļņu krāsni?	- Atvienojiet ierīci no drošinātāju nodalījuma. - Sazinieties ar ELECTROLUX apkalpes centra pārstāvi.
Nedarbojas iekšējais apgaismojums?	Zvaniet pilnvarotajam ELECTROLUX apkalpes centra pārstāvim. Iekšējo apgaismojumu var mainīt tikai apmācīts pilnvarots ELECTROLUX apkalpes centra pārstāvis.
Ēdiena uzsildīšanai un pagatavošanai ir nepieciešams ilgāks laiks nekā iepriekš?	- Iestatiet ilgāku gatavošanas laiku (divreiz lielāks daudzums = gandrīz divreiz lielāks laiks). - Ja ēdiens ir aukstāks nekā parasti, ik pa laikam apgrieziet to. - Vai arī iestatiet augstāku jaudas līmeni.
Vai durvis neatveras strāvas padeves pārrāvuma dēļ?	Uzmanīgi atveriet durvis, pavelkot uz āru durvju stikla apakšējo labās puses stūri.

9. TEHNISKIE DATI

Maīnstrāvas tīkla spriegums	220-240 V, 50 Hz, vienfāzes
Sadales līniju drošinātāju/slēdžiem	Minimālais 16 A
Nepieciešamā maīnstrāvas jauda:	Mikroviļņi 1.4 kW Grilēšana 0.85 kW Mikroviļņi/Grilēšana 2.20 kW
Izejas jauda:	Mikroviļņi 900 W (IEC 60705) Grilēšana 800 W
Mikroviļņu frekvence	2450 MHz ¹⁾ (2. grupa/B klase)
Ārējie izmēri:	LMF4263TET 596 mm (P) x 388 mm (A) x 404 mm (Dz)
Iekšējie izmēri	342 mm (P) x 207 mm (A) x 368 mm (Dz) ²⁾
Krāns ietilpība	26 litri ²⁾
Rotējošā pamatne	ø 325 mm, stikla
Svars	apt. 19,5 kg

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

10. ENERĢIJAS EFEKTIVITĀTE

Izstrādājuma informācija par enerģijas patēriņu un maksimālais laiks, lai sasniegtu pieejamo zema enerģijas patēriņa režīmu

Enerģijas patēriņš gaidīšanas režīmā ar ieslēgtu displeju	0.8 W
Enerģijas patēriņš gaidstāves režīmā ar izslēgtu displeju	0.5 W
Maksimālais laiks, kas nepieciešams, lai aprikojums automātiski sasniegtu pieejamo zemas enerģijas režīmu ir	5 min

11. VIDES INFORMĀCIJA

Šis produkts satur F enerģijas efektivitātes klases gaismas avotu.

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

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



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

SPIS TREŚCI

1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	109
2. MONTAŻ	114
3. PRZEGLĄD URZĄDZENIA	118
4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA	119
5. OBSŁUGA	120
6. TABELE GOTOWANIA	124
7. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI	130
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	132
9. DANE TECHNICZNE	133
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA	133
11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA	133

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za zakup urządzenia Electrolux. Jest ono owocem dziesięcioleci doświadczeń i innowacji. To pomysłowe i stylowe urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o Tobie. Używając je, możesz mieć zawsze pewność uzyskania wspaniałych efektów. Witamy w świecie marki Electrolux!

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby uzyskać:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.electrolux.com



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.electrolux.com/productregistration



Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.electrolux.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.



Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa



Ogólne informacje i wskazówki



Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Może ulec zmianie bez powiadomienia.

1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie mogą użytkować dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby niedoświadczone lub o niewystarczającej wiedzy pod warunkiem, że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i znają niebezpieczeństwa związane z użytkowaniem urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Dzieci powyżej 8 roku życia nie mogą czyścić i przeprowadzać konserwacji urządzenia bez nadzoru. Urządzenie nie nadaje się do użytku na wysokości powyżej 2000 m.



WAŻNE! WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA: NALEŻY PRZECZYTAĆ JE UWAŻNIE I ZACHOWAĆ DO UŻYTKU W PRZYSZŁOŚCI.



OSTRZEŻENIE!

Nie używaj urządzenia bez talerza obrotowego ani jego wspornika. Nie należy używać pustego urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

Jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego serwisanta.



OSTRZEŻENIE!

Wszelkie czynności serwisowe lub naprawy wymagające demontażu obudowy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowane osoby.



OSTRZEŻENIE!

Nie wolno podgrzewać płynów ani żywności w szczelnych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego i podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach roboczych; gospodarstwa; przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych; pensjonaty i pokoje gościnne.

Należy używać wyłącznie naczyń i sztućców przeznaczonych dla kuchenek mikrofalowych.

Korzystanie z metalowych naczyń do przygotowania żywności i napojów w kuchence mikrofalowej jest zabronione.

Korzystając z jednorazowych pojemników na żywność wykonanych z plastiku, papieru lub innych łatwopalnych materiałów nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru.

Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania pożywienia i napojów. Suszenie w niej pożywienia lub ubrań i podgrzewanie plastrów rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek itp. niesie ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

Jeżeli podgrzewana żywność zacznie dymić, **NIE WOLNO OTWIERAĆ Drzwi**. Należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od źródła zasilania i poczekać, aż żywność przestanie dymić. Otwarcie drzwi, gdy żywność dymi może spowodować pożar.

Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie z wyrzutem płynu, dlatego podczas wyjmowania pojemnika należy zachować ostrożność.

Zawartość butelek do karmienia niemowląt oraz słoiczków z żywnością dla dzieci powinna być przed podaniem do

spożycia zamieszana lub wstrząśnięta, a ich temperatura sprawdzona, żeby uniknąć oparzeń.

W kuchenkach mikrofalowych nie należy gotować jajek w skorupkach ani podgrzewać całych jajek na twardo, ponieważ mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowanego serwisanta lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę, żeby uniknąć niebezpieczeństwa.

1.1 Konserwacja i czyszczenie

Drzwi:

Aby usunąć brud, należy regularnie czyścić obie ich strony, uszczelki drzwi oraz powierzchnie uszczelniające miękką i wilgotną ściereczką. Do czyszczenia szyby drzwi nie należy używać agresywnych środków ściernych ani ostrych metalowych druciaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie szyby.

Wnętrze kuchenki:

W celu wyczyszczenia należy wytrzeć plamy miękką i wilgotną ściereczką lub gąbką po każdym użyciu, gdy kuchenka jest ciepła. Trudniejsze do usunięcia plamy należy kilkakrotnie przecierać ściereczką zwilżoną w łagodnym roztworze mydła, aż do usunięcia plamy. Nie należy zdejmować osłony generatora mikrofal. Należy uważać, aby łagodny roztwór mydła ani woda nie dostały się do małych otworów w ściankach, ponieważ może to spowodować uszkodzenie kuchenki. We wnętrzu kuchenki nie należy używać środków czyszczących w aerozolu. Kuchenkę należy regularnie podgrzewać, używając grilla. Pozostawione resztki żywności i tłuste plamy mogą spowodować powstawanie dymu lub nieprzyjemnych zapachów. Po zakończeniu korzystania

należy wyczyścić osłonę generatora mikrofal, wnętrze kuchenki, podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej. Elementy te muszą być suche i nie mogą być tłuste. Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać i zacząć dymić lub zapalić się.

Obudowa kuchenki:

Obudowę kuchenki można łatwo wyczyścić łagodnym roztworem wody i mydła. Mydło należy wytrzeć wilgotną ściereczką i osuszyć obudowę miękkim ręcznikiem.

Panel sterowania:

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy otworzyć drzwi w celu wyłączenia panelu sterowania. Podczas czyszczenia panelu sterowania należy zachować ostrożność. Należy użyć tylko ściereczki zwilżonej wodą i delikatnie przetrzeć aż do wyczyszczenia. Nie należy używać nadmiernej ilości wody. Nie należy używać środków chemicznych ani ściernych.

Podstawa obrotowa i podpórka podstawy obrotowej:

Podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej należy wyjąć z kuchenki. Należy je umyć łagodnym roztworem mydła. Należy je wytrzeć miękką ściereczką. Podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej można myć w zmywarce.

Ruszt:

Ruszt myć w łagodnym roztworze płynu do naczyń i wysuszyć. Ruszt można myć w zmywarce do naczyń.



WAŻNE!

Kuchenkę należy czyścić regularnie i usuwać resztki żywności. Zaniedbanie czyszczenia kuchenki może prowadzić do zniszczenia zanieczyszczonych powierzchni, zmniejszenia trwałości urządzenia, a nawet spowodować zagrożenie.

Wyjmując naczynia z kuchenki, należy zachować szczególną ostrożność, żeby nie przesunąć talerza obrotowego.



WAŻNE!

Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego.

Ta kuchenka jest przeznaczona do instalacji w zabudowie.

Nie wolno umieszczać urządzenia wewnątrz szafki.

Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy użytkować urządzenie ostrożnie, aby ich nie dotykać.



OSTRZEŻENIE!

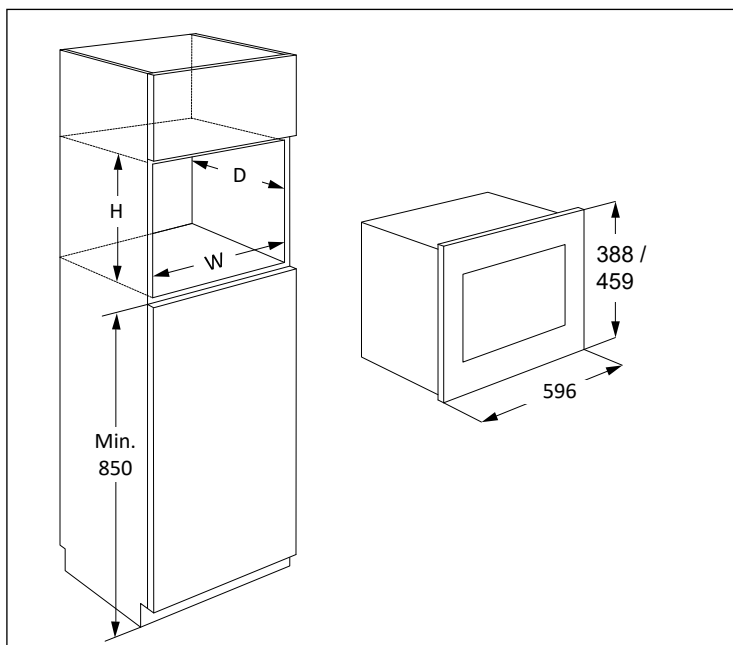
Aby zapobiec poparzeniu nie pozwalać dzieciom na przebywanie w pobliżu drzwi urządzenia. Nie wolno dotykać drzwiczek kuchenki, zewnętrznej obudowy, panelu tylnego, ścianek komory, otworów wentylacyjnych, akcesoriów ani naczyń podczas pracy w trybie.



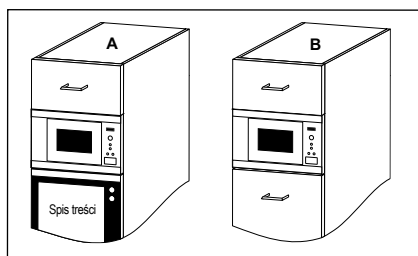
WAŻNE!

Do czyszczenia jakiegokolwiek części kuchenki mikrofalowej nie należy używać dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do kuchenek, urządzeń do czyszczenia parowego, środków ściernych, żrących środków czyszczących, środków zawierających wodorotlenek sodu lub druciaków.

2. MONTAŻ



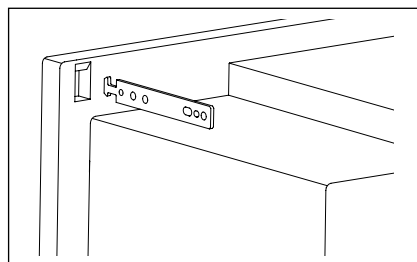
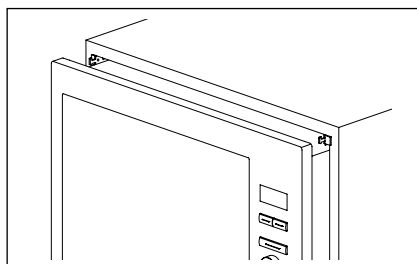
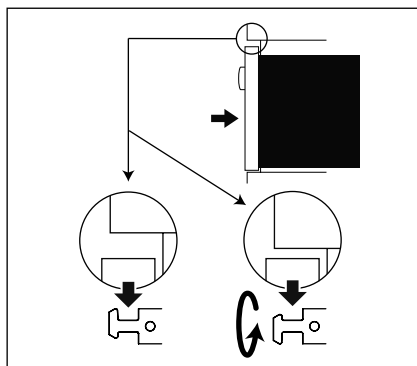
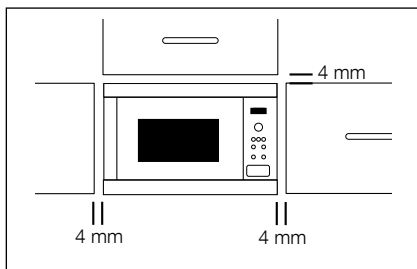
Kuchenkę mikrofalową można zamontować w pozycji A lub B:



Pozycja	Wymiary wnętrza szer. głęb. wys.
A	562 x 550 x 380
B	562 x 500 x 380

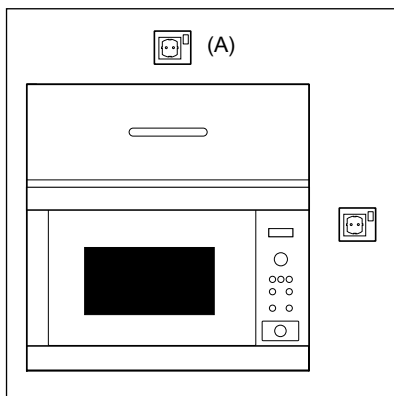
Wymiary w mm

2.1 Montaż urządzenia



1. Zdejmij opakowanie i sprawdź dokładnie, czy urządzenie nie jest uszkodzone.
2. Zamontować haczyki mocujące na szafce kuchennej, korzystając z dostarczonej instrukcji oraz schematu.
3. Powoli wsunąć urządzenie do szafki kuchennej, bez użycia siły. Urządzenie należy podnieść i umieścić na haczykach mocujących, a następnie opuścić na miejsce. W przypadku problemów w trakcie montażu haczyk można odwrócić. Przednia obudowa kuchenki powinna ściśle wypełniać przedni otwór szafki.
4. Sprawdź, czy urządzenie jest stabilne i nieprzechylone. Sprawdź, czy odstęp między drzwiczkami szafki u góry, a górną częścią ramy wynosi 4 mm (patrz rysunek).

2.2 Podłączanie urządzenia do źródła zasilania



- Gniazdko elektryczne powinno być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie. Ewentualnie należy umożliwić odłączenie kuchenki od źródła zasilania, podłączając wyłącznik do instalacji zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi okablowania.
- Wyłącznie elektryk może dokonać wymiany przewodu zasilającego.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowanego serwisanta lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę, żeby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Gniazdko nie powinno być umieszczone za szafką.
- Najlepsza pozycja, to gniazdko umieszczone nad szafką, patrz pozycja (A).
- Podłącz urządzenie do jednofazowego źródła zasilania prądem zmiennym o napięciu 220-240 V/50 Hz za pośrednictwem prawidłowo zamontowanego i uziemionego gniazdka. Obwód gniazdka elektrycznego należy zabezpieczyć bezpiecznikiem 16 A.
- Przed rozpoczęciem montażu należy przywiązać sznurek do przewodu zasilającego w celu ułatwienia podłączania do punktu (A) podczas montażu urządzenia.
- Podczas wkładania urządzenia do wysokiej szafki należy uważać, aby NIE przygnieść przewodu zasilającego.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie należy umieszczać przewodu zasilającego nad gorącymi lub ostro zakończonymi powierzchniami, na przykład otworem odprowadzania gorącego powietrza u góry tylnej części kuchenki.

2.3 Dodatkowe wskazówki

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do podgrzewania oleju w celu smażenia. Kontrola temperatury będzie niemożliwa, a olej może się zapalić. Aby przygotować prażoną kukurydzę, należy użyć specjalnych pojemników.

Osoby korzystające z ROZRUSZNIKÓW SERCA powinny skontaktować się lekarzem lub producentem rozrusznika, aby uzyskać informacje o środkach ostrożności dotyczących korzystania z kuchenek mikrofalowych.

Nie należy wlewać płynów ani wkładać żadnych przedmiotów do otworów blokady drzwi ani otworów wentylacyjnych.

W przypadku zalania kuchenki należy natychmiast odłączyć ją od sieci elektrycznej i porozumieć się z autoryzowanym serwisem ELECTROLUX.

Nie wolno w żaden sposób modyfikować kuchenki.

Należy używać wyłącznie podstawy obrotowej i podpórki podstawy obrotowej przeznaczonych dla tej kuchenki. Nie należy używać kuchenki bez podstawy obrotowej.

Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej:

- Przed wymyciem podstawy obrotowej należy pozostawić ją do ostygnięcia.
- Nie należy kłaść gorących potraw ani sztućców na zimną podstawę obrotową.
- Nie należy kłaść zimnych potraw ani sztućców na gorącą podstawę obrotową.

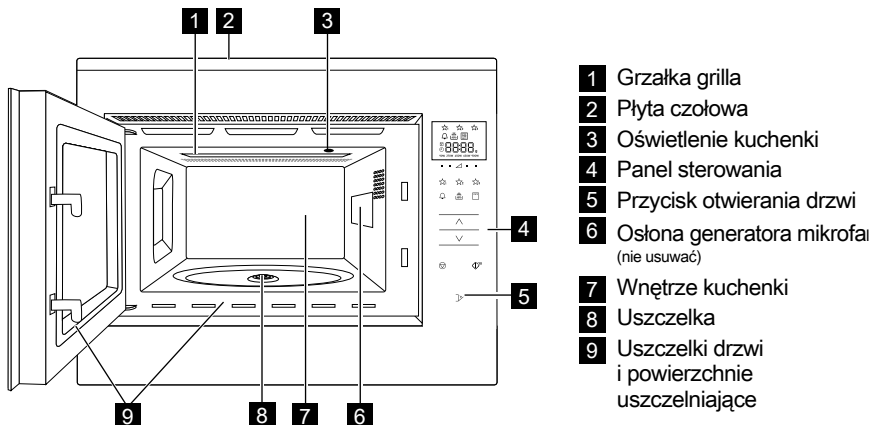
Do pracy z mikrofalami nie należy używać plastikowych naczyń, jeśli kuchenka jest nadal gorąca po pracy w trybie GRILLOWANIA lub PODWÓJNYM, ponieważ mogłoby to spowodować ich stopienie. Nie należy korzystać z plastikowych naczyń w powyższych trybach, chyba że ich producent określi, że są odpowiednie.

Producent ani sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za obrażenia ciała spowodowane nieprawidłowym wykonaniem procedury podłączania do źródła zasilania. Na obudowie kuchenki lub wokół uszczelki drzwi może czasami gromadzić się para wodna lub krople wody. Jest to normalne zjawisko i nie oznacza nieszczelności ani uszkodzenia kuchenki.

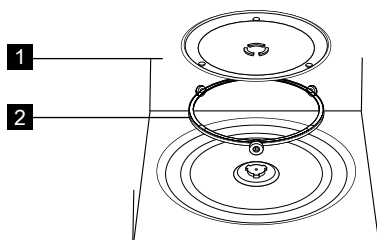
Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

3. PRZEGLĄD URZĄDZENIA

3.1 Kuchenka mikrofalowa



3.2 Akcesoria



Należy sprawdzić, czy z kuchenką dostarczone są następujące akcesoria:

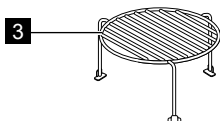
- 1** Podstawa obrotowa
- 2** Podpórka podstawy obrotowej
- Ułóż podpórkę podstawy obrotowej na dnie komory kuchenki.
- Następnie ustaw podstawę obrotową na podpórce podstawy obrotowej.
- Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej, podczas wyjmowania potraw lub pojemników z kuchenki należy upewnić się, że są one podnoszone bez dotykania pierścienia podstawy obrotowej.



Korzystając z kuchenki mikrofalowej, należy zawsze używać poszczególnych elementów talerza obrotowego.



Tych części należy używać wyłącznie w trybie pracy z grillem i termoobiegiem.

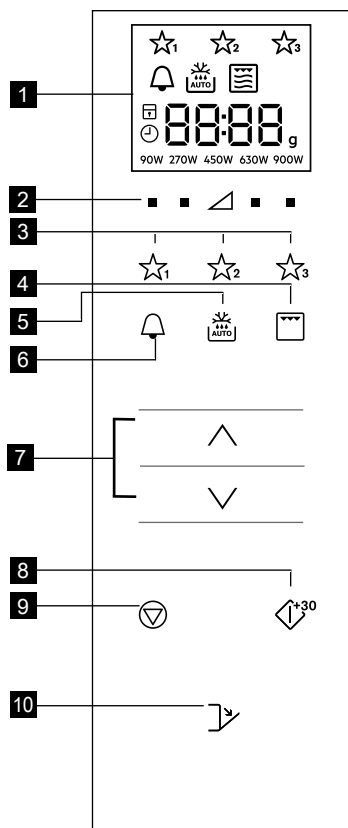


3 Ruszt

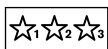


Zamawiając akcesoria, należy podać sprzedawcy lub pracownikowi autoryzowanego serwisu ELECTROLUX dwie informacje: nazwę części i nazwę modelu.

3.3 Panel sterowania



1 Wskaźniki na wyświetlaczu:



Ulubione



Timer kuchenny



Automatyczne rozmrażanie



Grill



Podwójny



Mikrofae



Zatrzymaj/anuluj



Zabezpieczenie przed dziećmi



Ustaw zegar



Elementy wyświetlacza



Masa



Poziomy mocy

2 Przyciski poziomów mocy

3 Przyciski ulubionych dań

4 Przycisk grillowania

5 Przycisk automatycznego rozmrażania

6 Przycisk Timer

7 Przyciski Więcej/ Mniej

8 Przycisk Start/ Zatwierdź/ Przycisk Szybki start

9 Przycisk Stop

10 Przycisk otwierania drzwi

4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

4.1 Podłączenie

Przy pierwszym włączeniu kuchenki istnieje możliwość ustawienia zegara. Kuchenka wyposażona jest w 24-godzinny zegar.

1. Kuchenka wyśle sygnał dźwiękowy i wszystkie symbole na wyświetlaczu zaświecą się przez pół sekundy. Naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, dopóki nie pojawi się "on" lub "oFF".
- 2a. Żeby wyłączyć zegar, naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ** dopóki nie pojawi się "oFF", a następnie naciśnij przycisk **START**. Kuchenka jest gotowa do pracy.



Jeśli zegar został wyłączony i chcesz go ponownie włączyć, naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY** i przejdź do punktu 2b.

- 2b. Żeby włączyć zegar, naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ** dopóki nie pojawi się "on", a następnie naciśnij przycisk **START**.

Przykład: Ustawienie zegara na godzinę 18:45.

1. Naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, ustaw wskazanie godzin.
2. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.

3. Naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, ustaw wskazanie minut.
4. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.

 Jeśli zegar jest ustawiony, jego bieżące wskazanie będzie widoczne na wyświetlaczu.

4.2 Tryb czuwania (Tryb ekonomiczny)

Kuchenka przełączy się automatycznie do trybu czuwania, jeśli nie będzie używana przez ponad 5 minut.

Przykład: Jeśli zegar nie został jeszcze ustawiony:

Wyświetlacz się wyłączy.

Otwórz drzwiczki i naciśnij dowolny przycisk, żeby przejść do trybu czuwania.

Przykład: Jeśli zegar został już ustawiony: Po upływie 5 minut wskazanie zegara będzie widoczne.

4.3 Ponowne ustawienie zegara

Po ustawieniu zegara możesz ponownie zmienić jego ustawienie.

Przykład: Zmiana ustawienia z 18:45 na 19:50.

1. Naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Naciśnij przycisk **START**.
3. Naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, dopóki nie pojawi się "19".
4. Naciśnij przycisk **START**.
5. Naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, dopóki nie pojawi się "50".
6. Naciśnij przycisk **START**.

4.4 Żeby wyłączyć zegar i ustawić tryb czuwania (Tryb ekonomiczny)

1. Naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, dopóki nie pojawi się "oFF".
3. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.

4.5 Zabezpieczenie przed dziećmi

Kuchenka wyposażona jest w funkcję zabezpieczającą, która chroni przed jej przypadkowym uruchomieniem przez dzieci. Jeśli zabezpieczenie zostanie włączone, nie będzie można uruchomić żadnej funkcji kuchenki do momentu wyłączenia zabezpieczenia.

Włączenie lub wyłączenie zabezpieczenia jest możliwe tylko wtedy, gdy kuchenka nie znajduje się w trakcie pracy.

Przykład: Włączenie zabezpieczenia przed dziećmi. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP**, dopóki nie pojawi się wskaźnik "zabezpieczenie przed dziećmi".

Przykład: Wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP**, dopóki nie wyłączy się wskaźnik "zabezpieczenie przed dziećmi".

 Gdy zabezpieczenie jest włączone, wszystkie przyciski oprócz przycisku **STOP** są wyłączone.

5. OBSŁUGA

5.1 Gotowanie z użyciem mikrofal

Przykład: Aby podgrzać zupę przez 2 minuty i 30 sekund z mocą 630 W.

1. Naciskaj przycisk **POZIOM MOCY** z prawej strony trójkąta, dopóki nie pojawi się wskazanie "630 W".
2. Wprowadź czas, naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**.
3. Naciśnij przycisk **START**.

 W trybie pracy z mikrofalami możesz wyregulować poziom mocy kuchenki, naciskając przycisk znajdujący się bezpośrednio poniżejżądanego ustawienia.

Możesz ustawić poziom mocy mikrofal w trakcie pracy kuchenki, naciskając i przytrzymując żądany przycisk **POZIOM MOCY**, dopóki n owe ustawienie mocy nie zostanie podświetlone na wyświetlaczu.

Ustawienie zbyt wysokiej mocy lub zbyt długiego czasu gotowania może spowodować przegrzanie żywności i doprowadzić do pożaru.

Jeśli wybrany zostanie poziom mocy 900 W, maksymalny czas procesu, który można ustawić, zostanie ograniczony do 15 minut.

Jeśli kuchenka pracuje w dowolnym trybie przez 3 minuty lub dłużej, wentylator włączy się i będzie pozostawał włączony jeszcze przez 2 minuty od wyłączenia gotowania. Otwórz drzwiczki, a wentylator zatrzyma się. Po ponownym zamknięciu drzwiczek wentylator będzie kontynuował pracę, aż do

upływu 2 minut (włączając w to czas otwarcia drzwiczek). Jeśli kuchenka pracuje przez czas krótszy niż 3 minuty, wentylator nie włączy się.

Po zakończeniu gotowania talerz obrotowy będzie obracał się do momentu, w którym naczynie z potrawą nie znajdzie się w położeniu początkowym. Oświetlenie kuchenki będzie pozostawało włączone do poki obrót się nie zakończy lub przez 5 sekund (w zależności od tego, co będzie trwało dłużej). Po zakończeniu kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Jeśli drzwiczki zostaną otwarte w trakcie tego procesu, obroty zostaną zatrzymane.

5.2 Poziomy mocy

Ustawienie mocy	Zalecane użycie
900 W/ WYSOKA	Służy do szybkiego gotowania lub odgrzewania (np. zupy, zapiekanki, potraw z puszki, gorące napoje, warzywa, ryba itp).
630 W	Służy do dłuższego gotowania gęstych potraw, takich jak pieczeń, mięso mielone i dania gotowe oraz potrawy delikatne, na przykład sos serowy i biszkopty. Po ustawieniu mniejszej mocy sos nie zagotuje się, a potrawa zostanie ugotowana równomiernie bez przypalenia na bokach.
450 W	Stosowane do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania podczas tradycyjnego przyrządzania, np. potrawy z wołowiny. Użycie tego poziomu mocy jest zalecane, aby mięso było delikatne.
270 W/ ROZMRAŻ- ANIE	W celu rozmrożenia należy wybrać to ustawienie, aby zapewnić równomierne odmrożenie potrawy. To ustawienie jest także odpowiednie do duszenia ryżu, makaronu, pierogów i gotowania kremu z jajek.
90 W	Nadaje się także do delikatnego rozmrażania (na przykład ciasta z kremem).
0 W	Przeznaczone do użycia z timerem kuchennym.

W = WATY

5.3 Obniżony poziom mocy

Tryb gotowania	Standardowy czas	Obniżony poziom mocy
Mikrofałe 900 W	15 minut	Mikrofałe 630 W
Grill	10 minut	Grill 500 W
Podwójne grillowanie	10 minut	Grill 500 W

5.4 Regulacja czasu procesu w trakcie jego trwania

Czas procesu można modyfikować w trakcie pracy kuchenki.

Przykład: Wydłużenie procesu o 2 minuty (120 sekund) przy pomocy przycisku **START**.

1. Naciśnij przycisk **START** cztery razy. Czas gotowania wydłuży się o 120 sekund.

5.5 Korzystanie z przycisku STOP

Naciśnij jeden raz przycisk **STOP**, żeby włączyć pauzę.

Naciśnij ponownie przycisk **STOP**, żeby anulować ustawiony czas procesu.

5.6 Timer kuchenny

Ustawienie timera.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Wprowadź czas, naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**.
3. Naciśnij przycisk **START**. Timer automatycznie rozpocznie odliczanie.

-  Podczas pracy timera można wydłużyć czas, naciskając przycisk **START**. Funkcja timera jest dostępna tylko wtedy, gdy kuchenka nie pracuje.

5.7 Szybki start

Kuchenkę można uruchomić bezpośrednio z mocą 900 W/WYSOKA na 30 sekund poprzez naciśnięcie przycisku **START**.

-  Żeby dodatkowo wydłużyć czas, naciśnij przycisk **START**.

5.8 Wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej

Żeby wyłączyć sygnalizację dźwiękową.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY** 3 razy, dopóki nie pojawi się komunikat "Soun".
2. Naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, dopóki nie pojawi się "OFF".
3. Naciśnij przycisk **START**.

Żeby włączyć sygnalizację dźwiękową.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY** 3 razy, dopóki nie pojawi się komunikat "Soun".
2. Naciskaj przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, dopóki nie pojawi się "on".
3. Naciśnij przycisk **START**.

5.9 Pauze

Żeby włączyć tryb pauzy, gdy kuchenka pracuje.

1. Naciśnij przycisk **STOP** lub otwórz drzwiczki.
2. Kuchenka przełączy się w tryb pauzy trwający maksymalnie 5 minut.
3. Naciśnij przycisk **START**, żeby kontynuować gotowanie.

5.10 Tryb Grillowania i Podwójny

Kuchenka mikrofalowa udostępnia dwa tryby grillowania:

Tylko grillowanie

Podwójne grillowanie (grillowanie z użyciem mikrofal)



WAŻNE! Do grillowania zalecane jest użycie ruszt. Podczas pierwszego grillowania może być widoczny dym lub wyczuwalny zapach spalenizny. Jest to normalny objaw i nie oznacza usterki kuchenki. Aby uniknąć tego problemu, podczas pierwszego użycia kuchenki należy włączyć grill na bez wkładania potraw na 20 minut.

1. Naciśnij przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**, aby wprowadzić godzinę.
2. Naciśnij jeden raz przycisk **GRILLOWANIA**, żeby włączyć tryb podwójny (grill + mikrofa), a następnie naciśnij przycisk **START**. Naciśnij ponownie przycisk **GRILLOWANIA**, żeby wybrać tryb pracy z samym grillem.
3. Naciśnij przycisk **START**.



W trybie podwójny poziomy mocy mikrofal 90 W i 900 W są niedostępne. Żeby anulować tryb podwójny lub grillowania, naciskaj

przycisk **GRILLOWANIA**, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol pracy wyłącznie z mikrofalami.

5.11 Ulubione

Opisywana kuchenka ma zaprogramowane 3 przepisy kulinarne.

☆₁ Zmiękczenie masła

☆₂ Topienie czekolady

☆₃ Ciasto w kubku

Przykład: Zmiękczenie masła.

1. Naciśnij jeden raz przycisk **ULUBIONE 1**.
2. Wprowadź masę, naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**.
3. Naciśnij przycisk **START**.

 Jeśli segmenty na wyświetlaczu pokazują obracający się wzór, oznacza to, że potrawa wymaga zamieszania lub odwrócenia. Żeby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk **START**. Na końcu czasu automatycznego rozmrażania program automatycznie się zatrzyma. Poziomów mocy w zaprogramowanych programach ulubionych nie można zmieniać. Można ugotować jednocześnie od 1 do 4 ciastek w kubku.

 **OSTRZEŻENIE!** Czekolada może być bardzo gorąca. Jeśli czekolada wymaga dłuższego czasu gotowania, dodaj 10 sekund. Postępuj ostrożnie, ponieważ czekolada może się przegotować i przypalić.

Żeby zaprogramować własny ulubiony program.

1. Naciśnij przycisk **POZIOM MOCY**, żeby wybrać żadaną moc.
2. Wprowadź czas, naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ULUBIONY**, który chcesz zaprogramować, dopóki nie usłyszysz pojedynczego sygnału dźwiękowego i nie pojawi się symbol gwiazdki.

Przywrócenie fabrycznych programów ulubionych.

1. Naciśnij przycisk **STOP**.
2. Naciśnij i przytrzymaj przyciski **POZIOM MOCY** 450 W przez 3 sekundy. Kuchenka przywróci fabryczne ustawienia ulubionych programów.

5.12 Automatyczne rozmrażanie

Funkcja automatycznego rozmrażania automatycznie dobiera właściwy tryb i czas gotowania na podstawie masy potrawy.

Dostępne są 2 programy automatycznego rozmrażania.

1. Automatyczne rozmrażanie: Mięso/Ryby/Drób
2. Automatyczne rozmrażanie: Pieczywo

Przykład: Rozmrażanie 0,2 kg steka.

1. Wybierz menu programów automatycznego rozmrażania, naciskając jeden raz przycisk **AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE**.
2. Wprowadź masę, naciskając przyciski **WIĘCEJ/MNIEJ**.
3. Naciśnij przycisk **START**.

 Jeśli segmenty na wyświetlaczu pokazują obracający się wzór, oznacza to, że potrawa wymaga zamieszania lub odwrócenia. Żeby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk **START**. Na końcu czasu automatycznego rozmrażania program automatycznie się zatrzyma. Ustawienia czasu/mocy są niedostępne w trybie automatycznego rozmrażania.

6. TABELE GOTOWANIA

6.1 Ulubione

Ulubione	Ciężar	Przycisk	Procedura
Zmiękczenie masła	0,05-0,25 kg	☆ ₁	Umieść je w szklanym naczyniu żaroodpornym. Po zakończeniu procesu dobrze zamieszaj.
Topienie czekolady	0,1-0,2 kg	☆ ₂	Połam czekoladę na małe kawałki. Włóż czekoladę do szklanego naczynia żaroodpornego. Zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po zakończeniu procesu dobrze zamieszaj.  OSTRZEŻENIE: Czekolada może być bardzo gorąca. Jeśli czekolada wymaga dłuższego czasu gotowania, dodaj 10 sekund. Postępuj ostrożnie, ponieważ czekolada może się przegotować i przypalić.
Ciasto w kubku	1-4 kubki	☆ ₃	Przygotuj ciasto według przepisu. Postaw kubek na podstawie obrotowej w pobliżu jego brzegu. Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

6.2 Przepisy na ciasto w kubku

Czekoladowe ciasto w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2 łyżki (12 g)	kakao
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
¼ łyżeczki	aromatu waniliowego
1	średnie jajko

Postępowanie:

- Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
- Dodaj olej roślinny, aromat waniliowy i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
- Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
- Gotuj, używając: ☆₃. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Udekoruj masłem czekoladowym.

Wskazówka: Żeby przygotować czekoladowo-pomarańczowe ciasto w kubku, zastąp aromat waniliowy ½ łyżeczki aromatu pomarańczowego.

Ciasto z dżemem malinowym w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobnego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
½ łyżeczki	aromatu waniliowego
1	średnie jajko
1½ łyżki	malinowego bez pestek

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny, aromat waniliowy i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ostrożnie dodaj dżem tak, by wniknął w mieszaninę.
4. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
5. Gotuj, używając: ☆₃ . Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Udekoruj masłem waniliowym.

Angielska szarlotka (apple crumble) w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2 łyżki (30 g)	drobnego cukru brązowego
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
¼ łyżeczki	tartego cynamonu
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
1	średnie jajko
1½ łyżki (30 g)	musu jabłkowego
pół (7 g)	herbatnika, rozkruszonego

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka (oprócz herbatnika) i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ostrożnie dodaj mus jabłkowy tak, by wniknął w mieszaninę.
4. Posyp okruchami z herbatnika.
5. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
6. Gotuj, używając: ☆₃ . Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Na wierzch połóż kulkę lodów waniliowych.



OSTRZEŻENIE: Mus jabłkowy będzie gorący.

Ciasto z masłem orzechowym w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2 łyżki (30 g)	drobnego cukru brązowego
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
¼ łyżeczki	aromatu waniliowego
2 łyżki (30 g)	gładkiego masła orzechowego
1	średnie jajko

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
 2. Dodaj olej roślinny, aromat waniliowy, masło orzechowe i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
 3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
 4. Gotuj, używając: ☆₃ . Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.
- Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Pokryj masą czekoladową.

Wskazówka: Jeśli wolisz, możesz użyć chrupiące masło orzechowe.

Ciasto marchewkowe w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2 łyżki (20 g)	zwykłej mąki
2½ łyżki (30 g)	cukru brązowego
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
¼ łyżeczki	tartego cynamonu
¼ łyżeczki	tartej gałki muszkatołowej
1 łyżka	startych migdałów
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
	Starta skórka z ½ pomarańczy
30 g	startej marchewki
1	średnie jajko
Masa kremowa do pokrycia: 15 g masła, miękkiego, 40 g cukru pudru, 40 g pełnotłustego kremowego twarogu, ½ łyżeczki soku z pomarańczy	

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej słonecznikowy, tartą skórkę pomarańczową, tartą marchewkę i jajko; dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: ☆₃ . Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.
5. Przygotuj pokrycie, mieszając masło, cukier puder, kremowy twaróg i sok pomarańczowy.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Odstaw ciasto do ostygnięcia, a następnie dodaj pokrycie.

Ciasto w kubku z ponczem cytrynowym	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobnego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
1 łyżeczka	startej skórki cytrynowej
1	średnie jajko
Poncz: 1 łyżka soku z cytryny zmieszana z 2 łyżkami cukru do wypieków	

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny, startą skórkę cytrynową i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: ☆₃. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.
5. Przygotuj poncz, mieszając sok z cytryny z cukrem do wypieków.
6. Po zakończeniu pieczenia, wyjmij ciasto, ponakluwaj je od góry patyczkiem do pieczenia, a następnie polej je ponczem i odstaw na 30 sekund.

6.3 Automatyczne rozmrażanie

Automatyczne rozmrażanie	Ciężar	Przycisk	Procedura
Mięso/ryba/drób (całe ryby, steki rybne, filety rybne, udka kurze, piersi kurze, mięso mielone, stek, kotlety, burgery, kielbaski)	0,2-1,0 kg	 x1	• Włóż potrawę do naczynia do tarty na środku podstawy obrotowej. • Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie i rozdziel potrawę. Zasłoń cienkie kawałki i ciepłe miejsca folią aluminiową. • Po rozmrożeniu zawiń potrawę w folię na 15-45 minut, aż do całkowitego rozmrożenia. • Mięso mielone: Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę. W razie potrzeby wyjmij rozmrożone części.  Nieodpowiednie dla całego kurczaka.
Chleb	0,1-1,0 kg	 x2	• Rozmieść potrawę w naczyniu do tarty ustawionym na środku podstawy obrotowej. Potrawę o ciężarze 1.0 kg umieść bezpośrednio na podstawie obrotowej. • Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie potrawy i wyjmij rozmrożone kawałki. • Po rozmrożeniu przykryj potrawę folią aluminiową i pozostaw na 5-15 min, aż do całkowitego rozmrożenia.



Należy wprowadzić tylko masę potrawy. Nie należy dodawać masy naczynia. W przypadku potraw o masie/ilości innej niż podano w tabeli należy stosować ustawienia ręczne. Temperatura końcowa będzie różna w zależności od temperatury początkowej. Steki i kotlety należy rozmrażanie w jednej warstwie. Mięso mielone należy rozmrażać w cienkich warstwach.

6.4 Podgrzewanie potraw i napojów

Potrawa/napój		Ilość -g/ml-	Ustawienie	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda
Mleko	1 filiżanka	150	Mikrofale	900 W	1	nie przykrywać
Woda,	1 filiżanka	150	Mikrofale	900 W	2	nie przykrywać
	6 filiżanek	900	Mikrofale	900 W	8-10	nie przykrywać
	1 naczynie	1000	Mikrofale	900 W	9-11	nie przykrywać
Potrawa na jednym talerzu		400	Mikrofale	900 W	4-6	połać sos odrobiną wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania
Zupa/gulasz		200	Mikrofale	900 W	1-2	przykryć, wymieszać po ugotowaniu
Warzywa		500	Mikrofale	900 W	3-5	w razie potrzeby dodać niewielką ilość wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania
Mięso, 1 plaste ¹⁾		200	Mikrofale	900 W	3	posmarować górną część cienką warstwą sosu, przykryć
Filet rybny ¹⁾		200	Mikrofale	900 W	3-5	przykryć
Ciasto, 1 kawałek		150	Mikrofale	450 W	½-1	umieścić w naczyniu do tarty
Jedzenie dla dzieci, 1 słoik		190	Mikrofale	450 W	½-1	przełożyć do pojemnika odpowiedniego dla kuchenek mikrofalowych, po podgrzaniu dobrze wymieszać i sprawdzić temperaturę
Rozpuszczanie margaryny lub masła ¹⁾		50	Mikrofale	900 W	½	przykryć
Rozpuszczanie czekolady		100	Mikrofale	450 W	3-4	mieszać co pewien czas

¹⁾ zamrożone

6.5 Rozmrażanie

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozosta- wienia -min-
Gulasz	500	Mikrofale	270 W	8-9	wymieszać w połowie rozmrażania	10-30
Ciasto, 1 kawałek	150	Mikrofale	90 W	1-3	umieścić w naczyniu do tarty	5
Owoce	250	Mikrofale	270 W	3-5	rozłożyć równomiernie, odwrócić w połowie rozmrażania	5

6.6 Gotowanie od stanu zamrożonego

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozosta- wienia -min-
Filet rybny	300	Mikrofale	900 W	9-11	przykryć	2
Potrawa na jednym talerzu	400	Mikrofale	900 W	8-10	przykryć, wymieszać po 6 minutach	2

6.7 Gotowanie i grillowanie

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozosta- wienia -min-
Brokuły/ Groszek	500	Mikrofale	900 W	6-8	dodać 4-5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania	-
Marchewka	500	Mikrofale	900 W	9-11	pokroić w plasterki, dodać 4-5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania	-
Pieczeń	1000	Mikrofale Podwójne- grillowanie Mikrofale Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	doprawić do smaku, umieścić na podstawa obrotowa, odwrócić po ¹⁾	10
Steki 2 kawałki	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	umieścić na ruszt, odwrócić po ¹⁾ , doprawić po grillowaniu	
Przysmiganie w naczyniu do zapiekania		Grill		12-15	umieścić naczynie na ruszt	
Tosty z serem	1 porcja	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	umieścić 2 kromki chleba na ruszt, przykryj jedną kromkę serem i rozpocznij proces ¹⁾ , ułóż stosowaną kromkę na plasterze sera i rozpocznij proces ²⁾	
Mrożona pizza	400	Mikrofale Podwójne- grillowanie	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	umieścić na podstawa obrotowa ¹⁾ umieścić naczynie na ruszt ²⁾	

i Jeśli kuchenka pracuje w dowolnym trybie przez 3 minuty lub dłużej, wentylator włączy się i będzie pozostawał włączony jeszcze przez 2 minuty od wyłączenia gotowania. Otwórz drzwiczki, a wentylator zatrzyma się. Po ponownym zamknięciu drzwiczek wentylator będzie kontynuował pracę, aż do upływu 2 minut (włączając w to czas otwarcia drzwiczek). Jeśli kuchenka pracuje przez czas krótszy niż 3 minuty, wentylator nie włączy się.

7. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI

7.1 Pojemniki przeznaczone do kuchenek mikrofalowych

Pojemnik	Przeznaczone do kuchenek mikrofalowych	Uwagi
Folia aluminiowa/ pojemniki z folii	✓ / ✗	Małych kawałków folii aluminiowej można użyć do zabezpieczenia potrawy przed przegrzaniem. Folia powinna znajdować się co najmniej 2 cm od ścianek kuchenki, w przeciwnym razie może dojść do powstania łuku elektrycznego. Stosowanie pojemników z folii nie jest zalecane, chyba że producent określił model. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji.
Porcelana i ceramika	✓ / ✗	Porcelana, wyroby ceramiczne, garnki glazurowane i ceramika wypalana są zwykle odpowiednie, z wyjątkiem tych z metalowymi dekoracjami.
Szkoło np. Pyrex®	✓	Należy zachować ostrożność podczas korzystania z cienkich pojemników szklanych, ponieważ mogą pęknąć po nagłym podgrzaniu.
Metal	✗	Stosowanie pojemników metalowych w kuchenkach mikrofalowych nie jest zalecane, ponieważ powodują one powstawanie łuku elektrycznego, co może spowodować pożar.
Plastik/polistyren np. pojemniki na potrawy typu fastfood	✓	Należy zachować ostrożność, ponieważ niektóre pojemniki odkształcają się, topią i odbarwiają w wysokiej temperaturze.
Woreczki do zamrażania/pieczenia	✓	Należy je przekłuć, aby umożliwić wydostawanie się pary. Należy upewnić się, że woreczki można stosować w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych ani metalowych opasek, ponieważ mogą się stopić lub zapalić z powodu powstania łuku elektrycznego.
Papier - talerze, kubki i papier śniadaniowy	✓	Należy używać tylko do podgrzewania lub pochłaniania wilgoci. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.
Pojemniki ze słomy lub drewna	✓	Korzystając z tych materiałów należy zawsze nadzorować kuchenkę, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.
Papier makulaturowy i gazety	✗	Może zawierać cząsteczki metalu, które spowodują powstanie łuku elektrycznego, co może doprowadzić do pożaru.

7.2 Porady dotyczące gotowania w kuchence mikrofalowej

Porady dotyczące gotowania w kuchence mikrofalowej	
Skład	Potrawy zawierające dużą ilość tłuszczu lub cukru (np. pudding lub paszteciki) wymagają ogrzewania przez krótszy czas. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.
Wielkość	W celu równomiernego ugotowania wszystkie kawałki powinny być tej samej wielkości.
Temperatura potraw	Początkowa temperatura potrawy z nadzieniem wpływa na wymagany czas gotowania. Potrawy z nadzieniem (np. pączki) należy przekłuć, aby wypuścić ciepło lub parę.
Rozmieszczenie	Największe kawałki potrawy, na przykład udka, należy umieścić przy zewnętrznych ściankach naczynia.
Przykrycie	Należy użyć folii spożywczej z otworami do kuchenek mikrofalowych lub odpowiedniej pokrywki.
Przekłuwanie	Potrawy w skorupce, ze skórą lub błoną należy przed gotowaniem lub odgrzaniem nakłuć w kilku miejscach, ponieważ wewnątrz potrawy gromadzi się para, która może spowodować wybuch potrawy, (np. ziemniaki, ryba, kurczak lub kielbaski).  WAŻNE! Nie należy podgrzewać jajek, na przykład sadzonych lub na twardo, za pomocą mikrofal, ponieważ mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania.
Mieszanie, obracanie i zmiana ułożenia	W celu równomiernego ugotowania konieczne jest, aby podczas gotowania mieszać, obracać i zmieniać ułożenie potrawy. Zawsze należy mieszać i zmieniać ułożenie od zewnątrz do środka.
Pozostawienie	Po ugotowaniu potrawę należy pozostawić na pewien czas, aby umożliwić równomierne rozproszenie ciepła w całej potrawie.
Ośłona	Nagrzane części można osłonić małymi kawałkami folii aluminiowej, które odbijają mikrofałe, (np. udka i skrzydełka kurczaka).

-  Podczas wyjmowania żywności z kuchenki należy używać odpowiednich uchwytów i rękawic, aby uniknąć oparzeń. Należy zawsze otwierać pojemniki, pojemniki do kukurydzy prażonej, worki do gotowania itp. z dala od twarzy i rąk, aby uniknąć oparzeń oparami. Należy zawsze stać z dala od otwieranych drzwiczek, aby uniknąć oparzeń spowodowanych wydostającą się parą lub gorącym powietrzem. Potrawy nadziewane należy pokroić po podgrzaniu, aby uwolnić gorące powietrze i uniknąć oparzeń.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Sprawdź, czy . . .
Kuchenka mikrofalowa nie działa prawidłowo?	• Bezpieczniki w skrzynce bezpieczników działają prawidłowo. • Nie występuje przerwa w dostawie energii. • Jeżeli bezpieczniki są nadal wyłączane, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Tryb gotowania mikrofalami nie działa prawidłowo?	• Drzwi są prawidłowo zamknięte. • Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniająca są czyste. • Naciśnięty został przycisk START.
Podstawa obrotowa nie obraca się?	• Podpórka podstawy obrotowej jest prawidłowo założona na napęd. • Naczynie nie jest większe od podstawy obrotowej. • Potrawa nie jest większa od podstawy obrotowej, co uniemożliwia jej obracanie. • We wgłębieniu pod podstawą obrotową nie znajdują się żadne przedmioty.
Kuchenka mikrofalowa nie wyłącza się?	• Odłącz urządzenie od źródła zasilania. • Wezwij pracownika autoryzowanego serwisu ELECTROLUX.
Oświetlenie wnętrza nie działa prawidłowo?	• Wezwij pracownika autoryzowanego serwisu ELECTROLUX. Lampkę podświetlającą wnętrze kuchenki mogą wymieniać wyłącznie osoby upoważnione przez firmę ELECTROLUX.
Podgrzewanie potraw trwa dłużej niż wcześniej?	• Ustaw dłuższy czas gotowania (podwójna ilość = niemal dwa razy dłuższy czas) lub • Jeżeli potrawa jest zimniejsza niż zwykle, co pewien czas obróć ją lub odwróć lub • Ustaw wyższą moc.
Drzwiczki nie otwierają się z powodu przerwy w dostawie prądu?	• Otwórz drzwiczki ostrożnie, ciągnąc je na zewnątrz za prawy dolny narożnik szklanej powłoki drzwi.

9. DANE TECHNICZNE

Napięcie przemienne	220-240 V, 50 Hz, jednofazowe	
Bezpiecznik line Dystrybucja/wyłącznik	Minimalny 16 A	
Pobór mocy:	Mikrofale	1.4 kW
	Grill	0.85 kW
	Mikrofale/Grill	2.20 kW
Moc wyjściowa:	Mikrofale	900 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz ¹⁾ (Grupa 2 / Klasa B)	
Wymiary zewnętrzne:	LMF4263TET	596 mm (szer.) x 388 mm (wys.) x 404 mm (głęb.)
Wymiary wnętrza	342 mm (szer.) x 207 mm (wys.) x 368 mm (głęb.) ²⁾	
Pojemność kuchenki	26 litrów ²⁾	
Podstawa obrotowa	ø 325 mm, szkło	
Masa	ok. 19,5 kg	

- ¹⁾ To urządzenie jest zgodne z wymaganiami normy europejskiej EN55011. Zgodnie z tą normą, ten produkt zaklasyfikowano jako urządzenie grupa 2 klasa B. Grupa 2 oznacza, że urządzenie celowo generuje energię o częstotliwości radiowej w postaci promieniowania elektromagnetycznego w celu podgrzewania potraw. Klasa B oznacza, że urządzenie może być używane w budynkach mieszkalnych.
- ²⁾ Pojemność wewnętrzną oblicza się, mierząc maksymalną szerokość, głębokość i wysokość. Rzeczywista pojemność przeznaczona dla potraw jest mniejsza.

10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

Informacje o urządzeniu dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Pobór mocy w trybie czuwania przy włączonym wyświetlaczu	0.8 W
Pobór mocy w trybie czuwania przy wyłączonym wyświetlaczu	0.5 W
Maksymalny czas potrzebny urządzeniu na automatyczne przejście do trybu niskiego poboru mocy	5 minut

11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Ten produkt jest wyposażony w źródło światła o klasie efektywności energetycznej F.

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia ponownego przetworzenia.

Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.



Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

electrolux.com/shop



TINS-B721URR0

