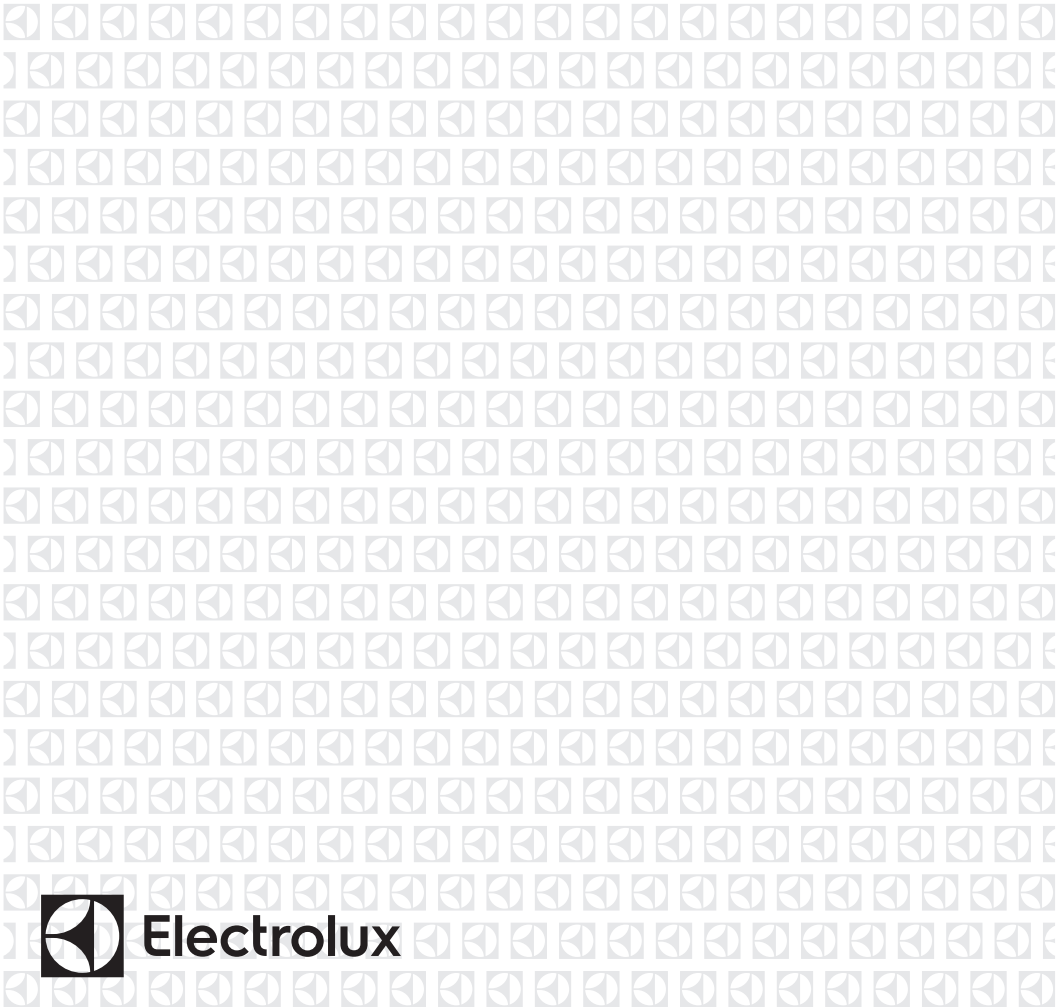


**NO**    Mikrobølgeovn

Brukerhåndbok



**Electrolux**

## INNHOOLD

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| 1. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER..... | 3  |
| 2. INSTALLERING.....                    | 7  |
| 3. APPARATOVERSIKT.....                 | 11 |
| 4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG.....      | 12 |
| 5. BRUK.....                            | 13 |
| 6. STEKETABELLER.....                   | 16 |
| 7. TIPS OG IDEER.....                   | 22 |
| 8. HVA DU GJØR HVIS.....                | 24 |
| 9. SPESIFIKASJONER.....                 | 25 |
| 10. EFFEKTFORBRUK.....                  | 25 |
| 11. MILJØINFORMASJON.....               | 25 |

## VI TENKER PÅ DEG

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

**Gå inn på nettstedet vårt for å:**



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



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



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

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Vi anbefaler at du bruker originale reservedeler.

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



Advarsel/Forsiktig - Sikkerhetsinformasjon



Generell informasjon og tips



Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

## 1. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt holdt under oppsyn eller fått instruksjoner angående sikker bruk av apparatet og forstår de tilknyttede farene. Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er åtte år eller eldre og holdes under oppsyn. Apparatet er ikke beregnet for bruk over 2000 meter over havet.



### **VIKTIG! VIKTIGE**

SIKKERHETSINSTRUKSJONER: LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FREMTIDIG REFERANSE.



### **ADVARSEL!**

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



### **ADVARSEL!**

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



### **ADVARSEL!**

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



### **ADVARSEL!**

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

Dette apparatet er beregnet på bruk i privathusholdninger og tilsvarende bruksområder som: kjøkkenområder for ansatte i butikker, på kontorer og i andre arbeidsmiljøer; gårdshus; av gjester ved hoteller, moteller og liknende overnattingssteder; private overnattingssteder (f.eks. bed and breakfast).

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

Metalliske beholdere for mat og drikkevarer tillattes ikke i mikrobølgeovn.

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

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

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

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

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

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

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

## 1.1 Vedlikehold og rengjøring

Dør:

For å fjerne alle spor av smuss, rengjør både ut- og innsiden av døren, dørforsegling og lukkeflater regelmessig med en myk, fuktig klut. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler med slipende effekt eller skarpe metallskraper til å rengjøre glasset i ovnsdøren, da disse kan lage riper overflaten og føre til at glasset knuses.

Innsiden av ovnen:

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

Utsiden:

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

Ovnens kontrollpanel:

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

### Dreieplate og dreieplatestøtte:

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



#### **VIKTIG!**

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

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



#### **VIKTIG!**

Man bør ikke bruke damprengjørere.

Mikrobølgeovnen er utformet for innebygget bruk.

Dette apparatet må ikke plasseres i skap.

Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk.



#### **ADVARSEL!**

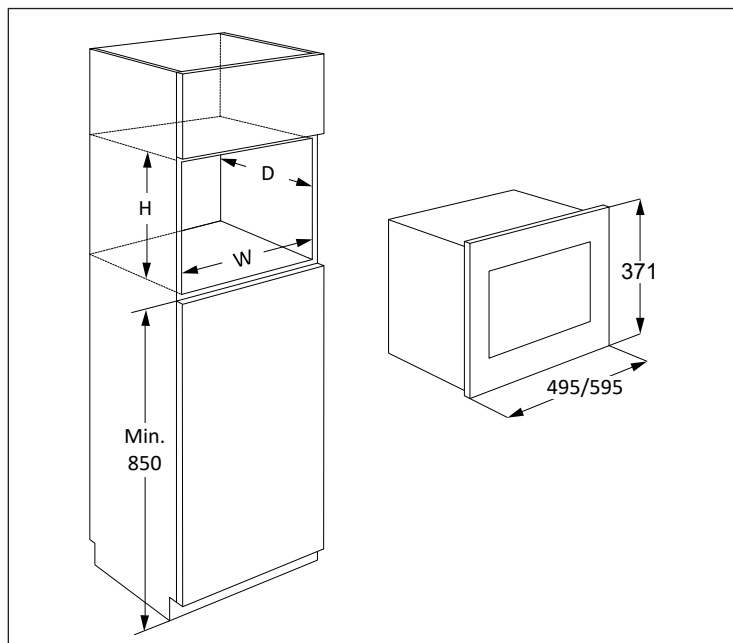
Hold barn borte fra døren for å forhindre dem i å brenne seg.



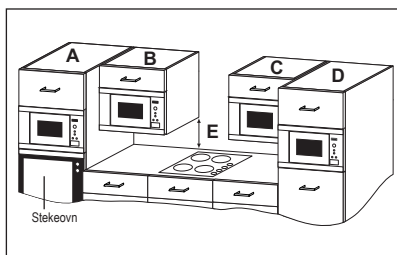
#### **VIKTIG!**

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

## 2. INSTALLERING



Eksempler på tillatt installasjon A, B, C eller D:



| Stilling | Størrelse på åpningen |     |     |
|----------|-----------------------|-----|-----|
|          | B                     | D   | H   |
| A        | 562                   | 550 | 360 |
| B+C      | 562                   | 300 | 350 |
|          | 562                   | 300 | 360 |
| D        | 562                   | 500 | 350 |
|          | 562                   | 500 | 360 |

Mål i (mm)

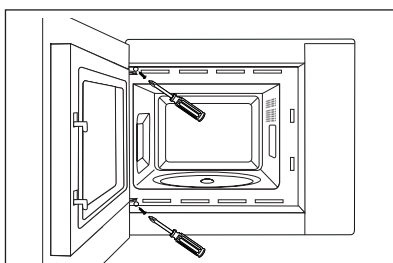
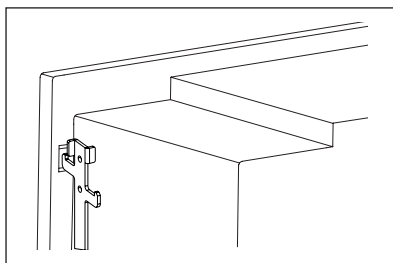
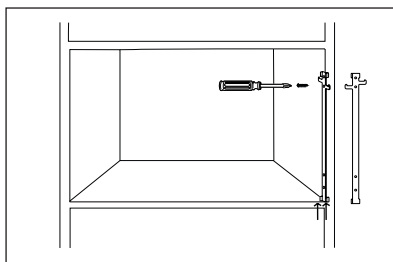
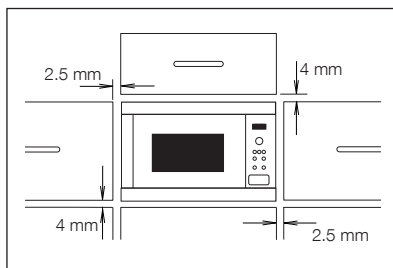
### 2.1 Sikker bruk av ovnen

Hvis mikrobølge ovnen er tilpasset i stilling B eller C:

- Skapet må være minst 500 mm (E) over benkeflaten og må ikke installeres direkte over komfyrlater.
- Denne ovnen er kun testet og godkjent for bruk i nærheten av gass-, elektriske og induksjonskomfyrlater for privathusholdninger.

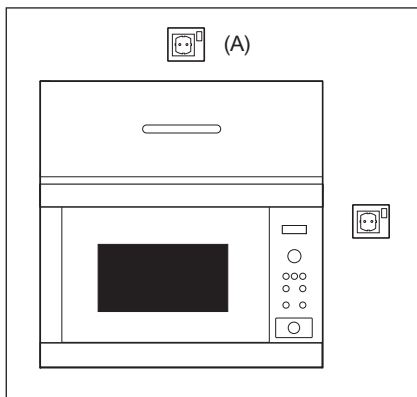
- Man må sørge for nok rom mellom komfyrlater og mikrobølgeovn til å forhindre overoppheting av mikrobølgeovnen, skap og tilbehør.
- Ikke bruk komfyrlatene uten gryter på når mikrobølgeovnen er i bruk.
- Utvis forsiktighet ved bruk av mikrobølgeovnen mens komfyrlatene er på.

## 2.2 Installere ovnen



1. Fjern all emballasje og kontroller om det er tegn på skade.
2. Denne ovnen er utformet for å passe inn i et 350 mm høyt skap som standard. Ved tilpasning i et 360 mm høyt skap:- Skru løs og fjern de fire føttene fra undersiden av ovnen. Roter bena 90 grader og sett dem på igjen med den lange siden på fremsiden av ovnen.
3. Fest fikseringskroken til høyre for kjøkkenskapet ved hjelp av det medfølgende instruksjonsarket.
4. Fest apparatet sakte inn i kjøkkenskapet, uten å bruke kraft. Apparatet må løftes opp på festekrokene og deretter senkes på plass. Fest ovnen til venstre ved hjelp av de medfølgende skruene.
5. Sikre at enheten er stabil og ikke sitter skrått. Pass på at det er en åpning på 2.5 mm mellom skapdøren og toppen av rammen (se diagram).

## 2.3 Tilkoble ovnen til strømforsyning



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

## 2.4 Flere råd

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

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

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

Ovnen må ikke modifiseres på noen måte.

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

For å unngå at dreieplaten knuses:

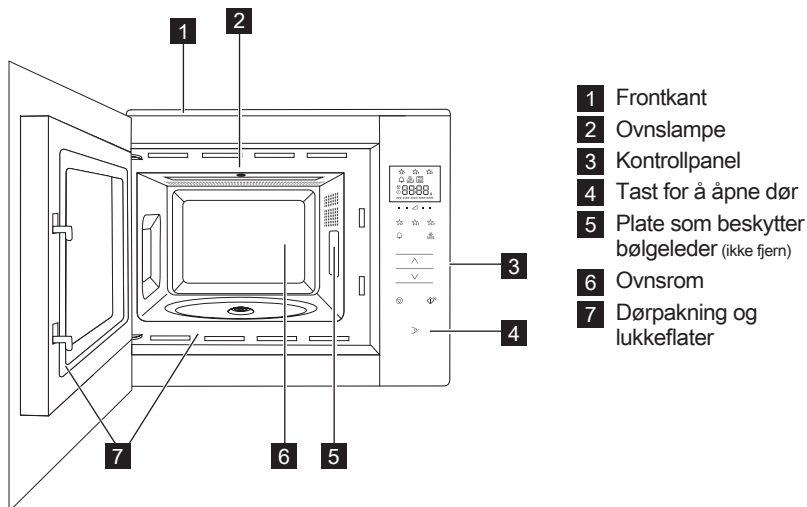
- La dreieplaten avkjøles før du rengjør den med vann.
- Ikke plasser varm mat eller varme redskaper på en kald dreieplate.
- Ikke plasser kald mat eller kalde redskaper på en varm dreieplate.

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

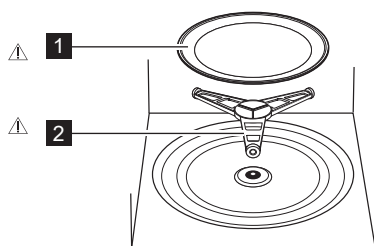
Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre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

## 3. APPARATOVERSIKT

### 3.1 Mikrobølgeovn



### 3.2 Tilbehør



Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

- 1** Dreieplate
- 2** Dreieplatestativ
- Plasser dreieplatestativet i hullet i bunnen av ovnstrommet.
- Plasser så dreieplaten oppå dreieplatestativet.
- For å unngå skade på dreieplaten bør du sørge for at fat og beholdere løftes over kanten på dreieplaten når du tar dem ut av ovnen.

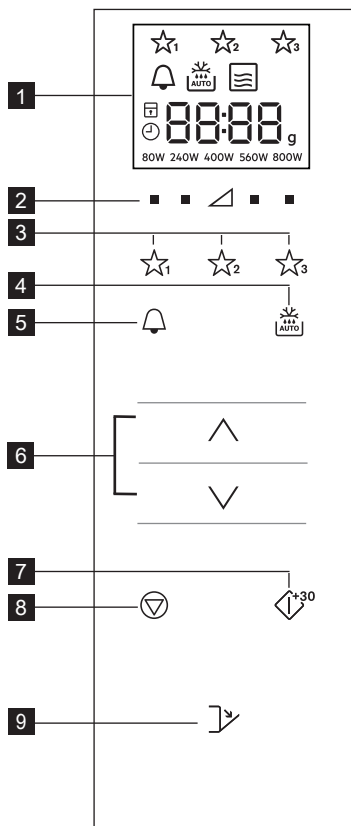
**i** Ved bestilling av ekstrautstyr, oppgi navn på delen og modellnavn til forhandler eller kontakt en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.



### ADVARSEL!

Ikke bruk mikrobølgeovnen uten å ha montert disse delene.

### 3.3 Kontrollpanel



#### 1 Digitalt display indikatorer:



Favoritter



Tidsur



Autotining



Mikrobølger



Stopp/avbryt



Barnesikring



Still klokken



Skjermens deler



Vekt



Effektnivåinnstilling

#### 2 Effektnivåknapper

#### 3 Favorittknapper

#### 4 Autotining-knapp

#### 5 Tidsur-knapp

#### 6 Mer/Mindre-knapper

#### 7 Start/bekreft Hurtigstart-knapp

#### 8 Stoppknapp

#### 9 Tast for å åpne dør

## 4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

### 4.1 Plugg inn

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

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

- 2a. Hvis du vil slå av klokken, trykk på **MER/MINDRE**-knappen til «off» vises og trykk deretter på **START**-knappen. Ovnens er klar til bruk.



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

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

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

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



Når klokken er stilt, vil klokkeslettet vises på skjermen.

## 4.2 Ventemodus (strømsparingsmodus)

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

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

Åpne døren eller trykk en knapp for å avslutte ventemodus.

**Eksempel:** Hvis klokken er stilt:

Etter 5-minutters perioden vises tiden.

## 4.3 Justering av klokken når den allerede er stilt

Klokken kan justeres etter at tiden er stilt inn.

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

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

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

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

## 4.5 Barnesikring

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

**Eksempel:** For å slå låsen på.

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

**Eksempel:** For å slå låsen av.

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



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

# 5. BRUK

## 5.1 Mikrobølger tilberedning

**Eksempel:** Varmer opp suppe i to minutter og 30 sekunder på 560 W mikrobølgeeffektnivå.

1. Trykk **EFFEKTNIVÅ**-knappen til høyre for trekanten inntil «560 W» vises.
2. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å angi tid.
3. Trykk på **START**.



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

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

Ved valg av 800 W, er innstillingen av steketid maksimalt 15 min.

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

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

## 5.2 Effektnivåinnstilling

| Effektnivåinnstilling | Forslag til bruk                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 800 W/HØY             | Brukes til hurtig matlagning eller oppvarming, (f.eks. supper, gryteretter, hermetiske matvarer, varme drikker, grønnsaker, fisk og lignende).                                                                                                                   |
| 560 W                 | Brukes til lengre matlagning av tettere matvarer som stek, kjøttpudding, og ferdigmåltider, også for ømtålige retter som ostesaus og sukkerbrød. Ved denne lavere innstillingen vil ikke sausen koke over og mat vil tilberedes jevnt uten å overkoke på sidene. |
| 400 W                 | For tette matvarer som krever lang tilberedningstid når det tilberedes på tradisjonell måte, (f.eks. retter med storfekjøtt), anbefales det å bruke denne innstillingen for å sikre at kjøttet blir mørt.                                                        |
| 240 W/TINING          | For å tine, velg denne effektnivåinnstillingen for å sikre at retten tines jevnt. Denne innstillingen er også ideell for å tilberede ris, pasta, melboller og lage eggekrem.                                                                                     |
| 80 W                  | For forsiktig tining, (for eksempel kremkaker eller smørdeig).                                                                                                                                                                                                   |
| 0 W                   | For nedtellingsinnstilling.                                                                                                                                                                                                                                      |

W = WATT

## 5.3 Redusert effektnivå

| Tilberedningsmodus | Standardtid | Redusert effektnivå |
|--------------------|-------------|---------------------|
| Mikrobølge 800 W   | 15 minutter | Mikrobølge 560 W    |

## 5.4 Endre steketiden under bruk

Steketiden kan endres under bruk.

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

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

## 5.5 Bruk av stopp-knappen

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

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

## 5.6 Tidsur

Innstilling av tidsuret.

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

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

## 5.7 Hurtigstart

Du kan starte steking direkte ved 800 W/HØY i 30 sekunder ved å trykke **START**.

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

## 5.8 Stillemodus

For å slå av lyden.

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

For å skru på lyden.

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

## 5.9 Pause

For å trykke pause mens mikroovnen er i gang.

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

## 5.10 Favoritter

Ovnen har tre favorittoppskrifter.

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

**Eksempel:** For å mykne smør.

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

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

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

For å overskrive Favoritter for egne oppskrifter.

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

For å tilbakestille favoritter til fabrikkinnstillinger.

1. Trykk på **STOPP**.
2. Trykk og hold **EFFEKTNIVA**-knappene 400 W i tre sekunder. Ovnen vil nullstille seg til fabrikkinnstillinger.

## 5.11 Automatisk tining

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

Velg mellom to autotining-menyer.

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

**Eksempel:** For å tine 0,2 kg biff.

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

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

## 6. STEKETABELLER

### 6.1 Favoritter

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

### 6.2 Mug cake (koppkake)-oppskrifter

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

Metode:

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

Pynt kaken med sjokoladesmørkrem.

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

| <b>Bringebær Ripple-mug cake (koppkake)</b> |                             |
|---------------------------------------------|-----------------------------|
| Ingredienser                                |                             |
| Til 1 kopp:                                 |                             |
| 2½ ss (25 g)                                | hvetemel                    |
| 2½ ss (30 g)                                | sukker                      |
| ¼ ts                                        | bakepulver                  |
| 1½ ss (15 g)                                | Vegetabilsk olje            |
| ½ ts                                        | vaniljeekstrakt             |
| 1                                           | egg                         |
| 1½ ss                                       | bringebær syltetøy uten frø |

Metode:

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

Pynt med vaniljekrem.

| <b>Eple-mug cake (koppkake)</b> |                          |
|---------------------------------|--------------------------|
| Ingredienser                    |                          |
| Til 1 kopp:                     |                          |
| 2½ ss (25 g)                    | hvetemel                 |
| 2 ss (30 g)                     | mykt brunt sukker        |
| ¼ ts                            | bakepulver               |
| ¼ ts                            | malt kanel               |
| 1½ ss (15 g)                    | Vegetabilsk olje         |
| 1                               | egg                      |
| 1½ ss (30 g)                    | eplejus                  |
| (7 g)                           | biter av knust søt kjeks |

Metode:

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

Topp med en skjevanilje is.



**ADVARSEL!** Eplemosen vil bli varm.

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

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

## Metode:

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

Dryss med sjokoladedryss.

Tip: Bruk grovt peanøttsmør om du ønsker.

## Metode:

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

La kaken kjøle seg ned før du har på kakedryss.

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

Metode:

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

### 6.3 Automatisk tining

| Automatisk tining                                                                                                                  | Vekt       | Knapp                                                                                  | Fremgangssåte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kjøtt/fisk/fugl<br><br>(Hel fisk, fiskeskiver, fiskefilet, kyllinglår, kyllingbryst, kjøttdeig, biff, koteletter, burgere, pølser) | 0,2-0,8 kg |  x1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg maten i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen.</li> <li>• Vend maten når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. Beskytt tynnere deler og spesielt varme deler med aluminiumsfolie.</li> <li>• Når tineprogrammet er fullført, pakker du maten inn i aluminiumsfolie i 15-45 minutter til den er ferdigtint.</li> <li>• Kjøttdeig: Vend kjøttdeigen når du hører lydsignalet. Fjern også eventuell ferdigtint kjøttdeig.</li> </ul> |
| Brød                                                                                                                               | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg brødsnivene i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. Hvis det er snakk om mengder på over 1,0 kg, legges brødet direkte på det roterende fatet i ovnen. roterende fatet i ovnen.</li> <li>• Vend brødsnivene når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg.</li> <li>• Når tineprogrammet er fullført, pakker du brødet inn i aluminiumsfolie i 5-15 minutter til det er ferdigtint.</li> </ul>                                        |

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

## 6.4 Varme opp mat og drikke

| Mat/drikke                               | Mengde<br>-g/ml- | Effektnivå<br>Innstilling | Tid<br>-Min- | Metode                                                                                                      |
|------------------------------------------|------------------|---------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Melk, 1 kopp                             | 150              | 800 W                     | 1            | skal ikke dekkes til                                                                                        |
| Vann, 1 kopp                             | 150              | 800 W                     | 1-2          | skal ikke dekkes til                                                                                        |
| 6 kopper                                 | 900              | 800 W                     | 10-12        | skal ikke dekkes til                                                                                        |
| 1 bolle                                  | 1000             | 800 W                     | 11-13        | skal ikke dekkes til                                                                                        |
| Tallerkenretter                          | 400              | 800 W                     | 3-6          | skvett litt vann over sausen og dekk til; rør etter halvgått program                                        |
| Stuing/suppe                             | 200              | 800 W                     | 1-2          | til, rør etter oppvarming                                                                                   |
| Grønnsaker                               | 500              | 800 W                     | 4-5          | ha i litt vann, om nødvendig og dekk til; rør etter halvgått program                                        |
| Kjøtt, 1 stykke <sup>1)</sup>            | 200              | 800 W                     | 3-4          | dekk med et tynt lag saus, og dekk til                                                                      |
| Fiskefilet <sup>1)</sup>                 | 200              | 800 W                     | 2-3          | dekk til                                                                                                    |
| Kake, 1 stykke                           | 150              | 400 W                     | ½            | legg i en ildfast form                                                                                      |
| Babymat, 1 glass                         | 190              | 400 W                     | 1            | ha i en beholder beregnet på mikrobølgeovner, og rør godt etter oppvarming; sjekk at maten ikke er for varm |
| Smelte margarin eller smør <sup>1)</sup> | 50               | 800 W                     | ½            | dekk til                                                                                                    |
| Smelte sjokolade                         | 100              | 400 W                     | 2-3          | rør med jevne mellom rom                                                                                    |

<sup>1)</sup> Kjøleskapstemperatur

## 6.5 Tining

| Mat               | Mengde<br>-g- | Effektnivå<br>Innstilling | Tid<br>-Min- | Metode                                                   | Hviletid<br>-Min- |
|-------------------|---------------|---------------------------|--------------|----------------------------------------------------------|-------------------|
| Gulasj            | 500           | 240 W                     | 8-12         | rør etter halvgått program                               | 10-30             |
| Kaker, pr. stykke | 150           | 80 W                      | 2-5          | legg i en ildfast form                                   | 5                 |
| Frukt             | 250           | 240 W                     | 4-5          | fordel frukten jevnt, og vend den etter halvgått program | 5                 |

## 6.6 Matlaging fra frossen mat

| Mat             | Mengde<br>-g- | Effektnivå<br>Innstilling | Tid<br>-Min- | Metode                         | Hviletid<br>-Min- |
|-----------------|---------------|---------------------------|--------------|--------------------------------|-------------------|
| Fiskefilet      | 300           | 800 W                     | 10-12        | dekk til                       | 2                 |
| Tallerkenretter | 400           | 800 W                     | 9-11         | dekk til, rør etter 6 minutter | 2                 |

## 6.7 Matlaging

| Mat                | Mengde<br>-g- | Effektnivå<br>Innstilling | Tid<br>-Min- | Metode                                                                                                   | Hviletid<br>-Min- |
|--------------------|---------------|---------------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Brokkoli/<br>Erter | 500           | 800 W                     | 9-11         | del i små buketter, tilsett 4-5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning                      | -                 |
| Gulrøtter          | 500           | 800 W                     | 10-12        | skjær i skiver, tilsett 4-5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning                          | -                 |
| Ristede skiver     | 1000          | 800 W                     | 19-21        | tilsett krydder etter egen smak, plasser i en grunn terteform og snu halvveis gjennom tilberedningstiden | 10                |
| Fiskefilet         | 200           | 800 W                     | 3-4          | krydre etter smak, plasser i en grunn terteform vend den etter halvgått program                          | 2                 |

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

## 7. TIPS OG IDEER

### 7.1 Mikrobølgesikre kokekar

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

## 7.2 Mikrobølger tining råd

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

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

## 8. HVA DU GJØR HVIS

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

## 9. SPESIFIKASJONER

|                                            |                                                    |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Nettspenning med vekselstrøm               | 220-240 V, 50 Hz, enfaset                          |
| Sikring/kretsbyrter for fordelingsledning  | Minimum 10 A                                       |
| Nødvendig vekselstrømsspenning: Mikrobølge | 1.25 kW                                            |
| Utgangseffekt: Mikrobølge                  | 800 W (IEC 60705)                                  |
| Mikrobølgefrekvens                         | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Gruppe 2/Klasse B)         |
| Utvendige dimensjoner: KMFE172TE           | 595 mm (B) x 371 mm (H) x 312 mm (D)               |
| Innvendige dimensjoner                     | 285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (D) <sup>2)</sup> |
| Ovnskapasitet                              | 17 litres <sup>2)</sup>                            |
| Dreieplate                                 | ø 272 mm, glass                                    |
| Vekt                                       | ca. 16 kg                                          |

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

## 10. EFFEKTFORBRUK

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

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

## 11. MILJØINFORMASJON

Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitet klasse F.

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

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



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





electrolux.com/shop



TINS-B576URR0

