



SISÄLLYSLUETTELO

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

SUUNNITELTU TEITÄ VARTEN

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

Vieraile verkkosivullamme:



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



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



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

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

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



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet



Yleisohjeet ja vinkit



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään ilman erillistä ilmoitusta.

1. ⚠️ TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

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

Laitetta ei ole tarkoitettu käyttöön yli 2 000 metrin korkeudella.



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



VAARA!

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



VAARA!

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



VAARA!

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



VAARA!

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

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

Käytä ainoastaan mikrouuninkestäviä astioita ja tarvikkeita.

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

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

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

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

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

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

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

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

1.1 Hoito & puhdistus

Luukku:

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

Uunin sisäpinta:

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

Uunin ulkopinta:

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

Uunin säätimet:

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

Pyörivä alusta & alustan kannatin:

Poista pyörivä alusta ja alustan kannatin uunista.

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



TÄRKEÄÄ!

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

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



TÄRKEÄÄ!

Älä käytä höyrypesuria.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu käytettäväksi rakenteisiin upotettuna.

Laitetta ei saa sijoittaa kaappiin.

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



VAARA!

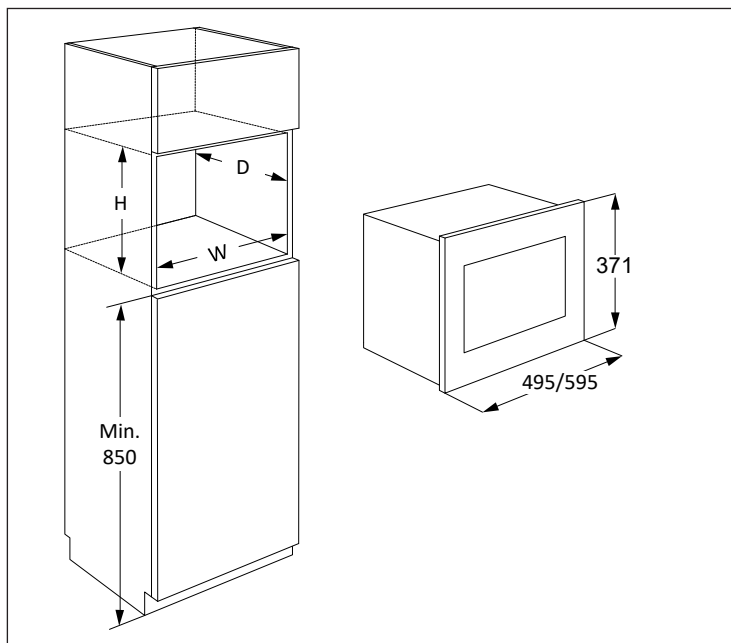
Pidä lapset poissa luukun luota palovammojen välttämiseksi.



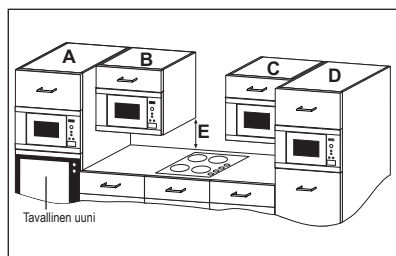
TÄRKEÄÄ!

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

2. ASENNUS



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



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

Mitat millimetreinä (mm)

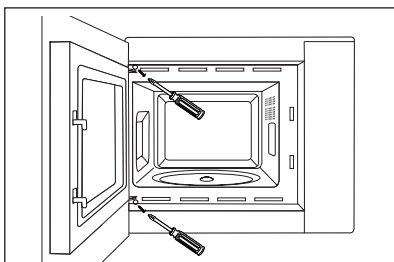
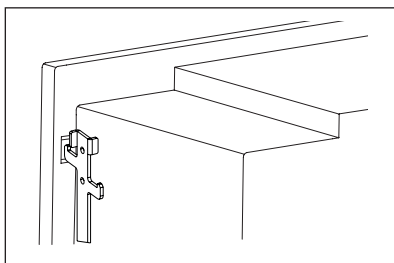
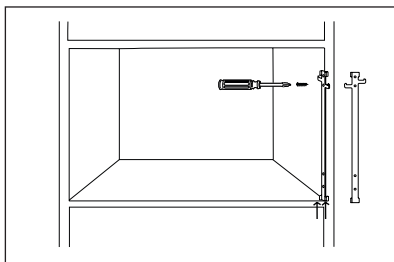
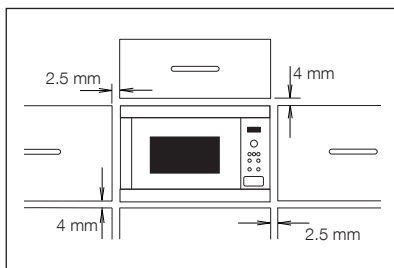
2.1 Laitteen turvallinen käyttö

Jos mikroaaltouuni asennetaan paikkaan B tai C:

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

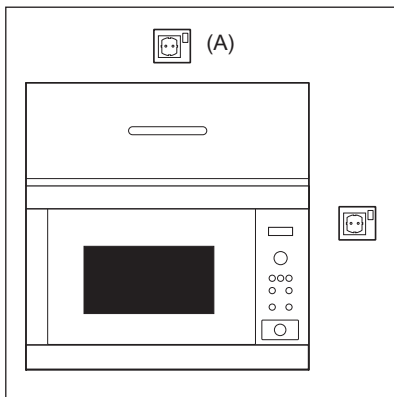
- Mikroaaltouunin on oltava riittävän etäällä liedestä, jotta mikroaaltouuni, kaluste ja lisävarusteet eivät ylikuumenisi.
- Älä kuumenna tyhjiä keittolevyjä, kun mikroaaltouuni on käynnissä.
- Ole erityisen varovainen käyttäessäsi mikroaaltouunia, kun liesi on toiminnassa.

2.2 Laitteen asentaminen



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

2.3 Laitteen kytkeminen sähköverkkoon



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

2.4 Lisäohjeita

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

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

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

Uunia ei saa muuntaa millään tavoin.

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

Pyörivän alustan vahingoittumisen välttäminen:

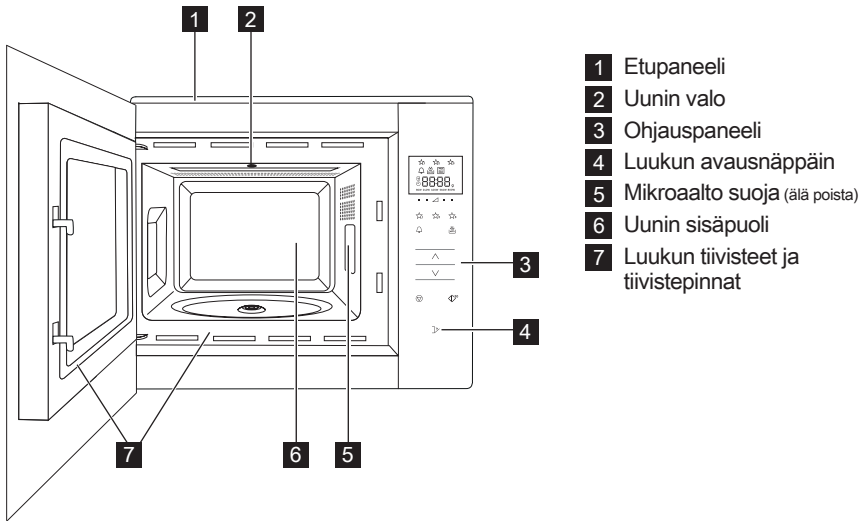
- Pyörivän alustan on annettava jäähtyä ennen kuin se puhdistetaan vedellä.
- Kylmälle alustalle ei saa asettaa kuumia ruokia tai astioita.
- Kuumalle alustalle ei saa asettaa kylmiä ruokia tai astioita.

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

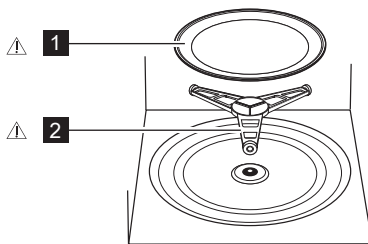
Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lamputa sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestäämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin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

3. TUOTEKUVAUS

3.1 Mikroaaltouuni



3.2 Lisävarusteet



Tarkista, että uunin mukana on toimitettu seuraavat lisävarusteet:

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

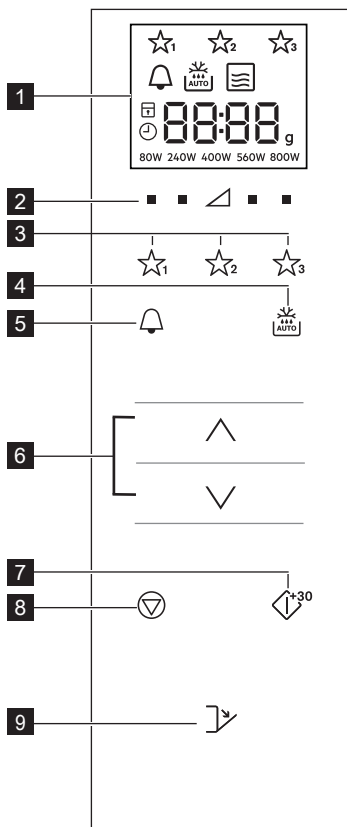
i Kun tilaat tarvikkeita, mainitse ELECTROLUX-jälleenmyyjälle kaksi asiaa: osan nimi ja mallin nimi.



VAARA!

Älä käytä mikroaaltouunia ilman näitä kiinnitettyjä osia.

3.3 Ohjauspaneeli



1 Digitaalinäyttö merkkivalot:

☆☆☆ Suosikit

🔔 Ajastin

🔥 Automaattisulatus

📶 Mikroaallot

🛑 Seis/Peru

🔒 Lapsilukko

🕒 Aseta kello

8888 Näytön osat

9 Paino

80W 240W 400W 560W 800W Tehot

2 Tehopainikkeet

3 Suosikkipainikkeet

4 Automaattisulatus-painike

5 Ajastin-painike

6 Lisää-/vähennä-painikkeet

7 Aloita/Vahvista/Pika-aloitus-painike

8 Seis-painike

9 Luukun avausnäppäin

4. ENNEN KÄYTTÖÄ

4.1 Kytkeä

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

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

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

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

Esimerkki: Aseta kellonajaksi 18.45.

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

i Kun kello on asetettu, kellonaika näytetään näytössä.

4.2 Valmiustila (säästötila)

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

Esimerkki: Jos kelloa ei ole asetettu: Näyttö sammuu.

Avaa luukku tai paina mitä tahansa painiketta poistuaksesi valmiustilasta.

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

4.3 Kellon säätäminen ensiasetuksen jälkeen

Voit säätää kellonaikaa ajan asettamisen jälkeen.

Esimerkki: Vaihda aika 18.45:sta 19.50:een.

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

4.4 Peruuta kellonaika, ja aseta valmiustila (säästötila)

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

4.5 Lapsilukko

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

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

Esimerkki: Ota lukko käyttöön.

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

Esimerkki: Sammuta lukko.

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



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

5. TOIMINTA

5.1 Mikroaallot kypsennys

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

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



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

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

Jos 900 W on valittu, pisin mahdollinen kypsennysaika, jota voit käyttää tällä asetuksella on 15 minuuttia.

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

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

5.2 Tehot

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

W = WATT, Teho

5.3 Automaattinen tehon vähennys

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

5.4 Kypsennysajan säätäminen kypsennyksen aikana

Voit säätää kypsennysaikaa kypsennyksen aikana.

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

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

5.5 Stop-painikkeen käyttö

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

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

5.6 Ajastin

Ajastimen säätö.

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

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

5.7 Pikakäynnistys

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

 Lisää aikaa **START**-painikkeella.

5.8 Hiljennä

Hiljennä ääni.

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

Ota äänet käyttöön.

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

5.9 Tauko

Tauko mikrouunin ollessa käynnissä.

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

5.10 Suosikit

Uunissa on kolme suosikkiohjelmaa.

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

Esimerkki: Pehmennä voi.

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

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

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

Voit tallentaa suosikkien päälle myös omia ohjelmia.

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

Suosikeiden nollaaminen tehdasasetuksiin.

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

5.11 Automaattisulatus

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

Voit valita kahdesta automaattisulatusvalikosta.

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

Esimerkki: Sulata 200 g pihvi.

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

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

6. KYPSENNYSTAULUKOT

6.1 Suosikit

Suosikit	Paino	Painike	Valmistuskypsennys
Pehmennä voi	0,05-0,25 kg	☆ ₁	Laita voi muoviasiaan. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä.
Sulata suklaa	0,1-0,2 kg	☆ ₂	Pilko suklaa pieniksi palasiksi. Laita voi muoviasiaan. Sekoita, kun kuulet merkkiään. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä.  VAARA! Suklaa voi olla erittäin kuumaa! Jos suklaa tarvitsee pidemmän kypsennysajan, lisää 10 sekuntia. Huolehdi, ettei suklaa kuumene liikaa eikä pala.
Mukikakku	1-4 mukeja	☆ ₃	Valmista kakku reseptin mukaisesti. Aseta muki pyörivän alustan reunalle. Anna seistä 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

6.2 Mukikakkureseptit

Täyteläinen suklaamukikakku	
Ainesosat yhteensä mukilliseen:	
2½ rkl (25 g)	vehnäjauhoja
2 rkl (12 g)	kaakaojauhoa
2½ tl (30 g)	kidesokeria
¼ tl	leivinjauhetta
1½ rkl (15 g)	kasviöljyä
¼ tl	vaniljauutetta
1	keskikokoinen kananmuna

Ohjeet:

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

Koristele suklaanmakuisella sokerikreemillä.

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

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

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

Ohjeet:

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

Koristele vaniljanmakuisella sokerikreemillä.

Ohjeet:

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

Koristele vaniljajäätelöpallolla.



VAARA! Omenakastike on kuumaa.

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

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

Ohjeet:

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

Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele suklaalevitteellä.

Vinkki: Käytä halutessasi karkeaa maapähkinävoita.

Ohjeet:

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

Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Anna kakun jäähtyä, ja levitä sitten kuorrute.

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

Ohjeet:

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

6.3 Automaattisulatus

Automaattisulatus	Paino	Painike	Valmistuskypsennys
Liha/kala/ linnunliha (Kokonainen kala, medaljongit, kalafileet, kanankoivet, rintafileet, jauheliha, pihvit, kyljykset, jauhelihipihvit, makkarat)	0,2-0,8 kg	 x1	• Aseta ruoka paistinvuokaan pyörivän alustan keskelle. • Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka, järjestele se uudelleen ja erottele osiin. Suojaa ohuet osat ja lämpimät osat alumiinifoliolla. • Kääri sulattamisen jälkeen alumiinifoliolla 15-45 minuutiksi, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan. • Jauheliha: Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka. Poista sulatetut osat, jos mahdollista.  Ei sovellu kokonaisten lintujen kypsennykseen.
Leipä	0,1-1,0 kg	 x2	• Aseta kakkuvuokaan pyörivän alustan keskelle. 1,0 kg jaotellaan suoraan kääntölevylle. • Kun kuuluu äänimerkki, käännä, asettele uudelleen ja poista sulaneet palaset. • Peitä sulattamisen jälkeen alumiinifoliolla ja anna seistä 5-15 minuuttia, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan



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

6.4 Ruokien & juomien kuumennus

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

¹⁾jääkaappilämpöinen

6.5 Sulatus

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

6.6 Kypsennys pakastetusta

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

6.7 Kypsentäminen

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

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

7. VINKIT

7.1 Mikroaaltouunin kestävät keittoastiat

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

7.2 Neuvoja ja vinkkejä

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



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

8. ONGELMATILANTEET

Oire	Tarkista/ohje . . .
Laite ei toimi kunnolla?	• Sulakerasian sulakkeet toimivat. • Talossa ei ole ollut sähkökatkoa. • Jos sulakkeet palavat toistuvasti, ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
Mikroaaltouunitoiminto ei toimi?	• Luukku on suljettu kunnolla. • Luukun tiivisteet ja niiden pinnat ovat puhtaat. • START-painiketta on painettu.
Pyörivä alusta ei pyöri?	• Alustan kannatin on asetettu alustan napaan oikein. • Astia ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle. • Ruoka ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle ja estä sitä pyörimästä. • Pyörivän alustan alla olevassa syvennyksessä ei ole mitään.
Mikroaaltouunin virran katkaisu ei onnistu?	• Eristä laite sulakerasiasta. • Soita valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon.
Uunin lamppu ei toimi?	• Soita valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon lähellä sinua. Sisävalon vaihdon saa tehdä ainoastaan valtuutettu ELECTROLUX-huollon ammattilainen.
Ruoan kuumeneminen ja kypsyminen kestää aikaisempaa kauemmin?	• Aseta pitempi kypsennysaika (kaksinkertainen määrä = melkein kaksinkertainen aika) tai, • Jos ruoka on tavallista kylmempää, käännä se silloin tällöin tai, • Aseta suurempi teho.
Luukku ei avaudu sähkökatkon vuoksi?	• Avaa luukku varovasti vetämällä ulospäin luukun lasin oikeasta alakulmasta.

9. TEKNISET TIEDOT

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

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

10. ENERGIATEHOKKUUS

Tuotetiedot virrankulutuksesta ja enimmäisajasta, joka kuluu sovellettavaan virransäästötilaan siirtymiseen

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

11. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA

Tämä tuote sisältää energiatehokkuusluokan F valonlähteen.

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

Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö-ja elektroniikkaromut.



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

electrolux.com/shop



TINS-B575URR0

