



Thinking of you
Electrolux



EMS26203O
EMS26264O

.....
EN MICROWAVE OVEN
SV MIKROVÅGSUGN
FI MIKROAALTOUUNI
NO MIKROBØLGEOVN
DA MIKROBØLGEOVN

.....
USER MANUAL 2
ANVÄNDARMANUAL 35
KÄYTTÖOHJE 66
BRUKERHÅNDBOK 97
BRUGERVEJLEDNING 130

CONTENTS

SAFETY INFORMATION	3
PRODUCT DESCRIPTION	7
CONTROL PANEL	8
BEFORE FIRST USE	8
OPERATION	10
PROGRAMME CHARTS	17
RECIPES	23
CARE AND CLEANING	29
TROUBLESHOOTING	31
TECHNICAL INFORMATION	31
INSTALLATION	32
ENVIRONMENT CONCERNS	34

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time.

Welcome to Electrolux.

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

When contacting Service, ensure that you have the following data available.

The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning/Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

SAFETY INFORMATION

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE****To avoid the danger of fire**

The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire. The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. The AC power supply must be 230 V, 50 Hz, with a minimum 16 A distribution line fuse, or a minimum 16 A distribution circuit breaker. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided. Do not store or use the oven outdoors.

If food being heated begins to smoke, DO NOT OPEN THE DOOR. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire. Only use microwave-safe containers and utensils. Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers. Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire. The microwave oven is intended for heating food and

beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings. Do not block the ventilation openings. Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire. Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire. To make popcorn, only use special microwave popcorn makers. Do not store food or any other items inside the oven. Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired. See the corresponding hints in this operation manual.

To avoid the possibility of injury

- WARNING! Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning. Check the following before use:**
- a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
 - b) The hinges and door safety latches; check to make sure they are not broken or loose.
 - c) The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been

damaged.

d) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.

e) The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.

Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow the instructions for "Care & cleaning". Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet. Never spill or insert any objects into

the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately and call an authorised ELECTROLUX service agent. Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid. Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.

Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not authorised by ELECTROLUX to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or call an authorised ELECTROLUX service agent.

If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised ELECTROLUX service agent.

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling

⚠ WARNING! Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off. Take care when microwaving liquids. Use a wide-mouthed container to allow bubbles to escape.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

1. Stir liquid prior to heating/reheating.

2. It is advisable to insert a glass rod or similar utensil into the liquid whilst reheating.
3. Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

Do not cook eggs in their shells and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.

Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

To avoid the possibility of burns

Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns. Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns.

To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly.

Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature. Always stand back from the oven door when opening to avoid burns from escaping steam and heat. Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

Keep children away from the door and accessible parts that may become hot when the grill is in use. Children should be kept away to prevent them burning themselves. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, ventilation openings, accessories and dishes during GRILL mode, DUAL GRILL mode and AUTO COOK operation as they will become hot. Before cleaning make sure they are not hot.

To avoid misuse by children
 **WARNING! The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.**

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction

concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential environments; bed and breakfast type environments.

Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy. Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

Other warnings

Never modify the oven in any way. This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

To promote trouble-free use of your oven and avoid damage

Never operate the oven when it is empty except where recommended in the operation manual, see page 14 note 2. Doing so may damage the oven. When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and turntable support due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded. Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven. Only use the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:

- a) Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
- b) Do not put hot foods or hot utensils on a cold turntable.
- c) Do not put cold foods or cold utensils on a hot turntable.

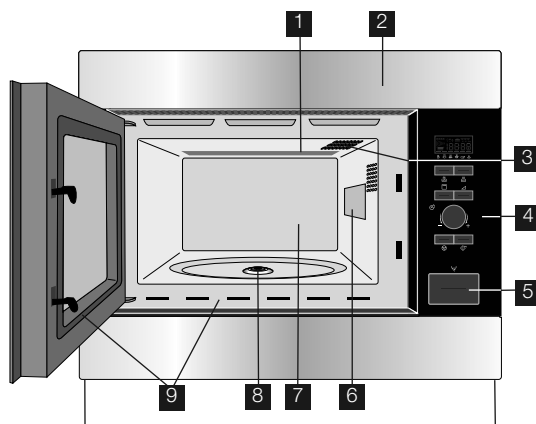
Do not place anything on the outer cabinet during operation. Do not use plastic containers for microwaving if the oven is still hot from using the GRILL mode, DUAL GRILL mode and AUTO COOK operation because they may melt. Plastic containers must not be used during above modes unless the container manufacturer says they are suitable.

Important!

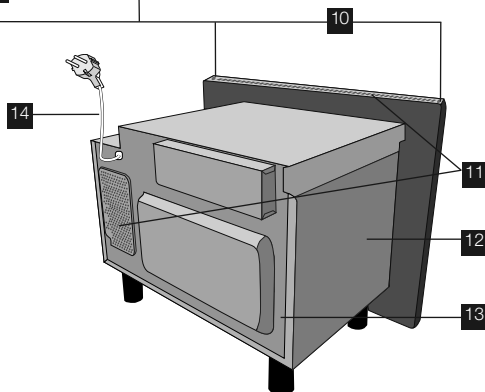
If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician. Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

PRODUCT DESCRIPTION

MICROWAVE OVEN AND ACCESSORIES



- 1 Grill heating element
- 2 Front trim
- 3 Oven lamp
- 4 Control panel
- 5 Door opening button
- 6 Waveguide cover
- 7 Oven cavity
- 8 Seal packing
- 9 Door seals and sealing surfaces



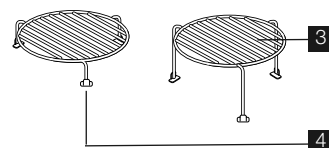
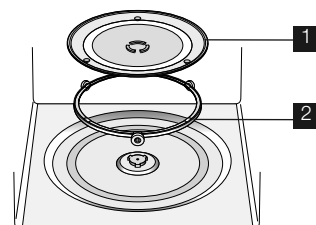
Check to make sure the following accessories are provided:

- 1 Turntable
- 2 Turntable support
- 3 High rack
- 4 Low rack
- 5 4 fixing screws (not shown)

- Place the turntable support on the floor of the cavity.
- Then place the turntable on the turntable support.
- To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

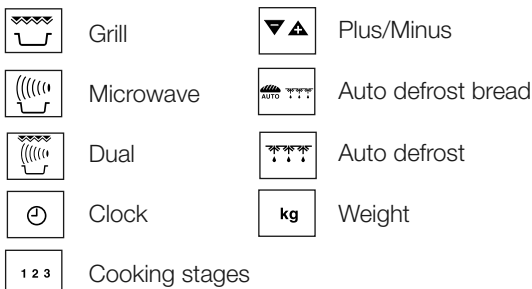


When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or an authorised ELECTROLUX service agent.

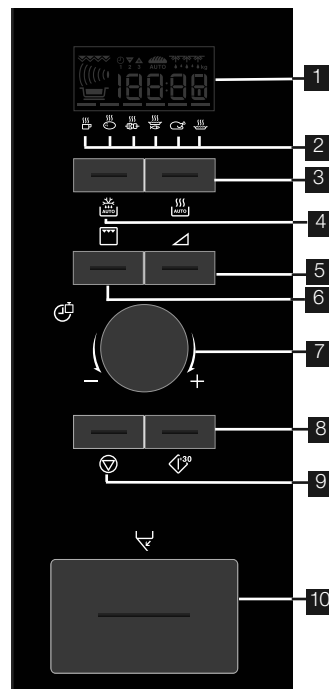


CONTROL PANEL

1 DIGITAL DISPLAY indicators



- 2 AUTO COOK indicators
- 3 AUTO COOK button
- 4 AUTO DEFROST button
- 5 POWER LEVEL button
- 6 GRILL button
- 7 TIMER/WEIGHT knob
- 8 START/+30 button
- 9 STOP button
- 10 DOOR OPENING button



BEFORE FIRST USE

ECON MODE

The oven is set in 'ENERGY SAVE' mode ('Econ').

1. Plug in the oven.
2. The display will show: 'Econ'.
3. The display will count down from 3:00 to zero.
4. When zero is reached, the oven goes into 'Econ' mode and the display goes blank.



- To cancel Econ mode, set the clock.

SETTING THE CLOCK

The oven has a 12 and 24 hour clock.

Example: To set the clock to 11:30 (12 hour clock).

1. Open the door.
2. The display will show: 'Econ'.
3. Press and hold the START/+30 button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show:



4. Rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the hour.
5. Press the START/+30 button once then rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the minutes.
6. Press the START/+30 button.
7. Check the display:
8. Close the door.



- You can rotate the TIMER/WEIGHT knob clockwise or anti-clockwise.
- If you press the STOP button the clock will not be set. The display will show: 'Econ'.

Example: To set the clock to 23:30 (24 hour clock).

1. Open the door.
2. The display will show: 'Econ'.
3. Press and hold the START/+30 button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 
4. Press the START/+30 button. The display will show: 
5. Rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the hour.
6. Press the START/+30 button once then rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the minutes.
7. Press the START/+30 button.
8. Check the display: 
9. Close the door.



- You can rotate the TIMER/WEIGHT knob clockwise or anti-clockwise.
- If you press the STOP button the clock will not be set. The display will show: 'Econ'.

ADJUSTING THE TIME WHEN THE CLOCK IS SET

Example: To set the clock to 11:45.

1. Open the door.
2. Press and hold the START/+30 button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 
- (If you want to change the clock to 24 H, press the START/+30 button again.)
3. Rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the hour.
4. Press the START/+30 button once then rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the minutes.
5. Press the START/+30 button.
6. Check the display: 

TO CANCEL THE CLOCK AND SET ECON MODE

1. Open the door.
2. Press and hold the START/+30 button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 

(If you want to change the clock to 24 H, press the START/+30 button again.)

3. Press the STOP button.
4. The display will show: 'Econ'.
5. Close the door.
6. The oven will count down from 3:00 to zero.
7. When zero is reached, the oven goes into Econ mode and the display goes blank.

USING THE STOP BUTTON

Use the STOP button to:

1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking, press once.
3. Cancel a programme during cooking, press twice.



CHILD SAFETY LOCK

The oven has a safety feature which prevents the accidental running of the oven by a child. When the lock has been set, no part of the microwave will operate until the lock feature has been cancelled.

Example: To set the child safety lock.

1. Press and hold the STOP button for 5 seconds.



The oven will beep twice and 'LOC' will be displayed: 



- To cancel the child safety lock, press and hold the STOP button for 5 seconds, the oven will beep twice and the time of day will be displayed.
- Child safety lock cannot be set if the clock is not set.

OPERATION

MICROWAVE COOKING ADVICE

To cook/defrost food in a microwave oven, the microwave energy must be able to pass through the container to penetrate the food. Therefore it is important to choose suitable cookware. Round/oval dishes are preferable to square/oblong ones, as the food in the corners tends to overcook.

It is important to turn, rearrange or stir food to ensure even heating. Standing time is necessary after cooking, as it enables the heat to disperse equally throughout the food.

Food characteristics

Composition	Foods high in fat or sugar (e.g. Christmas pudding, mince pies) require less heating time. Care should be taken as overheating can lead to fire.
Density	Food density will affect the amount of cooking time needed. Light porous foods, such as cakes or bread, cook more quickly than heavy, dense foods, such as roasts and casseroles.
Quantity	The cooking time must be increased as the amount of food placed in the oven increases (e.g. four potatoes will take longer to cook than two).
Size	Small foods and small pieces cook faster than large ones, as microwaves can penetrate from all sides to the centre. For even cooking make all the pieces the same size.
Shape	Foods which are irregular in shape, such as chicken breasts or drumsticks, take longer to cook in the thicker parts. Round shapes cook more evenly than square shapes when microwave cooking.
Temperature of food	The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Chilled foods will take longer to cook than food at room temperature. Cut into foods with fillings (e.g. jam doughnuts) to release heat or steam.

Cooking techniques

Arrange	Place the thickest parts of food towards the outside of the dish (e.g. chicken drumsticks).
Cover	Use vented microwave cling film or a suitable lid.
Pierce	Foods with a shell, skin or membrane must be pierced in several places before cooking or reheating as steam will build up and may cause food to explode (e.g. potatoes, fish, chicken, sausages). ⚠ Important! Eggs should not be heated using microwave power as they may explode, even after cooking has ended (e.g. poached, hard boiled).
Stir, turn and rearrange	For even cooking it is essential to stir, turn and rearrange food during cooking. Always stir and rearrange from the outside towards the centre.
Stand	Standing time is necessary after cooking to enable the heat to disperse equally throughout the food.
Shield	Some areas of food being defrosted may become warm. Warm areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves (e.g. legs and wings on a chicken).

MICROWAVE SAFE COOKWARE

Cookware	Microwave safe	Comments
Aluminium foil/containers	✓ / ✗	Small pieces of aluminium foil can be used to shield food from overheating. Keep foil at least 2 cm from the oven walls, as arcing may occur. Foil containers are not recommended unless specified by the manufacturer. Follow instructions carefully.
Browning dishes	✓	Always follow the manufacturer's instructions. Do not exceed heating times given. Be very careful as these dishes become very hot.
China and ceramics	✓ / ✗	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration.
Glassware e.g. Pyrex ®	✓	Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.
Metal	✗	It is not recommended to use metal cookware when using microwave power as it will arc, which can lead to fire.
Plastic/polystyrene e.g. fast food containers	✓	Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.
Cling film	✓	Should not touch the food and must be pierced to let the steam escape.
Freezer/roasting bags	✓	Must be pierced to let steam escape. Ensure bags are suitable for microwave use. Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal arcing.
Paper - plates, cups and kitchen paper	✓	Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire.
Straw and wooden containers	✓	Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire.
Recycled paper and newspaper	✗	May contain extracts of metal which will cause arcing and may lead to fire.

MICROWAVE COOKING

Your oven can be programmed for up to 90 minutes. The input unit of cooking time varies from 15 seconds to five minutes. It depends on the total length of the cooking time as shown in the table.

Cooking time	Increasing unit
0-5 minutes	15 seconds
5-10 minutes	30 seconds
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

MANUAL DEFROSTING

For manual defrosting (without operating the Auto Defrost feature), use 270 W. The defrost symbol appears in the window display whenever the power level is selected.

MICROWAVE POWER LEVELS

Your oven has 6 power levels.

Power setting	Suggested use
900 W/HIGH	Used for fast cooking or reheating (e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish).
630 W	Used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as cheese sauce and sponge cakes. At this reduced setting, the sauce will not boil over and food will cook evenly without over cooking at the sides.
450 W	For dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally (e.g. beef dishes) it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.
270 W/ DEFROST	To defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.
90 W	For gentle defrosting (e.g. cream gateaux or pastry).
0 W	For standing/kitchen timer.

W = WATT

Example: To heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 630 W microwave power.

1. Press the POWER LEVEL button twice.



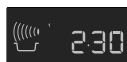
2. Enter the time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise/anti-clockwise until 2.30 is displayed.



3. Press the START/+30 button.



4. Check the display:



- When the door is opened during the cooking process, the cooking time on the digital display stops automatically. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the START/+30 button is pressed.
- If you wish to know the power level during cooking, press the POWER LEVEL button once.
- You can increase or decrease the cooking time during cooking by rotating the TIMER/WEIGHT knob.
- You can change the power level during cooking by pressing the POWER LEVEL button.
- To cancel a programme during cooking, press the STOP button twice.

Important!

If the power level is not selected, 900 W/HIGH is automatically set.

KITCHEN TIMER

Example: To set the kitchen timer for 7 minutes.

1. Press the POWER LEVEL button 7 times.



2. Enter the time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise/anti-clockwise until 7.00 is displayed.



3. Press the START/+30 button.



4. Check the display:



- To pause the timer, press the STOP button. To resume the timer press START/+30, to exit press STOP again.

ADD 30 SECONDS

The START/+30 button allows you to operate the two following functions.

1. Direct Start

You can directly start cooking on 900 W/ HIGH microwave power level for 30 seconds by pressing the START/+30 button.



2. Extend the cooking time

You can extend the cooking time for multiples of 30 seconds if the button is pressed while the oven is in operation.



- You can also use +30 seconds during grill mode.
- You cannot use this function during AUTO COOK or AUTO DEFROST.

PLUS AND MINUS

The PLUS Δ and MINUS ∇ function enables you to decrease or increase the cooking time when using the automatic programmes.

If you prefer boiled potatoes which are cooked but still firm, use MINUS ∇ .

Alternatively, if you prefer boiled potatoes softer, use PLUS Δ .

Example: To cook 0.3 kg of boiled potatoes, well done.

1. Select the menu required by pressing the AUTO COOK button twice.



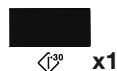
2. Turn the TIMER/WEIGHT knob until 0.3 is displayed.



3. Press the POWER LEVEL button once to select the PLUS Δ adjustment.



4. Press the START/+30 button.



5. Check the display:



- To cancel PLUS/MINUS, press the POWER LEVEL button 3 times.
- If you select PLUS, the display will show Δ .
- If you select MINUS, the display will show ∇ .

GRILL AND DUAL GRILL COOKING

This microwave oven has two GRILL cooking modes:

1. Grill only
2. Dual Grill (grill with microwave)

Important!

1. The high or the low rack is recommended for grilling.
2. You may detect smoke or a burning smell when using the grill for the first time, this is normal and does not indicate a fault with the oven. To avoid this problem, when using the grill for the first time, operate the grill without food for 20 minutes.

1. Grill only cooking

This mode can be used to grill/brown food.

Example: To make toast for 4 minutes.

1. Press the GRILL button once.



2. Enter the time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise/anti-clockwise until 4.00 is displayed.



3. Press the START/+30 button.



4. Check the display:



2. Dual grill cooking

This mode uses a combination of grill power and microwave power (90 W to 630 W). The microwave power level is preset to 270 W.

Button	Power setting
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

Example: To cook grill skewers for 7 minutes on DUAL GRILL (450 W).

1. Press the GRILL button 3 times.



2. Enter the time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise/anti-clockwise until 7.00 is displayed.



3. Press the START/+30 button.



4. Check the display:



MULTIPLE SEQUENCE COOKING

A sequence of 3 stages (maximum) can be programmed using MICROWAVE, GRILL OR DUAL GRILL.

Example: To cook:

2 minutes and 30 seconds on

630 W power (Stage 1)

5 minutes grill only (Stage 2)

Stage 1

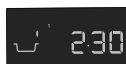
1. Press the POWER LEVEL button twice.



2. Enter the desired time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise until 2:30 is displayed.



3. Check the display:



Stage 2

1. Press the GRILL button once.



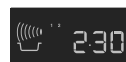
2. Enter the desired time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise until 5:00 is displayed.



3. Press the START/+30 button.



4. Check the display:



The oven will begin to cook for 2 minutes and 30 seconds at 630 W and then for 5 minutes on grill only.

AUTO COOK AND AUTO DEFROST

AUTO COOK and AUTO DEFROST

automatically works out the correct cooking mode and cooking time. You can choose from 6 AUTO COOK and 2 AUTO DEFROST menus.

Auto Cook

Food	Symbol	Setting
Beverage		Microwave
Boiled potatoes/ Jacket potatoes		Microwave
Grilled skewers		Microwave + grill
Gratinated fish fillet		Microwave + grill
Grilled chicken		Microwave + grill
Gratin		Microwave + grill

Example: To cook 0.3 kg of boiled potatoes.

1. Select the menu required by pressing the AUTO COOK button twice.



2. Turn the TIMER/WEIGHT knob until 0.3 is displayed.



3. Press the START/+30 button.



4. Check the display:



When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible bell sounds, remaining cooking time and the indicator will flash on the display. To continue cooking, press the START/+30 button. At the end of the AUTO COOK time, the programme will automatically stop. The audible bell sounds and the cooking symbol will flash. After 1 minute and a reminder beep, the time of day will be displayed.

Auto Defrost

Food	Symbol
Meat/fish/poultry	
Bread	

Example: To defrost 0.2 kg of bread.

1. Select the menu required by pressing the AUTO DEFROST button twice.



2. Turn the TIMER/WEIGHT knob until 0.2 is displayed.



3. Press the START/+30 button.



4. Check the display:



When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible bell sounds, remaining cooking time and the indicator will flash on the display. To continue cooking, press the START/+30 button. At the end of the AUTO DEFROST time, the programme will automatically stop. The audible bell sounds and the cooking symbol will flash. After 1 minute and a reminder beep, the time of day will be displayed.

PROGRAMME CHARTS

AUTO COOK AND AUTO DEFROST CHARTS

Auto cook	Weight (increasing unit)/Utensils	Button	Procedure
Beverage (Tea/Coffee) 	1-6 cups 1 cup = 200 ml	 x1	Place cup towards edge of turntable.
Boiled and jacket potatoes 	0.2-1.0 kg (100 g) Bowl and lid	 x2	Boiled potatoes: Peel the potatoes and cut them into similar sized pieces. Jacket potatoes: Choose potatoes of similar size and wash them. - Put the boiled or jacket potatoes into a bowl. - Add the required amount of water, approx. 2 tbsp per 100 g and a little salt. - Cover with lid. - When the audible bell sounds, stir and re-cover. - After cooking, stand for approx. 2 min.
Grilled skewers 	0.2-0.8 kg (100 g) High rack	 x3	- See recipe for 'Grilled skewers' on page 19. - Place on the high rack and cook. - When the audible bell sounds, turn over.
Gratinated fish fillet 	0.5-1.5 kg* (100 g) Gratin dish Low rack	 x4	See recipes for 'Gratinated fish fillet' on page 19. * Total weight of all ingredients.
Grilled chicken 	0.9-1.8 kg (100 g) Flan dish Low rack	 x5	- Mix together 2 tbsp oil, 1 tsp paprika, salt and pepper and spread on the chicken. - Pierce the skin of the chicken. - Put the chicken breast side down in a flan dish. - Place on the low rack and cook. - When audible bell sounds, turn over. - After cooking, leave for approx. 3 min in the oven, remove and put on a plate for serving.
Gratin 	0.5-1.5 kg* (100 g) Gratin dish Low rack	 x6	See recipes for 'Gratin' on page 20. * Total weight of all ingredients.

 Chilled foods are cooked from 5 °C, frozen foods are cooked from -18 °C.

Auto defrost	Weight (increasing unit)/Utensils	Button	Procedure
Meat/fish/poultry  (Whole fish, fish steaks, fish fillets, chicken legs, chicken breast, minced meat, steak, chops, burgers, sausages)	0.2-1.0 kg (100 g) Flan dish	 x1	- Place the food in a flan dish in the centre of the turntable. - When the audible bell sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil. - After defrosting, wrap in aluminium foil for 15-45 min, until thoroughly defrosted. - Minced meat: When the audible bell sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible.  Not suitable for whole poultry.
Bread  	0.1-1.0 kg (100 g) Flan dish	 x2	- Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1.0 kg, distribute directly on the turntable. - When the audible bell sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices. - After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-15 min until thoroughly defrosted.

 Chilled foods are cooked from 5 °C, frozen foods are cooked from -18 °C.



- Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- For food weighing more or less than weights/quantities given in the Auto cook and defrost charts, use manual operation.
- The final temperature will vary according to the initial temperature. Check food is piping hot after cooking.
- When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible bell sounds, remaining cooking time and the indicator will flash on the display. To continue cooking, press the START/+30 button.
- After Microwave/Grill/Dual Grill modes the cooling fan may come on.



Auto defrost

- Steaks and chops should be frozen in one layer.
- Minced meat should be frozen in a thin shape.
- After turning over, shield the defrosted portions with small, flat pieces of aluminium foil.
- The poultry should be processed immediately after defrosting.

RECIPES FOR AUTO COOK

Grilled skewers

4 pieces

400 g pork cutlets, cubed

100 g streaky bacon

100 g onions, quartered

250 g tomatoes, quartered

100 g green pepper, cubed

2 tbsp oil

4 tsp paprika

salt

1 tsp cayenne pepper

1 tsp Worcester sauce

1. Thread meat and vegetables alternately on 4 wooden skewers.
2. Mix the oil with the spices and brush over the kebabs.
3. Place the kebabs on the high rack and cook on AUTO COOK "Grilled skewers".

Gratinated fish fillet 'Esterhazy'

0.5 kg 1.0 kg 1.5 kg

230 g 450 g 680 g fish fillet

100 g 200 g 300 g leeks (cut into rings)

20 g 40 g 60 g onion (finely sliced)

40 g 100 g 140 g carrot (grated)

10 g 15 g 20 g butter or margarine

salt, pepper and
nutmeg1 tbsp 1½ 2 tbsp lemon juice
tbsp

50 g 100 g 150 g crème fraîche

50 g 100 g 150 g Gouda, grated

1. Put vegetables, butter and the spices into a casserole dish and mix well. Cook for 2-6 min on 900 W depending on weight.
2. Wash the fish, dry and sprinkle with lemon juice and salt.
3. Mix the crème fraîche with the vegetables and season again.
4. Put half of the vegetables in a gratin dish. Place the fish on top and cover with the remaining vegetables.
5. Spread the Gouda over the top, place on the low rack and cook on AUTO COOK "Gratinated fish fillet".
6. After cooking, stand for approx. 5 min.

Gratinated fish fillet 'Italian'

0.5 kg 1.0 kg 1.5 kg

200 g 430 g 630 g fish fillet

½ 1 tbsp 1½ lemon juice
tbsp tbsp½ 1 tbsp 1½ anchovy butter
tbsp tbsp30 g 50 g 80 g Gouda, grated
salt and pepper

150 g 300 g 450 g fresh tomatoes

1 tbsp 1½ 2 tbsp chopped mixed herbs
tbsp

100 g 180 g 280 g Mozzarella

½ ¾ 1 tbsp basil, chopped
tbsp

1. Wash and dry the fish and sprinkle with lemon juice, salt and anchovy butter.
2. Place in a gratin dish.
3. Sprinkle the Gouda over the fish.
4. Place the tomatoes on top of the cheese.
5. Season with salt, pepper and the mixed herbs.
6. Drain the Mozzarella, cut into slices and place on the tomatoes. Sprinkle the basil over the cheese.
7. Place the gratin dish on the low rack and cook on AUTO COOK "Gratinated fish fillet".
8. After cooking, stand for approx. 5 min.

Spinach gratin

0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
150 g	300 g	450 g	leaf spinach, defrosted, drained
15 g	30 g	45 g	onion, finely chopped
			salt, pepper and nutmeg
5 g	10 g	15 g	butter or margarine to grease the dish
150 g	300 g	450 g	boiled potatoes, sliced
35 g	75 g	110 g	cooked ham, diced
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
1	2	3	eggs
40 g	75 g	115 g	grated cheese

1. Mix together the leaf spinach with the onion and season with salt, pepper and nutmeg.
2. Grease the gratin dish. Place alternate layers of potato slices, diced ham and spinach in the dish. The top layer should be spinach.
3. Mix the eggs with crème fraîche, add salt and pepper and pour over the gratin.
4. Cover the gratin with the grated cheese.
5. Place on the low rack and cook on AUTO COOK "Gratin".
6. After cooking, stand for 5-10 min.

Potato and courgette gratin

0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
5 g	10 g	15 g	butter or margarine to grease the dish
200 g	400 g	600 g	boiled potatoes, sliced
115 g	230 g	345 g	courgette, finely sliced
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	eggs
1/2	1	2	clove of garlic, crushed
			salt and pepper
40 g	80 g	120 g	Gouda, grated
10 g	20 g	30 g	sunflower kernels

1. Grease the gratin dish and place alternate layers of potato slices and courgette in the dish.
2. Mix the eggs with crème fraîche, season with salt, pepper and garlic and pour over the gratin.
3. Sprinkle the Gouda cheese over the gratin.
4. Finally sprinkle the gratin with sunflower kernels.
5. Place on the low rack and cook on AUTO COOK "Gratin".
6. After cooking, stand for 5-10 min.

REDUCED POWER LEVEL**Important!**

If you cook the food over the standard time with only the same cooking mode, the power of the oven will lower automatically to avoid

overheating (the microwave power level will be reduced or the grill heating element will begin to light on and off). After pausing for 90 seconds, full power can be reset.

Cooking mode	Standard time	Reduced power level
Microwave 900 W	20 minutes	Microwave 630 W
Grill	20 minutes	Grill - 50 %
Dual Grill	Grill - 20 minutes	Grill - 50 %

COOKING CHARTS

Abbreviations used

tbsp = tablespoon	cup = cupful	g = gram	ml = millilitre	min = minutes
tsp = teaspoon	kg = kilogram	l = litre	cm = centimetre	

Heating food and drink

Food/drink	Quantity -g/ml-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method
Milk, 1 cup	150	Micro	900 W	approx. 1	do not cover
Water, 1 cup	150	Micro	900 W	approx. 2	do not cover
6 cups	900	Micro	900 W	8-10	do not cover
1 bowl	1000	Micro	900 W	9-11	do not cover
One plate meal (vegetables, meat and trimmings)	400	Micro	900 W	4-6	sprinkle some water onto the sauce, cover, stir halfway through heating
Soup/stew	200	Micro	900 W	1-2	cover, stir after heating
Vegetables	200	Micro	900 W	2-3	if necessary add some water, cover
	500	Micro	900 W	3-5	stir halfway through heating
Meat, 1 slice*	200	Micro	900 W	approx. 3	thinly spread sauce over the top, cover
Fish fillet*	200	Micro	900 W	3-5	cover
Cake, 1 slice	150	Micro	450 W	½ - 1	place in a flan dish
Baby food, 1 jar	190	Micro	450 W	½ - 1	transfer into a suitable microwaveable container, after heating stir well and test the temperature
Melting margarine or butter*	50	Micro	900 W	½	cover
Melting chocolate	100	Micro	450 W	3-4	stir occasionally

* from chilled

Defrosting

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Goulash	500	Micro	270 W	8-9	stir halfway through defrosting	10-30
Cake, 1 slice	150	Micro	90 W	1-3	place in a flan dish	5
Fruit (e.g. cherries, strawberries, raspberries, plums)	250	Micro	270 W	3-5	spread out evenly, turn over halfway through defrosting	5

i The times shown in the table are guidelines which may vary according to freezing temperature, quality and weight of the foodstuffs.

Defrosting and cooking

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Added water -tbsp-	Method	Standing time -Min-
Fish fillet	300	Micro	900 W	9-11	-	cover	2
One plate meal	400	Micro	900 W	8-10	-	cover, stir after 6 minutes	2
Broccoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	cover, stir halfway through cooking	2
Peas	300	Micro	900 W	6-8	3-5	cover, stir halfway through cooking	2
Mixed vegetables	500	Micro	900 W	9-11	3-5	cover, stir halfway through cooking	2

Cooking, grilling and browning

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Broccoli	500	Micro	900 W	6-8	add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Peas	500	Micro	900 W	6-8	add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Carrots	500	Micro	900 W	9-11	cut into rings, add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Roasts (pork, veal, lamb)	1000	Micro	450 W	16-18	season to taste, place on the low rack, 10 turn over after*	10
		Dual Grill	450 W	5-7*		
		Micro	450 W	14-16		
		Dual Grill	450 W	4-6		
	1500	Micro	450 W	26-28		10
		Dual Grill	450 W	5-8*		
		Micro	450 W	26-28		
		Dual Grill	450 W	4-5		
Roast beef (medium)	1000	Micro	630 W	5-8	season to taste, place on the low rack, 10 turn over after*	10
		Dual Grill	630 W	8-10*		
		Dual Grill	630 W	3-5		
	1500	Micro	630 W	12-15		
Chicken legs	200	Dual Grill	450 W	6-7*	season to taste, place skin side down on the high rack, turn over after*	3
		Grill		4-6		
Rump steaks 2 pieces, medium	400	Grill		11-12*	place on the high rack, turn over after*, season after grilling	
Browning of gratin dishes		Grill		8-13	place dish on the low rack	
Cheese toastie	1 piece	Micro	450 W	½	toast the bread and spread with butter, top with a slice of cooked ham, a slice of pineapple and a slice of cheese	
		Grill		5-6		
	4 pieces	Micro	450 W	½ - 1		
		Grill		5-6		
Frozen pizza	300	Micro	450 W	4-6	place on the low rack	
		Dual Grill	450 W	4-6		
	400	Micro	450 W	6-7		
		Dual Grill	450 W	5-7		

RECIPES

All the recipes in this book are calculated on the basis of 4 servings unless otherwise stated.

Adapting recipes for the microwave oven

If you would like to adapt your favourite recipes for the microwave, you should take note of the following: shorten cooking times by a third to a half. Follow the example of the recipes in this book.

Foods which have a high moisture content such as meat, fish, poultry, vegetables, fruit, stews and soups can be prepared in your microwave without any difficulty.

Foods which have little moisture, such as platters of food, should have the surface moistened prior to heating or cooking.

The amount of liquid to be added to raw foods, which are to be braised, should be reduced to about two thirds of the quantity in the original recipe. If necessary, add more liquid during cooking.

The amount of fat to be added can be reduced considerably. A small amount of butter, margarine or oil is sufficient to flavour food. For this reason your microwave is excellent for preparing low-fat foods as part of a diet.

Onion soup

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)
4 soup bowls (200 ml)

10 g butter or margarine
100 g onions, sliced
800 ml meat stock
salt and pepper
2 slices bread
40 g grated cheese

1. Grease the bowl, add the sliced onion, meat stock and the seasoning. Cover and cook.
9-11 min. 900 W
2. Toast the slices of bread, cut them into cubes and divide them among the soup bowls. Pour the soup over the toast cubes and sprinkle on the cheese.
3. Place the bowls on the turntable, and grill.
6-7 min. Grill

Aubergines stuffed with minced meat

Utensils: Bowl with lid (1 l capacity)
Shallow flan dish
(approx. 30 cm diameter)

250 g aubergines
200 g tomatoes
1 tbsp olive oil to grease the dish
100 g onions, chopped
4 mild green chillies, seeds removed
200 g minced beef
2 garlic cloves, crushed
2 tbsp parsley, chopped
salt and pepper
paprika
60 g Feta cheese, cubed

1. Cut the aubergines in half lengthways. Scoop out the flesh with a teaspoon to leave a shell about 1 cm thick. Dice the scooped-out flesh.
2. Remove the skin from the tomatoes and chop.
3. Grease the bottom of the bowl with the olive oil. Add the onions, cover and cook.
2 min. 900 W
4. Cut the chillies into rings. Retain a third for the garnish. Mix the minced meat with the diced aubergines, onions, tomatoes, chilli rings, garlic and parsley. Season to taste.
5. Dry the aubergine halves. Fill with half of the mince mixture, spread the feta cheese on top, and then add the rest of the filling.
6. Arrange the aubergine halves in the greased flan dish, place the dish on the low rack and cook.
11-13 min. Dual Grill (630 W)
Garnish the aubergine halves with the chilli rings and continue cooking.
4-7 min. Dual Grill (630 W)
After cooking, stand for approx. 2 min.

Mushrooms with rosemary

Utensils: Bowl with lid (1 l capacity)
Shallow round dish with lid
(approx. 22 cm diameter)

8 large mushrooms (approx. 225 g),
whole

20 g butter or margarine

50 g onion, finely chopped

50 g bacon, finely diced
black pepper
fresh rosemary, chopped

125 ml dry white wine

125 ml cream

20 g flour

1. Remove the stalks from the mushrooms.
Chop the stalks into small pieces.
2. Grease the shallow dish. Add the onions, the
diced bacon and the mushroom stalks.
Season with pepper and rosemary, cover and
cook.
3-5 min. 900 W
Leave to cool.
3. Heat the cream and 100 ml of the wine in the
bowl.
1-3 min. 900 W
4. Mix the remaining wine with the flour, stir into
the hot liquid, cover and cook. Stir once
during cooking.
approx. 1 min. 900 W
5. Fill the mushrooms with the bacon mixture
and put in shallow dish. Pour the sauce over
the mushrooms and cook on the rack.
6-8 min. Dual Grill (630 W)
After cooking, stand for approx. 2 min.

Sole filets

Utensils: Shallow oval oven dish with microwave
cling film (approx. 26 cm long)

400 g sole filets

1 lemon, whole

150 g tomatoes

10 g butter or margarine to grease the dish

1 tbsp vegetable oil

1 tbsp parsley, chopped
salt and pepper

4 tbsp white wine

20 g butter

1. Wash the fish and pat dry. Remove any
bones.
2. Cut the lemon and the tomatoes into thin
slices.
3. Grease the oven dish with butter. Place the
fish filets in the dish and drizzle with the
vegetable oil.
4. Sprinkle parsley over the dish, place the
tomato slices on top and season. Place the
lemon slices on top of the tomatoes and
pour the white wine over them.
5. Place small pats of butter on top of the
lemon, cover and cook.
11-13 min. 630 W
After cooking, stand for approx. 2 min.

Almond trout

Utensils: Shallow oval gratin dish (approx. 32 cm
long)

4 trout (200 g), trimmed
juice of one lemon
salt

30 g butter or margarine

50 g flour

10 g butter or margarine to grease the dish

50 g almond flakes

1. Wash and dry the trout and sprinkle with
lemon juice. Rub salt to the interior and
exterior of the fish and leave to stand for 15
min.
2. Melt the butter.
1 min. 900 W
3. Dry the fish, spread with the butter and roll in
the flour.
4. Grease the dish. Put the trout in the dish and
cook on the low rack. Two thirds through the
cooking turn the trout and scatter the
almonds over them.
15-18 min. Dual Grill (450 W)
After cooking, stand for approx. 2 min.

Fish fillet with cheese sauce

Utensils: Bowl with lid (1 l capacity)
Shallow round gratin dish
(approx. 25 cm diameter)

800 g fish fillets
2 tbsp lemon juice
salt
10 g butter or margarine
50 g onion, finely chopped
20 g flour
100 ml white wine
1 tsp vegetable oil to grease the dish
100 g Emmental cheese, grated
2 tbsp parsley, chopped

1. Wash the fish, pat dry and sprinkle with lemon juice. Rub with salt.
2. Grease the bowl. Add the diced onion, cover and cook.
1-2 min. 900 W
3. Sprinkle the flour over the onions and white wine and mix.
4. Grease the gratin dish and place the fish in it. Pour the sauce over the fish and sprinkle with cheese. Place on the low rack and cook.
7-8 min. 450 W
14-16 min. Dual Grill (450 W)
After cooking, stand for approx. 2 min.

Zürich veal stew

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)
600 g veal fillet
10 g butter or margarine
50 g onion, finely chopped
100 ml white wine
seasoned gravy browning, for approx.
1/2 l gravy
300 ml cream
1 tbsp parsley, chopped

1. Cut the veal into strips.
2. Grease the dish with the butter. Put the meat and onion into the dish, cover and cook. Stir once during cooking.
6-9 min. 900 W
3. Add the white wine, gravy browning and cream, stir, cover and continue cooking. Stir occasionally.
3-5 min. 900 W
4. Stir the mixture after cooking, stand for approx. 5 min. Garnish with parsley.

Stuffed ham

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)
Oval gratin dish with lid (approx. 26 cm long)
150 g leaf spinach, chopped
150 g fromage frais, 20 % fat content
50 g Emmental cheese grated
pepper and paprika
8 slices cooked ham (400 g)
125 ml water
125 ml cream
20 g flour
20 g butter or margarine
10 g butter or margarine to grease the dish

1. Mix the spinach with the cheese and fromage frais, season to taste.
2. Place a tablespoon of the filling on top of each slice of cooked ham, and roll up. Spear the ham with a wooden skewer to fasten it.
3. Make a béchamel sauce; to do this, pour the water and cream into a bowl and heat.
2-4 min. 900 W
Mix the flour and butter to make a roux, add to the liquid, and whisk until dissolved. Cover, cook until thick.
1-2 min. 900 W
Stir and taste.
4. Place the sauce into the greased dish, place the filled rolls of ham onto the sauce and cook with lid.
10-12 min. Dual Grill (630 W)
After cooking, stand for approx. 5 min.

Veal cutlets with mozzarella

Utensils: Shallow square gratin dish with lid (approx. 25 cm long)

- 150 g Mozzarella cheese, sliced
- 500 g tinned tomatoes, drained
- 4 veal cutlets (600 g)
- 20 ml olive oil
- 2 cloves of garlic, chopped
- 20 g capers
- oregano
- salt and pepper

1. Wash the veal, dry and beat them flat.
2. Purée the tomatoes, add the garlic, oil, salt, pepper, capers and oregano and pour over the veal. Cover and cook.
15-19 min. 630 W
Turn the meat slices over.
3. Place slices of Mozzarella on each cutlet, season and cook uncovered on the high rack.
9-12 min. Dual Grill (630 W)
After cooking, stand for approx. 5 min.

Lasagne

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)
Shallow square dish with lid (approx. 20 x 20 x 6 cm)

- 300 g tinned tomatoes
- 50 g ham, chopped
- 50 g onion, finely chopped
- 1 clove of garlic, crushed
- 250 g minced beef
- 2 tbsp tomato purée
- salt and pepper
- 150 ml crème fraîche
- 100 ml milk
- 50 g Parmesan cheese, grated
- 1 tsp mixed chopped herbs
- 1 tsp olive oil
- 1 tsp vegetable oil to grease the dish
- 125 g lasagne verde
- 1 tbsp Parmesan cheese, grated

1. Chop the tomatoes, mix with the ham and onion, garlic, minced beef and tomato purée. Season, cover and cook.
5-8 min. 900 W
2. Mix the crème fraîche with the milk, Parmesan cheese, herbs, oil and spices.
3. Grease the dish and cover the bottom with about $\frac{1}{3}$ of the pasta. Put half of the minced meat mixture on the pasta and pour on some sauce. Repeat and finish with the remaining pasta. Cover the pasta with sauce and sprinkle with Parmesan cheese. Cook with the lid on.
13-17 min. 630 W
After cooking, stand for approx. 5-10 min.

Courgette & noodle gratin

Utensils: Gratin dish (approx. 26 cm long)

- 80 g macaroni, cooked
- 400 g tinned tomatoes, chopped
- 150 g onion, finely chopped
- basil, thyme, salt and pepper
- 1 tbsp oil to grease the dish
- 450 g courgettes, sliced
- 150 g sour cream
- 2 eggs
- 100 g Cheddar cheese, grated

1. Mix the tomatoes with the onions and season well. Add the macaroni. Pour the tomato sauce over the macaroni and spread the courgette slices on top.
2. Beat the sour cream and the eggs and pour over the gratin. Sprinkle the grated cheese on top. Place on the low rack and cook.
18-21 min. 900 W
7-8 min. Dual Grill (630 W)
After cooking, stand for approx. 5-10 min.

Pears in chocolate sauce

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)

- Bowl with lid (1 l capacity)
- 4 whole pears, peeled (600 g)
- 60 g sugar
- 10 g vanilla sugar
- 1 tbsp pear liqueur
- 150 ml water
- 130 g dark chocolate, chopped
- 100 g crème fraîche

1. Place the sugar, vanilla sugar, pear liqueur and water into the bowl, stir, cover and cook.
1-2 min. 900 W
2. Place the pears in the liquid, cover and cook.
5-8 min. 900 W
Take the pears out of the cooking liquid, and place in the refrigerator.
3. Put 50 ml of the cooking liquid into the smaller bowl. Add the chocolate and crème fraîche, cover and cook.
2-3 min. 900 W
4. Stir the sauce well, pour over the pears and serve.

Semolina pudding with raspberry sauce

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)

- 4 Ramekin dishes
- 500 ml milk
- 40 g sugar
- 15 g chopped almonds
- 50 g semolina
- 1 egg yolk
- 1 tbsp water
- 1 egg white
- 250 g raspberries
- 50 ml water
- 40 g sugar

1. Place the milk, sugar and almonds in the bowl, cover and cook.
3-5 min. 900 W
2. Add the semolina, stir, cover and cook.
10-12 min. 270 W
3. Beat the egg yolk with the water in a cup and stir into the hot mixture. Beat the egg white until it is stiff, and fold it into the mixture. Pour the pudding into ramekins.
4. To make the sauce, wash and dry the raspberries and place into a bowl with the water and sugar. Cover and heat.
2-3 min. 900 W
5. Purée the raspberries and serve with the semolina pudding.

Cheesecake

Utensils: Spring form tin (approx. 26 cm diameter)

Base:

- 300 g flour
- 1 tbsp cocoa
- 10 g baking powder
- 150 g sugar
- 1 egg
- 10 g butter or margarine to grease the tin

Filling:

- 150 g butter or margarine
- 100 g sugar
- 10 g vanilla sugar
- 3 eggs
- 400 g fromage frais, 20 % fat content
- 40 g powdered vanilla pudding mix

1. In a bowl, mix together the flour, cocoa, baking powder and sugar.
2. Add the egg and butter and mix in a food processor.
3. Grease the tin. Roll out the dough and line the tin, leaving 2 cm around the edges to form a rim. Bake the pastry.
6-8 min. 630 W
4. Whisk the butter and sugar until light and fluffy. Slowly whisk in the eggs. Add the fromage frais and the powdered vanilla pudding mix.
5. Spread the mixture over the cheesecake base and cook.
15-19 min. 630 W

CARE AND CLEANING

CAUTION: DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, STEAM CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS, ANY THAT CONTAIN SODIUM HYDROXIDE OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN.

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Oven exterior

The outside of your oven can be cleaned easily with mild soap and water. Make sure the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

Control panel

Open the door before cleaning to de-activate the control panel. Care should be taken when cleaning the control

panel. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Oven interior

1. For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover.
2. Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.
3. Do not use spray type cleaners on the oven interior.
4. Heat up your oven regularly by using the grill. Remaining food or fat splashed can cause smoke or a bad smell.

Turntable and turntable support

Remove the turntable and turntable support from the oven. Wash the turntable and turntable support in mild soapy water. Dry with a soft cloth. Both the turntable and the turntable support are dishwasher safe.

Door

To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and sealing surfaces with a soft, damp cloth. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Racks

These should be washed in a mild washing up liquid solution and dried. The racks are dishwasher safe.

⚠ Important! A steam cleaner should not be used.

TROUBLESHOOTING

Problem	Check if . . .
The microwave appliance is not working properly?	- The fuses in the fuse box are working. - There has not been a power outage. - If the fuses continue to blow, please contact a qualified electrician.
The microwave mode is not working?	- The door is properly closed. - The door seals and their surfaces are clean. - The START/+30 button has been pressed.
The turntable is not turning?	- The turntable support is correctly connected to the drive. - The ovenware does not extend beyond the turntable. - Food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating. - There is nothing in the well beneath the turntable.
The microwave will not switch off?	- Isolate the appliance from the fuse box. - Call an authorised ELECTROLUX service agent.
The interior light is not working?	Call your local ELECTROLUX service agent. The interior light bulb can be exchanged only by a trained ELECTROLUX service agent.
The food is taking longer to heat through and cook than before?	- Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or - If the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or - Set a higher power setting.

TECHNICAL INFORMATION

AC Line Voltage	230 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker	Minimum 16 A
AC Power required:	Microwave 1.37 kW Grill 1.00 kW Microwave/Grill 2.35 kW
Output power:	Microwave 900 W (IEC 60705) Grill 1000 W
Microwave Frequency	2450 MHz * (Group 2/Class B)
Outside Dimensions:	EMS26264O 594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D) EMS26203O 594 mm (W) x 388 mm (H) x 404 mm (D)
Cavity Dimensions	342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Oven Capacity	26 litres **
Turntable	ø 325 mm, glass
Weight	approx. 19.5 kg
Oven lamp	25 W/240-250 V

* This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.

Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.
** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.
Actual capacity for holding food is less.



This oven complies with the requirements of Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC and 2011/65/EU.

SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE AS PART OF CONTINUOUS IMPROVEMENT

INSTALLATION

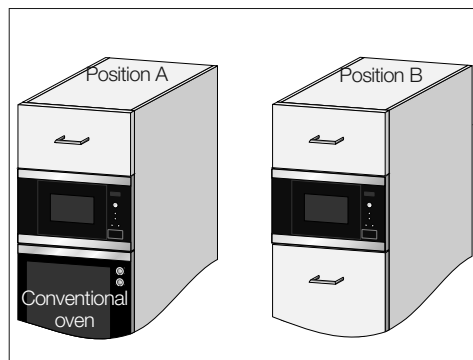
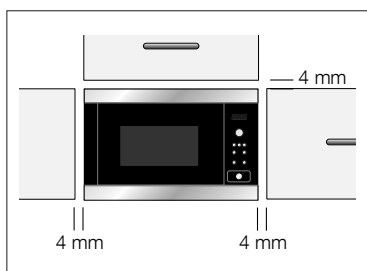
The microwave can be fitted in position A or B:

Position	Niche size		
	W	D	H
A	560	550	380
	560	550	450
B	560	500	380
	560	500	450

Measurements in (mm)

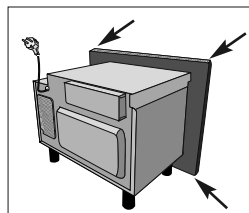
INSTALLING THE APPLIANCE

1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force, until the front frame of the oven seals against the front opening of the cupboard.
3. Ensure the appliance is stable and not leaning. Ensure that a 4 mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).



Fixing Option 1:

Fix the oven in position with the screws provided. The fixing points are located on the top and bottom corners of the oven.



Fixing Option 2:

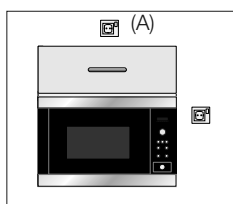
Please see the template sheet supplied with this oven.

⚠ Important!

Ensure the bottom of the oven is 85 cm or more above the floor. It is important to ensure that the installation of this product conforms to the instructions in this operation manual and the conventional oven manufacturer's installation instructions.

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE POWER SUPPLY

- **The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. Or it should be possible to isolate the oven from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.**
- **The socket should not be positioned behind the cupboard.**
- The best position is above the cupboard, see (A).



- Connect the appliance to a single phase 230 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket. The socket must be fused with a 16 A fuse.
- **The power supply cord may only be replaced by an electrician.**
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

ELECTRICAL CONNECTIONS



WARNING!

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

The manufacturer declines any liability should this safety measure not be observed.

If the plug that is fitted to your appliance is not suitable for your socket outlet, you must call your local ELECTROLUX service agent.

ENVIRONMENT CONCERNS

Ecologically responsible disposal of packaging materials and old appliances

PACKAGING MATERIALS

ELECTROLUX microwave ovens require effective packaging to protect them during transportation. Only the minimum packaging necessary is used. Packaging materials (e.g. foil or styrofoam) can place children at risk.

Danger of suffocation. Keep packaging material away from children.

All packaging materials used are environment friendly and can be recycled. The cardboard is made from recycled paper and the wooden parts are untreated. Plastic items are marked as follows:

«PE» polyethylene e.g. packaging film
 «PS» polystyrene e.g. packaging (CFC-free)
 «PP» polypropylene e.g. packaging straps
 By using and re-using the packaging, raw materials are saved and waste volume is reduced. Packaging should be taken to your nearest recycling centre. Contact your local council for information.

DISPOSAL OF OLD APPLIANCES

Old appliances should be made safe before disposal by removing the plug, and cutting off and disposing of the power cable. It should then be taken to the nearest recycling centre. Check with your local Council or Environmental Health Office to see if there are facilities in your area for recycling the appliance.

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

INNEHÅLL

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER	36
PRODUKTÖVERSIKT	40
KONTROLLPANEL	41
INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING	41
ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN	43
PROGRAMTABELLER	50
RECEPT	56
SKÖTSEL OCH RENGÖRING	61
VAD GÖR JAG OM	63
SPECIFIKATIONER	63
INSTALLATION	64
MILJÖINFORMATION	65

FÖR PERFEKT RESULTAT

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och snygg har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.electrolux.com



Registrera din produkt för bättre service:
www.electrolux.com/productregistration



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.
Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation



Allmän information och tips



Miljöinformation

Vi förbehåller oss rätten till ändringar utan föregående meddelande.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER



VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER: LÄS DENNA TEXT NOGA OCH SPARA DEN FÖR FRAMTIDA BRUK

Att undvika brandrisk

Mikrovågsugnen bör inte lämnas utan uppsikt under användning. För höga effektnivåer eller för långa tillagningstider kan överhettas maten och orsaka eldsvåda. Det elektriska uttaget måste vara lätt åtkomligt så att enheten lätt kan kopplas ur i en nödsituation. Strömförsörjningen måste vara 230 V, 50 Hz, med minst 16 A säkring, eller minst 16 A distributionsrelä. Vi rekommenderar att en separat strömkrets som enbart hör till denna enhet används. Ugnen bör inte förvaras eller användas utomhus.

ÖPPNA INTE DÖRREN om mat som värms upp börjar ryka. Stäng av ugnen, dra ur sladden och vänta tills maten har slutat att ryka. Om du öppnar dörren medan maten ryker kan detta orsaka eldsvåda.

Använd endast mikrovågssäkra behållare och kärl. Lämna inte ugnen utan uppsikt vid användning av engångsplast, papper eller andra lättantändliga matbehållare. Rengör mikrovågsskyddet, ugnsutrymmet, den roterande tallriken och tallriksstödet efter användning. Dessa måste vara torra och fettfria. Gammalt fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld. Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och

dryck. Torkning av mat eller kläder samt uppvärmning av värmekuddar, tofflor, tvättsvampar, fuktiga trasor eller liknande kan innebära risk för skada, antändning av material eller eldsvåda.

Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna. Blockera inte ventilationsöppningarna. Ta bort alla metallförslutningar, påsklämmor etc. från mat och matförpackningar. Svetsade metallytor kan orsaka eldsvåda. Använd inte mikrovågsugnen för att värma upp olja till fritering. Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld.

Använd endast specialpopcorn för mikrovågssugnar, om du vill poppa popcorn. Förvara inte mat eller andra föremål inuti ugnen. Kontrollera inställningarna när du har startat ugnen för att säkerställa att ugnen fungerar som du önskar. Se motsvarande tips i handboken.

Att undvika risk för kroppsskada

-  **WARNING! Använd inte ugnen om den är skadad eller inte fungerar som den ska. Kontrollera följande före användning:**
- Dörren:** Se till så att dörren stängs ordentligt och kontrollera att den inte är feljusterad eller skev.
 - Gångjärnen och säkerhetslåsen:** Kontrollera att de inte är trasiga eller lösa.
 - Dörrtätningarna och tätningsytorna:** Kontrollera

att de inte har skadats.
d) Inuti ugnsutrymmet eller på dörren: Kontrollera att det inte finns några bucklor.

e) Strömsladden och kontakten: Kontrollera att de inte är skadade.

Justera, reparera eller ändra aldrig ugnen själv. Det är riskfyllt för alla som inte har lämplig utbildning att utföra service eller reparation som innefattar avlägsnande av höljet, vilket skyddar mot exponering av mikrovågsstrålning.

Använd inte ugnen med dörren öppen och ändra inte dörrlåset på något sätt. Använd inte ugnen om det finns något föremål mellan dörrtätningen och tätningsytorna.

Låt inte fett eller smuts samlas på dörrtätningar och närliggande delar. Följ instruktionerna för "Skötsel och rengöring". Om ugnen inte hålls ren kan ytan försämras på ett sätt som kan påverka apparatens livslängd negativt, och möjligtvis resultera i en farlig situation.

Individer med PACEMAKER bör rådfråga sin läkare eller tillverkaren av pacemakern om säkerhetsföreskrifter beträffande mikrovågsugnar.

Att undvika risk för elektriska stötar

Du får inte under några omständigheter ta bort det yttre höljet. Undvik att spilla eller stoppa in föremål i dörrlåsuppningarna eller ventilationsöppningarna. I händelse av spill, ska du stänga av och koppla ur ugnen omedelbart och ringa

ELECTROLUX. Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska. Låt inte strömsladden löpa över heta eller vassa ytor, som t.ex. området kring varmluftsventilen på den bakre delen av ugnens ovansida.

Försök inte att byta ut ugnslampan själv, och låt inte heller någon som inte är auktoriserad av ELECTROLUX Service göra det. Om ugnslampan går sönder, ska du kontakta din återförsäljare eller ELECTROLUX.

Om strömsladden till denna apparat skadas måste den bytas ut mot en specialsladd. Detta utbyte måste göras av ELECTROLUX.

Att undvika risk för explosion eller plötslig kokning

⚠ VARNING! Vätskor och annan mat får inte värmas upp i förslutna behållare eftersom de kan explodera.

Använd aldrig förslutna behållare. Ta bort förslutningar och lock före användning. Förslutna behållare kan explodera på grund av ett uppbyggt tryck även efter det att ugnen har stängts av. Var försiktig när du värmer upp vätskor i mikrovågsugnen. Använd en behållare med bred öppning så att bubblorna kan komma ut.

Uppvärmning av drycker i mikrovågsugn kan medföra försenad eruptiv kokning, och därför måste försiktighet iakttas vid hantering av behållaren.

För att förhindra plötslig eruption av kokande vätska och eventuell skållning:

1. Rör om vätskan före uppvärmning/återuppvärmning.
2. Det är lämpligt att sätta i en glasstav eller liknande redskap i vätskan under återuppvärmning.

3. Låt vätskan stå i ugnen minst 20 sekunder i slutet på koktiden för att förhindra fördröjd eruptiv kokning.

Koka inte ägg i sina skal. Hela hårdkokta ägg bör inte värmas i mikrovågsugn då de kan explodera även efter det att mikrovågsuppvärmningen är klar. Stick hål i äggulan och vitan då du ska tillaga eller värma upp ägg som inte är uppvispade eller rörda, annars kan äggen explodera. Skala och skiva hårdkokta ägg innan du värmer upp dem i mikrovågsugnen.

Stick hål i skalet eller skinnet på potatis, korv och frukt innan tillagning, annars kan de explodera.

Att undvika risk för brännskador

Använd grytlappar eller ugnsvantar när du tar ut mat ur ugnen för att förhindra brännskador. Håll alltid behållare som popcornpåsar, ugnspåsar etc. bortvända från ansikte och händer när du öppnar dem, för att undvika att ångan orsakar brännskador.

För att undvika brännskador bör du alltid testa mattemperaturen och röra om maten före servering. Var speciellt uppmärksam på temperaturen hos mat och drycker som ges till småbarn eller äldre.

Behållarens temperatur ger ingen tillförlitlig indikation om matens eller dryckens temperatur. Kontrollera alltid matens temperatur. Stå alltid en bit ifrån ugnsdörren när du öppnar den för att undvika att brännas av ånga och värme. Skiva fyllda bakade maträtter efter uppvärmning för att släppa ut ånga och undvika brännskador.

Håll barn borta från dörren för att förhindra att de bränner sig. Håll barn borta från dörren och delar som de kan nå som kan bli varma när grillen används. Barn bör hållas på avstånd för att förhindra att de bränner sig. Rör inte vid ugnens dörr, det yttre höljet, ugnens insida, ventilationsöppningarna, tillbehör och formar vid användning av GRILL, DUBBELGRILL och AUTO-TILLAGNING eftersom dessa lägen gör ugnen mycket varm. Kontrollera att de inte är varma innan du rengör dem.

Att undvika att barn använder mikrovågsugnen felaktigt

⚠ VARNING! Den här produkten och dess åtkomstbara delar blir varma under användningen. Ingen får vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska hållas på behörigt avstånd eller stå under ständig uppsikt.

Den här produkten kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental

förmåga eller bristande erfarenhet och kunskaper om de har övervakats eller instruerats rörande säkert bruk av produkten och förstår de risker som detta bruk medför. Håll barnen under uppsyn så att de inte leker med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn såvida de inte är minst 8 år och övervakas under aktiviteten. Den här apparaten är avsedd för användning i hemmet eller i liknande miljöer, till exempel: personalkök i affärer, kontor eller andra arbetsplatser; lantgårdar; av kunder på hotell, motell eller andra bostadsmiljöer; vandrarhem, bed and breakfast eller liknande miljöer.

Luta dig inte emot eller gunga på ugnsdörren. Lek inte med ugnen och använd den ej heller som en leksak. Barn bör få lära sig alla viktiga säkerhetsinstruktioner: hur de använder grytappar, försiktigt tar av lock etc., samt att vara speciellt uppmärksamma på förpackningar (t.ex. självupphettande material) som är utformade för att göra mat fräsigt, eftersom dessa kan vara extra varma.

Andra varningar

Ändra aldrig ugnen på något sätt. Denna ugn ska endast användas för matlagning i hemmet och får endast användas för att tillaga mat. Den är inte lämplig för kommersiell användning eller laboratorieanvändning.

Att underlätta problemfri användning av din ugn och undvika skador.

Använd aldrig ugnen när den är tom, med undantag för när detta rekommenderas i handboken, se sidan 47, anm. 2, eftersom detta kan skada ugnen. Vid användning av färgsättande form eller självupphettande material ska alltid en värmeresistent isolator, som t.ex. en porslinsallrik, placeras under den för att förhindra skada på den roterande tallriken och tallriksstödet på grund av värmepåfrestningen. Den uppvärmningstid som anges i instruktionerna till maträtten får inte överskridas.

Använd inte metallredskap, vilka återkastar mikrovågor och kan orsaka elektrisk smältning. Ställ inte konserverburkar i ugnen. Använd endast den roterande tallrik och det tallriksstöd som är utformat för denna ugn. Använd inte ugnen utan den roterande tallriken. För att förhindra den roterande tallriken från att gå sönder:

- a) Låt den roterande tallriken svalna innan den görs ren med vatten.
- b) Ställ inte het mat eller heta kärl på en kall roterande tallrik.
- c) Ställ inte kall mat eller kalla kärl på en het roterande tallrik.

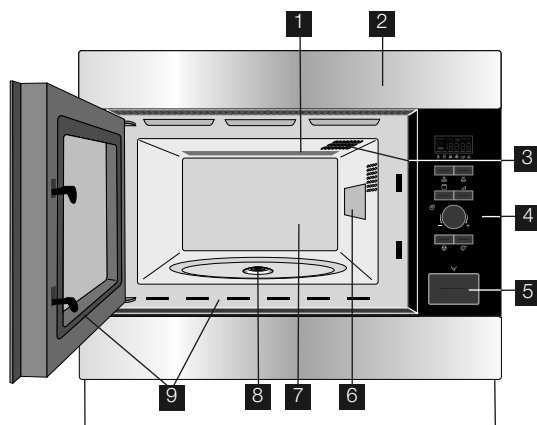
Ställ inte någonting på det yttre höljet under användning. Använd inte plastbehållare i mikrovågsugnen om ugnen fortfarande är varm efter att ha använts i något av lägena GRILL, DUBBELGRILL och AUTOTILLAGNING, eftersom de då kan smälta. Plastbehållare får inte användas i de ovan nämnda lägena, om inte tillverkaren uppger att behållaren är lämplig för användning i mikrovågsugn.

⚠ Obs!

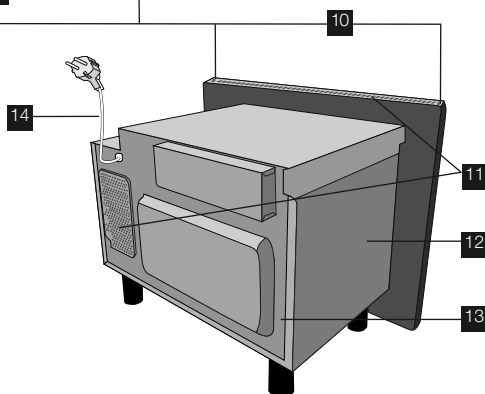
Kontakta en auktoriserad elektriker om du är osäker på hur du bör ansluta din ugn. Varken tillverkaren eller återförsäljaren påtar sig något ansvar för skador på ugnen, eller personskador, som uppstår till följd av försummelse att utföra en korrekt elektrisk anslutning. Vattenångor eller vattendroppar kan tillfälligtvis uppstå på ugnsväggarna eller runt dörrtätningarna och tätningstytorna. Detta är normalt och inget tecken på mikrovågsläckage eller fel.

PRODUKTÖVERSIKT

MIKROVÅGSUGN OCH TILLBEHÖR



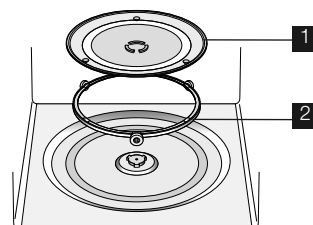
- 1 Grillelement
- 2 Framsida
- 3 Ugnsampa
- 4 Kontrollpanel
- 5 Knapp för dörröppning
- 6 Mikrovågsskydd
- 7 Ugnsutrymme
- 8 Tätning
- 9 Dörrätning och tätningssytor
- 10 Fästpunkter (4 punkter)
- 11 Ventilationsöppningar
- 12 Yttre hölje
- 13 Bakre hölje
- 14 Elsladd



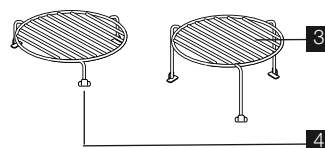
Kontrollera att följande tillbehör finns med:

- 1 Roterande tallrik
- 2 Tallriksstöd
- 3 Høgt ställ
- 4 Lågt ställ
- 5 4 Skruvar för festsättning (visas ej)

- Placera tallriksstödet på botten av ugnsutrymmet.
- Placera sedan den roterande tallriken på tallriksstödet.
- För att undvika skador på den roterande tallriken måste du se till att tallrikar eller behållare lyfts fritt från den roterande tallrikens kant när du tar ut dem ur ugnen.



När du beställer tillbehör ber vi dig att uppge två saker till din återförsäljare eller auktoriserade ELECTROLUX reparatör: artikelns namn, samt modellnamnet för din mikrovågsugn



KONTROLLPANEL

1 DIGITAL DISPLAY indikatorer

	Grill		Plus/Minus
	Mikrovågor		Autoupptining bröd
	Dubbelgrill		Autoupptining
	Klockan		Vikt
	Olika stadier undermatlagningen		

2 Symboler AUTOTILLAGNING

3 Knappen AUTOTILLAGNING

4 Knappen AUTOUPPTINING

5 Knappen UGNENS EFFEKTIVNIVÅ

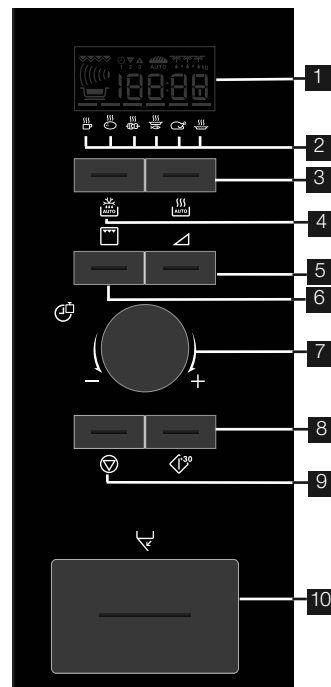
6 Knappen GRILL

7 Vredet TIMER/VIKT

8 Knappen START/+30

9 Knappen STOP

10 Knappen för DÖRRÖPPNING



INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

ECO-LÄGE

Ställa in läget "SPARA ENERGI" (Econ).

1. Sätt i kontakten i vägguttaget.
2. På displayen visas: Econ.
3. Displayen räknar ner från 3:00 till noll.
4. När displayen når noll slår ugnen om till Eco-läget och displayen blir tom.



- Ställ in klockan för att avbryta Eco-läget.

INSTÄLLNING AV KLOCKAN

Ugnen har en 12- och 24-timmararklocka.

Exempel: Ställa in klockan på 11:30 (12-timmararklocka).

1. Öppna luckan.
2. På displayen visas: Econ.
3. Håll in knappen START/+30 i fem sekunder.
Ugnen avger en pipsignal. På displayen visas:

12 H

4. Vrid ratten TIMER/VIKT för att ställa in timmen.
5. Tryck på knappen START/+30 en gång och vrid sedan ratten TIMER/VIKT för att ställa in minuterna.
6. Tryck på knappen START/+30.
7. Kontrollera displayen: 11:30
8. Stäng luckan.



- Du kan vrida ratten TIMER/VIKT både medurs och moturs.
- Om du trycker på knappen STOP ställs inte klockan in. På displayen visas: Econ.

Exempel: Att ställa in klockan på 23:30 (24-timmarsklocka).

1. Öppna luckan.
2. På displayen visas: Econ.
3. Håll in knappen START/+30 i fem sekunder. Ugnen avger en pipsignal. På displayen visas: 
4. Tryck på knappen START/+30. Displayen är: 
5. Vrid ratten TIMER/VIKT för att ställa in timmen.
6. Tryck på knappen START/+30 en gång och vrid sedan ratten TIMER/VIKT för att ställa in minuterna.
7. Tryck på knappen START/+30.
8. Kontrollera displayen: 
9. Stäng luckan.



- Du kan vrida ratten TIMER/VIKT både medurs och moturs.
- Om du trycker på knappen STOP ställs inte klockan in. På displayen visas: Econ.

JUSTERA TIDEN NÄR KLOCKAN ÄR INSTÄLLD

Exempel: Att ställa in klockan på 11:45 (12-timmarsklocka).

1. Öppna luckan.
2. Håll in knappen START/+30 i fem sekunder. Ugnen avger en pipsignal. På displayen visas: 

(Om du vill ändra klockan till 24-timmarsformat ska du trycka på knappen START/+30 igen.)

3. Vrid ratten TIMER/VIKT för att ställa in timmen.
4. Tryck på knappen START/+30 en gång och vrid sedan ratten TIMER/VIKT för att ställa in minuterna.
5. Tryck på knappen START/+30.
6. Kontrollera displayen: 

FÖR ATT AVBRYTA KLOCKA OCH STÄLL ECON-LAGE

1. Öppna luckan.
2. Håll in knappen START/+30 i fem sekunder. Ugnen avger en pipsignal. På displayen visas: 

(Om du vill ändra klockan till 24-timmarsformat ska du trycka på knappen START/+30 igen.)

3. Tryck på knappen STOP.
4. På displayen visas: Econ.
5. Stäng dörren.
6. Displayen räknar ner från 3:00 till noll.
7. När displayen når noll slår ugnen om till Eco-läget och displayen blir tom.

ANVÄNDA STOP-KNAPPEN

Använd STOP-knappen för att:

1. Radera ett fel under programmering.
2. Stoppa ugnen tillfälligt under tillagning.
3. Avbryta ett program under tillagning genom att trycka på knappen två gånger.



BARNLÅS

Ugnen har en säkerhetsfunktion som förhindrar att barn startar ugnen av misstag. När låset har aktiverats kan ugnen inte köras på något sätt innan det har avaktiverats.

Exempel: Att ställa in barnlåset.

1. Håll STOP intryckt i 5 sekunder.



Ugnen piper och 'LOC' visas på displayen: 



- Avaktivera barnlåset genom att trycka och hålla in STOP-knappen i fem sekunder. Ugnen piper två gånger och visar sedan klockan på displayen.
- Barnlåset kan inte ställas in om klockan inte är inställd.

ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN

MIKROVÅGOR TILLAGNING RÅD

För att koka/tina upp mat i en mikrovågsugnen måste mikrovågsenergin kunna passera behållaren för att penetrera maten. Därför är det viktigt att välja lämpligt tillagningsgods. Runda/ovala fat är att föredra framför fyrkantiga/avlånga, eftersom maten i hörnorna tenderar att bli överkokt.

Det är viktigt att vända, ordna om eller röra om maten för att säkra jämn uppvärmning. Låt alltid maten vila efter tillagning, eftersom det gör det möjligt för värmen att sprida sig jämnt genom maten.

Matkaraktéristika	
Sammansättning	Mat med mycket fett och socker (exempelvis finhackade pajer) kräver kortare uppvärmningstid. Försiktighet måste iakttas eftersom överhettning kan leda till brand.
Densitet	Matdensiteten påverkar tillagningstiden. Lätt porös mat, som exempelvis kakor och bröd, tillagas snabbare än tung kompakt mat, som exempelvis stekar och grytor.
Kvantitet	Tillagningstiden måste ökas när mängden mat i ugnen ökar. Fyra potatisar tar exempelvis längre tid att koka än två.
Storlek	Små rätter och små bitar kokar fortare än stora, eftersom mikrovågor penetrerar från alla sidor mot mitten. Se till att alla bitarna har samma storlek för jämn tillagning.
Form	Mat som är oregelbunden i form, som exempelvis kycklingbröst eller fågelben, tar längre tid att tillaga när det gäller de tjockare delarna. Runda former tillagas jämnare än fyrkantiga vid tillagning med mikrovågor.
Temperatur	Matens initiala temperatur påverkar tillagningstiden. Djupfryst mat tar längre tid att tillaga än mat som är rumstempererad. Skär i mat med fyllningar, exempelvis syltmunkar, för att släppa ut värme eller ånga.

Tillagningstekniker	
Ordning	Placera de tjockaste delarna av maten mot fatets yttre kant. Exempelvis kycklinglår.
Skydd	Använd ventilerad mikrovågsfilm eller passande lock.
Stick hål på	Stick några hål i mat med skal, skinn eller hinna innan tillagning eller återuppvärmning, eftersom ånga byggs upp som kan leda till att maten exploderar. exempelvis potatis, fisk, kyckling, korv. ⚠ Viktigt! Ägg ska inte värmas upp med mikrovågsenergi eftersom de kan explodera, även efter tillagningen är över, exempelvis pocherade, hårdkokta.
Rör om, vänd och ordna om	För jämn tillagning är det viktigt att röra om, vända och ordna om maten under tillagning. Rör alltid om och ordna om utifrån och in mot mitten.
Låt stå	Att låta maten vila är nödvändigt efter tillagning för att göra det möjligt för värmen att sprida sig jämnt genom maten.
Skydd	En del områden i maten som tinas upp kan bli varma. Varma områden kan skyddas med små bitar folie, som reflekterar mikrovågor, exempelvis ben och vingar på en kyckling.

REDSKAP SOM TÅL MIKROVÅGSUGN

Säkerhetskommentarer	När till gäller	Mikrovågstillagningsgods
Aluminiumfolie/ foliebehållare	✓ / ✗	Små bitar aluminiumfolie kan användas för att skydda maten mot överhettning. Håll folien minst 2 cm från ugnsväggarna eftersom ljusbågar kan uppstå. Foliebehållare rekommenderas inte om de inte är specificerade av tillverkaren, följ anvisningarna noggrant.
Browningfat	✓	Följ alltid tillverkarens anvisningar. Överskrid inte angivna uppvärmningstider. Var mycket försiktig eftersom dessa fat blir mycket heta.
Porslin och keramik	✓ / ✗	Porslin, lergods, glaserat lergods och ben är vanligtvis lämpligt, med undantag för de med metallisk dekoration.
Glasgods, exempelvis Pyrex®	✓	Försiktighet ska iakttas vid användning av fint glasgods, eftersom det kan bräckas eller spricka om det värms upp plötsligt.
Metall	✗	Vi rekommenderar inte användning av tillagningsgods i metall, eftersom det bildar ljusbågar som kan leda till brand.
Plast/polystyren, exempelvis matbehållare	✓	Försiktighet måste iakttas eftersom en del behållare förviras, smälter eller missfärgas vid höga temperaturer.
Plastfolie	✓	Får inte beröra maten och måste genomborras för att låta ånga komma ut.
Frys-/stekpåsar	✓	Måste genomborras för att låta ånga komma ut. Kontrollera att påsarna är lämpliga för mikrovågsugn. Använd inte plast- eller metallband eftersom de kan smälta eller fatta eld på grund av ljusbågsbildning.
Papper tallrikar, muggar och hushållspapper	✓	Använd endast för uppvärmning eller för att absorbera fukt. Försiktighet måste iakttas eftersom överhettning kan orsaka brand.
Halm- och träbehållare	✓	Var alltid uppmärksam på ugnen när du använder dessa material, eftersom överhettning kan orsaka brand.
Returpapper och tidningar	✗	Kan innehålla extrakt av färg vilket kan orsaka ljusbågsbildning och leda till brand.

MIKROVÅGOR TILLAGNING

Din ugn kan programmeras upp till 90 minuter. Den inmatade enheten för tillagnings- eller upptiningstid varierar från 15 sekunder till fem minuter. Det beror på den totala tillagnings- eller upptiningstidens längd, vilket visas i tabellen.

Tillagningstid	Ökningsenhet
0-5 minuter	15 sekunder
5-10 minuter	30 sekundee
10-30 minuter	1 minut
30-90 minuter	5 minuter

TINA MANUELLT

Använd 270 W för att tina manuellt (utan att använda den automatiska tiningsfunktionen). Tiningssymbolen visas på displayen när den här effektnivån väljs.

MIKROVÅGSUGNENS EFFEKTNIVÅ

Din ugn har 6 effektnivåer.

Effektinställning	Föreslagen användning
900 W/HÖGT	Används för snabb tillagning eller återuppvärmning av t.ex. soppor, grytor, burkmat, varma drycker, grönsaker, fisk etc.
630 W	Används för längre tillagning av kompakt mat som t.ex. stekar, köttfärslimpa och portionsrätter, men även för känsliga maträtter som t.ex. ostsås och sockerkaka. Vid denna lägre inställning kokar inte såsen över och maten kommer att tillagas jämnt utan att bli överkokt på sidorna.
450 W	För kompakt mat som behöver lång tillagningstid när den tillagas på vanligt sätt, t.ex. köträtter. Vi rekommenderar att du använder denna effektnivå för att säkerställa att köttet inte blir segt.
270 W/UPPTINING	För upptining bör du välja denna effektnivå för att säkerställa att maten tinas jämnt. Denna inställning är också idealisk för att sjuda ris, pasta, dumplings och till att koka äggkräm.
90 W	För skonsam upptining, av t.ex. gräddtårter eller bakverk.
0 W	Vilotid/äggklocka.

W = WATT

Exempel: Anta att du vill värma upp soppa i 2 minuter och 30 sekunder med en mikrovågseffekt på 630 W.

- Tryck två gånger på UGNENS EFFEKTNIVÅ knapp.



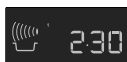
- Välj tid genom att vrida på vredet TIMER/VIKT medsols eller motsols tills 2.30 visas i displayen.



- Tryck på START/+30-knappen.



- Kontrollera displayen:



- När dörren öppnas under tillagningsprocessen, stannar tillagningstiden på den digitala displayen automatiskt. Tillagningstiden börjar åter räknas ner när dörren stängs och knappen START/+30 trycks in.
- Om du vill ta reda på EFFEKTNIVÅ under tillagningen trycker du på knappen ugnens effektnivå.
- Öka eller minska tillagningstiden genom att vrida på knappen TIMER/VIKT under tillagningen.
- Ändra EFFEKTNIVÅ genom att trycka på effektknappen under tillagningen.
- Tryck två gånger på STOP-knappen för att avbryta ett program under tillagningen.

Viktigt!

Om du inte väljer någon nivå ställs 900 W/HÖGT in automatiskt.

ÄGGKLOCKA

Exempel: Ställa in äggklockan på sju minuter.

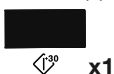
1. Tryck på UGNENS EFFEKTIVÅ-knappen 7 gånger.



2. Välj tid genom att vrida på vredet TIMER/VIKT medsols eller motsols tills 7.00 visas i displayen.



3. Tryck på START/+30-knappen.



4. Kontrollera displayen:



- Tryck på STOP knappen för att pausa äggklockan. Tryck på START/+30 för att starta äggklockan igen eller tryck på STOP knappen för att avbryta.

LÄGG TILL 30 SEKUNDER

Knappen START/+30 ger dig möjlighet att använda följande två funktioner.

1. Direktstart

Tillagningen kan startas direkt på mikrovågseffekten 900 W/HÖGT i 30 sekunder genom att du trycker på knappen START/+30.



2. Utöka tillagningstiden

Du kan förlänga tillagningstiden vid manuell tillagning genom att förlänga koktiden med 30 sekunder i taget om knappen trycks in medan ugnen är på.



- Du kan även använda +30 sekunder när grillen används
- Funktionen kan inte användas när AUTOTILLAGNING eller AUTOUPPTINING används.

PLUS OCH MINUS

Med funktionerna PLUS  och MINUS  kan du öka eller minska tillagningstiden när de automatiska programmen används.

Använd MINUS  om du föredrar kokta potatisar som är lite hårdare.

Använd PLUS  om du föredrar kokta potatisar som är lite mjukare.

Exempel: Koka 0,3 kg potatis mjuka.

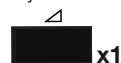
1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på AUTOTILLAGNINGS-knappen två gånger.



2. Vrida TIMER/VIKT vredet till 0.3 displayen.



3. Tryck en gång på UGNENS EFFEKTIVÅ-knappen för att välja PLUS .



4. Tryck på START/+30-knappen.



5. Kontrollera displayen:



- Tryck på UGNENS EFFEKTIVÅ-knappen 3 gånger för att avaktivera PLUS/MINUS.
- Om du väljer PLUS visar displayen .
- Om du väljer MINUS visar displayen .

MATLAGNING MED GRILL OCH DUBBELGRILL

Denna mikrovågsugn har två tillagningslägen för GRILL.

1. Endast grill
2. Dubbelgrill (grill med mikrovågor)

Obs!

1. Stället rekommenderas för grillning.
2. Du kan märka av rök eller att det luktar bränt när du använder grillen för första gången. Detta är normalt, och är inte ett tecken på att det är något fel på ugnen. Undvik detta problem genom att använda grillen utan mat under 20 minuter vid det första användningstillfället.

1. Tillagning endast med grill

Detta läge kan användas för att grilla/brunfärga mat.

Exempel: Rosta bröd på 4 minuter.

1. Tryck en gång på GRILL knappen.



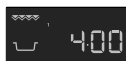
2. Välj tid genom att vrida på vredet TIMER/VIKT två gånger medsols eller motsols tills 4.00 visas i displayen.



3. Tryck på START/+30-knappen.



4. Kontrollera displayen:



2. Matlagning med dubbelgrill

Detta läge använder en kombination av grilleffekt och mikrovågseffekt (90 W till 630 W). Mikrovågseffekten är förinställd till 270 W.

Knappen	Driva inställning
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

Exempel: Grillspett under 7 minuter på DUBBELGRILL (450 W).

1. Tryck 3 gånger på GRILL knappen.



2. Välj tid genom att vrida på vredet TIMER/VIKT medsols/motsols tills 7.00 visas i displayen.



3. Tryck på START/+30-knappen.



4. Kontrollera displayen:



FLERSTEGSTILLAGNING

En sekvens om tre steg (max) kan programmeras med olika kombinationer av MIKROVÅGOR, GRILL & DUBBELGRILL.

Exempel: För att tillaga:

- 2 minuter och 30 sekunder på effekt
630 W (Steg 1)
5 minuter med bara Grill (Steg 2)

Steg 1

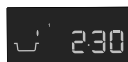
1. Tryck slingrar på UGNENS EFFEKTIVÅ knappen.



2. Välj tid genom att vrida på vredet TIMER/VIKT medsols tills 2:30 visas i displayen.



3. Kontrollera displayen:



Steg 2

1. Tryck en gång på GRILL knappen.



2. Välj tid genom att vrida på vredet TIMER/VIKT medsols tills 5:00 visas i displayen.



3. Tryck på START/+30-knappen.



4. Kontrollera displayen:



Ugnen börjar tillaga i 2 minuter och 30 sekunder med effekten 630 W och fortsätter sedan i 5 minuter med endast Grill.

AUTOTILLAGNING & AUTOUPPTININGS ANVÄNDNING

Med AUTOTILLAGNING och AUTOUPPTINING räknas rätt tillagningssätt och tillagningstid ut automatiskt. Du kan välja mellan 6 AUTOTILLAGNING-menyer och 2 AUTOUPPTINING-menyer.

Autotillagning

Mat	Symbol	Setting
Dryck		Mikrovågor
Kokt Potatis/ Bakad Potatis		Mikrovågor
Grillspett		Mikrovågor + grill
Gratinerad fisk filé		Mikrovågor + grill
Grillad kyckling		Mikrovågor + grill
Gratäng		Mikrovågor + grill

Exempel: Koka 0,3 kg potatis.

1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på AUTOTILLAGNING-knappen två gånger.



2. Vrid TIMER/VIKT vredet tills 0.3 visas i displayen.



3. Tryck på START/+30-knappen.



4. Kontrollera displayen:



När det är dags att utföra en åtgärd (t.ex. vända på maten) stannar ugnen och en ljudsignal hörs, samtidigt som återstående tillagningstid och en indikator blinkar på displayen. Tryck på knappen START/+30 för att återuppta tillagningen.

Programmet avbryts automatiskt när den AUTOMATISKA TILLAGNINGSTIDEN är slut. Klockan ljuder och kastrullsymbolen blinkar. Efter en minut ljuder en påminnelse-signal, sedan återgår displayen till klockan.

Autoupptinings

Mat	Symbol
Kött/fisk/fågel	
Bröd	

Exempel: Upptining av 0,2 kg bröd.

1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på AUTOUPPTININGS-knappen två gånger.



2. Vrid TIMER/VIKT vredet tills 0.2 visas i displayen.



3. Tryck på START/+30-knappen.



4. Kontrollera displayen:



När det är dags att utföra en åtgärd (t.ex. vända på maten) stannar ugnen och en ljudsignal hörs, samtidigt som återstående tillagningstid och en indikator blinkar på displayen. Tryck på knappen START/+30 för att återuppta tillagningen.

Programmet avbryts automatiskt när den AUTOMATISKA UPPTININGSTIDEN är slut. Klockan ljuder och kastrullsymbolen blinkar. Efter en minut ljuder en påminnelse-signal, sedan återgår displayen till klockan.

PROGRAMTABELLER

TABELLER FÖR AUTOTILLAGNING OCH AUTOUPPTINING

Autotillagning	Vikt (ökningseenhet)/ Kärl	Knapp	Tillvägagångssätt
Dryck (Te/kaffe) 	1-6 koppar 1 kopp=200 ml	 x1	Ställ koppen mot utkanten av den roterande tallriken.
Kokt och bakad potatis 	0,2-1,0 kg (100 g) Skål och lock	 x2	Kokt potatis: Skala potatisen och skär den i delar som är ungefär lika stora. Bakad potatis: Välj ut några potatisar av ungefär samma storlek och skölj dem. - Lägg de potatisar som ska kokas eller bakas i en skål. - Tillsätt den mängd vatten som krävs (per 100 g), cirka 2 msk och lite salt. - Täck över med ett lock. - Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs. - Låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen.
Grillspett 	0,2-0,8 kg (100 g) Högt ställ	 x3	- Gör i ordning grillspetten i enlighet med receptet på sidan 51. - Lägg de på ett ställ och tillaga. - Vänd på maten när ljudsignalen hörs. - Ta ut dem efter tillagningen och placera dem på en tallrik för servering.
Gratinerad fisk filé 	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratängform Lågt ställ	 x4	Se recept på "Gratinerad fiskfilé" på sidan 51. * Total vikt för alla ingredienser.
Grillad kyckling 	0,9-1,8 kg (100 g) Pajform Lågt ställ	 x5	- Blanda ingredienserna 2 msk olja, 1 tsk paprika, salt och peppar och bred ut dem över kycklingen. - Stick hål i kycklingen. - Lägg kycklingen med bröstet vänt nedåt i en pajform. Ställ formen på den roterande tallriken och starta tillagningen. - Vänd på kycklingen när ljudsignalen hörs. - Låt kycklingen stå i ugnen i ca 3 minuter efter tillagningen. Ta sedan ut den och lägg upp den på ett fat för servering.
Gratäng 	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratängform Lågt ställ	 x6	Se recept på "Gratäng" på sidan 52. * Total vikt för alla ingredienser.

 Kyld mat tillagas från 5 grader C, fryst mat tillagas från -18 grader C.

Autoupptiningsnr	Vikt (ökningseenhet)/ Kärn	Knapp	Tillvägagångssätt
Kött/fisk/fågel  (Hel fisk, fiskkotletter, fiskfiléer, kycklinglår, kycklingfiléer, köttfärs, filéer, kotletter, hamburgare och korvar)	0,2-1,0 kg (100 g) Pajform		- Lägg maten i en pajform och ställ formen mitt på den roterande tallriken. - Vänd på maten, placera om den och dela på den när ljudsignalen hörs. Täck över tunna delar och varma fläckar med aluminiumfolie. - Vira in maten i aluminiumfolie och låt vila i 15-45 minuter, efter upptining, tills den är helt upptinat. - Köttfärs Vänd på maten när ljudsignalen hörs. Ta bort de delar som tinat, om det går.
Bröd   AUTO	0,1-1,0 kg (100 g) Pajform	 x2	- Lägg brödet i en pajform och ställ formen mitt på den roterande tallriken. 1,0 kg kan läggas direkt på den roterande tallriken. - Vänd på brödet när ljudsignalen hörs, flytta om det och ta bort skivor som har tinats upp. - Täck över brödet med aluminiumfolie efter upptining och låt stå i 5-15 minuter tills det är helt upptinat.

 Kylid mat tillagas från 5 grader C, fryst mat tillagas från -18 grader C.



- Ange endast matens vikt. Räkna inte med behållarens vikt.
- Använd ett manuellt program om du ska tillaga mat som väger mer eller mindre än de vikter som ges i tillagningstabellerna.
- Den slutliga temperaturen varierar beroende på matens starttemperatur. Kontrollera att maten är rykande varm efter tillagningen.
- När det är dags att utföra en åtgärd (t.ex. vända på maten) stannar ugnen och en ljudsignal hörs, samtidigt som återstående tillagningstid och en indikator blinkar på displayen. Tryck på knappen START/+30 för att återuppta tillagningen.
- Kylfläkten går eventuellt igång efter lägena Mikro/Grill?dubbelgrill.



Autoupptining

- Biffar och kotletter bör frysas in i ett lager.
- Köttfärs bör frysas in så platt som möjligt.
- Täck över de tinade delarna med små remsor av aluminiumfolie efter vändningen.
- Fågeln bör tillredas direkt efter upptiningen.

RECEPT FÖR AUTOTILLAGNING

Grillspett

4 träspett

400 g fläskkött i kuber

100 g bacon

100 g lökar, varje delad i fyra delar

250 g tomat, varje delad i fyra delar

100 g grön paprika, tärnad

2 msk olja

4 tsk paprikapulver

salt

1 tsk cayennepeppar

1 tsk Worcestersås

1. Trä på ömsom kött och grönsaker på fyra träspett.
2. Blanda oljan med kryddorna och stryk på blandningen på grillspetten.
3. Lägg grillspetten på stället och tillaga med AUTOTILLAGNING "Grillspett".

Gratinerad fiskfilé, 'Esterhazy'

0,5 kg 1,0 kg 1,5 kg

230 g 450 g 680 g fiskfilé

100 g 200 g 300 g purjolök (skuren i ringar)

20 g 40 g 60 g lök, fint skivad

40 g 100 g 140 g morot (riven)

10 g 15 g 20 g smör eller margarin

salt, peppar och muskotnöt

1 msk 1½ msk 2 msk citronsaft

50 g 100 g 150 g crème fraîche

50 g 100 g 150 g Goudaost (riven)

1. Lägg grönsaker, smör och kryddor i en grytform och blanda väl. Tillaga i 2-6 minuter med 900 W, beroende på vikten.
2. Skölj och torka fisken, droppa över citronsaft.
3. Blanda crème fraîche med grönsakerna och kryddorna igen.
4. Lägg hälften av grönsakerna i en gratängform. Lägg fisken överst och täck med de återstående grönsakerna.
5. Strö över Gouda, sätt den på skivan och tillaga med AUTOTILLAGNING, "Fiskgratäng".
6. Låt maten stå i cirka 5 minuter efter tillagning.

Gratinerad fiskfilé, 'Italiensk'

0,5 kg 1,0 kg 1,5 kg

200 g 430 g 630 g fiskfilé

½ msk 1 msk 1½ msk citronsaft

½ msk 1 msk 1½ msk ansjovissmör

30 g 50 g 80 g Goudaost (riven)

salt och peppar

150 g 300 g 450 g färska tomat

1 msk 1½ msk 2 msk hackade blandade örter

100 g 180 g 280 g Mozzarellaost

½ msk ¾ msk 1 msk Basilika (hackad)

1. Skölj och torka fisken, droppa över citronsaften, salta och lägg på ansjovissmör.
2. Lägg fisken i en gratängform (storleken beror på vikten)
3. Strö Goudaosten över fisken
4. Skölj tomaterna och ta bort stjälken. Skär tomaterna i tunna skivor och lägg dem ovanpå osten.
5. Krydda med salt, peppar och blandade örter.
6. Häll av vattnet från Mozzarellan, skär den i skivor och lägg dem ovanpå tomaterna. Strö basilika över osten.
7. Sätt gratängen på skivan och tillaga med AUTOTILLAGNING, "Fiskgratäng".
8. Låt gratängen stå i ca 5 minuter efter tillagningen.

Spenatgratäng			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	bladspenat (tinad, avrunnen)
15 g	30 g	45 g	lök, finhackad
			salt, peppar, muskotnöt
5 g	10 g	15 g	smör eller margarin (till att smörja formen)
150 g	300 g	450 g	kokt potatis (skivad)
35 g	75 g	110 g	kokt skinka (tärnad)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
1	2	3	ägg
40 g	75 g	115 g	riven ost

1. Blanda bladspenaten med löken och krydda med salt, peppar och muskot.
2. Smörj in gratängformen. Varva potatisskivor, skinktärningar och spenat i formen. Översta lagret ska bestå av spenat.
3. Blanda äggen med crème fraîche, tillsatt salt och peppar och häll blandningen över gratängen.
4. Täck gratängen med riven ost.
5. Sätt den på skivan och tillaga AUTOTILLAGNING, "Gratäng".
6. Låt maten stå i cirka 5-10 minuter efter tillagning.

Gratäng med potatis och zucchini			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	smör eller margarin (till att smörja formen)
200 g	400 g	600 g	kokt potatis (skivad)
115 g	230 g	345 g	zucchini (tunt skivad)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	ägg
1/2	1	2	vitlöksklyfta (pressad)
			salt, peppar
40 g	80 g	120 g	riven Goudaost
10 g	20 g	30 g	solroskärnor

1. Smörj en gratängform och varva lager med potatisskivor och zucchini i formen.
2. Blanda äggen med crème fraîche, krydda med salt, peppar och vitlök, och häll blandningen över gratängen.
3. Strö över osten över gratängen.
4. Strö solroskärnor över gratängen allra sist.
5. Sätt den på skivan och tillaga AUTOTILLAGNING, "Gratäng".
6. Låt maten stå i cirka 5-10 minuter efter tillagning.

REDUCED POWER LEVEL

⚠ Obs!

Om tillagningstiden överskrider standardtiden vid tillagning på ett och samma läge, sänks ugnens effekt automatiskt för att undvika

överhettning. (Effekten blir reducerad eller grillelementen börjar slå av eller på.) Efter en paus på 90 sekunder, kan det fulla effektläget ställas in igen.

Tillagningsläge	Standardtid	Sänkt effektnivå
Mikrovågor 900 W	20 minuter	Mikrovågor 630 W
Grill	20 minuter	Grill - 50%
Dubbelgrill	Grill - 20 minuter	Grill - 50%

TILLAGNINGSTABELLER

Förkortningar

msk = matsked	Kkp = kaffekopp	g = gram	ml = milliliter	min = minuter
tsk = tesked	kg = kilogram	l = liter	cm = centimeter	

Värma mat och dryck

Mat/Dryck	Mängd -g/ml-	Inställning	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod
Mjölk 1 kopp	150	Micro	900 W	ca. 1	täck inte över
Vatten 1 kopp	150	Micro	900 W	ca. 2	täck inte över
6 kopp	900	Micro	900 W	8-10	täck inte över
1 skål	1000	Micro	900 W	9-11	täck inte över
Uppläggningsfat (grönsaker, kött och garnering)	400	Micro	900 W	4-6	stänk lite vatten över såsen över rör om efter halva tillagningstiden
Stuvning/soppa	200	Micro	900 W	1-2	täck över; rör om efter uppvärmning
Grönsaker	200	Micro	900 W	2-3	tillsätt vatten vid behov, täck över rör om efter halva uppvärmningstiden
	500	Micro	900 W	3-5	
Kött, 1 skiva*	200	Micro	900 W	ca. 3	stryk på ett tunt lager sås överst och täck över
Fiskfilé*	200	Micro	900 W	3-5	täck över
Kaka, 1 bit	150	Micro	450 W	½ -1	lägg i en pajform
Barnmat, 1 burk	190	Micro	450 W	½ -1	lägg maten i en lämplig behållare som tål mikrovågsugn, tillaga och rör sedan om ordentligt innan du kontrollerar temperaturen
Smält margarin eller smör*	50	Micro	900 W	½	täck över
Smälta choklad	100	Micro	450 W	3-4	rör om då och då

* från kylld temperatur

Upptining

Mat	Mängd -g-	Inställning	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Gulash	500	Micro	270 W	8-9	rör om efter halva upptiningstiden	10-30
Kaka, 1 bit	150	Micro	90 W	1-3	lägg i en pajform	5
Frukt som körsbär jordgubbar, hallon och plommon	250	Micro	270 W	3-5	sprid ut dem jämnt och vänd på dem efter halva upptiningstiden	5

i Tiderna som anges i tabellen är enbart riktlinjer och kan variera beroende på starttemperaturen på det frusna livsmedlet, dess sammansättning och dess vikt.

Upptining och tillagning

Mat	Mängd -g-	Inställ -ning	Effekt Nivå	Tid -Min-	Tillsatt vatten -el-	Metod	Vilotid -Min-
Fiskfilé	300	Micro	900 W	9-11	-	täck över	2
Portionsrätt	400	Micro	900 W	8-10	-	täck över och rör om efter 6 minuter	2
Broccoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	täck över och rör om efter halva tillagningstiden	2
Ärtor	300	Micro	900 W	6-8	3-5	täck över och rör om efter halva tillagningstiden	2
Blandade grönsaker	500	Micro	900 W	9-11	3-5	täck över och rör om efter halva tillagningstiden	2

Upptining och tillagning

Mat	Mängd -g-	Inställ- ning	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Broccoli	500	Micro	900 W	6-8	dela upp i buketter, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen	-
Ärtor	500	Micro	900 W	6-8	tillsätt 4-5 msk vatten, täck över och rör om då och då under tillagningen	-
Morötter	500	Micro	900 W	9-11	skär i skivor, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen	-
Stekar (fläsk, kalv, lamm)	1000	Micro	450 W	16-18	krydda efter smak, placera på ett lågt ställ och vänd efter *	10
		Dubbelgrill	450 W	5-7*		
		Micro	450 W	14-16		
		Dubbelgrill	450 W	4-6		
	1500	Micro	450 W	26-28		10
		Dubbelgrill	450 W	5-8*		
		Micro	450 W	26-28		
Rostbiff (medium)	1000	Micro	630 W	5-8	krydda efter smak, lägg på ett lågt ställ och vänd efter *	10
		Dubbelgrill	630 W	8-10*		
		Dubbelgrill	630 W	3-5		
	1500	Micro	630 W	12-15		10
		Dubbelgrill	630 W	12-15*		
Kycklingben	200	Dubbelgrill	450 W	6-7*	krydda efter smak, lägg skinnsidan neråt på det högastället och vänd efter *	3
		Grill		4-6		
Rumpstek, två bitar, medium	400	Grill		11-12*	placera rätten på det höga stället och vänd efter *	
Färgsättning av gratänger		Grill		6-8	krydda efter grillningen	
Croque Monsieur				8-13	ställ formen på det låga stället	
Croque Monsieur	en st.	Micro	450 W	½	rosta brödet och bred på smör, lägg på en skiva kokt skinka, en skiva ananas och en skiva ost	
		Grill		5-6		
Croque Monsieur	fyra st.	Micro	450 W	½ -1		
		Grill		5-6		
Pizza	300	Micro	450 W	4-6	ställ pizzen på det låga stället	
		Dubbelgrill	450 W	4-6		
	400	Micro	450 W	6-7		
		Dubbelgrill	450 W	5-7		

RECEPT

Samtliga recept i den här kokboken är beräknade för fyra portioner, om inget annat anges.

Anpassa recept för tillagning i mikrovågsugn

Om du vill anpassa dina favoritrecept för tillagning i mikrovågsugn, bör du observera följande: Tillagningstiderna bör minskas med mellan en tredjedel och hälften av den ursprungliga tiden. Följ de exempel som ges i recepten i den här kokboken. Livsmedel som innehåller mycket vatten, såsom kött, fisk, fågel, grönsaker, frukt, grytor och soppor, lämpar sig väl för tillagning i mikrovågsugn.

Löksoppa

Redskap: Skål med lock (2 l)
4 soppskålar (200 ml)

10 g smör eller margarin
100 g lökar, skivade
800 ml köttbuljong
salt, peppar
2 skivor bröd
40 g riven ost

Köttfärsfyllda auberginer

Redskap: Skål med lock (1 l)
Låg pajform (ca. 30 cm lång)

250 g auberginer
200 g tomater
1 msk olivolja för att smörja in skålen
100 g lökar, hackade
4 milda gröna chilifruktar, utan frön
200 g köttfärs
2 vitlöksklyftor, pressade
2 msk persilja, hackad
salt, peppar
paprika
60 g fetaost, tärnad

Livsmedel som innehåller lite vatten, såsom mat på uppläggningsfat, bör fuktas på ytan före uppvärmning eller tillagning. Den mängd vätska som ska tillsättas till råa livsmedel, som ska bräseras, bör minskas till cirka två tredjedelar av mängden i originalreceptet. Tillsätt mer vätska under tillagningen vid behov. Den mängd fett som ska tillsättas kan minskas avsevärt. En liten mängd smör, margarin eller olja är tillräckligt för att smaksätta maten. Av denna anledning är din mikrovågsugn ett utmärkt hjälpmedel för att tillaga rätter med låg fetthalt, som en del av en diet.

1. Smörj skålen och lägg i den skivade löken, köttbuljongen och kryddorna. Täck över och tillaga.
9-11 min. 900 W
2. Rosta brödsnivorna, skär dem i kuber och fördela dem mellan soppskålarna. Häll soppan över de rostade kuberna och strö över osten.
3. Ställ skålarna på den roterande tallriken och tillaga med grill.
6-7 min. Grill

1. Skär auberginerna i halvor på längden. Gröp ur köttet med en tesked så att skalet som är kvar blir ca 1 cm tjockt. Tärna det kött du gröpte ur.
2. Ta bort skalet på tomaterna och hacka dem.
3. Smörj botten av skålen med olivoljam. Tillsätt löken, täck över och tillaga.
2 min. 900 W
4. Skär chilifrukterna i ringar. Spara en tredjedel till gareringen. Blanda köttfärsen med de tärnade auberginerna, löken, tomaterna, chiliringarna, vitlöken och persiljan. Krydda efter smak.
5. Torka auberginehalvorna. Fyll dem med hälften av köttfärsblandningen, sprid ut fetaosten ovanpå och lägg sedan resten av blandningen överst.
6. Lägg auberginehalvorna i pajformen, ställ formen på det låga stället och tillaga.
11-13 min. Dubbelgrill (630 W)
Garnera auberginehalvorna med chiliringarna och fortsätt tillaga dem.
4-7 min. Dubbelgrill (630 W)
Låt maten stå i cirka 2 minuter efter tillagningen.

Champinjoner med rosmarin

Redskap:	Skål med lock (1 l)
	Låg rund form med lock (ca. 22 cm i diameter)
8	stora (cirka 225 g) champinjoner, hela
20 g	smör eller margarin
50 g	lök, finhackad
50 g	bacon, skuret i små tärningar
	svartpeppar, malen
	färsk rosmarin, hackad
125 ml	torrt vitt vin
125 ml	grädde
20 g	mjöl

1. Skär bort svamparans fötter. Hacka fötterna i små bitar.
2. Smörj den låga formen. Tillsätt löken, det tärnade baconet och svampfötterna. Krydda med peppar och rosmarin, tack över och tillaga.
3-5 min. 900 W
Låt svalna.
3. Värm grädden och 100 ml av i skålen.
1-3 min. 900 W
4. Blanda resten av vinet med mjölet, rör ned blandningen i den varma vätskan, täck över och tillaga. Rör om en gång under tillagningen.
ca. 1 min. 900 W
5. Fyll svamparna med baconblandningen och lägg dem i den låga formen. Håll såsen över svampen och tillaga på det låga stället.
6-8 min. Dubbelgrill (630 W)
Låt maten stå i cirka 2 minuter efter tillagningen.

Sjötungefiléer

Redskap:	Låg, oval ugnsgn med plastfolie som tål mikrougn (ca. 26 cm lång)
400 g	sjötungsfiléer
1	hel citron
150 g	tomater
10 g	smör
1 msk	vegetabilisk olja
1 msk	persilja, hackad
	salt, peppar
4 msk	vitt vin
20 g	smör eller margarin

1. Skölj fisken och klappa den torr. Ta bort eventuella ben.
2. Skär citronen och tomaterna i tunna skivor.
3. Smörj ugnsgnformen med smör. Lägg fiskfiléerna i formen och ringla över den vegetabiliska oljan.
4. Strö persilja över formen, lägg tomatiskivorna ovanpå och krydda. Lägg citronskivorna ovanpå tomaterna och håll vitt vin över dem.
5. Lägg små smörklickar ovanpå citronen, täck över och tillaga.
11-13 min. 630 W
Låt maten stå i cirka 2 minuter efter tillagningen.

Mandelforell

Redskap:	Låg oval gratängform (ca 32 cm lång)
4	foreller (200 g), rensade saften av en citron
	salt
30 g	smör eller margarin
50 g	mjöl
10 g	smör eller margarin för att smörja formen
50 g	mandelflagor

1. Skölj och torka forellen och droppa över citronsaft. Salta fisken inuti och utanpå och låt ligga i 15 minuter.
2. Smält smöret.
1 min. 900 W
3. Torka fisken, bred på smöret och rulla den i mjölet.
4. Smörj formen. Lägg forellen i formen och tillaga på det låga stället. Vänd på forellerna och strö mandel över dem efter två tredjedelar av tillagningstiden.
15-18 min. Dubbelgrill (450 W)
Låt maten stå i cirka 2 minuter efter tillagningen.

Fiskfilé med ostsås

Redskap: Skål med lock (1 l)
Låg, rund gratängform
(ca 25 cm lång)

800 g	fiskfiléer
2 msk	citronsaft
	salt
10 g	smör eller margarin
50 g	lök, finhackad
20 g	mjöl
100 ml	vitt vin
1 tsk	vegetabilisk olja till att smörja formen
100 g	Emmentalost, riven
2 msk	persilja, hackad

1. Skölj fisken, torka den torr och droppa över citronsaft. Gnid in den med salt.
2. Smörj skålen. Lägg i den tärnade löken, täck över och tillaga.
1-2 min. 900 W
3. Strö mjölet över löken och det vita vinet och blanda.
4. Smörj gratängformen och lägg i fisken. Häll såsen över fisken och strö över osten. Ställ formen på det låga stället och tillaga.
7-8 min. 450 W
14-16 min. Dubbelgrill (450 W)
Låt maten stå i cirka 2 minuter efter tillagningen.

Kalvstuvning från zürich

Redskap: Form med lock (2 l)

600 g	kalvfilé
10 g	smör eller margarin
50 g	lök, finhackad
100 ml	vitt vin
	kryddad brunfärgare till cirka ½ l sky
300 ml	grädde
1 msk	persilja, hackad

1. Skär kalvköttet i strimlor.
2. Smörj formen med smöret. Lägg i köttet och löken, täck över och tillaga. Rör om en gång under tillagningen.
6-9 min. 900 W
3. Tillsätt det vita vinet, brunfärgaren och grädden. Rör om, täck över och fortsätt tillagningen. Rör om då och då.
3-5 min. 900 W
4. Rör om blandningen efter tillagningen och låt stå i cirka 5 minuter. Garnera med persilja.

Fylld skinka

Redskap: Skål med lock (2 l)
Oval gratängform (ca 26 cm lång)

150 g	bladspenat, hackad
150 g	färskost, 20 % fettinnehåll
50 g	Emmentalost, riven
	peppar, paprika
8 skivor	kokt skinka (400 g)
125 ml	vatten
125 ml	grädde
20 g	mjöl
20 g	smör eller margarin
10 g	smör eller margarin för att smörja formen

1. Blanda spenaten med osten och färskosten, och krydda efter smak.
2. Lägg en matsked med fyllning på varje skinkskiva och rulla ihop dem. Fäst skinkan med en trästicka.
3. Gör en béchamelsås: häll vattnet och grädden i en skål och värm upp.
2-4 min. 900 W
Blanda mjölet och smöret till en redning, tillsätt redningen till vätskan och vispa tills den har lösts upp. Täck över och tillaga tills såsen har tjocknat.
1-2 min. 900 W
Rör om och smaka av.
4. Häll såsen i den smorda formen, lägg de fyllda skinkrullarna på såsen och tillaga under lock.
10-12 min. Dubbelgrill (630 W)
Låt maten stå i cirka 5 minuter efter tillagningen.

Kalvkotlett med mozzarella

Redskap: Låg fyrkantig gratängform med lock (cirka 25 cm lång)

150 g	mozzarellaost, skivad
500 g	konserverade tomater, avrunna
4	kalvkotletter (600 g)
20 ml	olivolja
2	vitlöksklyftor, hackade
20 g	kapis
	oregano
	salt, peppar

1. Skölj kalvköttet, torka av det och banka det platt. Lägg det i formen.
2. Gör puré på tomaterna, tillsätt vitlöken, olja, salt och peppar, kapis samt oregano, och häll blandningen över kalvköttet. Täck över och tillaga.
15-19 min. 630 W
Vänd på kotletterna.
3. Lägg skivor av mozzarella på kotletterna, krydda och tillaga utan lock på det höga stället.
9-12 min. Dubbelgrill (630 W)
Låt maten stå i cirka 5 minuter efter tillagningen.

Lasagne

Redskap: Skål med lock (2 l)
Låg, fyrkantig gratängform med lock (ca 20 x 20 x 6 cm)

300 g	konserverade tomater
50 g	skinka, hackad
50 g	lök, finhackad
1	vitlöksklyfta, pressad
250 g	köttfärs
2 msk	tomatpuré
	salt, peppar
150 ml	crème fraîche
100 ml	mjölk
50 g	parmesanost, riven
1 ts	blandade, hackade örter
1 ts	olivolja
1 ts	vegetabilisk olja för smörjning av formen
125 g	gröna lasagneplattor
1 msk	riven Parmesanost

1. Hacka tomaterna och blanda dem med skinkan, löken, vitlöken, köttfärsen och tomatpurén. Krydda, täck över och tillaga.
5-8 min. 900 W
2. Blanda crème fraîche med mjölk, parmesanost, örter, olja och kryddor.
3. Smörj formen och täck botten med cirka $\frac{1}{3}$ av pastan. Lägg hälften av köttfärsblandningen på lasagneplattorna och häll över lite sås. Upprepa och avsluta med den pasta som är kvar. Täck till sist lasagnen med sås och strö över parmesanost. Tillaga lasagnen under lock.
13-17 min. 630 W
Låt maten stå i cirka 5-10 minuter efter tillagningen.

Zucchini- och pastagrätäng

Redskap: Grätängform (ca 26 cm lång)

80 g	makaroner, kokta
400 g	krossade tomater
150 g	lökar, finhackade
	basilika, timjan, salt, peppar
1 msk	olja för att smörja in formen
450 g	zucchini, skivade
150 g	crème fraîche
2	ägg
100 g	cheddarost, rivn

1. Blanda tomaterna med löken och krydda ordentligt. Tillsätt makaronerna. Häll tomat-såsen över makaronerna och sprid ut zucchini-skivorna ovanpå.
2. Vispa crème fraîche och äggen och häll blandningen över grätängen. Strö på den rivna osten överst. Ställ formen på det låga stället och tillaga.
18-21 min. 900 W
7-8 min. Dubbelgrill (630 W)
Låt maten stå i cirka 5–10 minuter efter tillagningen.

Päron i chokladsås

Redskap: Skål med lock (2 l) Skål med lock (1 l)

4	hela päron, skalade (600 g)
60 g	socker
10 g	vaniljsocker
1 msk	päronlikör
150 ml	vatten
130 g	mörk choklad, hackad
100 g	crème fraîche

1. Lägg sockret, vaniljsockret, päronlikören och vattnet i skålen, rör om, täck över och tillaga.
1-2 min. 900 W
2. Lägg päronen i såsen, täck över och tillaga.
5-8 min. 900 W
Lyft upp päronen ur såsen och lägg dem i kylskåpet.
3. Häll 50 ml av såsen i den lilla skålen. Tillsätt chokladen och crème fraîche, täck över och tillaga.
2-3 min. 900 W
4. Rör om ordentligt i såsen och häll den över päronen och servera.

Mannagrynspudding med hallon sås

Redskap: Skål med lock (2 l) 4 små skålar

500 ml	mjölk
40 g	socker
15 g	hackad mandel
50 g	mannagryn
1	äggula
1 msk	vatten
1	äggvita
250 g	hallon
50 ml	vatten
40 g	socker

1. Häll i mjölken, sockret och mandeln i skålen, täck över och tillaga.
3-5 min. 900 W
2. Tillsätt mannagrynen, rör om, täck över och tillaga.
10-12 min. 270 W
3. Vispa äggulan med vattnet i en kopp och rör ned den i den heta blandningen. Vispa äggvitan tills den är hård och vänd ned den i blandningen. Häll puddingsmeten i små skålar.
4. Tillred såsen: skölj och torka hallonen, och lägg dem i en skål med vatten och socker. Täck över och värm.
2-3 min. 900 W
5. Mosa hallonen och servera dem med mannagrynspuddingen.

Cheesecake

Redskap: Springform (ca 26 cm i diameter)

Botten:

300 g	mjöl
1 msk	kakao
10 g	bakpulver
150 g	socker
1	ägg
10 g	smör eller margarin till att smörja formen
	Fyllning:
150 g	smör eller margarin
100 g	socker
10 g	vanilla sugar
3	ägg
400 g	färskost, 20 % fetthinnehåll
40 g	mixpulver för vaniljpudding

1. Blanda ihop mjölet, kakaon, bakpulvret och sockret i en skål.
2. Tillsätt ägget och smöret, och blanda allt i en matberedare.
3. Smörj formen. Kavla ut degen och klä formen med den. Lämna 2 cm runt kanten så att du kan forma en kant av degen. Tillaga bakverket.
6-8 min. 630 W
4. Vispa smör och sockret tills det är lätt och fluffigt. Vispa försiktigt ned äggen. Tillsätt färskosten och vaniljpuddingspulvret.
5. Bred ut blandningen över cheesecakebotten och tillaga.
15-19 min. 630 W

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING! ANVÄND INTE UGNSRENGÖRINGSMEDEL FRÅN HANDELN, ÄNGTVÄTT, STRÄVA RENGÖRINGSPRODUKTER MED SLIPVERKAN, NÅGOT SOM INNEHÅLLER NATRIUMHYDROXID ELLER SKURSVAMPAR PÅ NÅGON DEL AV MIKROVÅGSUGNEN. RENGÖR UGNEN REGELBUNDET OCH TA BORT EVENTUELLA MATRESTER. Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till förslitning av ytan som omvänt påverkar dess

livslängd och även kan resultera i en riskfylld situation.

Ugnens utsida

Du kan lätt rengöra ugnens utsida med ett mildt handdiskmedel och vatten. Torka av diskmedlet med en fuktig trasa, och torka utsidan torr med en mjuk handduk.

Ugnens kontrollpanel

Öppna dörren före rengöring för att inaktivera ugnens kontrollpanel. Var försiktig då du rengör ugnens kontrollpanel. Använd en trasa som endast har fuktats med vatten, och torka försiktigt av panelen tills

den är ren. Undvik att använda alltför rikliga mängder vatten. Använd inget rengöringsmedel, varken kemiskt eller med slipeffekt.

Ugnens insida

1. Använd en mjuk, fuktig trasa eller svamp till att torka ur ugnen efter varje användning, medan den fortfarande är varm. Använd ett mildt tvålmedel för grövre nedsmutsning, och torka flera gånger med en fuktig trasa tills alla rester har tagits borts. Ta inte bort mikrovågsskyddet.
2. Kontrollera så att det inte har kommit in handdiskmedel eller vatten i de små ventilerna på väggarna, eftersom detta kan medföra skador på ugnen.
3. Använd inte rengöringsmedel i sprejform till ugnens insida.
4. Värm upp ugnen regelbundet med grillen. Kvarlämnad mat eller fettstänk kan orsaka rök eller dålig lukt.

Roterande tallrik och tallriksstöd

Ta ur den roterande tallriken och stödet ur ugnen. Rengör den roterande tallriken och tallriksstödet med mildt handdiskmedel. Torka torrt med en mjuk trasa. Både den roterande tallriken och stödet tål att diskas i diskmaskin.

Dörren

Rengör regelbundet dörrens båda sidor, dörrtätningarna och tätningssyrtorna med en mjuk, fuktig trasa, för att ta bort alla spår av smuts. Använd inte grova rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glasdörr eftersom de kan repa ytan och göra så att glaset splittras.

Ställ

Ställ Dessa ska tvättas i en mild diskmedelslösning och torkas. Stället kan tvättas i diskmaskin.

⚠ Obs! En ångtvätt får inte användas.

VAD GÖR JAG OM

Symtom	Kontroll/råd
Mikrovågsugnen inte fungerar som den ska?	- Säkringarna i proppskåpet fungerar. - Att det inte har förekommit ett strömavbrott. - Om säkringarna har gått, kontaktar du en behörig elektriker.
Mikrovågsläget fungera inte?	- Dörren har stängts ordentligt. - Dörrtätningarna och tätningssyrtorna är rena. - START/+30-knappen har tryckts in.
Den roterande tallriken roterar inte?	- Tallriksstödet har anslutits korrekt till drivningen. - Den eldfasta formen inte är större än den roterande tallriken. - Mat inte förekommer utanför den roterande tallrikens kant så att tallriken förhindras att rotera. - Inget blockerar rotationen i utrymmet under den roterande tallriken.
Mikrovågsugnen stängs inte av?	- Isolera apparaten från proppskåpet. - Kontakta en behörig ELECTROLUX-servicetekniker.
Belysningen inuti ugnen fungerar inte?	Kontakta en behörig ELECTROLUX-servicetekniker. Glödlampan i ugnen får endast bytas ut av en behörig ELECTROLUX-servicetekniker.
Det tar längre tid att värma upp och laga maten jämfört med tidigare?	- Ställ in en längre tillagningstid (dubbel mängd = knappt dubbel koktid) eller, - Om maten är kallare än normalt, rotera eller vrid kärlet då och då eller, - Ställ in en högre effektinställning.

SPECIFIKATIONER

Växelspänning	230 V, 50 Hz, en-fas						
Distributionssäkring/-relä	Minst 16 A						
Växelströmseffekt som krävs:	<table> <tr> <td>Mikrovågs</td><td>1,37 kW</td></tr> <tr> <td>Grill</td><td>1,00 kW</td></tr> <tr> <td>Mikrovågs/Grill</td><td>2,35 kW</td></tr> </table>	Mikrovågs	1,37 kW	Grill	1,00 kW	Mikrovågs/Grill	2,35 kW
Mikrovågs	1,37 kW						
Grill	1,00 kW						
Mikrovågs/Grill	2,35 kW						
Uteffekt:	<table> <tr> <td>Mikrovågs</td><td>900 W (IEC 60705)</td></tr> <tr> <td>Grill</td><td>1000 W</td></tr> </table>	Mikrovågs	900 W (IEC 60705)	Grill	1000 W		
Mikrovågs	900 W (IEC 60705)						
Grill	1000 W						
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz * (Grupp 2/Klass B)						
Utvändigt mått:	<table> <tr> <td>EMS26264O</td><td>594 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (D)</td></tr> <tr> <td>EMS26203O</td><td>594 mm (B) x 388 mm (H) x 404 mm (D)</td></tr> </table>	EMS26264O	594 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (D)	EMS26203O	594 mm (B) x 388 mm (H) x 404 mm (D)		
EMS26264O	594 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (D)						
EMS26203O	594 mm (B) x 388 mm (H) x 404 mm (D)						
Invändigt mått	342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **						
Ugnskapacitet	26 liter **						
Roterande tallrik	ø 325 mm, glass						
Vikt	ca 19,5 kg						
Ugnsbelysning	25 W/240-250 V						

* Den här produkten uppfyller kraven i den europeiska standarden EN55011. I enlighet med denna standard har produkten klassificerats som utrustning i grupp 2, klass B. Grupp 2 innebär att utrustningen avsiktligt genererar radiofrekvensenergi i form av elektromagnetisk strålning för värmebehandling av livsmedel.

Klass B innebär att utrustningen är lämplig för bruk i hemmiljö.
 ** Den invändiga kapaciteten beräknas genom att maximal bredd, djup och höjd mäts. Den faktiska kapaciteten för att rymma mat är mindre.



Den här ugnen överensstämmer med kraven i direktiven 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC och 2011/65/EU.

FÖR ATT STÄNDIGT KUNNA FÖRBÄTTRA VÅRA PRODUKTER KAN SPECIFIKATIONERNA KOMMA ATT ÄNDRAS UTAN FÖREGÅENDE MEDDELANDE

INSTALLATION

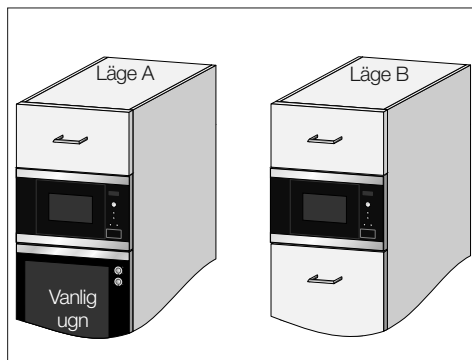
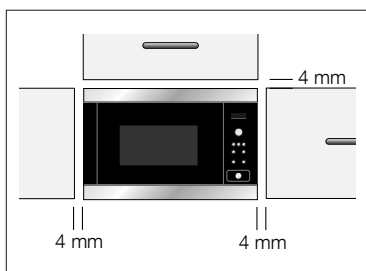
Om mikrovågsugnen installeras i läge A eller B:

Läge	Utrymmestorlek		
	B	D	H
A	560 x	550 x	380
	560 x	550 x	450
B	560 x	500 x	380
	560 x	500 x	450

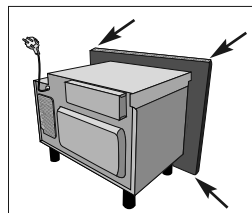
Mått i (mm)

INSTALLERA MIKROVÅGSUGNEN

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial och undersök apparaten noggrant för tecken på skador.
2. Installera försiktigt apparaten i köksskåpet, utan att bruka våld, tills ugnens främre ram löper jämnt med skåpets främre öppning.
3. Försäkra att apparaten står stadigt och inte lutar. Upprätthåll ett gap på 4 mm mellan skåpsdörren ovan och ramens överdel (se figuren).

**Monteringsalternativ 1:**

Fäst ugnen med skruvarna som medföljer. Fästpunkterna finns på ugnens övre och undre hörn.

**Monteringsalternativ 2:**

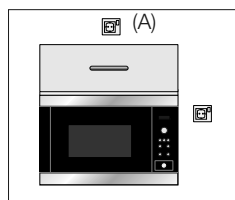
Använd det medföljande informationsbladet.

⚠ Viktigt!

Placera ugnen så att dess undersida befinner sig minst 85 cm över golvet. Det är viktigt att försäkra att installationen av den här produkten överensstämmer med instruktionerna i handboken, samt med installationsinstruktionerna från spisens eller den vanliga ugnens tillverkare.

ANSLUTA APPARATEN TILL STRÖMKÄLLAN

- **Eluttaget ska vara lättillgängligt så att enheten enkelt kan kopplas ur om en nödsituation skulle uppstå. I annat fall ska det vara möjligt att bryta strömmen till ugnen genom att en brytare monteras på det fasta kablaget i enlighet med föreskrifterna för elanslutningar.**
- **Kontakten får inte sitta bakom skåpet.**
- Det bästa läget är ovanför skåpet, se (A).



- Anslut apparaten till 230 V/50 Hz växelström (en-fas) via ett korrekt installerat jordat uttag. Uttaget måste vara säkrat med en säkring på 16 A.

MILJÖINFORMATION

Miljövänligt bortskaffande av förpackningsmaterial och gamla apparater

FÖRPACKNINGSMATERIAL

Mikrovågsugnarerna från ELECTROLUX erfordrar en effektiv förpackning som skyddar dem under transport. Minsta nödvändiga mängd förpackningsmaterial har använts. Förpackningsmaterial (t.ex. plastfilm eller polystyren) kan utgöra en fara för barn.

Tänk på kvävningsrisken. Allt förpackningsmaterial ska förvaras på avstånd från barn.

Allt använt förpackningsmaterial är miljövänligt och kan återvinnas. Kartongen är tillverkad av återvunnet papper och trästyckena är obehandlade. Plastdelarna har märkts som följer:
 «PE» polyetylen, t.ex. förpackningsfilm
 «PS» polystyren, t.ex. förpackningen (fri från CFC)
 «PP» polypropylen, t.ex. förpackningsremmar
 Genom att använda och återanvända förpackningen, sparas råmaterial och avfallsvolymer begränsas.
 Deponera förpackningen på närmaste återvinningsstation. Kontakta de lokala myndigheterna för ytterligare information.

- **Strömsladden får endast bytas ut av en behörig elektriker.**
- Knyt ett snöre runt strömsladden, före installationen, för att underlätta anslutning till läge (A) när apparaten installeras.
- Strömsladden FÅR INTE vikas när apparaten installeras i ett skåp med höga kanter.
- Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.

ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR



VARNING!

DEN HÄR APPARATEN MÅSTE JORDAS

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar om denna säkerhetsåtgärd inte följs.

Om kontakten som anslutits till din apparat inte passar i eluttaget, kontaktar du ELECTROLUX Service.

SKROTNING OCH ÅTERVINNING

Kontakta Elkretsen AB eller återförsäljaren för att få reda på var du kan lämna produkten för skrotning och återvinning. Du kan också gå in på www.el-kretsen.se för att ta reda på närmaste inlämningsställe. När det gäller kyl- och frysprodukter skall du kontakta din kommun för att få reda på var du kan lämna in produkten för skrotning och återvinning.

Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

SISÄLLYSLUETTELO

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA	67
TUOTEKUVAUS	71
OHJAUSPANEELI	72
ENNEN KÄYTTÖÄ	72
KÄYTTÖ	74
OHJELMAKAAVIOT	81
RESEPTIT	87
HOITO & PUHDISTUS	92
ONGELMATILANTEET	94
TEKNISET TIEDOT	94
ASENNUS	95
YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA	96

TÄYDELLISTEN TULOKSIEN SAAVUTTAMISEKSI

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.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA



TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA: LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ TULEVAA TARVETTA VARTEN

Tulipalon välttäminen

Mikroaaltouunia tulee valvoa käytön aikana. Liian suuri teho tai liian pitkä valmistusaika saattaa ylikuumentaa ruoan niin, että syttyy tulipalo. Pistorasian on oltava helposti ulottuvilla, jotta laitteen virtajohto voidaan irrottaa pistorasiasta vaaratilanteessa. Virtalähteen on oltava tyyppiä 230 V (AC), 50 Hz, jossa on vähintään 16 A:n sulake tai 16 A:n sulake. On suositeltavaa, että laite kytketään virtapiiriin, johon ei ole kytketty muita laitteita. Uunia ei saa säilyttää tai käyttää ulkona.

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. Käytä ainoastaan mikrouuninkestäviä astioita ja tarvikkeita. Uunia ei saa jättää ilman valvontaa, kun käytetään kertakäyttö-muovisia, -paperisia tai muita palavia astioita. 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.

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.

Uunin tai tuuletusaukkojen lähelle ei saa asettaa palavaa materiaalia. Tuuletusaukkoja ei saa peittää. Ruoasta ja ruoan kääreistä on poistettava kaikki metalliset sulkimet, langat jne. Metallipinnat voivat kipinöidä ja aiheuttaa tulipalon. Mikroaaltouunilla ei saa kuumentaa uppopaistoon käytettävää rasvaa. Lämpötilaa ei voi säädellä ja öljy voi syttyä tuleen. Popcornin valmistukseen on käytettävä erityisiä mikroaaltopopcorn-pakkauksia. Uunissa ei saa säilyttää ruokia tai muita tarvikkeita. Tarkista käynnistyksen jälkeen, että asetukset ovat oikeat ja että uuni toimii halutulla tavalla. Katso neuvoja käyttöohjeesta ja keittokirjasta.

Tapaturmien välttäminen



VAARA! Älä käytä uunia, jos se on vahingoittunut tai jos se ei toimi kunnolla. Tarkista seuraavat seikat ennen käyttöä:

- a) Luukku: varmista, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että se ei ole vinossa tai vääntynyt.
- b) Saranat ja luukun turvalukitus: tarkista, että

ne eivät ole rikki tai löysällä.

- c) Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat: varmista, että ne ovat ehjät.**
- d) Uunin ja luukun sisäpuoli: varmista, että niissä ei ole kolhuja.**
- e) Virtajohto ja pistoke: varmista, että ne ovat ehjät.**

Älä koskaan säädä, korjaa tai muunna uunia itse. Muun kuin ammattitaitoisen asentajan on vaarallista suorittaa mitään huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joissa joudutaan irrottamaan mikroaalloilta suojaavia osia.

Uunia ei saa käyttää luukun ollessa auki eikä luukun turvalukitusta saa muuttaa mitenkään. Älä käytä uunia, jos luukun tiivisteiden ja tiivistepintojen välissä on jotain.

Pidä oven tiivisteet ja viereiset osat puhtaana rasvasta ja liasta. Noudata käyttöoh-jeessa olevia hoito- ja puhdistusohjeita. Uunin puhtaanapidon laiminlyönti saattaa heikentää pinnan laatua, mikä voi lyhentää laitteen elinikää ja mahdollisesti aiheuttaa vaaratilanteen.

Henkilöiden, joilla on SYDÄMENTAHDISTIN, on noudatettava lääkäritä tai sydämentahdistimen valmistajalta saamia mikroaaltouunien käyttöön liittyviä varotoimia.

Sähköiskujen välttäminen

Laitteen kotelo ei saa koskaan irrota.

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. Virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen. Virtajohto ei saa koskettaa kuumia tai teräviä pintoja, kuten kuumaa tuuletusaukkoa ylhäällä uunin takana. Älä yritä vaihtaa uunin lamppua itse.

Uunin lampun saa vaihtaa vain ELECTROLUX in valtuuttama henkilö. Jos uunin lamppuun tulee vika, ota yhteys jälleenmyyjään tai valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se on vaihdettava samanlaiseen erikoisjohtoon. Virtajohdon saa vaihtaa vain valtuutettu ELECTROLUX huoltoliike.

Räjähdyksen ja äkillisen kiehumisen välttäminen

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

Älä koskaan käytä suljettuja astioita. Poista kannet ja suojukset ennen käyttöä. Suljetut astiat voivat räjähtää paineen vaikutuksesta, vaikka uunin virta olisi jo katkaistu. Nesteitä on kuumennettava varoen. On suositeltavaa käyttää leveäsuista astiaa, jotta kuplat pääsevät poistumaan helposti.

Juomien kuumennus mikroaaltouunissa voi johtaa kiehumiseen purkausmaisesti viiveellä, joten astiaa on käsiteltävä varoen.

Purkausmaisesti kiehuvan nesteen ja mahdollisten palovammojen estäminen:

1. Nestettä on sekoitettava ennen kuumennusta tai lämmitystä.
2. Lämmityksen ajaksi on suositeltavaa asettaa

nesteeseen lasisauva tai vastaava väline.

3. Anna nesteen seistä uunissa vähintään 20 sekuntia kypsennysajan päätyttyä, jolloin vältetään jälkikäteen tapahtuva roiskuva kiehuminen.

Kananmunia ei saa kypsentää kuorineen eikä kovaksikeitettyjä kananmunia saa kuumentaa mikroaaltouunissa, sillä ne voivat räjähtää vielä mikroaaltokypsennyksen jälkeen. Kun kypsennetään tai lämmitetään kananmunia, joita ei ole vatkattu tai sekoitettu, keltuaisiin ja valkuaisiin on pisteltävä reikiä, etteivät ne räjähdä. Kovaksikeitetyt kananmunat on kuorittava ja viipaloitava ennen kuin ne lämmitetään mikroaaltouunissa.

Esimerkiksi perunoiden, makkaroiden ja hedelmien kuoreen on pisteltävä reikiä ennen kypsennystä, etteivät ne räjähdä.

Palovammojen välttäminen

Otettaessa ruokaa uunista on käytettävä pannulappuja tai patakintaita. Valmistusastiat, popcorn-pakkaukset, paistopussit jne. on avattava kasvoista ja käsistä poispäin höyryn aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.

Palovammojen välttämiseksi ruoan lämpötila on tarkistettava ja ruoka sekoitettava ennen tarjoamista, erityisesti silloin, kun ruoka tarjoillaan vauvoille, lapsille tai vanhuksille.

Astian lämpötila ei vastaa ruoan tai juoman lämpötilaa; tämän takia ruoan lämpötila on aina tarkistettava. Luukua avattaessa on varottava

kuumia höyryjä, jotka voivat aiheuttaa palovammoja. Täytetyt ruoat on viipaloitava kuumennuksen jälkeen, jotta höyry pääsee purkautumaan ja vältetään palovammoilta.

Pidä lapset poissa luukun ja muiden heidän ulottuvillaan olevien, mahdollisesti kuumenevien osien lähettäviltä grilliä käytettäessä. Lapset on pidettävä kaukana grillistä palovammojen välttämiseksi. Kotelo, uunin sisäpuoli, tuuletusaukot, lisävarusteet ja astiat kuumenevat GRILLIN, YHDISTELMÄGRILLIN ja AUTOMAATTIKYSENNYS-toimintojen aikana. Ennen puhdistusta on varmistettava, etteivät ne ole kuumia.

Lasten suojeleminen



VAARA! Laite sekä sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat käytön aikana. Lämmityselementtien koskettamista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa koskea laitteeseen, paitsi jos heitä valvotaan jatkuvasti.

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset, fyysisesti tai henkisesti vammaiset, aistivammaisat 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. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa tiloissa: myymälöiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen työpaikkakeittiöt; maatilat; hotellien, motellien ja muiden asuin ympäristöjen asiakastilat; aamiaismajoituspaikat.

Uunin luokkuun ei saa nojata eikä siitä saa roikkua. Uunin kanssa ei saa leikkiä. Lapsille on neuvottava kaikki tärkeät turvaohjeet: patalappujen käyttö, ruoan päällysten poistaminen varovaisesti, itsestään kuumenevien tai vastaavien ruoan rapeutta lisäävien pakkausten, jotka voivat olla erityisen kuumia, käyttö.

Muita varoituksia

Uunia ei saa muuntaa millään tavoin. Uuni on tarkoitettu ainoastaan kotikäyttöön ja sitä saa käyttää ainoastaan ruoan valmistukseen. Se ei sovellu kaupalliseen tai laboratoriokäyttöön.

Toimintahäiriöiden ja vahingoittumisen välttäminen

Uunia ei saa koskaan käyttää tyhjänä, ellei käyttöohjeessa sanota toisin; katso sivu 78 huomautus 2. Uunin käyttö tyhjänä voi vahingoittaa sitä. Kun käytetään ruskistusastiaa tai itsestään kuumenevaa pakkausta, sen alle on aina asetettava lämmönkestävä eriste kuten posliinilautanen, jotta pyörivä alusta tai alustan kannatin ei vahingoitu. Alustan käyttöohjeissa mainittua kuumennusaikaa ei saa ylittää. Älä käytä metallisia astioita, jotka heijastavat mikroaaltoja ja voivat kipinöidä. Uuniin ei saa laittaa tölkkejä. Uunissa saa käyttää vain siihen tarkoitettua pyörivää alustaa ja alustan kannatinta. Uunia ei saa käyttää ilman pyörivää alustaa.

Pyörivän alustan vahingoittumisen välttäminen:

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

Laitteen kotelon päällä ei saa olla mitään käytön aikana.

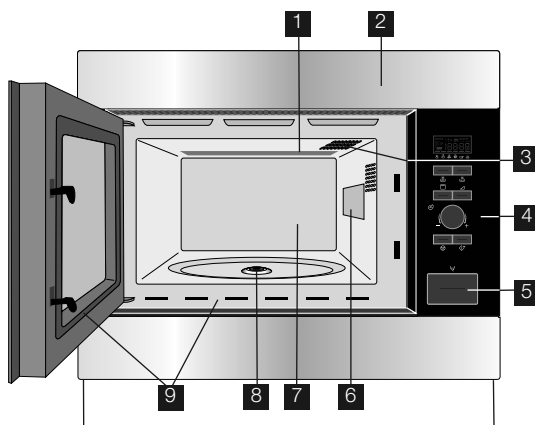
Mikroaaltouunissa ei saa käyttää muovisia astioita, koska ne voivat sulaa, jos uuni on vielä kuuma GRILLIN, YHDISTELMÄGRILLIN, AUTOMAATTIKYSENNYS-toimintojen käytön jälkeen. Muovisia astioita ei saa käyttää yllä mainittuihin tarkoituksiin, ellei astian valmistaja ole ilmoittanut, että astia soveltuu kyseiseen tarkoitukseen.

⚠ Huomautus!

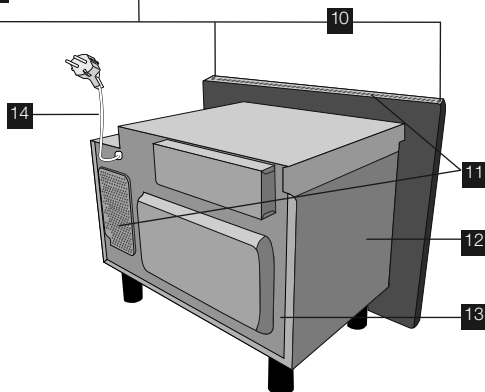
Jos et osaa ottaa uunia käyttöön, ota yhteys valtuutettuun, pätevään sähköasentajaan. Valmistaja ja jälleen-myyjä eivät ota vastuuta uunin vahingoittumisesta tai henkilöva-hingoista, jotka seuraavat virheellisestä sähkökytkennästä. Uunin seinämiin sekä luukun tiivisteiden ja tiivistepin-tojen ympärille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

TUOTEKUVAUS

MIKROAALTOUUNI JA LISÄVARUSTEET



- 1 Grillivastus
- 2 Etupaneeli
- 3 Uunin lamppu
- 4 Ohjauspaneeli
- 5 Luukun avaus -painike
- 6 Mikroaalto suoja
- 7 Uunin sisäpuoli
- 8 Alustan kiinnitysnapa
- 9 Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat
- 10 Kiinnityspisteet (4)
- 11 Tuuletusaukot
- 12 Kotelo
- 13 Takalokero
- 14 Virtajohto



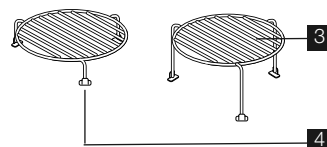
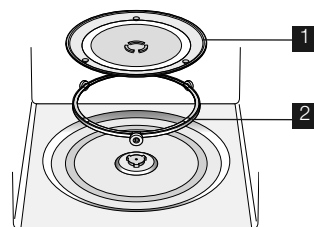
Tarkista, että uunin mukana on toimitettu seuraavat lisävarusteet:

- 1 Pyörivä alusta
- 2 Alustan kannatin
- 3 Korkea ritilä
- 4 Matala ritilä
- 5 4 kiinnitysruuvia (ei kuvassa)

- Aseta alustan kannatin uunin pohjalle.
- Aseta pyörivä alusta alustan kannattimen päälle.
- Varmista, että astiat eivät osu pyörivän alustan reunaan, kun ne otetaan pois uunista. Muuten alusta voi vahingoittua.



Kun tilaat lisävarusteita, ilmoita jälleenmyyjälle tai valtuutetulle ELECTROLUX huollolle tuotteen malli ja varaosa.



OHJAUSPANEELI

1 DIGITAALINÄYTTÖ merkkivalot

	Grill		Plus- ja miinustoiminnot
	Mikroaallot		Automaattisulatus leipä
	Yhdistelmägrilli		Automaattisulatus
	Kello		Paino
	Ruuanlaittovaiheet		

2 AUTOMAATTIKYPSENNYS merkkivalot

3 AUTOMAATTIKYPSENNYS painike

4 AUTOMAATTISULATUS painike

5 TEHOASETUS painike

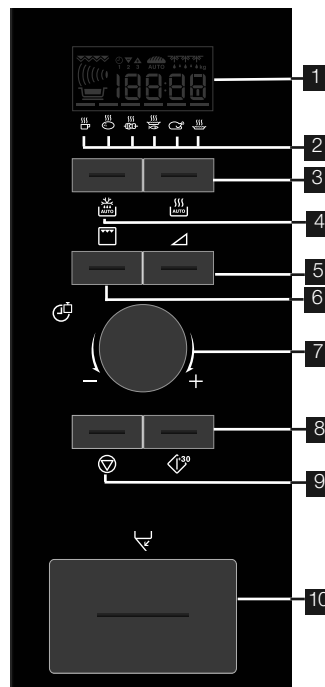
6 GRILL painike

7 AJASTIN/PAINO säädin

8 START/+30 painike

9 STOP painike

10 LUUKUN AVAUS painike



ENNEN KÄYTTÖÄ

ENERGIANSÄÄSTÖTILA

Uuni on asetettu energiansäästötilaan ("Econ").

1. Kytke uunin virtajohto pistorasiaan.
2. Näytössä lukee: 'Econ'.
3. Näyttö laskee alaspäin luvusta 3:00 nollaan.
4. Kun laskuri saavuttaa nollan, uuni siirtyy energiansäästötilaan ja näyttö tyhjenee.



- Jos haluat peruuttaa energiansäästötilan, aseta kello.

KELLON ASETUS

Uunissa on 12 ja 24 tunnin kello.

Esimerkki: Jos haluat asettaa kellonajaksi 11:30 (12 tunnin kello).

1. Avaa ovi.
2. Näytössä lukee: 'Econ'.

3. Paina ja pidä alhaalla START/+30-painiketta viiden sekunnin ajan. Kuulet äänimerkin. Näytössä lukee:

12 H

4. Aseta tunti kääntämällä AJASTIN/PAINO-nuppia.
5. Paina START/+30-painiketta kerran ja aseta sitten minuutit kääntämällä AJASTIN/PAINO-nuppia.
6. Paina START/+30-painiketta.
7. Tarkasta näyttö:

11:30

8. Sulje ovi.



- Voit kiertää AJASTIN/PAINO-nuppia myötä- tai vastapäivään.
- Jos painat STOP-painiketta, aikaa ei aseteta. Näytössä lukee: 'Econ'.

Esimerkki: Tunnin kellon asettaminen aikaan 23:30 (24 tunnin kell).

1. Avaa ovi.
2. Näytössä lukee: 'Econ'.
3. Paina ja pidä alhaalla START/+30-painiketta viiden sekunnin ajan. Kuulet äänimerkin. Näytössä lukee:

4. Paina START/+30-painiketta. Näytössä lukee:

5. Aseta tunti kääntämällä AJASTIN/PAINO-nuppia.
6. Paina START/+30-painiketta kerran ja aseta sitten minuutit kääntämällä AJASTIN/PAINO-nuppia.
7. Paina START/+30-painiketta.
8. Tarkasta näyttö:
9. Sulje ovi.



- Voit kiertää AJASTIN/PAINO-nuppia myötä- tai vastapäivään.
- Jos painat STOP-painiketta, aikaa ei aseteta. Näytössä lukee: 'Econ'.

AJAN SÄÄTÄMINEN KUN KELLO ON ASETETTU TAI UUNI

Esimerkki: Tunnin kellon asettaminen aikaan 11:45.

1. Avaa ovi.
2. Paina ja pidä alhaalla START/+30-painiketta viiden sekunnin ajan. Kuulet äänimerkin. Näytössä lukee:

(Jos haluat muuttaa kellon 24 tunnin kelloksi, paina uudelleen START/+30-painiketta.)

3. Aseta tunti kääntämällä AJASTIN/PAINO-nuppia.
4. Paina START/+30-painiketta kerran ja aseta sitten minuutit kääntämällä AJASTIN/PAINO-nuppia.
5. Paina START/+30-painiketta.
6. Tarkasta näyttö:

VOIT PERUUTTAA KELLON JA ASETTAA ECON TILASSA

1. Avaa ovi.
2. Paina ja pidä alhaalla START/+30-painiketta viiden sekunnin ajan. Kuulet äänimerkin. Näytössä lukee:

(Jos haluat muuttaa kellon 24 tunnin kelloksi, paina uudelleen START/+30-painiketta.)

3. Paina STOP-painiketta.
4. Näytössä lukee: 'Econ'.
5. Sulje ovi.
6. Näyttö laskee alaspäin luvusta 3:00 nollaan.
7. Kun laskuri saavuttaa nollan, uuni siirtyy energiansäästötilaan ja näyttö tyhjenee.

STOP-PAINIKKEEN KÄYTTÖ

STOP painikkeella voidaan:

1. Poistaa ohjelmoinnin aikana tehty virhe.
2. Pysäyttää uuni tilapäisesti kypsennyksen aikana.
3. Peruuttaa ohjelma kypsennyksen aikana painamalla painiketta kahdesti.



TURVALUKITUS

Uunissa on turvallisuustoiminto, joka estää lapsia käyttämästä uunia vahingossa. Kun lukitus on käytössä, mitään mikroaaltouunin toimintoja ei voida käyttää ennen kuin lukitustoiminto on poistettu käytöstä.

Esimerkki: Turvalukituksen käyttöönotto

1. Paina STOP-painiketta 5 sekuntia.



Uuni antaa äänimerkin, ja näkyviin tulee "LOC":



- Poista turvalukitus käytöstä pitämällä STOP-painiketta painettuna viiden sekunnin ajan. Uuni antaa kaksi äänimerkkiä, ja kellonaika tulee näkyviin.
- Turvalukitusta ei voida ottaa käyttöön, jos kelloa ei ole asetettu.

KÄYTTÖ

NEUVOJA JA VINKKEJÄ

Ruoan kypsyttämiseksi/sulattamiseksi mikrouunissa mikroaaltoenergian on kuljettava kyseisen astian seinämien läpi ruokaan pääsemiseksi. Näin ollen on tärkeää valita sopiva ruoanvalmistusastia.

Pyöreät/soikeat astiat ovat neliömäisiä/pitkulaisia parempia, sillä astian nurkissa olevalla ruoalla on taipumus ylikypsyä.

On tärkeää käännellä, siirrellä tai hämmentää ruokaa tasaisen lämmön varmistamiseksi.

Seisonta-aika on välttämätön ruoan kypsyttämisen jälkeen, sillä sen aikana lämpö levittyy tasaisesti kautta ruoan.

Ruokaa koskevia ominaisuuksia

Koostumus	Ruoat, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. maustekakut ja tortut) vaativat lyhyemmän kuumennusajan. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen palamaan.
Tiiviys	Ruoan tiiviys voi vaikuttaa tarvittavan kypsytyksajan pituuteen. Kevyet, huokoiset ruoat, kuten kakut tai leipä, kypsyvät nopeammin kuin raskaat, tiiviit ruoat, kuten paistit ja vuokaruokat.
Määrä	Kypsytysaikaa on pidennettävä uuniin asetetun ruoan määrää lisättäessä. Esimerkiksi neljän perunan kypsyttäminen vie pitempään kuin kahden perunan kypsyttäminen.
Koko	Pienikokoiset ruoat ja pienet palaset kypsyvät nopeammin kuin suurikokoiset, sillä mikroaallot pystyvät kulkemaan niiden kaikkien sivujen läpi kohti keskustaa. Tasaisen kypsyttämisen saamiseksi on parasta, että kaikki ruoan osat paloitellaan samankokoisiksi.
Muoto	Muodoltaan epäsäännöllisten ruokien, kuten kanan rintapalasten tai kanankoipien, paksumpien osien kypsyttäminen vaatii pitemmän ajan. Pyöreämuotoiset ruoat kypsyvät mikrouunissa tasaisemmin kuin neliömuotoiset ruoat.
Lämpötila	Ruoan alustava lämpötila vaikuttaa kyseisen ruoan vaatiman kypsyttämisaajan pituuteen. Jäähdytetyt ruoat vievät pitempään kuin huoneen lämpötilassa oleva ruoka. Halkaise ruoat, joissa on täytettä, kuten hillomunkit, niiden lämmön laskemiseksi tai höyryn vähentämiseksi.

Kypsytysmenetelmiä

Järjestele	Aseta ruoan paksummat osat astian ulko-osaa kohti. Esim. kanankoivet.
Peitä	Käytä ilmarei'illä 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! Kanamunia, esim. paistettuja ja kovaksi keitettyjä munia, ei saa kuumentaa mikroaalloja käyttämällä, sillä ne voivat räjähtää vielä senkin jälkeen kun kypsyttäminen on suoritettu.
Hämmennä, kääntele ja siirtele	Tasaisen kypsyttämisen aikaansaamiseksi on ehdottoman tärkeää hämmentää, käännellä ja siirrellä ruokaa kypsyttämisen aikana. Muista aina hämmentää ja siirtele ulkosivuilta keskikohtaa kohti.
Seisota	Seisonta-aika on välttämätön kypsyttämisen jälkeen niin että lämpö jakautuu tasaisesti kautta koko ruoan.
Suojele	Jotkut sulatettavan pakasteen osista voivat lämmetä. Osat, joilla on taipumus lämmetä, voidaan suojata pieniä alumiinifoliopalasja käyttämällä. Nämä osat, kuten kanankoivet ja -siivet, voidaan peittää pienin alumiinifoliopalasjin, jotka heijastavat mikroaalloja.

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. Folloastioita saa käyttää vain niiden valmistajan erityisestä suosituksesta, noudatta tarkkaan annettuja ohjeita.
Ruskistusta varten tarkoitetut astiat	✓	Noudatta aina valmistajan antamia ohjeita. Älä ylitä annettuja kuumennusaikoja. Ole hyvin varovainen, sillä nämä astiat voivat tulla hyvin kuumiksi.
Porsliini ja keramiikka	✓ / ✗	Porsliiniset astiat, saviastiat, lasitetusta keramiikasta ja luoporsliinista valmistetut astiat ovat yleensä sopivia käytettäväksi, mikäli niissä ei ole metallikoristelua.
Lasiastiat, esim. Pyrex®	✓	On syytä noudattaa varovaisuutta hienosta lasista valmistettuja astioita käytettäessä, sillä ne voivat särkyä tai haljeta ne äkillisesti kuumennettaessa.
Metalli	✗	Metallisten astioiden käyttöä ei suositella mikroaaltotehoa käytettäessä, muuten voi aiheutua kipinöintiä ja seurauksena voi olla syttyminen tuleen.
Muovi/polystyreeni esim. pikaruoka-astiat	✓	On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä jotkut astiat voivat korkeissa lämpötiloissa käyristyä, sulaa tai haalistua väritään.
Kelmu	✓	Ei saa koskettaa ruokaa ja on lävistettävä höyryn päästämiseksi ulos.
Pakaste/paistopussit	✓	Täytyy lävistää höyryn päästämiseksi ulos. Varmista, että pussit sopivat käytettäväksi mikrouunissa. Älä käytä muovisia tai metallisia siteitä, sillä ne voivat sulaa tai syttyä tuleen metallikipinöinnin aiheuttamana.
Paperi – lautaset, kupit ja talouspaperi	✓	Käytä vain lämmittämiseen tai kosteuden imemiseksi. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.
Olki- ja puuastiat	✓	Valvo aina uunia näitä materiaaleja käytettäessä, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.
Kierrätetty paperi ja sanomalehti-paperi	✗	Voivat sisältää metalliuitteita, jotka voivat aiheuttaa 'kipinöintiä' ja syttymisen tuleen.

MIKROAALLOT KYPSENNYS

Uuni voidaan ohjelmoida toimimaan enintään 90 minuutin ajan. Annettava kypsennys- ja sulatusaika vaihtelee 15 sekunnin ja 5 minuutin välillä. Annettava aika riippuu kokonaiskypsennys- tai kokonaissulatusajasta taulukon osoittamalla tavalla.

Kypsennysaika	Väli
0-5 minuuttia	15 sekuntia
5-10 minuuttia	30 sekuntia
10-30 minuuttia	1 minuutti
30-90 minuuttia	5 minuuttia

MANUAALISESSA SULATUKSESSA

Manuaalisessa sulatuksessa (sulatus ilman automaattista sulatustoimintoa) on käytettävä 270 W:n tehoa. Näytössä näkyy sulatuksen symboli, kun tämä teho on valittu.

TEHOASETUKSET

Uunissa on 6 tehoasetusta.

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

W = WATT, Teho

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

1. Paina TEHOASETUS painiketta kaksi kertaa.



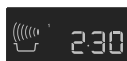
2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 2.30 tulee näytölle.



3. Paina START/+30 painiketta.



4. Tarkista näyttö:



- Jos luukku avataan kypsennyksen aikana, kypsennysaika pysähtyy automaattisesti. Kypsennysaika alkaa kulua uudelleen, kun luukku suljetaan ja painetaan START/+30 painiketta.
- Mikroaaltojen tehoasetus voidaan tarkistaa kypsennyksen aikana painamalla TEHOASETUS painiketta.
- Kypsennysaika voidaan lisätä tai vähentää kypsennyksen aikana kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.
- Kypsennysteho voidaan säätää kypsennyksen aikana painamalla TEHOASETUS painiketta.
- Kypsennysohjelma voidaan peruuttaa kypsennyksen aikana painamalla STOP-painiketta kaksi kertaa.



Tärkeää!

Jos tehoasetusta ei valita, oletuksena on automaattisesti 900 W/KORKEA.

KEITTIÖAJASTIN

Esimerkki: Keittiöajastimen asetus seitsemäksi minuutiksi.

1. Paina TEHOASETUS painiketta 7 kertaa.



2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 7.00 tulee näytölle.



3. Paina START/+30 painiketta.



4. Tarkista näyttö:



- Ajastin voidaan keskeyttää tilapäisesti painamalla STOP-painiketta. Ajastin voidaan käynnistää uudelleen painamalla START/+30-painiketta. Ajastintilasta voidaan poistua kokonaan painamalla uudelleen STOP-painiketta.

LISÄÄ 30 SEKUNTIA

START/+30 painike mahdollistaa seuraavat kaksi toimintoa.

1. **Pikakäynnistys**

START/+30 painikkeen painallus kypsentää 30 sekunnin ajan 900 W/ KORKEA:n teholla.



2. **Kypsennysajan pidentäminen**

Kypsennysaika voidaan pidentää normaalkäytössä 30 sekuntia kerrallaan painamalla painiketta uunin ollessa käynnissä.



- 30 sekunnin lisäystoimintoa voidaan käyttää myös grillaustilan aikana.
- Tätä toimintoa ei voida käyttää AUTOMAATTIKYPSENNYS- tai AUTOMAATTISULATUSTOIMINTOJEN käytön aikana.

PLUS- & MIINUSTOIMINNOT

PLUS- ja MIINUSTOIMINTOJEN avulla voidaan vähentää tai lisätä kypsennysaika automaattiohjelmien käytön aikana.

Jos perunoista halutaan kypsiä mutta silti kiinteitä, voidaan käyttää MIINUSTOIMINTOA . Jos taas halutaan, että perunat ovat hiukan pehmeämpiä, voidaan käyttää PLUSTOIMINTOA .

Esimerkki: Perunoiden (0,3 kg) valmistus hyvin kypsiksi.

1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på AUTOMAATTIKYPSENNYS-knappen två gånger.



2. Kääntämällä AJASTIN/PAINO -säädintä kunnes 0.3 tulee näytölle.



3. Valitse PLUS-toiminto painamalla TEHOASETUS painiketta kerran.



4. Paina START/+30 painiketta.



5. Tarkista näyttö:



- Peruuta PLUS-/MIINUSTOIMINTO painamalla TEHOASETUS painiketta kolme kertaa.
- Jos valitset PLUS, näytössä näkyy .
- Jos valitset MIINUS, näytössä näkyy .

GRILLIN & YHDISTELMÄGRILLIN KÄYTTÖ

Tällä mikroaaltouunilla voidaan valmistaa ruokaa GRILLATEN kahdella tavalla:

1. Vain grill.
2. Yhdistelmägrilli (grill ja mikroaalto).

⚠ Tärkeää!

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

1. Kypsennys pelkällä grillillä

Tällä valmistustavalla voidaan grillata tai ruskistaa ruokaa.

Esimerkki: Lämpimien voileipien valmistus neljässä minuutissa.

1. Paina GRILL painiketta kerran.



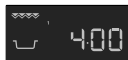
2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 4.00 tulee näytölle.



3. Paina START/+30 painiketta.



4. Tarkista näyttö:



2. Kypsennys yhdistelmä grillillä

Tässä valmistustavassa käytetään sekä grilliä että mikroaaltoja (90 W - 630 W). Mikroaaltotehon oletusasetus on 270 W.

Painike	Asetus
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

Esimerkki: Grillivartaat valmistus seitsemässä minuutissa YHDISTELMÄGRILLILLA (450 W).

1. Paina GRILL painiketta 3 kertaa.



2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 7.00 tulee näytölle.



3. Paina START/+30 painiketta.



4. Tarkista näyttö:



MONIVAIHEKYPSENNYS

Enintään kolme peräkkäistä vaihetta voidaan ohjelmoida yhdistämällä MIKROAALTO, GRILL tai YHDISTELMÄGRILLI.

Esimerkki: Jos halutaan kypsentää:

2 minuuttia 30 sekuntia 630 W:n

teholla (Vaihe 1)

5 minuuttia vain grillillä (Vaihe 2)

Vaihe 1

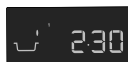
1. Paina TEHOASETUS painiketta kerran.



2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 2.30 tulee näytölle.



3. Tarkista näyttö:



Vaihe 2

1. Paina GRILL painiketta kerran.



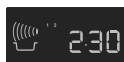
2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 5:00 tulee näytölle.



3. Paina START/+30 painiketta.



4. Tarkista näyttö:



Uuni kypsentää ensin 2 minuutin 30 sekunnin ajan 630 W:llä, sitten 5 minuutin ajan vain grillillä.

AUTOMAATTIKYPSENNYS JA AUTOMAATTISULATUS ASETUS

AUTOMAATTIKYPSENNYS tai AUTOMAATTISULATUS toiminto määrittää oikean kypsennystavan ja -ajan automaattisesti. Käytettävissä on 6 AUTOMAATTIKYPSENNYS valikkoa ja 2 AUTOMAATTISULATUS valikkoa.

Automaattikypsennys

Ruoka	Symboli	Asetus
Juoma		Mikroaallot
Keitetyt perunat ja uuniperunat		Mikroaallot
Grillivartaat		Mikroaallot + grill
Kuorutettu kalafilée		Mikroaallot + grill
Grillattu broileri		Mikroaallot + grill
Gratiini		Mikroaallot + grill

Esimerkki: Perunoiden (0,3 kg) valmistus.

1. Valitse haluttu valikko painamalla kaksi kertaa AUTOMAATTIKYPSENNYS painiketta.



2. Kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä kunnes 0.3 tulee näytölle.



3. Paina START/+30 painiketta.



4. Tarkista näyttö:



Kun käyttäjältä edellytetään toimenpiteitä (esim. ruoan sekoittamista), uunin toiminta pysähtyy, kuuluu äänimerkki ja jäljellä oleva kypsennysaika ja mahdolliset merkkivalot vilkkuvat näytössä. Jatka kypsennystä painamalla START/+30 painiketta. Ohjelma päättyy automaattisesti AUTOMAATTIKYPSENNYSAJAN päättymisen jälkeen. Uuni antaa äänimerkin, ja kypsennyksen symboli vilkkuu. Yhden minuutin ja muistutus-äänimerkin jälkeen näkyviin tulee kellonaika.

Automaattisulatus

Ruoka	Symboli
Liha/Kala/Linnunliha	
Leipä	

Esimerkki: Automaattisulatus (0,2kg) leipä.

1. Valitse haluttu valikko painamalla kaksi kertaa AUTOMAATTISULATUS painiketta.



x2

2. Kääntämällä AJASTIN/PAINO -säädintä kunnes 0.2. tulee näytölle.



3. Paina START/+30 painiketta.



x1

4. Tarkista näyttö:



Kun käyttäjältä edellytetään toimenpiteitä (esim. ruoan sekoittamista), uunin toiminta pysähtyy, kuuluu äänimerkki ja jäljellä oleva kypsennysaika ja mahdolliset merkkivalot vilkkuvat näytössä. Jatka kypsennystä painamalla START/+30 painiketta. Ohjelma päättyy automaattisesti AUTOMAATTISULATUSAJAN päättymisen jälkeen. Uuni antaa äänimerkin, ja kypsennyksen symboli vilkkuu. Yhden minuutin ja muistutusäänimerkin jälkeen näkyviin tulee kellonaika.

OHJELMAKAAVIOT

AUTOMAATTIKYPSENNYS & AUTOMAATTISULATUS TAULUKOT

Automaatti-kypsennys	Paino (taso)/Astiat	Painike	Valmistuskypsennys
Juoma (tee tai kahvi) 	1-6 kuppia 1 kuppia = 200 ml	 x1	Aseta kuppi pyörivän alustan reunalle.
Keitetyt perunat ja uuniperunat 	0,2-1,0 kg (100 g) Kulho ja kansi	 x2	Keitetyt perunat: Kuori perunat ja paloittele ne tasakokoisiksi palasiksi. Uuniperunat: Valitse tasakokoisia perunoita ja pese ne. - Aseta perunat kulhoon. - Lisää tarvittava määrä vettä (per 100 g) eli noin 2 rkl ja vähän suolaa. - Peitä kannella. - Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen. - Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.
Grillivartaat 	0,2-0,8 kg (100 g) Korkea ritalä	 x3	- Valmistele grillivartaat katsomalla sivulla 83 olevaa reseptiä. - Aseta korkealle ritalälle ja kypsennä. Kun äänimerkki kuuluu, käännä. - Kypsennyksen jälkeen poista vartaat vuoasta ja aseta lautaselle tarjoilua varten. (Voidaan tarjota heti.)
Kuorrutettu kalafilee 	0,5-1,5 kg* (100 g) Soikea uunivuoka Matala ritalä	 x4	Katso resepti "kuorrutettu kalafilee", sivu 83. * Ainesten kokonaispaino.
Grillattu broileri 	0,9-1,8 kg (100 g) Paistinvuoka Matala ritalä	 x5	- Sekoita ainekset 2 rkl öljyä, 1 tl paprikaa, suolaa, ja pippuria ja levitä broilerin päälle. - Lävistä broilerin nahka. - Aseta kana paistinastiaan sen rintaosan ollessa alaspäin. - Aseta suoraan kääntölevylle ja kypsytä. - Kun kuuluu äänimerkki, käännä vartaat. - Anna seistä noin 3 minuuttia uunissa kypsytyksen jälkeen, poista mikrouunista ja aseta lautaselle tarjoilua varten.
Gratiini 	0,5-1,5 kg* (100 g) Soikea uunivuoka Matala ritalä	 x6	Katso "gratiini" reseptit, sivu 84. * Ainesten kokonaispaino.

 Kylmäsäilytettävien ruokien alkulämpötilä on 5 °C, pakasteiden -18 °C.

Automaattisulatus	Paino (taso)/ Astiat	Painike	Valmistuskypsennys
Liha/kala/linnuniha  (Kokonainen kala, medaljongit, kalafileet, kanankoivet, rintafileet, jauheliha, pihvit, kyljykset, jauhelihipihvit, makkarat)	0,2-1,0 kg (100 g) Paistinvuoka	 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 alumiinifolioon 15-45 minuutiksi, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan. - Jauheliha: Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka. Poista sulatetut osat, jos mahdollista. i Ei sovellu kokonaisten lintujen kypsennykseen.
Leipä   AUTO	0,1-1,0 kg (100 g) Paistinvuoka	 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.

i Kylmäsäilytettävien ruokien alkulämpötila on 5 °C, pakasteiden -18 °C.



- Anna pelkän ruoan paino. Älä lisää astian painoa.
- Jos ruoka painaa enemmän tai vähemmän kuin taulukoissa on mainittu, paino tai määrä on annettava itse.
- Valmiin ruoan lämpötila riippuu ruoan alkulämpötilasta. Varmista, että ruoka on tulikuuma kypsennyksen jälkeen.
- Kun käyttäjältä edellytetään toimenpiteitä (esim. ruoan sekoittamista), uunin toiminta pysähtyy, kuuluu äänimerkki ja jäljellä oleva kypsennysaika ja mahdolliset merkkivalot vilkkuvat näytössä. Jatka kypsennystä painamalla START/+30 painiketta.
- Jäähdytysuuletin voi käynnistyä mikroaalto-, grill- tai yhdistelmä-grillitoiminnon käytön jälkeen.



Automaattisulatus

- Pihvit ja kyljykset tulee pakastaa yhtenä kerroksena.
- Jauheliha tulee pakastaa ohuena levynä.
- Suojaa sulaneet osat kääntämisen jälkeen alumiinifolion suikaleilla.
- Siipikarja on käsiteltävä välittömästi sulattamisen jälkeen.

RESEPTJÄ AUTOMAATTIKYPSENNYS

Grillivartaat

4 palaa	
400 g	sianlihakotlettia, kuutioituna
100 g	pekonia
100 g	sipulia, lohkottuna neljään osaan
250 g	tomaattia, lohkottuna neljään osaan
100 g	vihreä paprika, kuutioituna
2 rkl	ruokaöljyä
4 tl	paprikaa
	suolaa
1 tl	cayennenpippuria
1 tl	worcesterkastiketta

1. Pujota lihapaloja ja vihanneksia vuorottain neljään puuvartaaseen.
2. Sekoita öljyyn mausteita ja harjaa öljy vartaisiin.
3. Aseta vartaat ritilälle ja kypsytä tasolla AUTOMAATTIKYPSENNYS, "Grillivartaat".

Kuorutettu kalafilee, 'Esterhazy'

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	kalafileetä
100 g	200 g	300 g	purjoa (renkaina)
20 g	40 g	60 g	sipulia (ohuina viipaleina)
40 g	100 g	140 g	porkkanaa (raastettuna)
10 g	15 g	20 g	voita tai margariinia
			suolaa, pippuria, muskottipähkinää
1 rkl	1½ rkl	2 rkl	sitruunamehua
50 g	100 g	150 g	ranskankermaa
50 g	100 g	150 g	Gouda-juustoa (raastettuna)

1. Aseta vihannekset, voi ja mausteet paistinvuokaan ja sekoita hyvin. Kypsytä 2-6 minuuttia painosta riippuen tasolla 900 W.
2. Huuhtele ja kuivaa kala, ja ripottele päälle sitruunamehua ja suolaa.
3. Sekoita ranskankerma vihanneksen kanssa ja lisää mausteita tarvittaessa.
4. Aseta puolet vihanneksista soikeaan uunivuokaan. Aseta kala vuokaan ja peitä lopuilla vihanneksilla.
5. Ripottele päälle Gouda-juusto, aseta vuoka matalalle ritilälle ja kypsennä AUTOMAATTIKYPSENNYS, "kuorutettu kalafilee".
6. Seisota noin 5 minuuttia kypsytyksen jälkeen.

Kuorutettu kalafilee, 'Italialainen'

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	kalafileetä
½ rkl	1 rkl	1½ rkl	sitruunamehua
½ rkl	1 rkl	1½ rkl	anjoisivoita
30 g	50 g	80 g	Gouda-juustoa (raastettuna)
			suolaa, pippuria
150 g	300 g	450 g	tuoreita tomaatteja
1 rkl	1½ rkl	2 rkl	silputtuja yrtejä
100 g	180 g	280 g	Mozzarella-juustoa
½ rkl	¾ rkl	1 rkl	basilikkaa (silputtuna)

1. Pese ja kuivaa kala ja levitä sen päälle sitruunamehua, suolaa ja anjoisivoita.
2. Aseta soikeaan vuokaan (valitse vuoan koko kalan painon mukaan).
3. Ripottele Gouda-juusto kalan päälle.
4. Aseta tomaatit juuston päälle.
5. Mausta suolalla, pippurilla ja yrteillä.
6. Valuta Mozzarella, leikkaa viipaleiksi ja aseta tomaattien päälle. Ripottele basilikka juuston päälle.
7. Aseta vuoka matalalle ritilälle ja kypsennä AUTOMAATTIKYPSENNYS "kuorutettu kalafilee".
8. Seisota noin 5 minuuttia kypsytyksen jälkeen.

Pinaattigratiini			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	pinaattia (sulatettuna ja valutettuna)
15 g	30 g	45 g	sipulia (hienoksi silputtuna)
			suolaa, pippuria, muskottipähkinää
5 g	10 g	15 g	voita tai margariinia (paistinastian voitelemiseksi)
150 g	300 g	450 g	keitettyjä perunoita (viipaleina)
35 g	75 g	110 g	keittokinkkua (kuutioina)
50 g	100 g	150 g	ranskankermaa
1	2	3	kananmunaa
40 g	75 g	115 g	juustoraastetta

Peruna-kesäkurpitsagratiini			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	voita tai margariinia (paistinastian voitelemiseksi)
200 g	400 g	600 g	keitettyjä perunoita (viipaleina)
115 g	230 g	345 g	kesäkurpitsaa (ohuina viipaleina)
75 g	150 g	225 g	ranskankermaa
1	2	3	kananmunaa
1/2	1	2	valkosipulinkynttä (murskattuna)
			suolaa, pippuria
40 g	80 g	120 g	Gouda-juustoraastetta
10 g	20 g	30 g	auringonkukansiemeniä

1. Sekoita pinaatti ja sipuli. Mausta suolalla, pippurilla ja muskottipähkinällä.
2. Voitele soikea uunivuoka. Aseta perunaviipaleet, kinkkukuutiot ja pinaatti kerroksittain vuokaan. Ylimmän kerroksen tulee olla pinaattia.
3. Sekoita kananmunat crème fraîche'iin, lisää suola ja pippuri ja kaada paistoksen päälle.
4. Peitä gratiini raastetulla juustolla.
5. Aseta matalalle rutille ja kypsennä AUTOMAATTIKYPSENNYS, "Gratiini".
6. Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen 5–10 minuuttia.

1. Voitele soikea vuoka. Aseta peruna- ja kesäkurpitsaviipaleet vuokaan kerroksittain.
2. Sekoita kananmunat ranskankermaa'iin, mausta suolalla, pippurilla ja valkosipulilla ja kaada paistoksen päälle.
3. Sirottele Gouda-juustoa paistoksen päälle.
4. Sirottele lopuksi auringonkukansiemeniä paistoksen päälle.
5. Aseta matalalle rutille ja kypsennä AUTOMAATTIKYPSENNYS, "Gratiini".
6. Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen 5–10 minuuttia.

AUTOMAATTINEN TEHON VÄHENNYS



Huomautus!

Jos kypsennät ruokaa normaalin ajan vain samalla teholla, uuni laskee tehoa automaattisesti ylikuumenemisen

välttämiseksi. (Mikroaaltoteho alenee tai Grillivastus kytkeytyy päälle ja pois.) Suurin teho voidaan asettaa uudelleen 90 sekunnin tauon jälkeen.

Kypsennystapa	Normaali aika	Vähennetty teho
Mikroaalto 900 W	20 minuuttia	Mikroaalto 630 W
Grill	20 minuuttia	Grill - 50 %
Dubbelgrill	Grill - 20 minuuttia	Grill - 50 %

VALMISTUSAIKATAULUKOT

Käytetyt lyhenteet

rkl = ruokalusikka	kuppi = kupillinen	g = gramma	ml = millilitra	min = minuuttia
tl = teelusikka	kg = kilogramma	l = litra	cm = senttimetri	

Ruokien & juomien kuumennus

Ruoka/Juoma	Paino -g/ml-	Asetus	Teho Asetus	Aika -Min-	Valmistus
Maito 1 kuppi	150	Mikro	900 W	noin. 1	älä peitä
Vettä, 1 kuppi	150	Mikro	900 W	noin. 2	älä peitä
6 kuppia	900	Mikro	900 W	8-10	älä peitä
1 kannullinen	1000	Mikro	900 W	9-11	älä peitä
Tarjoilulautasia (Vihanneksia, lihaa ja lisukkeita)	400	Mikro	900 W	4-6	lisää vettä kastikkeeseen, peitä, sekoita kerran lämmittämisen aikana
Lihapata/keitto	200	Mikro	900 W	1-2	peitä, sekoita kuumennuksen jälkeen
Vihannekset	200	Mikro	900 W	2-3	lisää vettä, jos tarpeen, peitä, sekoita
	500	Mikro	900 W	3-5	puolivälissä lämmittämistä
Liha, 1 viipale*	200	Mikro	900 W	noin. 3	levitä ohut kerros kastiketta päälle ja peitä
Kalafilée*	200	Mikro	900 W	3-5	peitä
Kakku, 1 viipale	150	Mikro	450 W	½ -1	asetä kakkuvuokaan
Vauvan ruoka, 1 purkki	190	Mikro	450 W	½ -1	siirrä mikrouunissa käytettäväksi sopivaan astiaan, sekoita hyvin lämmityksen jälkeen ja testaa lämpötila
Margarinin tai voin sulatus*	50	Mikro	900 W	½	peitä
Suklaan sulatus	100	Mikro	450 W	3-4	sekoita silloin tällöin

* Jääkaappilämpöinen

Sulatus

Ruoka	Paino -g/ml-	Asetus	Teho Asetus	Aika -Min-	Valmistus	Tasaantu- misaika -Min-
Gulassi	500	Mikro	270 W	8-9	sekoita puolivälissä sulattamista	10-30
Kakku, 1 palanen	150	Mikro	90 W	1-3	asetä kakkuvuokaan	5
Hedelmiä esim. kirsikoita, mansikoita, vadelmia, luumuja	250	Mikro	270 W	3-5	levittele tasaisesti, käännä puolivälissä sulattamista	5

i Taulukossa annetut ajat ovat viitteellisiä ja voivat vaihdella pakasteen alkulämpötilan, rakenteen ja painon mukaan.

Sulatus & kypsennys

Ruoka	Paino -g/ml-	Asetus	Teho Asetus	Aika -Min-	Vesi -rkl-	Valmistus	Tasaantu- misaika -Min-
Kalafilée	300	Mikro	900 W	9-11	-	peitä	2
Tarjoilu-lautasia	400	Mikro	900 W	8-10	-	peitä, sekoita 6 minuutin kuluttua	2
Parsakaali	300	Mikro	900 W	6-8	3-5	peitä, sekoita puolivälissä kypsytystä	2
Herneet	300	Mikro	900 W	6-8	3-5	peitä, sekoita puolivälissä kypsytystä	2
Sekaviha- nnekset	500	Mikro	900 W	9-11	3-5	peitä, sekoita puolivälissä kypsytystä	2

Kypsennys, grillaus ja ruskistus

Ruoka	Paino -g/ml-	Asetus	Teho Asetus	Aika -Min-	Valmistus	Tasaant- umisaika -Min-
Parsakaali	500	Mikro	900 W	6-8	jaa kukintoihin, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana	-
Herneet	500	Mikro	900 W	6-8	lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana	-
Porkkanat	500	Mikro	900 W	9-11	viipaloi renkaiksi, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana	-
Paistit (porsas, vasikka, ammas)	1000	Mikro	450 W	16-18	mausta maun mukaan, aseta matalalle ritalle, käännä kohdassa*	10
		Yhdistelmägrilli	450 W	5-7*		
		Mikro	450 W	14-16		
		Yhdistelmägrilli	450 W	4-6		
	1500	Mikro	450 W	26-28		10
		Yhdistelmägrilli	450 W	5-8*		
		Mikro	450 W	26-28		
Paahtopaisti (keskikypsä)	1000	Mikro	630 W	5-8	mausta sopivasti, aseta alaritalle, käännä*	10
		Yhdistelmägrilli	630 W	8-10*		
		Yhdistelmägrilli	630 W	3-5		
	1500	Mikro	630 W	12-15		10
Broilerinkoivet	200	Yhdistelmägrilli	450 W	6-7*	mausta maun mukaan, aseta korkealle ritalle 3 nahkapuoli alaspäin, käännä kohdassa*	3
		Grill		4-6		
				11-12*		
				6-8		
Pihvi 2 kpl, puolikypsä	400	Grill			asetta alaritalle kohdassa*, mausta grillauksen jälkeen	
Paistosten ruskettaminen		Grill		8-13	asetta alaritalle	
Croque Monsieur	1 viipale	Mikro	450 W	½	paahda leipä ja levitä sen päälle voita, aseta päälle kinkkupalanen, ananasviipale ja juustoviipale	
		Grill		5-6		
Pizza	4 kpl	Mikro	450 W	½ -1	asetta matalalle ritalle	
		Grill		5-6		
	300	Mikro	450 W	4-6		
		Yhdistelmägrilli	450 W	4-6		
	400	Mikro	450 W	6-7		
		Yhdistelmägrilli	450 W	5-7		

RESEPTIT

Kaikki tämän keittokirjan reseptit on tarkoitettu neljälle hengelle, ellei toisin ole mainittu.

Reseptien muokkaus mikroaaltouunia varten

Jos haluat muokata suosikkireseptisi mikrouunia varten, ota huomioon seuraavat seikat: Lyhennä kypsennysaikaa kolmanneksella tai puoleen. Ota mallia tämän keittokirjan resepteistä. Paljon kosteutta sisältävät ruoka-aineet, kuten liha, kala, siipikarja, vihannekset, hedelmät, padat ja keitot voidaan valmistaa mikroaaltouunissa vaivattomasti. Vähän kosteutta sisältävien

ruoka-aineiden (esim. lautaselle asetettu valmis ateria) pinta on kostutettava ennen kuumennusta tai kypsennystä. Haudutettaviin raakoihin ruoka-aineisiin lisättävän nesteen määrää on vähennettävä noin kolmanneksella alkuperäisessä reseptissä mainitusta määrästä. Lisää nestettä tarvittaessa kypsennyksen aikana. Lisättävän rasvan määrää voidaan vähentää huomattavasti. Ruoan maustamiseen riittää pieni määrä voita, margariinia tai ruokaöljyä. Tästä syystä mikroaaltouuni sopii hyvin vähärasvaisten aterioiden valmistukseen.

Sipulikeitto

Astiat: Kannellinen 2 l:n kulho
4 liemikulhoa (200 ml)

10 g voita tai margariinia
100 g sipulia, viipaleina
800 ml lihalientä
suolaa & pippuria
2 leipäpalasta
40 g raastettua juustoa

1. Voitele kulho, lisää paloiteltu sipuli, lihalientä ja mausteita. Peitä ja kypsytä.
9-11 min. 900 W
2. Paahda leipäviipaleet, leikkaa kuutioiksi ja jaa neljään liemikulhoon. Kaada keitto leipäkuutioiden päälle ja ripottele päälle juustoa.
3. Aseta kulhot kääntölevylle ja grillaa.
6-7 min. Grill

Jauhelihalle täytetyt munakoisot

Astiat: Kannellinen 1 l:n kulho
Matala kakkuvuoka (n. 30 cm pitkä)

250 g munakoisoja
200 g tomaattia
1 rkl oliiviöljyä vuoaan voiteluun
100 g sipulia, silputtuna
4 mietoja vihreitä chilipippureita, siemenet poistettu
200 g jauheliha
2 valkosipulinkynttä, murskattuna
2 rkl persiljaa, silputtuna
suolaa, pippuria
paprikaa
60 g Feta-juustoa, pilkottuna kuutioiksi

1. Halkaise munakoisot pitkittäin. Poista sisäosa teelusikalla, jolloin saadaan noin 1 cm paksu kuori. Paloittele sisältä poistettu ainesosa.
2. Kuori tomaatit ja pilko ne.
3. Voitele kulhon pohjaosa oliiviöljyllä. Lisää sipulit, peitä ja kypsytä.
2 min. 900 W
4. Pilko chilipippurit renkaiksi. Aseta kolmasosa niistä käytettäväksi koristeluun. Sekoita jauheliha kuutioiksi pilkottuihin munakoisoihin, sipuleihin, tomaatteihin, chilipippurirenkaisiin, valkosipuliin ja parsakaaliin. Mausta sopivasti.
5. Kuivaa munakoisopuolikkaat. Täytä puolella jauhelihasekoituksesta, levitä feta-juusto päälle ja lisää sen jälkeen loppu täytteestä.
6. Aseta munakoison puolikkaat vuokaan, aseta vuoka matalalle ritilälle ja kypsennä.
11-13 min. Yhdistelmägrilli (630 W)
Koristele munakoisopuolikkaat chilipippurirenkailla ja jatka kypsytystä
4-7 min. Yhdistelmägrilli (630 W)
Seisota kypsytyksen jälkeen noin 2 minuuttia.

Rosmariiniherkkusienet

Astiat: Kannellinen 1 l:n kulho
Kannellinen matala, pyöreä vuoka (n. 22 cm:n halkaisija)

8 isoa herkkusientä (n. 225 g),
kokonaisina
20 g voita tai margariinia
50 g sipuli, hienoksi silputtuna
50 g pekonia, pieninä kuutioina
mustapippuria, jauhettuna
tuoretta rosmariinia, silputtuna
125 ml kuivaa valkoviiniä
125 ml kermaa
20 g vehnä jauhoa

- Poista sienten varsiosat. Pilko varsiosat pieniksi palasiksi.
- Voitele matala paistinvuoka. Lisää sipulit, paloitettu pekoni ja sienien varsiosat. Mausta pippurilla ja rosmariinilla, peitä ja kypsytä. 3-5 min. 900 W
Jätä viilentymään.
- Kuumenna kulhossa kerma ja 100 ml viiniä. 1-3 min. 900 W
- Sekoita jäljellä oleva viini jauhuihin, sekoita kuumaan nesteeseen, peitä ja kypsytä. Sekoita kerran kypsytyksen aikana. n. 1 min. 900 W
- Täytä sienet pekoniseoksella ja aseta matalaan astiaan. Kaada kastike sienien päälle ja kypsennä matalalla rutilällä. 6-8 min. Yhdistelmägrilli (630 W)
Seisota kypsytyksen jälkeen noin 2 minuuttia.

Merianturafileet

Astiat: Matala, soikea vuoka ja
mikroaaltokalvo (n. 26 cm pitkä)

400 g merianturafileitä
1 sitruuna, kokonainen
150 g tomaattia
10 g voita
1 rkl ruokaöljyä
1 rkl persiljaa, silputtuna
suolaa, pippuria
4 rkl valkoviiniä
20 g voita tai margariinia

- Huuhtelee ja kuivaa kala. Poista ruodot.
- Leikkaa sitruuna ja tomaatit ohuiksi viipaleiksi.
- Voitele uunivuoka voilla. Aseta kalafileet vuokaan ja ripottele päälle kasvisöljyä.
- Sirottale päälle parsakaalia, aseta tomaattiviipeet päällimmäiseksi ja mausta. Aseta sitruunaviipaleet tomaattien päälle ja kaada valkoviini niiden päälle.
- Aseta pieniä vainokareita sitruunan päälle, peitä ja kypsytä. 11-13 min. 630 W
Seisota kypsytyksen jälkeen noin 2 minuuttia.

Kalafilee juustokastikkeessa

Astiat: Kannellinen 1 l:n kulho
Matala, pyöreä paistovuoka
(n. 25 cm pitkä)

800 g kalafileitä
2 rkl sitruunamehua
suolaa
10 g voita tai margariinia
50 g sipuli, hienoksi silputtuna
20 g vehnä jauhoa
100 ml valkoviiniä
1 tl öljyä kulhon voitelemiseksi
100 g Emmental-juusto, raastettu
2 rkl parsakaalia, pilkottu

- Pese kala, taputtele kuivaksi ja ripottele päälle sitruunamehua. Hiero päälle suolaa.
- Voitele kulho. Lisää kuutioiksi leikattu sipuli, peitä ja kypsytä. 1-2 min. 900 W
- Ripottele jauhua ja valkoviiniä sipulien päälle ja sekoita.
- Aseta kala rasvattuun uunivuokaan. Kaada kastike kalan päälle ja ripottele päälle juustoa. Aseta matalalle rutilälle ja kypsennä. 7-8 min. 450 W
14-16 min. Yhdistelmägrilli (450 W)
Seisota kypsytyksen jälkeen noin 2 minuuttia.

Mantelikala

Astiat: Matala, soikea vuoka (n. 32 cm pitkä)
 4 taimenta (200 g), puhdistettu
 yhden sitruunan mehu
 suolaa
 30 g voita tai margariinia
 50 g ehnäjauhoa
 10 g voita tai margariinia vuon voiteluun
 50 g mantellilastuja

1. Huuhtelee ja kuivaa taimenet ja pirskottele päälle sitruunamehua. Suolaa kalat sisä- ja ulkopuolelta ja anna tasaantua 15 minuuttia.
2. Sulata voi.
1 min. 900 W
3. Kuivaa kalat, levitä päälle voi ja kierittele jauhoissa.
4. Voitele vuoka. Aseta kalat vuokaan ja kypsennä matalalla rutilällä. Kun kypsennysajasta on kulunut kaksi kolmasosaa, käännä taimenet ja ripottele päälle mantellilastut.
15-18 min. Yhdistelmägrilli (450 W)
Seisota kypsyttyksen jälkeen noin 2 minuuttia.

Zürichin vasikkapata

Astiat: Kannella varustettu 2 l:n kulho
 600 g vasikanfileetä
 10 g voita tai margariinia
 50 g sipuli, hienoksi silputtuna
 100 ml valkoviiniä
 maustettu ruskituskastike, noin ½ l
 kastiketta
 300 ml kermaa
 1 rkl persiljaa, silputtuna

1. Leikkaa vasikanliha viipaleiksi.
2. Voitele kulho voilla. Aseta liha ja sipuli kulhoon, peitä ja kypsytä. Sekoita kerran kypsyttyksen aikana.
6-9 min. 900 W
3. Lisää valkoviini, kastikeaines ja kerma, sekoita, peitä ja jatka kypsytystä. Sekoita silloin tällöin.
3-5 min. 900 W
4. Sekoita kypsyttyksen jälkeen, seisota noin 5 minuuttia. Koristele parsakaalilla.

Lasagne

Astiat: Kannellinen 2 l:n kulho
 Kannellinen matala, nelikulmainen
 uunivuoka (mitat noin 20 x 20 x 6 cm)
 300 g tomaattipurkki
 50 g kinkkua, pilkottuna
 50 g sipuli, hienoksi silputtuna
 1 valkosipulinkynsi, murskattuna
 250 g jauhelihaa
 2 rkl tomaattisosetta
 suolaa, pippuria
 150 ml ranskankermaa
 100 ml maitoa
 50 g Parmesan-juustoa, raastettu
 1 tl hienonnettuja yrttejä
 1 tl oliiviöljyä
 1 tl ruokaöljyä vuon voiteluun
 125 g lasagne verde
 1 rkl Parmesan-juustoa, raastettu

1. Pilko tomaatit, sekoita kinkkuun ja sipuliin, valkosipuliin, jauhelihaan ja tomaattisoseeseen. Mausta, peitä ja kypsytä.
5-8 min. 900 W
2. Sekoita ranskankermaa maitoon, Parmesan-juustoon, yrtteihin, öljyyn ja mausteisiin.
3. Voitele vuoka ja asettele vuon pohjalle noin 1/3 pastasta. Levitä puolet jauhelihaseoksesta pastan päälle ja kaada päälle vähän juustokastiketta. Toista ja aseta päällimmäiseksi loput pastat. Peitä pasta kastikkeella ja ripottele pinnalle parmesanjuustoa. Kypsennä kannen alla.
13-17 min. 630 W
Anna seistä kypsytämisen jälkeen noin 5-10 minuuttia.

Vasikankyljys & mozzarella

Astiat:	Kannellinen matala, nelikulmainen uunivuoka (n. 25 cm pitkä)
150 g	Mozzarella-juustoa, viipaleina
500 g	purkki tomaatteja, neste valutettuna pois
4	vasikankyljystä (600 g)
20 ml	oliiviöljyä
2	valkosipulin kynttä, pilkottuna
20 g	kapriksia
	oreganoa
	suolaa, pippuria

1. Pese vasikanliha, kuivaa ja hakkaa litteäksi. Aseta kulhoon.
2. Valmista tomaateista sosetta, lisää valkosipulia, öljyä, suolaa ja pippuria, kapriksia ja oreganoa ja kaada vasikanlihan päälle. Peitä ja kypsytä. 15-19 min. 630 W
Käännä kotletit.
3. Aseta mozzarella-siivuja kunkin kotletin päälle, mausta ja kypsytä yläritilällä ilman peittämistä. 9-12 min. Yhdistelmägrilli (630 W)
Seisota kypsytyn jälkeen noin 5 minuuttia.

Täytetty kinkku

Astiat:	Kannellinen 2 l:n kulho
	Soikea paistinvuoka n. 26 cm pitkä)
150 g	lehtipinaattia, pilkottu
150 g	fromage fraisia, rasvapitoisuus 20 %
50 g	Emmental-juustoa, raastettua pippuria, paprikaa
8 viipaleita	keitettyä kinkkua (400 g)
125 ml	vettä
125 ml	kermaa
20 g	vehnä jauhoa
20 g	voita tai margariinia
10 g	voita tai margariinia vuoaan voiteluun

1. Sekoita pinaatti juustoon ja fromage frais, mausta sopivasti.
2. Aseta ruokaluskallinen täytettä kullekin kinkkuviipaleelle ja pyöritä rullaksi. Kiinnitä puutikulla.
3. Valmista béchamel-kastike seuraavalla tavalla: kaada vesi ja kerma kulhoon ja kuumenna. 2-4 min. 900 W
Sekoita jauho ja voi rouxin valmistamiseksi, lisää neste ja vatkaa, kunnes seos on tasainen. Peitä ja kypsytä, kunnes seos paksuntuu. 1-2 min. 900 W
Sekoita ja mausta.
4. Kaada kastike voideltuun vuokaan, asettele kinkkurullat kastikkeeseen ja kypsennä kannen alla. 10-12 min. Yhdistelmägrilli (630 W)
Seisota kypsytyn jälkeen noin 5 minuuttia.

Kesäkurpitsagradiini

Astiat:	Uunivuoka (pituus n. 26 cm)
80 g	keitettyä pastaa
400 g	tomaattipurkki, pilkottu
150 g	sipuli, hienoksi silputtuna
	basilikkaa, timjamia, suolaa, pippuria
1 rkl	öljyä vuoaan voiteluun
450 g	viipaloitua kesäkurpitsaa
150 g	hapankermää
2	kananmunaa
100 g	Cheddar-juustoa, raastettu

1. Sekoita tomaatit sipuleihin ja mausta hyvin. Lisää makaroni. Kaada tomaattikastike makaronin päälle ja levitä kesäkurpitsaviipaleet päällimmäiseksi.
2. Vatkaa kerma ja kananmunat ja kaada paistoksen päälle. Sirottele raastettu juusto päällimmäiseksi. Aseta alaritilälle ja kypsennä. 18-21 min. 900 W
7-8 min. Yhdistelmägrilli (630 W)
Seisota kypsytämisen jälkeen noin 5-10 minuuttia.

Päärynöitä Suklaakastikkeessa

Astiat:	Kannellinen 2 l:n kulho
	Kannellinen 1 l:n kulho
4	kokonaista päärynää, kuorittu (600 g)
60 g	sokeria
10 g	pussi vaniljasokeria
1 rkl	päärynälikööriä
150 ml	vettä
130 g	tummaa suklaata, pilkottu
100 g	ranskankermää

1. Aseta sokeri, vaniljasokeri, päärynälikööri ja vesi kulhoon, sekoita, peitä ja kypsytä.
1-2 min. 900 W
2. Aseta päärynät nesteeseen, peitä ja kypsytä.
5-8 min. 900 W
Ota päärynät pois keitetystä nesteestä ja aseta ne jääkaappiin.
3. Aseta 50 ml keitetystä nesteestä pienempään kulhoon. Lisää suklaa ja ranskankermää, peitä ja kypsennä.
2-3 min. 900 W
4. Sekoita kastike hyvin ja kaada persikoiden päälle ennen tarjoilua.

Mannavanukasta & vadelmakastiketta

Astiat:	Kannellinen 2 l:n kulho
	4 Annosvuoat
500 ml	maitoa
40 g	sokeria
15 g	mantelirouhetta
50 g	mannasuurimoita
1	kananmunan keltuainen
1 rkl	vettä
1	kananmunan valkuainen
250 g	vadelmia
50 ml	vettä
40 g	sokeria

1. Aseta maito, sokeri ja mantelit kulhoon, peitä ja kypsytä.
3-5 min. 900 W
2. Lisää mannasuurimot, sekoita, peitä ja kypsytä.
10-12 min. 270 W
3. Vatkaa keltuainen veden kera kulhossa ja sekoita kuuman seoksen joukkoon. Vatkaa valkuainen kovaksi vaahdoksi ja kääntelevä varovasti seokseen. Jaa vanukasseos annosvuokiin.
4. Valmista vadelmakastike: Pese ja kuivaa vadelmat ja aseta ne kulhoon. Lisää kulhoon myös vesi ja sokeri. Peitä ja kuumenna.
2-3 min. 900 W
5. Soseuta vadelmat. Tarjoa mannavanukkaan kera.

Juustokakku

Astiat:	Jousimuotovuoka (halkaisija n. 26 cm)
	Pohja:
300 g	vehnä jauhoja
1 rkl	kaakaojauhetta
10 g	leivinjauhetta
150 g	sokeria
1	kananmuna
10 g	voita tai margariinia voaan voitelemiseksi
	Täyte:
150 g	voita tai margariinia
100 g	sokeria
10 g	pussi vaniljasokeria
3	kananmunaa
400 g	tuorejuustoa, rasvapitoisuus 20 %
40 g	pussi vaniljavanukasjauhetta

1. Sekoita kulhossa jauho, kaakao, leivinjauhe ja sokeri.
2. Lisää kananmuna ja voi ja sekoita monitoimikoneessa.
3. Voitele leivinvuoka, kaulitse taikina ja vuoraa leivinvuoka jättämällä sen ympäri 2 cm reunan muodostamista varten. Paista.
6-8 min. 630 W
4. Vatkaa voi ja sokeri, kunnes saadaan kevyt, ilmava seos. Vatkaa kananmunat varoen seokseen. Lisää fromage frais ja jauhomainen vaniljavanukasjauhe.
5. Levitä seos juustokakun päälle ja kypsennä.
15-19 min. 630 W

HOITO & PUHDISTUS

VAROITUS! ÄLÄ KÄYTÄ MIKROAALTOUUNIN MINKÄÄN OSIEN PUHDISTUKSEEN KAUPALLISIA UUNINPUHDISTUSAINEITA, HÖYRYPESUAINEITA, HANKAAVIA TAI KARKEITA PUHDISTUSAINEITA, NATRIUM HYDROKSIDIA SISÄLTÄVIÄ AINEITA TAI HANKAUSSIENIÄ.

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.

Uunin ulkopinta

Uunin ulkopinta voidaan puhdistaa helposti miedolla saippualliuoksella. 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.

Uunin sisäpinta

1. Pyyhi roiskeet ja läikkynyt neste kostealla, pehmeällä liinalla tai sienellä jokaisen käytön jälkeen, kun uuni on vielä lämmin. Irrota pinttynyt lika miedolla saippualliuoksella ja pyyhi useita kertoja kostealla liinalla, kunnes kaikki lika ja saippua lähtee pois.
2. Varmista, ettei saippualliuosta tai vettä pääse seinämien pieniin tuuletusaukkoihin. Muutoin uuni voi vahingoittua.
3. Älä puhdistu uunin sisäpintaa suihkutettavilla puhdistusaineilla.
4. Kuumenna uunia

säännöllisesti grillillä.
Ruokajäämät ja roiskeet
voivat alkaa kärytä ja haista.

Pyörivä alusta & alustan kannatin

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

Luuukku

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.

Ritilät

Pese miedolla astianpesuaineella ja kuivaa. Ritilät ovat konepesun kestäviä.

⚠ **Huomautus!** Älä käytä höyrypesuria.

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/+30-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?	- Eistä laite sulakerasiasta. - Ota yhteys valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon.
Uunin lamppu ei toimi?	Ota yhteys valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon. Uunin lampun saa vaihtaa vain valtuutettu ELECTROLUX-huolto.
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.

TEKNISET TIEDOT

Verkkovirta (AC)	230 V, 50 Hz, yksivaiheinen						
Sulake/suojakatkaisin	Vähintään 16 A						
Vaadittu teho (AC):	<table> <tr> <td>Mikroaalto</td><td>1,37 kW</td></tr> <tr> <td>Grill</td><td>1,00 kW</td></tr> <tr> <td>Mikroaalto/Grill</td><td>2,35 kW</td></tr> </table>	Mikroaalto	1,37 kW	Grill	1,00 kW	Mikroaalto/Grill	2,35 kW
Mikroaalto	1,37 kW						
Grill	1,00 kW						
Mikroaalto/Grill	2,35 kW						
Lähtöteho:	<table> <tr> <td>Mikroaalto</td><td>900 W (IEC 60705)</td></tr> <tr> <td>Grill</td><td>1000 W</td></tr> </table>	Mikroaalto	900 W (IEC 60705)	Grill	1000 W		
Mikroaalto	900 W (IEC 60705)						
Grill	1000 W						
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz * (Ryhmän 2/Luokan B)						
Ulkomitat:	<table> <tr> <td>EMS26264O</td><td>594 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S)</td></tr> <tr> <td>EMS26203O</td><td>594 mm (L) x 388 mm (K) x 404 mm (S)</td></tr> </table>	EMS26264O	594 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S)	EMS26203O	594 mm (L) x 388 mm (K) x 404 mm (S)		
EMS26264O	594 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S)						
EMS26203O	594 mm (L) x 388 mm (K) x 404 mm (S)						
Sisämitat	342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) **						
Uunin tilavuus	26 litraa **						
Pyörivä alusta	ø 325 mm, lasia						
Paino	noin. 19,5 kg						
Uunin lamppu	25 W/240-250 V						

* 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.

** Sisätilavuus on laskettu mittaamalla enimmäisleveys, syvyys ja korkeus. Todellinen uuniin mahtuvan ruoan tilavuus on pienempi.



Tämä uuni on direktiivien 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC ja direktiivin 2011/65/EU mukaisine muutoksineen vaatimusten mukainen.

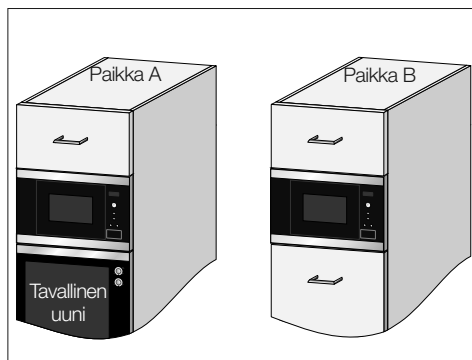
OIKEUS TEKNISTEN TIETOJEN MUUTOKSIIN PIDÄTETÄÄN OSANA JATKUVAA TUOTEKEHITYSTÄ.

ASENNUS

Mikroaaltouuni voidaan asentaa paikkaan A, tai B:

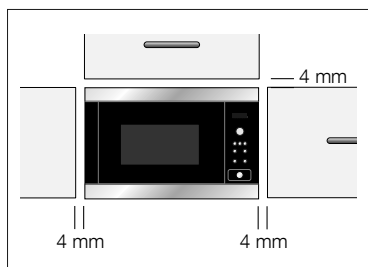
Paikka	Syvennyksen koko		
	L	S	K
A	560 x	550 x	380
	560 x	550 x	450
B	560 x	500 x	380
	560 x	500 x	450

Mitat millimetreinä



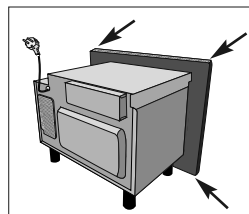
LAITTEEN ASENTAMINEN

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista huolellisesti, että laitteessa ei ole vaurioita.
- Työnnä laitetta hyllyn hitaasti (älä käytä liiallista voimaa), kunnes uunin etupaneeli on hyllyn etureunan kohdalla.
- Varmista, että laite on vakaa ja ettei se ole kallellaan. Varmista, että hyllyn yläreunan ja uunin etupaneelin yläreunan välissä on 4 mm:n rako (katso kuva).



Kiinnitysvaihtoehto 1:

Kiinnitä uuni paikoilleen mukana toimitetuilla ruuveilla. Kiinnityspisteet ovat uunin ylä- ja alakulmissa.



Kiinnitysvaihtoehto 2:

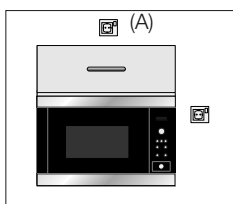
Tutustu mikroaaltouunin mukana toimitettuun mallineeseen.

⚠ Tärkeää!

Uuni tulee sijoittaa siten, että uunin pohja on vähintään 85 cm lattiatason yläpuolella. On erittäin tärkeää varmistaa, että tuote on asennettu tämän käyttöoppaan ja tavallisen uunin valmistajan asennusohjeiden mukaisesti.

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.**
- **Pistorasia ei saa olla hyllyn takana.**
- Paras paikka on hyllyn yläpuolella, katso (A).



- Kytke laite maadoitettuun seinäpistorasiaan (230 V, 50 Hz). Pistorasiassa on oltava vähintään 16 A:n sulake.

- **Virtajohtoon saa vaihtaa vain sähköasentaja.**
- Kiinnitä virtajohtoon ennen asentamista narunpätäkä, jotta se on helpompi kytkeä kohtaan (A), kun laite asennetaan.
- Kun asennat laitetta korkeareunaiseen hyllyyn, ÄLÄ anna virtajohtoon litistyä.
- Virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.

SÄHKÖKYTKENNÄT



VAARA!
HUOLEHDI, ETTÄ KOTISI
PISTORASIAST OVAT
MAADOITETTUJA.
Valmistaja ei vastaa seurauksista,
jos tämä turvatoimenpide
laiminlyödään.

Jos laitteesi virtajohtossa oleva pistoke ei sovi pistorasiaan, ota yhteys ammattitaitoiseen sähköasentajaan.

YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA



Pakkausmateriaalien ja vanhojen laitteiden hävittäminen ympäristöä kunnioittavalla tavalla

PAKKAUSMATERIAALIT

ELECTROLUX-mikroaaltouunit on pakattava huolellisesti, jotta ne eivät vahingoittuisi kuljetuksen aikana.

Pakkauksessa käytetään mahdollisimman vähän pakkausmateriaaleja.

Pakkausmateriaalit (esim. päällysmuovi tai vahtomuovi) voivat olla vaarallisia lapsille.

Tukehtumisvaara. Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta.

Kaikki käytetyt pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja voidaan kierrättää. Pahi on valmistettu kierrätyspaperista ja puuosat ovat käsittelemättömiä. Muoviosat on merkitty seuraavasti:

"PE" - polyeteeni, esim. päällysmuovi.

"PS" - polystyreeni, esim. pakkausmateriaalina (freoniton).

"PP" - polypropyleeni, esim. pakkaushihnat.

Pakkausmateriaalien uudelleenkäyttö säästää raaka-aineita ja vähentää jätteen määrää.

Pakkausmateriaalit tulee viedä lähimpään kierrätyspisteeseen.

Pyydä lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.

VANHOJEN LAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN

Vanhat laitteet tulee tehdä vaarattomiksi ennen hävittämistä irrottamalla pistoke ja katkaisemalla ja hävittämällä virtajohto.

Tämän jälkeen laite tulee viedä lähimpään kierrätyspisteeseen. Tarkista paikallisilta viranomaisilta, voiko paikkakunnallasi kierrättää sähkölaitteita.

Symboli , joka on merkitty tuotteeseen tai sen pakkaukseen, osoittaa, että tätä tuotetta ei saa käsitellä talousjätteenä. Tuote on sen sijaan luovutettava sopivaan sähkö- ja elektroniikkalaitteiden kierrätyksestä huolehtivaan keräyspisteeseen. Tämän tuotteen asianmukaisen hävittämisen varmistamisella autetaan estämään sen mahdolliset ympäristöön ja terveyteen kohdistuvat haittavaikutukset, joita voi aiheutua muussa tapauksessa tämän tuotteen epäasianmukaisesta jätekäsittelystä. Tarkempia tietoja tämän tuotteen kierrättämisestä saat kuntasi jäteasioilta hoitavalta viranomaiselta, talousjätehuoltopalvelusta tai liikkeestä, josta tuote on ostettu.

INNHold

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER	98
APPARATOVERSIKT	102
KONTROLLPANEL	103
FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG	103
MIKROBØLGER BRUK	105
TABELLER PROGRAMMER	112
OPPSKRIFTER	118
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	124
HVA DU GJØR HVIS	126
SPESIFIKASJONER	126
INSTALLERING	127
MILJØINFORMASJON	129

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



Registrere produktet ditt for å få bedre service:
www.electrolux.com/productregistration



Kjøpe tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:
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.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER: LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FREMTIDIG REFERANSE

For å unngå brannfare

Mikrobølgeovnen bør holdes under oppsyn mens den er i bruk. For høye effektnivåer eller for lange tilberedningstider kan føre til overoppheting av matvarer og resultere i brann. Strømuttaket må være lett tilgjengelig, slik at enheten lett kan kobles fra strømmettet i nødstilfeller. Vekselstrømsuttaket må være på 230 V, 50 Hz, med minimum 16 A fordelingssikring, eller minimum 16 A fordelingskretsbytter. Det anbefales at man benytter en separat strømkrets for kun dette apparatet. Ovnen må ikke oppbevares eller brukes utendørs.

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. Bruk kun beholdere og utstyr som er beregnet på bruk i mikrobølgeovn. Ikke la ovnen stå uten tilsyn ved bruk av engangsbeholdere i plast, papir eller andre brennbare matbeholdere. 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. 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.

Ikke plasser antennelige materialer nær ovnen eller ventilasjonsåpninger. Ikke blokker ventilasjonsåpningene. Fjern alle metallforseglinger, metalltråder osv. fra mat og matemballasje. Gnistoverslag på metalliske overflater kan forårsake brann. 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. Man må ikke oppbevare mat eller andre gjenstander inne i ovnen. Kontroller innstillingene etter at du starter ovnen for å sikre at den fungerer som ønsket. Se tipsene og rådene i denne brukerhåndboken og i kokebokdelen.

For å unngå fare for skader

ADVARSEL! Ikke bruk ovnen om den er skadet eller har feilfunksjoner. Før bruk, sjekk følgende punkter:

- a) Døren: Pass på at døren lukkes ordentlig og sjekk at den ikke er skjev eller vridd.
- b) Hengslene og sikkerhetsdørspærren: Sjekk at de ikke er brukket eller løse.
- c) Dørtetning og frontramme: Pass på at de ikke er

skadet.

d) Inne i ovnsrommet eller på døren: Pass på at det ikke finnes bulker.

e) Strømledning og stikkontakt: Pass på at de ikke er skadet.

Du må aldri justere, reparere eller modifisere ovnen selv. Det er farlig for alle andre enn faglært personell å utføre eventuell service eller reparasjon som innebærer å fjerne dekslet som beskytter mot eksponering for mikrobølgeenergi.

Ikke bruk ovnen med døren åpen, eller endre dørens sikkerhetssperrer på noen måte. Ikke bruk ovnen hvis det finnes en gjenstand mellom dørforseglingene og lukkeflatene.

Ikke la det bygge seg opp fett eller smuss på dørtetningen eller tilstøtende deler. Følg instruksjonene for "Vedlikehold og rengjøring". Hvis man ikke holder ovnen ren kan dette føre til forringelse av overflaten, noe som videre kan redusere apparatets levetid. Det kan også føre til en farlig situasjon.

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

For å unngå fare for elektrisk støt

Ikke under noen omstendigheter må du fjerne den ytre kassen. Ikke søl eller før inn gjenstander i døråpningene eller ventilasjonsåpningene. Ved slikt søl, slå av ovnen, trekk ut kontakten med en

gang, og ring en autorisert ELECTROLUX servicerepresentant. 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.

Ikke prøv å skifte ut ovnslampen selv, eller la noen som ikke er autorisert av ELECTROLUX gjøre dette. Hvis ovnslampen slutter å lyse, ta kontakt med din forhandler eller en autorisert ELECTROLUX servicerepresentant.

Hvis strømledningen til denne ovnen skades, må den erstattes med en spesiell ledning. Dette må utføres av en autorisert ELECTROLUX servicerepresentant.

For å unngå fare for eksplosjon og plutselig koking

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

Bruk aldri forseglede beholdere. Fjern forseglinger og lokk før bruk. Forseglede beholdere kan eksplodere pga. oppbygging av trykk selv etter at man har slått av ovnen. Utvis forsiktighet ved oppvarming av væsker i mikrobølgeovn. Bruk en beholder med vid åpning, slik at bobler kan slippe ut.

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

For å forhindre plutselig erupsjon av kokende væske og mulig skålding:

1. Rør i væsken før oppvarming/gjenoppvarming.
2. Det anbefales at man plasserer en glass-stang eller liknende redskap i væsken under oppvarming.

3. La væsken stå i ovnen i minst 20 sekunder etter tilberedning for å unngå forsinket, eksplosjonsartet sprut fra kokekaret.

Kok ikke egg i skallene, og hele, hardkokte egg bør ikke varmes opp i mikrobølgeovn fordi de kan eksplodere selv etter at mikrobølgeovnstilberedning er avsluttet. For å koke eller varme opp egg som ikke har blitt rørt eller blandet, stikk hull på plommer og hviter, hvis ikke kan eggene eksplodere. Ta av skallet og del opp hardkokte egg før de varmes i mikrobølgeovn.

Stikk hull på skall/skinn på matvarer som poteter, pølser og frukt før tilberedning i mikrobølgeovn, hvis ikke kan de eksplodere.

For å unngå fare for brannskader

Bruk grytelapper eller -hansker når du tar mat ut av ovnen, for å unngå brannskår. Åpne alltid beholdere, popkornposer, stekeposer osv. vendt fra ansikt og hender for å unngå brannskår fra damp.

For å unngå brannskår bør du alltid teste matens temperatur og røre i den før den serveres. Vær spesielt oppmerksom på temperaturen i mat og drikke som gis til spedbarn, barn eller eldre.

Temperaturen til beholderen er ikke nødvendigvis den samme som temperaturen på maten eller drikken; sjekk alltid temperaturen på selve matvaren. Stå på litt avstand fra ovnsdøren når du åpner den, for å unngå brannskår fra damp og varme som kommer ut fra døråpningen.

Hold barn unna døren og tilgjengelige deler som kan bli varme når man bruker grillen. Barn bør holdes på avstand for å hindre dem i å brenne seg. Hold barn unna døren for å hindre at de brenner seg. Ved bruk av GRILL, DOBBELGRILL og AUTOTILBEREDNING modus blir både kassen, ovnsrommet, ventilasjonsåpningene, tilbehør og former varme. Sjekk at de ikke er varme før rengjøring.

For å unngå at barn bruker mikrobølgeovnen feil

⚠ ADVARSEL! Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på så du ikke berører varmeelementene. Barn under åtte år må ikke komme i nærheten med mindre de holdes under konstant oppsyn.

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.

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).

Ikke len deg eller sving på ovnsdøren. Ikke lek med ovnen eller bruk den som et leketøy. Barn bør lære alle viktige sikkerhetsinstruksjoner: bruk av grytelapper, forsiktig fjerning av lokk over mat og å være spesielt forsiktig med emballasje (f. eks. selvpoppvarmende materialer) som er utformet for å lage sprø mat, da disse kan være ekstra varme.

Andre advarsler

Ovnen må ikke modifiseres på noen måte. Denne ovnen er kun beregnet på mattilberedning i private hjem, og skal kun brukes for tilberedning av mat. Den er ikke egnet for profesjonell bruk eller bruk i laboratorier.

For å fremme problemfri bruk av ovnen og unngå skade

Ovnen må aldri brukes mens den er tom, unntatt når dette anbefales i brukerhåndboken, se side 109, merknad 2. Dersom man gjør dette, kan det føre til skade på ovnen. Ved bruk av en bruningsform eller selvpoppvarmende materiale, må du alltid plassere en varmemotstandig isolering, f. eks. en porselenstallerken, under, for å unngå skade på dreieplaten og dreieplatestativet pga. termospennning.

Oppvarmingstidene som er spesifisert i oppskrifter/instruksjoner må ikke overstiges. Ikke bruk metallredskaper som reflekterer mikrobølger og kan føre til elektrisk gnistoverslag. Ikke plasser hermetikkbokser i ovnen. Bruk kun dreieplaten og dreieplatestativet som er beregnet for denne ovnen. Ikke bruk ovnen uten dreieplaten.

For å unngå at dreieplaten knuses:

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

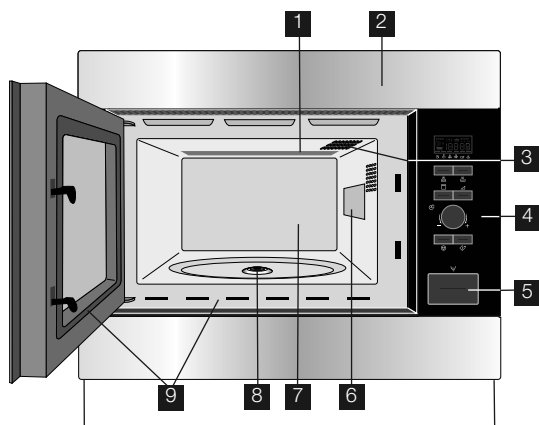
Ikke plasser noe på den ytre kassen under bruk. Ikke bruk plastbeholdere beregnet på bruk i mikrobølgeovn dersom ovnen fortsatt er varm etter bruk av GRILL, DOBBELGRILL og AUTOTILBEREDNING modus, da de kan smelte. Plastbeholdere må ikke benyttes i bruk av ovennevnte moduser, med mindre produsenten av beholderen sier den er egnet for dette.

⚠ Merknad!

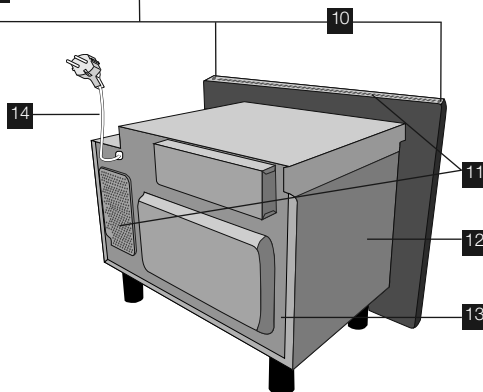
Hvis du ikke er sikker på hvordan du kan koble til ovnen, kontakt en autorisert, kvalifisert elektriker. Verken produsent eller forhandler kan påta seg ansvar for skade på ovnen eller personskader som oppstår fordi man ikke har koblet ovnen til elektrisk strømkilde på korrekt måte. Vanddamp eller -dråper 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.

APPARATÖVERSIKT

MIKROBØLGEOVN OG TILBEHØR



- 1 Grillvarmeelement
- 2 Frontkant
- 3 Ovnslampe
- 4 Kontrollpanel
- 5 Døråpner
- 6 Plate som beskytter bølgeleder
- 7 Ovnstrom
- 8 Pakning for dreietallerken
- 9 Dørpakning og lukkeflater



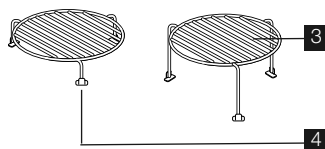
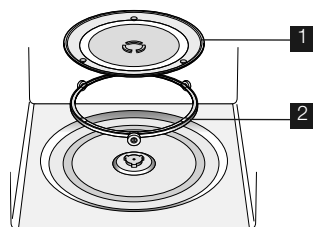
Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

- 1 Dreieplate
- 2 Dreieplatestativ
- 3 Høy rist
- 4 Lav rist
- 5 4 festeskruer (ikke vist)

- Plasser dreieplatestativet i bunnen av fordypningen.
- 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.



Når du bestiller tilbehør, gir du to referanser til forhandler eller autorisert ELECTROLUX serviceagent: produktnummer og modellnavn.



KONTROLLPANEL

1 DIGITALT DISPLAY indikatorer

	Grill		Pluss/minus
	Mikrobølger		Autotuning brød
	Dobbel grill		Autotuning
	Klokken		Vekt
	Tillagningstadier		

2 AUTOTILBEREDNING indikatorer

3 AUTOTILBEREDNING knapp

4 AUTOTUNING knapp

5 EFFEKTIVNIVÅ knapp

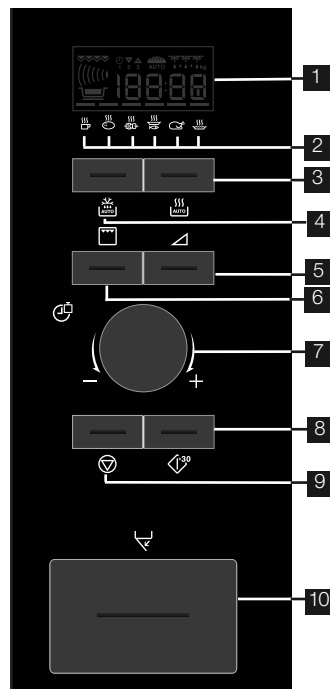
6 GRILL knapp

7 TID/VEKT knappen

8 START/+30 knapp

9 STOPP knapp

10 DØRÅPNINGS knapp



FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

ECON. INNSTILLINGER

Oven er innstilt på energisparingsmodus – "Econ."

1. Sett ovnsens støpsel i stikkontakten.
2. På displayet vises: "Econ".
3. Displayet vil telle ned fra 3:00 til null.
4. Når nedtellingen er fullført, vil ovnen gå over i "Econ."-modus og skjermen blir blank igjen.



- For å kansellere "Econ."-modus, still inn klokken.

STILLE KLOKKEN

Oven har 12- og 24-timersklokke.

Eksempel: Slik stiller du klokken til 11:30 (12-timersklokke).

1. Åpne døren.
2. På displayet vises: "Econ".

3. Trykk på og hold inne START/+30-knappen i 5 sekunder. Ovnen avgir en pipelyd. Displayet viser: 

4. Roter TID/VEKT-knappen for å justere timeverdien.
5. Trykk på START/+30-knappen én gang, og roter deretter TID/VEKT-knappen for å justere minuttene.
6. Trykk på START/+30-knappen.
7. Kontroller displayet: 
8. Lukk døren.



- Du kan rotere TID/VEKT-knappen med eller mot klokken.
- Klokken stilles ikke inn hvis du trykker på STOPP-knappen. På displayet vises: "Econ".

Eksempel: For å stille klokken til 23:30 (24 timers klokke).

1. Åpne døren.
2. På displayet vises: "Econ".
3. Trykk på og hold inne START/+30-knappen i 5 sekunder. Ovnens avgir en pipelyd. Displayet viser: 
4. Trykk på START/+30-knappen. Displayet viser: 
5. Roter TID/VEKT-knappen for å justere timeverdien.
6. Trykk på START/+30-knappen én gang, og roter deretter TID/VEKT-knappen for å justere minuttene.
7. Trykk på START/+30-knappen.
8. Kontroller displayet: 
9. Lukk døren.



- Du kan rotere TID/VEKT-knappen med eller mot klokken.
- Klokken stilles ikke inn hvis du trykker på STOPP-knappen. På displayet vises: "Econ".

JUSTERE TIDEN NÅR KLOKKEN ER STILT INN

Eksempel: For å stille klokken til 11:45.

1. Åpne døren.
2. Trykk på og hold inne START/+30-knappen i 5 sekunder. Ovnens avgir en pipelyd. Displayet viser: 
- (Trykk på START/+30-knappen én gang til for å bytte til 24-timersklokke.)
3. Roter TID/VEKT-knappen for å justere timeverdien.
4. Trykk på START/+30-knappen én gang, og roter deretter TID/VEKT-knappen for å justere minuttene.
5. Trykk på START/+30-knappen.
6. Kontroller displayet: 

HVIS DU VIL AVBRYTE KLOKKEN OG SATT ECON MODE

1. Åpne døren.

2. Trykk på og hold inne START/+30-knappen i 5 sekunder. Ovnens avgir en pipelyd. Displayet viser: 

(Trykk på START/+30-knappen én gang til for å bytte til 24-timersklokke.)

3. Trykk på STOPP-knappen.
4. På displayet vises: "Econ".
5. Lukk døren.
6. Displayet vil telle ned fra 3:00 til null.
7. Når nedtellingen er fullført, vil ovnen gå over i "Econ."-modus og skjermen blir blank igjen.

BRUKE STOPP-KNAPPEN

Bruk STOPP knappen for å:

1. Slette en feil under programmering.
2. Stanse ovnen midlertidig under tilberedning.
3. Annullere et program under tilberedning, trykk to ganger.



SIKKERHETSLÅS

Ovnens har en sikkerhetsfunksjon som forhindrer at ovnen kan startes utilsiktet av et barn. Når låsen er innstilt, vil ingen del av mikrobølgeovnen fungere før sikkerhetsfunksjonen har blitt kansellert.

Eksempel: Stille inn sikkerhetslåsen.

1. Trykk og hold inne STOPP-knappen i 5 sekunder.



Ovnens vil pipe og "LOC" vil vises: 



- For å kansellere sikkerhetslåsen, trykk på STOPP-knappen i fem sekunder, ovnen vil pipe to ganger og klokkeslett vil vises.
- Sikkerhetslåsen kan ikke stilles inn hvis klokken ikke er innstilt.

MIKROBØLGER BRUK

MIKROBØLGER TINING RÅD

For å lage/tine mat i en mikrobølgeovn må mikrobølgeenergien kunne gå gjennom beholderen for å trenge inn i maten. Derfor er det viktig å velge passende kokekar. Runde/ovale skåler er å foretrekke fremfor firkantede eller avlange, siden maten i hjørnene har en tendens til å bli varmet for mye.

Det er viktig å snu, flytte på eller røre i maten for å sikre jevn oppvarming. Maten må stå litt etter oppvarming, slik at varmen fordeles jevnt i maten.

Kjennetegn

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.
Kompakthet	Hvor kompakt maten er vil påvirke oppvarmingstiden. Lette, porøse matvarer som kaker og brød varmes raskere opp enn tunge, kompakte matvarer som f.eks. en stek eller gryterett.
Mengde	Oppvarmingstiden økes med mengden mat som plasseres i ovnen. Det tar lenger tid å koke fire poteter enn to.
Størrelse	Små matvarer og små biter varmes raskere enn store, siden mikrobølgene kan trenge inn fra alle sider og mot midten. For jevn oppvarming bør alle bitene være like store.
Fasong	Matvarer med ujevn fasong, som for eksempel kyllingbryst eller lårstykker bruker lenger tid på de tykkeste partiene. Runde fasonger varmes jevnere enn firkantede fasonger.
Temperatur	Starttemperaturen på maten vil påvirke oppvarmingstiden. Avkjølte matvarer trenger lenger tid enn matvarer med romtemperatur. Skjær i mat med fyll, for eksempel berlinerboller, for å slippe ut varme eller damp.

Oppvarmingsteknikker

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.  Viktig! 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	Noen områder på matvarer som tines kan bli varme. Varme områder f.eks. på lårstykker og kyllingvinger kan dekkes med foliebitar som reflekterer mikrobølgene.

MIKROBØLGESIKRE KOKEKAR

Kokekar	Mikrobølge- esikker	Kommentarer
Aluminiumsfolie/ 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.
Bruningspanner	✓	Følg alltid produsentens veiledning. Oppvarmingstidene som oppgis må ikke overstiges. Vær svært forsiktig, disse pannene blir svært varme.
Porselen og keramikk	✓ / ✗	Porselen, keramikk, glaserte leirvarer og benporselen kan vanligvis brukes, bortsett fra de som har metalldekor.
Glasstøy, f.eks. 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, f.eks. hurtigmat- beholdere	✓	Man bør være forsiktig med bruk av disse, siden noen beholdere deformeres, smelter eller misfarges ved høye temperaturer.
Plastfolie	✓	Den bør ikke berøre maten, og må stikkes hull i for å slippe ut damp.
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, kopper og tørkerull	✓	Brukes kun til forsiktig oppvarming eller for å absorbere fuktighet. Man bør være forsiktig, overoppheting kan forårsake brann.
Halm- og trebeholdere	✓	Pass alltid på når disse materialene brukes, overoppheting kan forårsake brann.
Resirkulert papir og avisapir	✗	Disse kan inneholde rester av metall, noe som kan forårsake overslag og brann.

MIKROBØLGER TILBEREDNING

Ovnen din kan programmeres for inntil 90 minutter. Økningsenhetene man kan bruke for matlaging varierer fra 15 sekunder til fem minutter. Det avhenger av den totale tilberedningstid, som vist i tabellen.

Tilberedningstid	Økningsenhet
0-5 minutter	15 sekunder
5-10 minutter	30 sekunder
10-30 minutter	1 minutt
30-90 minutter	5 minutter

MANUELL TINING

For manuell tining (uten bruk av autotiningfunksjonen), bruk 270 W. Etter at effektnivået er valgt vises symbolet for tining på skjermen.

MIKROBØLGEEFFEKTNIVÅER

Mikrobølgeovnen din har 6 nivåer.

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

W = WATT

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

1. Trykk to ganger på EFFEKTNIVÅ knapp.



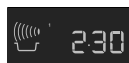
2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 2.30 displayet.



3. Tryk på START/+30 knappen.



4. Kontroller displayet:



- Tilberedningstiden på det digitale displayet stopper automatisk hvis døren åpnes under tilberedningsprosessen. Tilberedningstiden telles ned igjen når døren lukkes og man trykker på START/+30 knappen.
- Hvis du vil se effektnivået under tilberedningen, trykk på EFFEKTNIVÅ knappen.
- Du kan øke eller redusere tilberedningstiden under tilberedning ved å rotere TID/VEKT-knotten.
- Du kan endre effektnivået under tilberedning ved å trykke på strømknappen.
- For å kansellere et program under tilberedning, berør STOPP-knappen to ganger.

Viktig!

Hvis du ikke stiller inn effektnivå, stilles det automatisk til 900 W/HØY.

TIDSUR

Eksempel: For å stille inn sju minutters nedtelling.

1. Tryk på EFFEKTNIVÅ knapp 7.



2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 7.00 displayet.



3. Tryk på START/+30 knappen.



4. Kontroller displayet:



- For å stoppe nedtellingen, trykk på STOPP-knappen. For å fortsette nedtellingen, trykk på START/+30, for å avslutte, trykk på STOPP igjen.

LEGG TIL 30 SEKUNDER

START/+30 knappen gjør det mulig å bruke de følgende to funksjonene.

1. Direktestart

Du kan starte tilberedningen på 900 W/HØY mikrobølgeeffektnivå i 30 sekunder ved å trykke på START/+30 knappen.



2. Forlenge tilberedningstiden

Du kan forlenge tilberedningstiden under manuell tilberedning for flere sekvenser à 30 sekunder hvis du trykker på knappen mens ovnen er i gang.



- Du kan også bruke +30 sekunder ved grillmodus.
- Du kan ikke bruke denne funksjonen ved AUTOTILBEREDNING eller AUTOTINING.

PLUSS OG MINUS

PLUSS- Δ og MINUS ∇ -funksjonen gir deg muligheten til å øke eller redusere tilberedningstiden ved bruk av automatiske programmer.

Hvis du foretrekker faste kokte poteter bruk MINUS ∇ .

Hvis du foretrekker myke kokte poteter, bruk PLUSS Δ .

Eksempel: For godt kokte poteter, 0,3 kg:

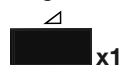
1. Velg ønsket meny ved å trykke 2 ganger på AUTOTILBEREDNING knappen.



2. Ved å dreie på TID/VEKT knappen 0.3 displayet.



3. Trykk på EFFEKTNIVÅ én gang for å velge PLUSS Δ -justering.



4. Tryk på START/+30 knappen.



5. Kontroller displayet:



- For å kansellere PLUSS/MINUS, trykk på EFFEKTNIVÅ tre ganger.
- Hvis du velger PLUSS, vil skjermen vise Δ .
- Hvis du velger MINUS, vil skjermen vise ∇ .

TILBEREDNING MED GRILL OG DOBBEL GRILL

Denne mikrobølgeovnen har GRILL-moduser:

1. Kun grill.
2. Dobbel grill (grill med mikrobølge).

! Merknader!

1. Det anbefales at man bruker den høye eller lave risten ved grilling.
2. Første gangen du bruker grillen kan det hende at du merker røyk eller en brent lukt. Dette er normalt, og betyr ikke at ovnen er i ustand. For å unngå dette problemet, bør du bruke grillen uten mat i ovnen i 20 minutter første gang du bruker ovnen.

1. Tilberedning med kun grill

Denne funksjonen kan brukes for å grille/brune mat.

Eksempel: For å lage ristet brød på fire minutter.

1. Velg ønsket meny ved å trykke 1 gang på GRILL knappen.



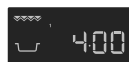
2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 4.00 displayet.



3. Tryk på START/+30 knappen.



4. Kontroller displayet:



2. Tilberedning med dobbel grill

Denne funksjonen kombinerer grilleffekt og mikrobølgeeffekt (90 W til 630 W). Effektnivået for mikrobølgeeffekten er forhåndsinnstilt til 270 W.

Knapp	Makt innstillingen
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

Eksempel: For å lage kebab på 7 minutter på DOBBEL GRILL (450 W).

1. Velg ønsket meny ved å trykke 3 ganger på GRILL knappen.



2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 7.00 displayet.



3. Tryk på START/+30 knappen.



4. Kontroller displayet:



TILBEREDNING I FLERE TRINN

Det kan programmeres en sekvens på tre stadier (maks.) med kombinasjon av MIKROBØLGE, GRILL eller DOBBEL GRILL.

Eksempel: For å tilberede:

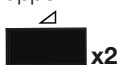
2 minutter og 30 sekunder på

630 W effekt (trinn 1)

5 minutter kun grill (trinn 2)

Trinn 1

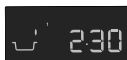
1. Velg ønsket meny ved å trykke 1 ganger på EFFEKTNIVÅ knappen.



2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 2.30 displayet.



3. Kontroller displayet:



Trinn 2

1. Velg ønsket meny ved å trykke 1 ganger på GRILL knappen.



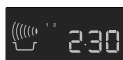
2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 5.00 displayet.



3. Tryk på START/+30 knappen.



4. Kontroller displayet:



Oven starter tilberedningen med 2 minutter og 30 sekunder ved 630 W, og deretter med 5 minutter på kun grill.

AUTOMATISK TILBEREDNING OG TING

Funksjonen Autotilberedning og autotining regner automatisk ut den korrekte tilberedningsmodus og tilberedningstid. Du kan velge mellom syv AUTOTILBEREDNING menyer og fem AUTOTINING menyer.

Autotilberedning

Mat	Symbol	Innstilling
Drakk		Mikrobølge
Kokte og bakte poteter		Mikrobølge
Grillspyd		Mikrobølge + grill
Gratinert fiskefilet		Mikrobølge + grill
Grillet kylling		Mikrobølge + grill
Grateng		Mikrobølge + grill

Eksempel: For kokte poteter, 0,3 kg:

1. Velg ønsket meny ved å trykke 2 ganger på AUTOTILBEREDNING knappen.



2. Ved å dreie på TID/VEKT knappen 0.3 displayet.



3. Tryk på START/+30 knappen.



4. Kontroller displayet:



Når det kreves handling (f. eks. å snu maten), stopper ovenen, man hører en signallyd, resterende tilberedningstid og eventuell indikator vil blinke i displayet. For å fortsette tilberedningsprosessen, trykk på START/+30 knappen. Ved slutten av tilberedningstiden vil programmet stoppe automatisk. Et signal lyder, og tilberedningssymbolet vil blinke. Etter ett minutt og et påminnelsespip, vil klokkeslettet vises.

Autotining

Mat	Symbol
Kjøtt/fisk/fugl	
Brød	

Eksempel: For tining 0,2 kg brød.

1. Velg ønsket meny ved å trykke 2 ganger på AUTOTINING knappen.



2. Ved å dreie på TID/VEKT knappen 0.2 displayet.



3. Tryk på START/+30 knappen.



4. Kontroller displayet:



Når det kreves handling (f. eks. å snu maten), stopper ovnen, man hører en signallyd, resterende tilberedningstid og eventuell indikator vil blinke i displayet. For å fortsette tilberedningsprosessen, trykk på START/+30 knappen. Ved slutten av den automatiske tiningstiden vil programmet stoppe automatisk. Et signal lyder, og tilberedningssymbolet vil blinke. Etter ett minutt og et påminnelsespip, vil klokkeslettet vises.

TABELLER PROGRAMMER

TABELLER AUTOMATISK TILBEREDNING OG TINING

Autotilberedning nr.	Vekt (Painallus vastaa)/Utstyr	Knapp	Fremgangsmåte
Drikk (Kaffe/te) 	1-6 kopper 1 kopp = 200 ml	 x1	• Plasser koppen nær kanten av det roterende fatet.
Kokte og bakte poteter 	0,2-1,0 kg (100 g) Bolle og lokk	 x2	Kokte poteter: Skrell potetene og del dem opp i mindre biter. Bakepotet: Velg poteter på omtrent samme størrelse og vask dem. • Legg potetene som skal kokes eller bakes i en bolle. • Tilsett nødvendig mengde vann (pr. 100 g), ca. 2 ss og litt salt. • Dekk til med et lokk. • Når du hører et lydsignal, rør om og dekk til igjen. • La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig.
Grillspyd 	0,2-0,8 kg (100 g) Høy rist	 x3	• Lag grillspydene som beskrevet i oppskriften på side 114. • Plasser dem på en høy rist og start oven. • Når du hører lydsignalet, vend dem.
Gratinert fiskefilet 	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratineringsform Lav rist	 x4	• Se oppskrifter for "gratinert fiskefilet" på side 114. * Samlet vekt for alle ingrediensene.
Grillet kylling 	0,9-1,8 kg (100 g) Ildfast form Lav rist	 x5	• Bland ingrediensene 2 ss olje, 1 ts paprika, salt og pepper og spre dem på kyllingen. • Stikk hull på skinnet på kyllingen. • Legg kyllingen med brystsidene ned i en ildfast form. • Sett formen rett på det roterende fatet, og stek kyllingen. • Vend kyllinglårerne når du hører lydsignalet. • La kyllingen stå og hvile i ca. 3 minutter i ovnen. Ta den deretter ut og legg den på et serveringsfat.
Grateng 	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratineringsform Lav rist	 x6	• Se oppskrift for "grateng" på side 115. * Samlet vekt for alle ingrediensene.

 Avkjølt mat tilberedes fra 5 °C, frossen mat tilberedes fra -18 °C.

Autotining nr.	Vekt (Painallus vastaa)/Utstyr	Knapp	Fremgangsmåte
Kjøtt/fisk/fugl  (Hel fisk, fiskeskiver, fiskefilet, kyllinglår, kyllingbryst, kjøttdeig, biff, koteletter, burgere, pølser)	0,2-1,0 kg (100 g) Ildfast form	 x1	• Legg maten i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. • 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. • Når tineprogrammet er fullført, pakker du maten inn i aluminiumsfolie i 15-45 minutter til den er ferdigtint. • Kjøttdeig: Vend kjøttdeigen når du hører lydsignalet. Fjern også eventuell ferdigtint kjøttdeig.
Brød   AUTO	0,1-1,0 kg (100 g) Ildfast form	 x2	• Legg brødskivene i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. Hvis det er snakk om mengder på over 1 kg, legges brødet direkte på det roterende fatet i ovnen. roterende fatet i ovnen. • Vend brødskivene når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. • Når tineprogrammet er fullført, pakker du brødet inn i aluminiumsfolie i 5-15 minutter til det er ferdigtint.

i Avkjølt mat tilberedes fra 5 °C, frossen mat tilberedes fra -18 °C.



- Legg kun inn matens vekt. Ikke inkluder beholderens vekt.
- For mat som veier mer eller mindre enn det som oppgis i tilberedningstabellene, bruk manuelle programmer.
- Sluttemperaturen varierer avhengig av starttemperaturen.
- Når det kreves handling (f. eks. å snu maten), stopper ovnen, man hører en signallyd, resterende tilberedningstid og eventuell indikator vil blinke i displayet. For å fortsette tilberedningsprosessen, trykk på START/+30 knappen.
- Etter modusene micro/grill/dobbelt grill, kan kjøleviften bli aktivert.



Autotining

- Biffer og koteletter bør fryses ned flatpakket.
- Kjøttdeig bør presses flat før den fryses ned.
- Etter å ha snudd maten, beskytt tinte deler med små biter aluminiumsfolie.
- Fjærfe bør brukes umiddelbart etter at det er tint.

OPPSKRIFTER FOR AUTOMATISK KOKING

Grillspyd

4 trespidd

400 g svinekoteletter i terninger

100 g bacon

100 g løk, delt i fire

250 g tomater, delt i fire

100 g grønn paprika, i terninger

2 ss olje

4 ts paprika

salt

1 ts kajennepepper

1 ts worcestersaus

1. Trø henholdsvis kjøtt og grønnsaker på fire grillspyd av tre.
2. Bland oljen med krydderet, og pensle grillspydene.
3. Legg spydene på risten, og velg programmet AUTOTILBEREDNING, "Grillspyd".

Gratinert fiskefilet, 'Esterhazy'

0,5 kg 1,0 kg 1,5 kg

230 g 450 g 680 g fiskefilet

100 g 200 g 300 g purreløk (skåret i ringer)

20 g 40 g 60 g løk (i tynne skiver)

40 g 100 g 140 g gulrot (revet)

10 g 15 g 20 g smør eller margarin

salt, pepper og muskat

1 ss 1½ ss 2 ss sitronsaft

50 g 100 g 150 g crème fraîche

50 g 100 g 150 g Gouda (revet)

1. Ha grønnsaker, smør og krydder i en gryte, og bland godt. Kok i 2–6 minutter på 900 W, avhengig av mengde.
2. Vask fisken, tørk, drypp med sitronsaft og tilsett salt.
3. Bland crème fraîche med grønnsakene og krydre igjen.
4. Legg halvparten av grønnsakene i en gratineringsform. Legg fisken på toppen og dekk med resten av grønnsakene.
5. Fordel Gouda på toppen, plasser formen på den lave risten og still ovnen på AUTOTILBEREDNING, "Gratinert fiskefilet".
6. Når maten er kokt, tas den ut av ovnen. La den få hvile i 5 minutter før servering.

Gratinert fiskefilet, 'Italia'

0,5 kg 1,0 kg 1,5 kg

200 g 430 g 630 g fiskefilet

½ ss 1 ss 1½ ss sitronsaft

½ ss 1 ss 1½ ss ansjossmør

30 g 50 g 80 g Gouda (revet)

salt og pepper

150 g 300 g 450 g friske tomater

1 ss 1½ ss 2 ss hakkede, blandede urter

100 g 180 g 280 g Mozzarella

½ ss ¾ ss 1 ss basilikum (hakket)

1. Skyll og tørr fisken. Ha over sitronsaft og salt, og smør den inn med ansjossmør.
2. Plasser fisken i en gratineringsform (størrelsen avhenger av vekten).
3. Strø Gouda over fisken.
4. Legg tomatene over osten.
5. Krydre med salt, pepper og urteblandingen.
6. La mozzarellaosten dryppe av seg, skjær den i skiver og plasser den oppå tomatene. Strø basilikum over osten.
7. Plasser gratineringsformen på den lave risten og still ovnen på AUTOTILBEREDNING, "Gratinert fiskefilet".
8. Når maten er kokt, tas den ut av ovnen. La den få hvile i 5 minutter før servering.

Spinatgrateng			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	bladspinat (tint og avrent)
15 g	30 g	45 g	løk, finhakket
			salt, pepper og muskat
5 g	10 g	15 g	smør eller margarin for å smøre formen
150 g	300 g	450 g	kokte poteter (i skiver)
35 g	75 g	110 g	kokt skinke (i terninger)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
1	2	3	eggs
40 g	75 g	115 g	revet ost

1. Bland bladspinaten med løken og krydre med salt, pepper og muskat.
2. Smør inn gratineringsformen. Plasser potetskiver, skinke og spinat i lag oppå hverandre i formen. Det øverste laget bør være spinat.
3. Visp sammen egg, crème fraîche, salt og pepper, og hell blandingen over gratengen.
4. Dekk gratengen med den revne osten.
5. Plasser på den lave risten og stek på AUTOTILBEREDNING, "Grateng".
6. Når maten er kokt, tas den ut av ovnen. La den få hvile i 5–10 minutter før servering.

Potet og squash-grateng			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	smør eller margarin for å smøre formen
200 g	400 g	600 g	kokte poteter (i skiver)
115 g	230 g	345 g	squash (i tynne skiver)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	eggs
1/2	1	2	hvitløksfedd (presset)
			salt og pepper
40 g	80 g	120 g	Gouda (revet)
10 g	20 g	30 g	solsikkekjerner

1. Smør inn gratineringsformen og legg lag av potetskiver og squash oppå hverandre i formen.
2. Visp sammen egg, crème fraîche, salt, pepper og hvitløk, og hell blandingen over gratengen.
3. Ha over revet gulost.
4. Dryss til slutt med solsikkefrø.
5. Plasser på den lave risten og stek på AUTOTILBEREDNING, "Grateng".
6. Når maten er kokt, tas den ut av ovnen. La den få hvile i 5–10 minutter før servering.

REDUSERT EFFEKTIVITET



Viktig!

Hvis du tilbereder mat lenger enn standardtid med bare bare det likt tilberedningsmodus, vil ovnen automatisk senke effektivitetsnivået for å unngå overoppvarming. (Effektivitetsnivået for

mikrobølge vil bli redusert eller det grill vil nå langt på og av.) Etter en pause på 90 sekunder, kan du stille tilbake til høyt effektivitetsnivå.

Tilberedningsmodus	Standardtid	Redusert effektivitetsnivå
Mikrobølge 900 W	20 minutter	Mikrobølge 630 W
Grill	20 minutter	Grill - 50 %
Dobbelt grill	Grill - 20 minutter	Grill - 50 %

TILBEREDNINGSTABELL

Forkortelser som brukes

ss = spiseskje	kopp = en full kopp	g = gram	ml = milliliter	min = minutter
ts = teskje	kg = kilogram	l = liter	cm = centimeter	

Varme opp mat og drikke

Mat/drikke	Mengde -g/ml-	Instilling	Effektnivå Instilling	Tid -Min-	Tips
Melk, 1 kopp	150	Micro	900 W	ca. 1	skal ikke dekkes til
Vann, 1 kopp	150	Micro	900 W	ca. 2	skal ikke dekkes til
6 kopper	900	Micro	900 W	8-10	skal ikke dekkes til
1 bolle	1000	Micro	900 W	9-11	skal ikke dekkes til
Tallerkenretter (Grønnsaker, kjøtt og tilbehør)	400	Micro	900 W	4-6	skvett litt vann over sausen og dekk til; rør etter halvgått program
Stuing/suppe	200	Micro	900 W	1-2	til, rør etter oppvarming
Grønnsaker	200	Micro	900 W	2-3	ha i litt vann, om nødvendig og dekk til; rør etter halvgått program
	500	Micro	900 W	3-5	
Kjøtt, 1 stykke*	200	Micro	900 W	ca. 3	dekk med et tynt lag saus, og dekk til
Fiskefilet*	200	Micro	900 W	3-5	dekk til
Kake, 1 stykke	150	Micro	450 W	½ -1	legg i en ildfast form
Babymat, 1 glass	190	Micro	450 W	½ -1	ha i en beholder beregnet på mikrobølgeovner, og rør godt etter oppvarming; sjekk at maten ikke er for varm
Smelte margarin eller smør*	50	Micro	900 W	½	dekk til
Smelte sjokolade	100	Micro	450 W	3-4	rør med jevne mellomrom

* Kjøleskapstemperatur

Tining

Mat	Mengde -g/ml-	Instilling	Effektnivå Instilling	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Gulasj	500	Micro	270 W	8-9	rør etter halvgått program	10-30
Kaker, pr. stykke	150	Micro	90 W	1-3	legg i en ildfast form	5
Frukt f. eks. jordbær, bringebær, plommer	250	Micro	270 W	3-5	fordel frukten jevnt, og vend den etter halvgått program	5



Tidene som oppgis i denne tabellen er kun retningslinjer og kan variere avhengig av starttemperatur, sammensetning og vekt.

Tining og Tilberedning

Mat	Mengde -g/ml-	Instilling	Effektnivå Instilling	Tid -Min-	Tilsett vann -ss/ml-	Tips	Hviletid -Min-
Fiskefilet	300	Micro	900 W	9-11	-	dekk til	2
Tallerkenretter	400	Micro	900 W	8-10	-	dekk til, rør etter 6 minutter	2
Brokkoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	dekk til, og rør etter halvgått program	2
Erter	300	Micro	900 W	6-8	3-5	dekk til, og rør etter halvgått program	2
Blandede gr.saker	500	Micro	900 W	9-11	3-5	dekk til, og rør etter halvgått program	2

Koking/steking, grilling og brunng

Mat	Mengde -g/ml-	Instilling	Effektnivå Instilling	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Brokkoli	500	Micro	900 W	6-8	del i små buketter, tilsett 4-5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	-
Erter	500	Micro	900 W	6-8	dekk til, tilsett 4-5 ss vann, rør av og til under tilberedning	-
Gulrøtter	500	Micro	900 W	9-11	skjær i skiver, tilsett 4-5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	-
Stek (Svin, kalv, lam)	1000	Micro	450 W	16-18	smak til med krydder, plasser på den lave risten snu etter*	10
		Dobbelt	450 W	5-7*		
		Micro	450 W	14-16		
		Dobbelt	450 W	4-6		
	1500	Micro	450 W	26-28		10
		Dobbelt	450 W	5-8*		
		Micro	450 W	26-28		
Oksestek (medium)	1000	Micro	630 W	5-8	krydre, og legg på den lave risten; vend etter*	10
		Dobbelt	630 W	8-10*		
		Dobbelt	630 W	3-5		
	1500	Micro	630 W	12-15		10
		Dobbelt	630 W	12-15*		
Kyllinglår	200	Dobbelt	450 W	6-7*	smak til med krydder, plasser med skinnsiden ned på den høye risten, snu etter*	3
		Grill		4-6		
Rumpsteak 2 stk., medium	400	Grill		11-12*	plasser på den høye risten, snu etter*, krydre etter grilling	
Brunng av gratengretter		Grill		8-13	sett formen på den lave risten	
Croque Monsieur	1 stk.	Micro	450 W	½	rist brødet og smør med smør legg på en skive kokt skinke, en ananasring og en osteskive	
		Grill		5-6		
	4 stk.	Micro	450 W	½ -1		
		Grill		5-6		
Pizza	300	Micro	450 W	4-6	plassere på den lave risten	
		Dobbelt	450 W	4-6		
	400	Micro	450 W	6-7		
		Dobbelt	450 W	5-7		

OPPSKRIFTER

Alle oppskriftene i denne kokeboken er for 4 porsjoner – hvis ikke annet er oppgitt.

Tilpasse oppskrifter for mikrobølgeovn

Hvis du vil tilpasse din favorittoppskrift for mikrobølgeovn, bør du legge merke til følgende: Kort ned tilberedningstiden med en tredjedel til halvparten. Følg eksemplene til oppskriftene i denne kokeboken. Matvarer som har høyt væskeinnhold, slik som kjøtt, fisk, fjærkre, grønnsaker, frukt, stuinger og supper kan tilberedes i mikrobølgeovnen uten noen problemer. Overflaten på matvarer som inneholder lite fuktighet, slik som fat med mat,

bør fuktes før oppvarming eller tilberedning. Mengden væske som tilsettes rå matvarer som breseres, bør reduseres til ca. to tredjedeler av den mengden som oppgis i originaloppskriften. Tilsett mer væske under tilberedning om det er nødvendig. Mengden fett som skal tilsettes kan reduseres vesentlig. En liten mengde smør, margarin eller olje er nok til å sette smak på maten. Derfor er mikrobølgeovnen perfekt for å tilberede mat med lite fett som en del av en slankekur.

Løksuppe

Redskaper: Bolle med lokk (kapasitet på 2 l)
4 suppeboller (200 ml)

10 g	smør eller margarin
100 g	løk, i skiver
800 ml	kjøttkraft
	salt, pepper
2 stk.	brødsiver
40 g	revet ost

1. Smør formen, ha i løkringene, kjøttkraften og krydderet. Dekk til og kok.
9-11 min. 900 W
2. Rist brødsivene, skjær dem i terninger og fordel dem i suppebollene. Hell suppen over det ristede brødet, og strø ost på toppen.
3. Sett bollene på det roterende fatet, og grill toppen.
6-7 min. Grill

Auberginer fylt med kjøttdeig

Redskaper: Bolle med lokk (kapasitet på 1 l)
Lav ildfast form (ca. 30 cm lang)

250 g	auberginer
200 g	tomater
1 ss	olivenolje for å smøre inn formen
100 g	løk, opphakket
4	milde grønne chillier uten frø
200 g	kjøttdeig
2	fedd hvitløk, pressede
2 ss	hakket persille
	salt, pepper
	paprika
60 g	fetaost i terninger

1. Del auberginene i to på langs. Grav ut innmaten med en teskje til skallet er ca. 1 cm tykt. Skjær innmaten i terninger.
2. Fjern skinnet på tomatene og hakk dem opp.
3. Smør bunnen av formen med olivenolje. Ha i løken, og kok.
2 min. 900 W
4. Skjær chiliene i ringer. Sett av en tredel til pynt. Bland kjøttdeigen med aubergineterningene, løk, tomat, chillinger, hvitløk og persille. Krydre etter smak.
5. Tør aubergineskallene. Fyll dem med halvparten av kjøttblandingen, legg på et lag fetaost, og fullfør med resten av kjøttblandingen.
6. Plasser de halverte auberginene i den lave, ildfaste formen, plasser formen på lav rist og tilbered.
11-13 min. Dobbelt Grill (630 W)
Pynt med chillinger, og fortsett steking.
4-7 min. Dobbelt Grill (630 W)
La maten få hvile i ca. 2 minutter før servering.

Sopp med rosmarin

Redskaper: Bolle med lokk (kapasitet på 1 l)

Grunn, rund form med lokk
(ca. 22 cm i diameter)

8 store	sopp (ca. 225 g), hele
20 g	smør eller margarin
50 g	løk, finhakket
50 g	bacon, i små terninger
	svart pepper, malt
	frisk rosmarin, hakket
125 ml	tørr hvitvin
125 ml	fløte
20 g	mel

1. Fjern stilkene fra soppene, og hakk dem deretter i små biter.
2. Smør en lav form. Ha i løk, bacon-erninger og soppstilkene. Krydre med pepper og rosmarin, dekk til, og kok.
3-5 min. 900 W
Avkjøl.
3. Varm fløten og 1 dl av vinen i bollen.
1-3 min. 900 W
4. Ha resten av vinen og melet i den varme væsken, rør, dekk til, og kok. Rør én gang under koking.
ca. 1 min. 900 W
5. Fyll soppene med baconblandingen og plasser dem i en lav form. Hell sausen over soppene og tilbered dem på lav rist.
6-8 min. Dobbelt Grill (630 W)
La maten få hvile i ca. 2 minutter før servering.

Sjötungefilet

Redskaper: Lav ildfast form og plastfolie
beregnet på mikrobølgeovn
(ca. 26 cm lang)

400 g	filet av sjötunge
1	sitron
150 g	tomater
10 g	smør
1 ss	vegetabilsk olje
1 ss	persille, finhakket
	salt og pepper
4 ss	hvitvin
20 g	smør eller margarin

1. Vask fisken og tork av den. Fjern evt. bein.
2. Skjær citron og tomater i tynne skiver.
3. Smør formen med smør. Legg filetene i formen, og hell over vegetabilsk olje.
4. Dryss over persille, legg på tomat-skiver, og krydre. Legg sitronskivene på toppen, og hell hvitvin over dem.
5. Legg små smørklatter over sitronskivene, dekk til, og kok.
11-13 min. 630 W
La maten få hvile i ca. 2 minutter før servering.

Mandelørret

Redskaper: Grunn oval gratineringsform
(ca. 32 cm lang)

4	ørreter (200 g), rensset
	saften fra 1 citron
	salt
30 g	smør eller margarin
50 g	mel
10 g	smør eller margarin for å smøre formen
50 g	mandelflak

1. Vask og tork ørreten og stenk med sitronsaff. Gni inn- og utsiden av fisken med salt, og la hvile i 15 minutter.
2. Smelt smøret.
1 min. 900 W
3. Tork av fisken, smør inn med smør og rull i melet.
4. Smør inn formen. Legg ørreten i formen og tilbered på den lave risten. Når to tredjedeler av tilberedningstiden har forløpt, snur du ørreten og strør mandlene over dem.
15-18 min. Dobbelt Grill (450 W)
La maten få hvile i ca. 2 minutter før servering.

Fiskefilet med ostesaus

Redskaper: Bolle med lokk (kapasitet på 1 l)

Lav, rund gratengform
(ca. 25 cm lang)

800 g	fiskefileter
2 ss	sitronsaft
	salt
10 g	smør eller margarin
50 g	løk, finhakket
20 g	mel
100 ml	hvitvin
1 ts	vegetabilsk olje til smøring av form
100 g	revet emmentalost
2 ss	hakket persille

1. Skyll fisken, tørr den, og ha over sitronsaft. Gni den inn med salt.
2. Smør formen. Ha i hakket løk, dekk til, og kok.
1-2 min. 900 W
3. Sikt melet over løk- og hvitvinsblandingen, og rør sammen.
4. Smør gratineringsformen og plasser fisken i den. Hell sausen over fisken og dryss over ost. Plassere på den lave risten og start ovnen.
7-8 min. 450 W
14-16 min. Dobbelt Grill (450 W)
La maten få hvile i ca. 2 minutter før servering.

Kalvestuing fra Zürich

Redskaper: Form med lokk (kapasitet på 2 l)

600 g	kalvefilet
10 g	smør eller margarin
50 g	løk, finhakket
100 ml	hvitvin
	sukkerkulør til ca. ½ liter saus
300 ml	fløte
1 ss	hakket persille

1. Skjær kalvekjøttet i avlange biter.
2. Smør formen med smør. Ha kjøtt og løk i formen, dekk til, og kok. Rør én gang under koking.
6-9 min. 900 W
3. Ha i hvitvin, sukkerkulør og fløte, rør sammen, dekk til, og fortsett kokingen. Rør med jevne mellomrom.
3-5 min. 900 W
4. Rør i blandingen etter koking, og la den få hvile i ca. 5 minutter. Dryss over persille før servering.

Fylt skinke

Redskaper: Bolle med lokk (kapasitet på 2 l)
Oval gratengform (ca. 26 cm lang)

150 g	hakkede spinatblader
150 g	fromage frais med et fettinnhold på 20 %
50 g	revet emmentalost
	pepper og paprika
8 skiver	kokt skinke (400 g)
125 ml	vann
125 ml	fløte
20 g	mel
20 g	smør eller margarin
10 g	smør eller margarin for å smøre formen

Kalvekotelett med mozzarella

Redskaper: Grunn, firkantet gratinerings form med lokk (ca. 25 cm lang)

150 g	mozzarellaost i skiver
500 g	hermetiske tomater uten juice
4	kalvekoteletter (600 g)
20 ml	olivenolje
2	hakkede fedd hvitløk
20 g	kapers
	pepper, nykvernet
	salt, pepper

1. Bland sammen spinat, ost og fromage frais, og krydre etter smak.
 2. Legg en spiseskje med fyll på hver skinkeskive og rull sammen. Fest skinkerullen med en cocktailpinne e.l.
 3. Lag hvit saus: Hell vann og fløte i en bolle, og varm opp.
2-4 min. 900 W
Smuldre smøret i melet, ha i væsken, og rør til du får en jevn saus. Dekk til, og kok til sausen tykner.
1-2 min. 900 W
Rør, og smak til med krydder.
 4. Ha sausen i den smurte formen, legg skinkerullene på sausen, ha på lokk og tilbered.
10-12 min. Dobbelt Grill (630 W)
La maten få hvile i ca. 5 minutter før servering.
1. Skyll kalvekjøttet, tørr og flatbank det. Legg kjøttet i formen.
 2. Mos tomatene, ha i hvitløk, olje, salt, pepper, kapers og oregano, og hell blandingen over kjøttet. Dekk til, og kok.
15-19 min. 630 W
Vend biffene.
 3. Legg noen skiver mozzarellaost over hver biff, krydre og stek på den høye risten, uten å dekke til.
9-12 min. Dobbelt Grill (630 W)
La maten få hvile i ca. 5 minutter før servering.

Lasagne

Redskaper: Bolle med lokk (kapasitet på 2 l)
Grunn, firkantet gratineringsform med lokk (ca. 20 x 20 x 6 cm)

300 g	hermetiske tomater
50 g	opphakket skinke
50 g	løk, finhakket
1	fedd hvitløk, presset
250 g	kjøttdeig
2 ss	tomatpuré
	salt og pepper
150 ml	crème fraîche
100 ml	melk
50 g	revet parmesanost
1 ts	blandet opphakkede urter
1 ts	olivenolje
1 ts	vegetabilsk olje til å smøre formen
125 g	grønne lasagneplater
1 ss	revet parmesan

1. Hakk tomatene, og bland dem med skinke, løk, hvitløk, kjøttdeig og tomatpuré. Krydre, dekk til, og kok.
5-8 min. 900 W
2. Bland sammen crème fraîche, melk, parmesanost, urter, olje og krydder.
3. Smør formen og dekk bunnen med cirka en tredel av pastaen. Ha over halvparten av kjøttblandingen og litt saus. Gjenta og avslutt med resten pastaen. Hell resten av sausen over pastaen og dryss over parmesanost. Legg på lokk og tilbered.
13-17 min. 630 W
La maten få hvile i 5-10 minutter før servering.

Squash og pastagrateg

Redskaper: Gratineringsform (ca. 26 cm lang)

80 g	makaroni, kokt
400 g	hakkede hermetiske tomater
150 g	løk, finhakket
	basilikum, timian, salt, pepper
1 ss	olivenolje for å smøre inn formen
450 g	squash, i skiver
150 g	rømme
2	egg
100 g	revet gulost

1. Bland tomater og løk, og krydre godt. Ha i makaronien. Hell tomatsausen over makaronien, og fordel squashskivene på toppen.
2. Visp sammen rømmen og eggene, og hell blandingen over gratengen. Ha revet ost på toppen. Sett formen på den lave risten, og kok.
18-21 min. 900 W
7-8 min. Dobbelt Grill (630 W)
La maten få hvile i 5-10 minutter før servering.

Pærer I sjokoladesaus

Redskaper: Bolle med lokk (kapasitet på 2 l)
Bolle med lokk (kapasitet på 1 l)

4	skrelte, hele pærer (600 g)
60 g	sukker
10 g	pakke vaniljesukker
1 ss	pærelikør
150 ml	vann
130 g	hakket kokesjokolade
100 g	crème fraîche

1. Ha sukker, vaniljesukker, pærelikør og vann i bollen, dekk til, og kok.
1-2 min. 900 W
2. Ha pærene i væsken, dekk til, og kok.
5-8 min. 900 W
Ta pærene ut av den varme væsken, og legg dem i kjøleskapet.
3. Ha 50 ml av den varme væsken i en mindre bolle. Tilsett sjokolade og crème fraîche, dekk til, og kok.
2-3 min. 900 W
4. Rør godt i sausen, og hell over pærene for servering.

Semulepudding med bringebærsaus

Redskaper: Bolle med lokk (kapasitet på 2 liter)
4 Porsjonsformer

500 ml	melk
40 g	sukker
15 g	hakkeede mandler
50 g	semule
1	eggeplomme
1 ss	vann
1	eggehvite
250 g	bringebær
50 ml	vann
40 g	sukker

1. Ha melk, sukker og mandler i bollen, dekk til, og kok.
3-5 min. 900 W
2. Tilsett semulegryn, dekk til, og kok.
10-12 min. 270 W
3. Visp eggeplommen med litt vann i en kopp og rør den inn i den varme blandingen. Pisk eggehviten til den er stiv og skjær den inn i blandingen. Hell blandingen i porsjonsformer.
4. Lag saus: Vask bringebærene og tørr dem lett. Ha dem i en bolle sammen med vann og sukker. Dekk til og varm opp.
2-3 min. 900 W
5. Mos bringebærene og server med semulepuddingen.

Ostekake

Redskaper: Kakeform (ca. 26 cm i diameter)

	Bunn:
300 g	mel
1 ss	kakao
10 g	bakepulver
150 g	sukker
1	egg
10 g	smør eller margarin for å smøre formen
	Fyll:
150 g	smør eller margarin
100 g	sukker
10 g	pakke vaniljesukker
3	egg
400 g	fromage frais med 20 % fettinnhold
40 g	pulverisert blanding til vaniljepudding

1. Ha mel, kakao, bakepulver og sukker i en bolle.
2. Tilsett egg og smør, og kjø blandingen gjennom en foodprosessor.
3. Smør formen. Kjevle ut deigen og ha den over i formen. La det være en kant på ca. 2 cm. Stek bunnen.
6-8 min. 630 W
4. Visp sammen smør og sukker til en lys og lett blanding. Visp inn ett og ett egg. Tilsett fromage fraisen og vaniljepulverblanding.
5. Bre blandingen over bunnen, og stek.
15-19 min. 630 W

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

ADVARSEL! IKKE BRUK KOMMERSIELLE OVNRENSERE, DAMPRENGJØRING, SLIPENDE, GROVE VASKEMIDLER, MIDLER SOM INNEHOLDER KAUSTISK SODA ELLER SKUREPUTER PÅ NOEN DELER AV MIKROOVNEN. 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.

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.

Innsiden av ovnen

1. 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.
2. Pass på at det ikke kommer inn såpe eller vann gjennom de små ventilåpningene i veggen, dette kan føre til skade på ovnen.
3. Ikke bruk rengjøringsmidler i sprayform inne i ovnen.
4. Varm jevnlig opp ovnen ved hjelp av grillen. Matrester eller fettsprut kan føre til røyk eller vond lukt.

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.

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.

Ristene

Disse bør vaskes med et mildt, flytende oppvaskmiddel og tørkes. Ristene kan vaskes i oppvaskmaskin.

⚠ Merk! Man bør ikke bruke damprengjørere.

HVA DU GJØR HVIS

Hvis	Kontroll/råd...
Mikrobølgeovnen ikke virker som den skal?	- Sjekk sikringene i sikringsskapet. - Ikke strømmen har gått. - Hvis sikringene fortsetter å gå, kontakt en kvalifisert elektriker.
Mikrobølgemodus ikke virker som den skal?	- Døren er lukket godt igjen. - Dørtetningen og frontrammen er rene. - Det er trykket på START/+30-knappen.
Dreieplaten ikke dreier?	- Dreieplatestativet er korrekt koblet til drevet. - Formene ikke går utover kanten av dreieplaten. - Maten ikke går utover kanten av dreieplaten slik at den ikke kan rotere. - Det ikke er noe i fordypningen under dreieplaten.
Mikrobølgene ikke kan slås av?	- Koble ovnen fra sikringsboksen. - Kontakt en autorisert ELECTROLUX-serviceagent.
Lyset inne i ovnen ikke lyser som det skal?	Ring en autorisert ELECTROLUX-serviceagent. Lyspæren inne i ovnen må kun skiftes av en autorisert ELECTROLUX-serviceagent.
Det tar lengre tid å varme opp og tilberede mat enn før?	- Still inn en lengre tilberedningstid (dobbel mengde mat = nesten dobbel tilberedningstid) eller, - Hvis maten er kaldere enn normalt, roter eller snu fra tid til annen eller, - Still inn et høyere effektnivå.

SPESIFIKASJONER

Nettspenning med vekselstrøm	230 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/kretsbyrter for fordelingsledning	Minimum 16 A
Nødvendig vekselstrømsspenning:	Mikrobølge 1,37 kW
	Grill 1,00 kW
	Dobbelt Grill 2,35 kW
Utgangseffekt:	Mikrobølge 900 W (IEC 60705)
	Grill 1000 W
Mikrobølgefrekvens	2450 MHz * (Gruppe 2/Klasse B)
Utvendige dimensjoner:	EMS26264O 594 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
	EMS26203O 594 mm (B) x 388 mm (H) x 404 mm (D)
Innvendige dimensjoner	342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Ovnskapasitet	26 litres **
Dreieplate	ø 325 mm, glass
Vekt	ca. 19,5 kg
Ovnslampe	25 W/240-250 V

* 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.
 ** Innvendig kapasitet er beregnet ved å måle maksimal bredde, dybde og høyde. Faktisk kapasitet for mat er mindre enn dette.



Denne ovnen er i overensstemmelse med kravene i direktiv 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC og 2011/65/EU.

SPESIFIKASJONEN KAN ENDRES UTEN FORVARSEL SOM EN DEL AV VÅRT ARBEID FOR KONTINUERLIG FORBEDRING.

INSTALLERING

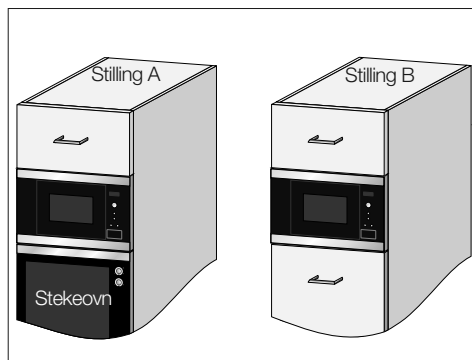
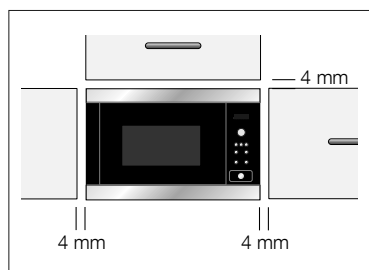
Eksempler på tillatt installasjon A eller B:

Stilling	Størrelse på åpningen		
	B	D	H
A	560	550	380
			450
B	560	500	380
			450

Mål i (mm)

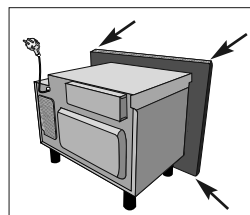
INSTALLERE OVNEN

1. Fjern all emballasje og kontroller om det er tegn på skade.
2. Før ovnen sakte og forsiktig inn i kjøkkenskapet, inntil ovnens fremre ramme sitter tett mot skapåpningen.
3. Sikre at enheten er stabil og ikke sitter skrått. Pass på at det er en åpning på 4 mm mellom skapdøren og toppen av rammen (se diagram).



Innstillingsalternativ 1:

Fest ovnen med medfølgende skruer. Festepunktene finnes i ovnens øvre og nedre hjørner.



Innstillingsalternativ 2:

Se malene som følger med denne ovnen.

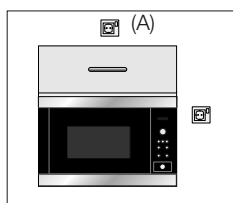


Viktig!

Sett eller fest ovnen slik at bunnen på ovnen kommer 85 cm eller mer over gulvet. Det er viktig at du forsikrer deg om at installeringen av produktet er i overensstemmelse med instruksjonene i denne brukerhåndboken og instruksjonene til produsenten av stekeovnen.

TILKOBLE OVNE TIL STRØMFORSYNING

- **Strømuttaket bør være lett tilgjengelig, slik at enheten lett kan kobles fra strømmettet i nødstilfelle. Hvis det ikke er tilfelle, skal det være mulig å bryte strømforsyningen til ovnen ved å montere en bryter på den faste ledningen i overensstemmelse med regelverk for elektriske tilkoblinger.**
- **Stikkontakten bør ikke være plassert bak skapet.**
- Den beste plasseringen er over skapet, se (A).



- Koble ovnen til enfaset vekselstrøm på 230 V/50 Hz via et korrekt installert og jordnet uttak. Uttaket må være utstyrt med sikring på 16 A.
- **Strømledningen kan bare skiftes ut av en autorisert elektriker.**
- 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.

ELEKTRISKE TILKOBLINGER



ADVARSEL!

DENNE OVNE MÅ JORDES
Produsenten fraskriver seg
erstatningsansvar dersom denne
forholdsregelen ikke følges.

Hvis støpselet som finnes på ovnens strømledning ikke passer til strømuttaket, kontakt din lokale, autoriserte ELECTROLUX-serviceagent.

MILJØINFORMASJON

Økologisk forsvarlig avhending av emballasje og gammelt utstyr

EMBALLASJE

ELECTROLUX mikrobølgeovner krever effektiv emballasje som beskyttelse under transport. Kun minimalt med emballasje er brukt. Emballeringsmaterialer (f. eks. folie eller polystyren) kan utgjøre en fare for barn.

Kvelningsfare. Hold emballeringsmaterialer utilgjengelig for barn.

Det er kun brukt miljøvennlig emballeringsmateriale som kan resirkuleres. Pappen er laget av resirkulert papir, og deler av tre er ubehandlet. Plastartikler er merket som følger:

- «PE» polyetylen, f. eks. emballeringsfilm
- «PS» polystyren, f. eks. emballering (uten klorflurkarboner – CFC)
- «PP» polypropylen, f. eks. emballeringsremmer

Ved bruk og gjenbruk av emballasjen, sparer man råmaterialer og reduserer avfallsvolum.

Emballasjen bør tas med til nærmeste resirkuleringssenter.

Kontakt lokale myndigheter for mer informasjon.

AVHENDING AV GAMMELT UTSTYR

Gammelt utstyr bør gjøres sikkert før avhending ved å fjerne støpselet og kutte av og kaste ledningen.

Den bør deretter tas med til nærmeste resirkuleringssenter. Sjekk med lokale myndigheter eller din elektrohandler om det finnes fasiliteter for resirkulering av utstyret i ditt nærrområde.

Symbolet  på produktet eller på emballasjen viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Det skal derimot bringes til et mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr. Ved å sørge for korrekt avhending av apparatet, vil du bidra til å forebygge de negative konsekvenser for miljø og helse som gal håndtering kan medføre. For nærmere informasjon om resirkulering av dette produktet, vennligst kontakt kommunen, renovasjonsselskapet eller forretningen der du anskaffet det.

INDHOLDSFORTEGNELSE

VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER	131
OVERSIGT OVER APPARATET	135
BETJENINGSPANEL	136
FØR IBRUGTAGNING	136
BETJENING AF MIKROBØLGEOVNEN	138
TILBEREDNINGSTABELLER	145
OPSKRIFTER	151
VEDLIGEHOJDELSE & RENGØRING	157
HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS	159
SPECIFIKATIONER	159
INSTALLERING	160
MILJØOPLYSNINGER	162

VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.electrolux.com



Registrere dit produkt for bedre service:
www.electrolux.com/productregistration



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.electrolux.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt. Model, PNC, Serienummer.



Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger.



Generelle oplysninger og gode råd



Generelle oplysninger og gode råd

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER



VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER: LÆS DETTE GRUNDIGT, OG GEM DET TIL FREMTIDIG BRUG

Sådan undgår du brand

Du må ikke efterlade mikrobølgeovnen uden at have opsyn med den, mens den er i brug. Et for højt effektniveau eller for lang tilberedningstid kan overopvarme maden og resultere i brand.

Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde.

Strømforsyningen (vekselstrøm) skal være 230 V, 50 Hz, med en sikring på minimum 16 A eller en afbryder på minimum 16 A.

Det anbefales at benytte et separat kredsløb, som kun bruges til denne ovn. Du må ikke opbevare eller bruge ovnen udendørs.

Hvis opvarmet mad begynder at ryge, må du IKKE ÅBNE DØREN. Sluk for ovnen, og vent, indtil måden er holdt med at ryge. Åbning af døren mens måden ryger, kan medføre brand. Du må kun bruge beholdere og kogegej, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Du må ikke efterlade mikrobølgeovnen uden at have opsyn med den, når du bruger engangsplastik, papir eller andre letantændelige beholdere. Du skal rengøre låget over bølgelederen, ovnrummet, drejetallerkenen og drejetallerkenens sokkel efter brug. Disse enheder skal være tørre og fedtfri. Fedtophobninger kan blive overophedet og kan begynde

at ryge eller blive antændt. Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af mad eller tøj og opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtigt tøj og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse og brand.

Anbring ikke brændbare materialer nær ved ovnen eller dens ventilationsåbninger. Undgå at blokere ventilationsåbningerne. Fjern alle forstærkninger af metallisk art, metalgenstande osv. fra fødevarer og fødevareremballage.

Buedannelse på metalliske overflader kan forårsage brand. Brug ikke mikrobølgeovnen til at varme olie til friturestegning. Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olien kan blive antændt.

Du må kun bruge specielle beholdere egnet til mikrobølgeovnen til at poppe popcorn i. Du må ikke opbevare fødevarer eller andre genstande inde i ovnen. Kontroller indstillingerne, efter du har startet ovnen for at sikre dig, at ovnen arbejder på det rigtige program. Se de tilsvarende bemærkninger i brugervejledningen.

Sådan undgår du personskade



ADVARSEL! Du må ikke bruge ovnen, hvis den er beskadiget eller har funktionssvigt. Du skal kontrollere følgende før brug:

- a) Kontroller, at døren er ordentligt lukket og ikke er dårligt justeret eller sidder skævt.

- b) Kontroller, at hængslerne og dørlåsen ikke er gået i stykker eller er løse.**
- c) Kontroller, at dørpakningen og lukkefladen ikke er beskadiget.**
- d) Kontroller, at der ikke er nogen buler eller hak inden i ovnrummet eller på døren.**
- e) Kontroller, at strømforsyningsledningen og stikket ikke er beskadiget.**

Du må aldrig selv foretage justeringer, reparere eller ændre på ovnen. Det er farligt for alle andre end en kompetent person at foretage service eller reparation, som betyder afmontering af en plade, der beskytter mod mikrobølgeenergi.

Du må ikke bruge ovnen med døren stående åben eller på nogen måde ændre på dørens sikkerhedslåse. Du må ikke bruge ovnen, hvis der er en genstand mellem dørpakningerne og lukkefladen.

Lad ikke fedt eller snavs ophobe sig på dørpakningerne og tilstødende dele. Følg vejledningerne for "Vedligeholdelse & Rengøring". Hvis ovnen ikke holdes ren, kan overfladen blive ødelagt, hvilket kan reducere apparatets levetid og eventuelt føre til en farlig situation.

Personer med PACEMAKERE skal forespørge om

forsigtighedsforanstaltningerne vedrørende mikrobølgeovne hos deres læge eller pacemakerens producent.

Sådan undgår du elektrisk stød

Du må under ingen omstændigheder fjerne det udvendige kabinet. Du må aldrig spille væske ind i eller placere genstande i dørlåsens eller ventilationens åbninger. Hvis du har spildt væske, skal du straks slukke for ovnen, trække stikket ud og ringe til en autoriseret servicemedarbejder hos Electrolux Service A/S. Du må ikke dyppe strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske. Du må ikke føre strømforsyningsledningen hen over en varm eller skarp overflade såsom området omkring varmluftshullet øverst på ovnens bagside.

Du må ikke forsøge selv at udskifte ovnlyset eller lade nogen anden end en autoriseret servicemedarbejder gøre det. Hvis ovnlyset ikke fungerer, skal du kontakte din forhandler eller en autoriseret servicemedarbejder hos Electrolux Service A/S.

Hvis mikrobølgeovnens strømforsyningsledning beskadiges, skal den erstattes af en speciel ledning. Denne udskiftning skal foretages af en autoriseret servicemedarbejder.

Sådan undgår du risiko for eksplosion og pludselig kogning

⚠ ADVARSEL! Væske og andre fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da der er risiko for, at de eksploderer.

Brug aldrig lukkede beholdere. Fjern forsegling og låg før brug. Forseglede beholdere kan eksplodere på grund af et opbygget tryk, selv efter at ovnen er slukket. Pas på, når du opvarmer drikkevarer i mikrobølgeovnen. Brug en beholder med en bred åbning, så boblerne slipper ud.

Opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovnen kan

resultere i forsinket kraftig kogning, og det er derfor vigtigt at være forsigtig, når du håndterer beholderen.

Sådan undgår du pludselig kraftig kogning og skoldning:

1. Rør i væsken før opvarmning/genopvarmning.
2. Vi anbefaler, at du sætter en røreske af glas eller lignende redskab i væsken under genopvarmningen.
3. Lad væsker stå mindst 20 sekunder i ovnen efter afsluttet tilberedning for at forhindre stænk fra den kogende væske.

Du må ikke koge æg med skal på, og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da der er risiko for, at de kan eksplodere selv efter endt kogning. For at koge eller genopvarme æg, som ikke er lavet til røræg eller er lavet til en blanding, skal du prikke hul på æggeblommerne for at undgå, at æggene eksploderer. Du skal pille skallen af æggene og skære hårdkogte æg i skiver, før du genopvarmer dem i mikrobølgeovnen.

Du skal prikke hul i skindet/skrællen på fødevarer såsom kartofler, pølser og frugt før tilberedning for at undgå, at de eksploderer.

Sådan undgår du brandsår

Du skal bruge grydelapper eller grillhandsker, når du tager maden ud af ovnen for at undgå at blive brændt. Når du åbner beholdere, popcornposer, kogeposer osv., skal du holde disse væk fra ansigtet og hænderne, således at dampen kan slippe ud, og du undgår at blive forbrændt.

For at undgå forbrændinger skal du altid teste madens

temperatur og røre i maden, inden du serverer den. Du skal også være særligt opmærksom på temperaturen på føde- og drikkevarer til spædbørn, børn og ældre.

Beholderens temperatur er ikke en sand indikation af føde- eller drikkevarernes temperatur. Du skal altid teste madens temperatur. Hold altid god afstand til ovnen, når du åbner ovndøren, så du undgår at blive forbrændt af damp og varme, der siver ud fra ovnen. Efter opvarmning skal du skære fyldte, tilberedte fødevarer i skiver, så dampen kan sive ud, og du derved kan undgå forbrændinger.

Hold børn væk fra døren og tilgængelige komponenter, der kan blive varme, når grillen er i brug. Børn bør holdes borte for at forhindre, at de brænder sig. Rør ikke ved ovndøren, det udvendige kabinet, ovnrummet, ventilationsåbningerne, tilbehøret og skålene/fadene under brug af GRILL, KOMBINATIONS-GRILL, AUTOMATISK TILBEREDNING da delene bliver varme. Før rengøring skal du sikre dig, at delene ikke er varme.

Sådan undgår du, at børn anvender ovnen forkert

⚠ ADVARSEL! Apparatet og de tilgængelige dele bliver varme, når de er i brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes på

afstand af apparatet, medmindre de er under konstant overvågning.

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer uden relevant erfaring eller viden, hvis disse er blevet overvåget eller har modtaget instruktioner i sikker brug af apparatet og forstår de potentielle farer forbundet hermed. Der bør føres tilsyn med børn for at sikre, at de ikke leger med enheden. Rengøring og vedligeholdelse må kun udføres af børn, hvis de er mindst 8 år gamle og under overvågning. Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder såsom: køkkenområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; stuehuse; af kunder på hoteller, moteller og lignende beboelsesmiljøer; pensionater og lignende miljøer.

Du må ikke lægge din vægt over på ovndøren. Undgå at lege med ovnen eller bruge den som legetøj. Børn skal kende alle vigtige sikkerhedsregler: de skal bruge grillhandsker og være forsigtige, når de fjerner forseglinger på fødevarer. Børn skal være særligt opmærksomme på indpakninger (f.eks. selvopvarmende materialer), der er beregnet til at gøre maden sprød, da de kan være ekstra varme.

Andre advarsler

Du må aldrig på nogen måde ændre på ovnen. Ovnen er kun egnet til tilberedning af fødevarer i hjemmet og må kun bruges til madlavning. Den er ikke egnet til erhvervsmæssig brug eller brug i laboratorier.

Sådan opnår du problemfri brug af ovnen og undgår skade

Brug aldrig ovnen, hvis den er tom, undtagen hvis det anbefales i brugervejledningen, da det kan beskadige ovnen. Se punkt 2 i afsnittet Bemærk på side 142. Når du bruger en bruningsstallerken eller et selvopvarmende materiale, skal du altid placere en varmeresistent ikke-leder såsom en porcelænstallerken under denne for at forhindre skade på drejetallerkenen og drejetallerkenens sokkel på grund af varmpåvirkningen. Den forvarmningstid, der er angivet i opskriften, må ikke overskrides. Du må ikke bruge kogegrej af metal, som tilbagekaster mikrobølgerne og derved kan forårsage elektrisk buedannelse. Brug ikke dåser i ovnen. Du må kun bruge drejetallerkener og sokler til drejetallerkener, der er beregnet til denne ovn. Ovnen må ikke bruges uden drejetallerken.

Sådan undgår du, at drejetallerkenen går i stykker:

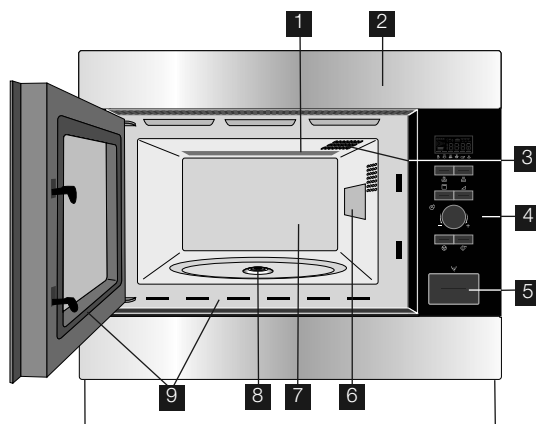
- Lad drejetallerkenen afkøle, før du rengør den med vand.
- Du må ikke sætte varm mad eller varmt kogegrej på en kold drejetallerken.
- Du må ikke sætte kold mad eller koldt kogegrej på en varm drejetallerken.

Placer ikke nogen genstand på det ydre kabinet, mens ovnen er i brug. Brug ikke plastikbeholdere beregnet til mikrobølgeovn, hvis ovnen stadig er varm efter brug af GRILL, KOMBINATIONSGRILL og AUTOMATISK TILBEREDNING da de kan smelte. Plastikbeholdere må ikke bruges til de ovenstående indstillinger, medmindre producenten siger, at de er egnede.

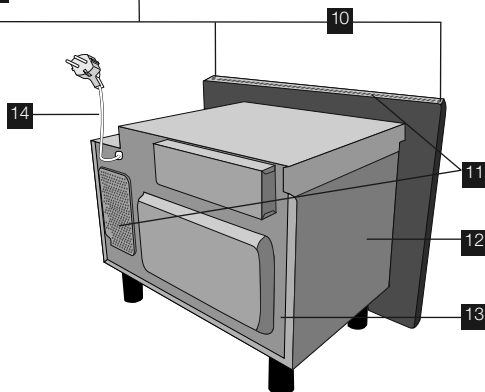
⚠ Bemærk!

Hvis du er i tvivl om, hvordan ovnen tilsluttes, skal du kontakte en autoriseret og faguddannet elektriker. Hverken producenten eller forhandleren kan påtage sig noget ansvar for beskadigelse af ovnen eller personskade, der måtte opstå, hvis den korrekte procedure for tilslutning af ovnen ikke følges. Der kan af og til dannes vanddamp eller vanddråber på ovnvæggene eller omkring dørpakningerne og lukkefladen. Dette er helt normalt og er ikke tegn på utæthed eller anden form for funktionssvigt.

OVERSIGT OVER APPARATET MIKROBØLGEOVN & TILBEHØR



- 1 Grillelement
- 2 Frontkant
- 3 Ovnlys
- 4 Betjeningspanel
- 5 Døråbnings-knap
- 6 Plade, der beskytter bølgeleder
- 7 Ovnrum
- 8 Drev til drejetallerken
- 9 Dørpakninger og lukkeflader
- 10 Fastgørelsespunkter (fire punkter)
- 11 Ventilationsåbninger
- 12 Ydervæg
- 13 Kabinet på bagsiden af ovnen
- 14 Strømforsyningsledning



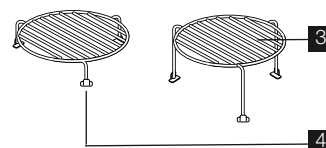
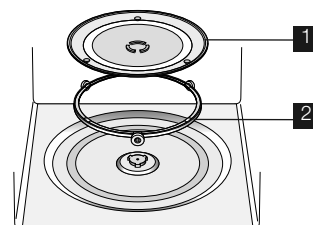
Kontroller, om du har modtaget følgende tilbehør:

- 1 Drejetallerken
- 2 Sokkel til drejetallerken
- 3 Høj rist
- 4 Lav rist
- 5 4 skruer (ikke vist)

- Placer soklen til drejetallerkenen på ovnrums bund.
- For at undgå skade på drejetallerkenen skal du sikre dig, at skåle eller beholdere løftes fri af drejetallerkenens kant, når du tager dem ud af ovnen.



Når du bestiller tilbehør, skal du nævne navnet på reservedelen og modelnavnet til din forhandler eller en autoriseret ELECTROLUX servicemedarbejder.



BETJENINGSPANEL

1 DIGITALT DISPLAY indikatorer



Grill



Plus/Minus



Mikrobølger

Automatisk optøning
brød

Kombinationsgrill



Automatisk optøning



Uret



Vægt



Madlavnings stadier

2 AUTOMATISK TILBEREDNING indikatorer

3 AUTOMATISK TILBEREDNING knap

4 AUTOMATISK OPTØNING knap

5 EFFEKT knap

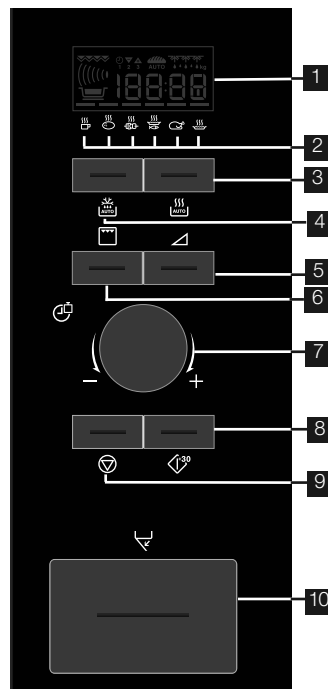
6 GRILL knap

7 TIMER/VÆGT-drejeknap

8 START/+30-knap

9 STOP-knap

10 DØRÅBNINGS-knap



FØR IBRUGTAGNING

ECON-TILSTAND

Ovenen står i ENERGISPARETILSTANDEN ("Econ").

1. Tilslut ovenen.
2. Displayet viser: "Econ" (Økonomi).
3. Displayet vil tælle ned fra 3:00 til nul.
4. Når nul er nået, skifter ovenen til "Econ"-tilstanden, og displayet slukker.



- Indstil uret for at annullere 'Econ'-tilstanden.

INDSTILLING AF URET

Ovenen har ur med 12 og 24 timers visning.

Eksempel: Indstil uret på klokken 11.30 (ur med 12 timers visning).

1. Åbn døren.
2. Displayet viser: "Econ" (Økonomi).
3. Tryk på knappen START/+30, og hold den inde i 5 sekunder. Ovenen bipper.

Displayet viser:



4. Drej knappen TIMER/VÆGT for at indstille timerne.

5. Tryk én gang på knappen START/+30, og drej derefter knappen TIMER/VÆGT for at indstille minutterne.

6. Tryk på knappen START/+30.

7. Kontrollér displayet:



8. Luk døren.



- Du kan dreje knappen TIMER/VÆGT med eller mod uret.
- Hvis du trykker på knappen STOP, stilles uret ikke. Displayet viser: "Econ" (Økonomi).

Eksempel: Sådan indstiller du uret til 23:30 (24-timers ur).

1. Åbn døren.
2. Displayet viser: "Econ" (Økonomi).
3. Tryk på knappen START/+30, og hold den inde i 5 sekunder. Ovnens bipper.
Displayet viser: 
4. Tryk på knappen START/+30.
Displayet viser: 
5. Drej knappen TIMER/VÆGT for at indstille timerne.
6. Tryk én gang på knappen START/+30, og drej derefter knappen TIMER/VÆGT for at indstille minutterne.
7. Tryk på knappen START/+30.
8. Kontrollér displayet: 
9. Luk døren.



- Du kan dreje knappen TIMER/VÆGT med eller mod uret.
- Hvis du trykker på knappen STOP, stilles uret ikke. Displayet viser: "Econ" (Økonomi).

JUSTERING AF TIDEN NÅR URET ER SAT

Eksempel: Sådan indstiller du uret til 11:45 (12-timers ur).

1. Åbn døren.
2. Tryk på knappen START/+30, og hold den inde i 5 sekunder. Ovnens bipper.
Displayet viser: 
- (Hvis du ønsker at ændre urets visning til 24 timer, skal du trykke på knappen START/+30 igen.)
3. Drej knappen TIMER/VÆGT for at indstille timerne.
4. Tryk én gang på knappen START/+30, og drej derefter knappen TIMER/VÆGT for at indstille minutterne.
5. Tryk på knappen START/+30.
6. Kontrollér displayet: 

HVIS DU VIL ANNULLERE UR OG INDSTILLE ECON TILSTAND

1. Åbn døren.
2. Tryk på knappen START/+30, og hold den inde i 5 sekunder.

Ovnens bipper. Displayet viser: 

(Hvis du ønsker at ændre urets visning til 24 timer, skal du trykke på knappen START/+30 igen.)

3. Tryk på knappen STOP.
4. Displayet viser: "Econ" (Økonomi).
5. Luk døren.
6. Displayet vil tælle ned fra 3:00 til nul.
7. Når nul er nået, skifter ovnen til "Econ"-tilstanden, og displayet slukker.

BRUG AF STOP-KNAPPEN

Brug STOP-knappen til at:

1. Slette en fejl i programmeringen.
2. Stoppe ovnen midlertidigt under tilberedning.
3. Annullere et program under tilberedningen. Tryk i så fald to gange.



BØRNELÅS

Ovnens har en sikkerhedsfunktion, som forhindrer, at et barn kan starte ovnen ved et uheld. Når låsen er aktiveret, vil ingen dele af mikrobølgeovnen fungere, før låsefunktionen er annulleret.

Eksempel: Aktivering af børnelåsen.

1. Tryk og hold STOP-knappen nede i 5 sekunder.



Ovnens bipper, og "LOC" vises på displayet:



- Børnelåsen annulleres ved at holde STOP-knappen inde i 5 sekunder. Ovnens bipper to gange, hvorefter klokkeslættet vises.
- Børnelåsen kan ikke aktiveres, hvis uret ikke er indstillet.

BETJENING AF MIKROBØLGEOVNEN

MIKROBØLGER TILBEREDNING VEJLEDNING

For at koge/optø mad i en mikrobølgeovn skal mikrobølgeenergien kunne gå igennem beholderen og trænge ind i maden.

Det er derfor vigtigt at vælge egnet kogegrej.

Runde/ovale fade er bedre end

firkantede/rektangulære, da maden i hjørnerne har en tendens til at blive tilberedt for meget.

Det er vigtigt at vende, omarrangere eller røre i maden for at sikre jævn opvarmning.

Det er nødvendigt, at maden hviler, efter at den er taget ud af mikrobølgeovnen, så varmen kan blive fordelt jævnt igennem maden.

Madkarakteristika

Sammensætning	Mad med højt fedt- eller sukkerindhold (f.eks. frugtkager) behøver mindre tilberedningstid. Pas på, da overopvarmning kan medføre brand.
Kompakthed	Madens kompakthed påvirker den nødvendige tilberedningstid. Lette porøse madvarer, f.eks. kager og brød, tilberedes hurtigere end tunge, kompakte madvarer, f.eks. stege og gryderetter.
Mængde	Tilberedningstiden afhænger af mængden af mad, der anbringes i ovnen. Det tager f.eks. længere tid at tilberede 4 kartofler end 2.
Størrelse	Små stykker tilberedes hurtigere end større, da mikrobølgerne kan trænge igennem fra alle sider til midten. Det er bedst, at alle stykker er af samme størrelse, for at de kan blive tilberedt jævnt.
Form	Hvis madvarerne er af uensartet form, f.eks. kyllingebryster eller kyllingelår, tager de tykkere dele længere tid at tilberede. Mad i runde forme tilberedes mere jævnt end mad i firkantede forme.
Temperatur	Madens begyndelsestemperatur påvirker den nødvendige tilberedningstid. Det tager længere tid at tilberede mad, som lige er taget ud af køleskabet, end mad der har stuetemperatur. Skær i madvarer med fyld, f.eks. doughnuts med syltetøjsfyld, så varmen eller dampen kan slippe ud.

Tilberedningsmetoder

Placering	De tykkeste dele af maden skal placeres mod yderkanten af fadet, f.eks. kyllingelår.
Tildækning	Brug prikket plastfolie, der er egnet til brug i mikrobølgeovn, eller et egnet låg.
Prikning	Madvarer med skræl, skind eller hinde skal prikkes flere steder inden tilberedning eller opvarmning, da dampen kan hobe sig op og få maden til at sprænge, f.eks. kartofler, fisk, kylling, pølser.  Vigtigt: Æg må ikke tilberedes i mikrobølgeovn, da de kan sprænge, selv efter tilberedningen er slut, f.eks. pocherede, stegte, hårdkogte æg.
Omrøring, vending og omplacering	For jævn tilberedning er det vigtigt at omrøre, vende og omplacere maden under tilberedning. Maden skal altid røres og omplaceres fra yderkanten og ind mod midten.
Hviletid	Det er nødvendigt, at maden får lov til at hvile, efter at den er taget ud af mikrobølgeovnen, så varmen kan blive fordelt jævnt i maden.
Beskyttelse	Ved optøning kan nogle områder af maden blive varme. Varme områder kan beskyttes med små stykker alufolie, som tilbagekaster mikrobølger, f.eks. lår og vinger på en kylling.

KOGEGREJ, DER TÅLER MIKROOVN

Kogegrej	Mikrobøl- gesikker	Bemærkninger
Alufolie/ foliebeholdere	✓ / ✗	Små stykker alufolie kan bruges til at beskytte mad, så de ikke tilberedes for meget. Hold folien mindst 2 cm fra ovnens vægge, da der ellers dannes lysbuer. Det frarådes at anvende foliebeholdere, medmindre fabrikanten angiver, at de er egnede. Følg brugsanvisningen nøje.
Bruningsfade	✓	Følg altid producentens vejledning. Overskrid ikke den angivne tilberedningstid. Pas meget på, da disse fade kan blive meget varme.
Porcelæn og keramik	✓ / ✗	Porcelæn, keramik, glaseret lertøj, fajance o.lign. er som regel velegnede, medmindre de har metaldekoration.
Ildfast glas, f.eks. Pyrex ®	✓	Der skal udvises forsigtighed, hvis der anvendes fine glasartikler, da de kan gå i stykker eller revne, hvis de opvarmes for hurtigt.
Metal	✗	Det frarådes at anvende kogegrej af metal i mikrobølgeovn, da der kan dannes lysbuer, som kan medføre brand.
Plast/polystyren, f.eks. fast food -beholdere	✓	Der skal udvises forsigtighed, da visse beholdere kan smelte, blive skæve eller misfarvede ved høje temperaturer.
Plastfolie	✓	Må ikke berøre maden og skal prikkes, så dampen kan slippe ud.
Fryse-/stegeposer	✓	Skal prikkes, så dampen kan slippe ud. Sørg for at poserne egner sig til brug i mikrobølgeovn. Brug ikke plast- eller metalclips, da de kan smelte eller der kan gå ild i dem på grund af lysbuedannelse.
Papirtallkener, papkrus og - samt køkkenrulle	✓	Må kun anvendes til opvarmning eller til at absorbere fugt. Der skal udvises forsigtighed, da overophedning kan forårsage brand.
Beholdere af strå og træ	✓	Hold altid øje med ovnen, når disse materialer anvendes, da overophedning kan forårsage brand.
Genbrugspapir og avispapir	✗	Kan indeholde små stykker metal, som kan forårsage lysbuedannelse og medføre brand.

MIKROBØLGER TILBEREDNING

Ovnen kan programmeres til maksimum 90 minutters tilberedningstid. Inputenheden for tilberedningstiden varierer fra 15 sekunder til fem minutter. Som vist i oversigten afhænger det af den samlede tilberedningstid.

Tilberedningstid	Tid øges med
0-5 minutter	15 sekunder
5-10 minutter	30 sekunder
10-30 minutter	1 minut
30-90 minutter	5 minutter

MANUEL OPTØNING

Til manuel optøning (uden brug af den automatiske optøningsfunktion) benyttes 270 W. Optøningssymbolet vises på displayet, når dette effektniveau vælges.

MIKROBØLGEEFFEKT

Ovnens har 6 effekt-niveauer.

Effektindstilling	Anvendelsesforslag
900 W/HØJ	Bruges til hurtig tilberedning eller genopvarmning, f.eks. suppe, gryderetter, dåsemad, varme drikke, grønsager, fisk osv.
630 W	Bruges til længerevarende tilberedning af mere kompakte madvarer som f.eks. steg, forløren hare og tallerkenretter samt til mere sarte retter som f.eks. ostesauce og sukkerbrødske. Ved denne lave temperatur koger saucen ikke over, og maden bliver jævnt tilberedt uden at få for meget i de yderste lag.
450 W	Bruges til kompakte madvarer, som kræver lang tilberedningstid, når de tilberedes i en almindelig ovn. Disse er f.eks. oksekødsretter, hvor det tilrådes at bruge denne indstilling for at sikre, at kødet bliver mørt.
270 W/OPTØNING	Bruges til optøning. Vælg denne indstilling for at sikre, at maden optøs jævnt. Denne indstilling er også ideel til tilberedning ved svag varme af ris, pasta og æggecreme.
90 W	Til forsigtig optøning, f.eks. cremekage eller wienerbrød.
0 W	Hvile/minutur.

W = WATT

Eksempel: Lad os f.eks. antage, at du ønsker at varme suppe i 2 minutter og 30 sekunder ved en effekt på 630 W.

1. Tryk på EFFEKT knap to gange.



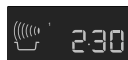
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 2:30 displayet.



3. Tryk på knappen START/+30.



4. Kontroller displayet:



Bemærk!

Hvis der ikke angives nogen effekt, vælges 900 W/HØJ automatisk.



- Hvis døren åbnes under tilberedningsprocessen, stopper tilberedningstiden, der vises i det digitale display, automatisk. Tilberedningstiden begynder igen at tælle nedad, når døren lukkes, og der trykkes på START/+30.
- Hvis du ønsker at kende effekt-niveauet under tilberedningstiden, skal du trykke på knappen EFFEKT.
- Du kan forøge eller reducere tilberedningstiden under tilberedning ved at dreje på TIMER/VÆGT-knappen.
- Du kan ændre effekt-niveauet under tilberedning ved at trykke på EFFEKT-knappen.
- Et program annulleres under tilberedning ved at trykke to gange på STOP-knappen.

MINUTUR

Eksempel: Indstilling af minutret til 7 minutter.

1. Tryk på knappen **EFFEKT 7** gange.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje **TIMER/VÆGT** mod uret indtil 7.00 displayet.



3. Tryk på knappen **START/+30**.



4. Kontroller displayet:



- Tryk på **STOP**-knappen for at standse minutret midlertidigt. Minutret startes igen ved at trykke på **START/+30** og annulleres ved at trykke på **STOP** igen.

TILSÆT 30 SEKUNDER

Knappen **START/+30** kan bruges til følgende to funktioner.

1. **Direkte start**

Du kan starte ovnen ved en effekt på 900 W/HØJ i 30 sekunder ved at trykke på **START/+30**.



2. **Forlængelse af tilberedningstiden**

Du kan forlænge tilberedningstiden under manuel tilberedning med 30 sekunder ad gangen, hvis der trykkes på knappen, mens ovnen er i gang.



- Du kan endvidere benytte +30 sekunder i grill-funktionen.
- Du kan ikke benytte denne funktion under **AUTOMATISK TILBEREDNING** eller **AUTOMATISK OPTØNING**.

PLUS & MINUS

Funktionen **PLUS** og **MINUS** giver mulighed for at forøge eller reducere tilberedningstiden, når du benytter de automatiske programmer.

Hvis du foretrækker kogte kartofler, som er kogt, men stadig faste, skal du benytte **MINUS** . Hvis du foretrækker blødere kogte kartofler, skal du benytte **PLUS** .

Eksempel: Tilberedning af 0,3 kg kartofler, kogt bløde.

1. Vælg den rette menu ved at trykke på **AUTOMATISK TILBEREDNING** knap to gange.



2. Dreje **TIMER/VÆGT**-drejeknap indtil 0.3 displayet.



3. Tryk på **EFFEKT**-knappen én gang for at vælge **PLUS** -justeringen.



4. Tryk på knappen **START/+30**.



5. Kontroller displayet:



- Annuller **PLUS/MINUS** ved at trykke på effekt-niveauknappen tre gange.
- Hvis du vælger **PLUS**, viser displayet .
- Hvis du vælger **MINUS**, viser displayet .

TILBEREDNING MED GRILL & KOMBINATIONSGRILL

Denne mikrobølgeovn har to GRILL-funktioner:

1. Grill
2. Kombinationsgrill (Grill med mikrobølgeovn)

Bemærk!

1. Det anbefales at bruge den høje eller lave rist til grilltegning.
2. Første gang, du bruger grillen, vil du muligvis registrere røg eller en brændt lugt. Dette er helt normalt og betyder ikke, at ovnen er i uorden. Du kan undgå dette problem ved at sætte ovnen til at køre i 20 minutter uden mad, før du bruger den til mad.

1. Tilberedning med grill

Denne funktion kan bruges til at grille/brune mad.

Eksempel: Ristning af brød i 4 minutter.

1. Tryk på GRILL knap engange.



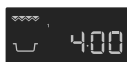
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 4.00 displayet.



3. Tryk på knappen START/+30.



4. Kontroller displayet:



2. Tilberedning med kombinationsgrill

Denne funktion bruger en kombination af grill og mikrobølgeovn (90 W til 630 W). Mikrobølgeovnens effekt er forindstillet til 270 W.

Knap	Display
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

Eksempel: Tilberedning af kebab i 7 minutter med KOMBINATIONSGRILL (450 W).

1. Tryk på GRILL knap 3 gange.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 7.00 displayet.



3. Tryk på knappen START/+30.



4. Kontroller displayet:



FLERE TILBEREDNINGSFASER

Der kan programmeres op til tre forskellige faser med en kombination af MIKROBØLGEOVN, GRILL eller KOMBINATIONSGRILL.

Eksempel: Tilberedning:

2 minutter og 30 sekunder ved en effekt på 630 W (trin 1)
5 minutters grill (trin 2)

Trin 1

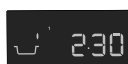
1. Tryk på EFFEKTNiveauknappen to gange.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 2.30 displayet.



3. Kontroller displayet:



Trin 2

1. Tryk på GRILL knap engang.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 5.00 displayet.



3. Tryk på knappen START/+30.



4. Kontroller displayet:



Ovenen begynder at køre i 2 minutter og 30 sekunder ved 630 W og derefter i 5 minutter kun på grill.

AUTOMATISK TILBEREDNING & AUTOMATISK OPTØNING BETJENING

Automatisk tilberedning & automatisk optøning beregner automatisk den korrekte tilberedningsmåde og tilberedningstid. Du kan vælge fra 6 menuer for AUTOMATISK TILBEREDNING og 2 menuer for AUTOMATISK OPTØNING.

Automatisk Tilberedning

Fødevarer	Symbol	Indstilling
Drik		Mikrobølger
Kogte Kartofler/ Bagte Kartofler		Mikrobølger
Grillspyd		Mikrobølger + grill
Gratineret fiskefilet		Mikrobølger + grill
Stegt kylling		Mikrobølger + grill
Gratin		Mikrobølger + grill

Eksempel: Tilberedning af 0,3 kg kartofler.

1. Vælg den rette menu ved at trykke på AUTOMATISK TILBEREDNING to gange.



2. Dreje TIMER/VÆGT-drejeknap indtil 0.3 i displayet.



3. Tryk på knappen START/+30.



4. Kontroller displayet:



Hvis det f.eks. er nødvendigt at vende maden i ovnen, stopper ovnen, og lydsignalet lyder. Den resterende tilberedningstid og alle indikatorerne blinker i displayet. For at starte tilberedningen skal du trykke på START/+30. Efter endt AUTOMATISK TILBEREDNINGSTID standser programmet automatisk. Klokken lyder, og tilberedningssymbolet blinker. Efter 1 minut og et påmindelsesbip vises klokkeslættet.

Automatisk Optøning

Fødevarer	Symbol
Kød/fisk/fjerkræ	
Brød	

Eksempel: Optøning 0,2 kg Brød.

1. Vælg den rette menu ved at trykke på AUTOMATISK optøning to gange.



2. Dreje TIMER/VÆGT-drejeknap indtil 0.2 i displayet.



3. Tryk på knappen START/+30.



4. Kontroller displayet:



Hvis det f.eks. er nødvendigt at vende maden i ovnen, stopper ovnen, og lydsignalet lyder. Den resterende tilberedningstid og alle indikatorerne blinker i displayet. For at starte tilberedningen skal du trykke på START/+30. Efter endt AUTOMATISK OPTØNINGSTID standser programmet automatisk. Klokken lyder, og tilberedningssymbolet blinker. Efter 1 minut og et påmindelsesbip vises klokkeslættet.

TILBEREDNINGSTABELLER

OVERSIGTER OVER AUTOMATISK TILBEREDNING & AUTOMATISK OPTØNING

Automatisk tilberedning	Vægt (øgningsenhed)/ kogegej	Knap	Procedure
Drik (Te/kaffe) 	1-6 kopper 1 kop = 200 ml	 x1	Placer koppen nær drejetallerkenens kant.
Kogte og bagte kartofler 	0,2-1,0 kg (100 g) Skål med låg	 x2	Kogte kartofler: Skræl kartoflerne, og skær dem i lige store stykker. Bagte kartofler: Vælg kartofler af samme størrelse og skyl dem. - Hæld de kogte eller bagte kartofler i en skål. - Tilsæt den nødvendige mængde vand (pr. 100 g), ca. 2 tsk. og lidt salt. - Læg låg på. - Når lydsignalet lyder, skal du røre i maden og dække den til igen. - Lad kartoflerne hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.
Grillspyd 	0,2-0,8 kg (100 g) Høj rist	 x3	- Forbered grillspydene efter opskriften på side 147. - Læg dem på den rist, og start ovnen. - Vend dem, når lydsignalet lyder.
Gratineret fiskefilet 	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratinfad Lav rist	 x4	Se opskrift på "gratineret fiskefilet" på side 147. * Samlet vægt for alle ingredienser.
Stegt kylling 	0,9-1,8 kg (100 g) Tærtefad Lav rist	 x5	- Bland ingredienserne 2 tsk. olie, 1 spsk. paprika salt og peber og fordel det på kyllingen. - Prik kyllingen. - Læg kylling med brystsiden nedad i lavt fad. - Sæt direkte på drejeskiven, og tilbered. - Når lydsignalet lyder, skal du vende maden. - Efter tilberedning skal det hvile i ca. 3 min. i ovnen. Tag dernæst ud, og læg på tallerken til servering.
Gratin 	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratinfad Lav rist	 x6	Se opskrift på "gratin" på side 148. * Samlet vægt for alle ingredienser.

 Kølevarer tilberedes fra 5 °C, mens frostvarer tilberedes fra -18 °C.

Automatisk optøning	Vægt (øgningsenhed)/ kogegejl	Knap	Procedure
Kød, fisk, fjerkræ  (Hele fisk, fiskesteaks, fiskefileter, kyllingelår, kyllingebryst, hakkekød, steak, koteletter, burgere, pølser)	0,2-1,0 kg (100 g) Tærtefad	 x1	- Anbring maden på et tærtefad midt på drejetallerkenen. - Når lydsignalet lyder, skal du vende maden, omfordele den og skille den ad. Dæk tynde lag og varme områder til med små stykker aluminiumsfolie. - Lad det stå tildækket med aluminiumsfolie i 15-45 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet. - Hakket kød: Vend maden, når lydsignalet lyder. Fjern så vidt muligt de optøede dele. i Uegnet til helt fjerkræ.
Brød   AUTO	0,1-1,0 kg (100 g) Tærtefad	 x2	- Fordel brødsiverne på et tærtefad midt på drejetallerkenen. Ved 1,0 kg skal du fordele skiverne direkte på drejetallerkenen. - Når lydsignalet lyder, skal du vende brødet, omfordele det, og fjerne de skiver, der er optøet. - Lad brødet ligge tildækket med aluminiumsfolie i 5 -15 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet.

i Kølevarer tilberedes fra 5 °C, mens frostvarer tilberedes fra -18 °C.



- Du skal kun indtaste madens mængde. Inkluder ikke beholderens vægt.
- Du skal bruge manuelle programmer til mad, der vejer mere eller mindre end, hvad der er angivet i automatisk oversigten.
- Sluttemperaturen varierer afhængig af starttemperaturen. Kontroller, at maden er rygende varm efter tilberedning.
- Hvis det f.eks. er nødvendigt at vende maden i ovnen, stopper ovnen, og lydsignalet lyder. Den resterende tilberedningstid og alle indikatorerne blinker i displayet. For at starte tilberedningen skal du trykke på START/+30.
- Efter brug af funktionerne mikrobølge/grill/kombinationsgrill vil køleventilatoren evt. starte



Automatisk optøning

- Steaks og koteletter skal nedfryses i et lag.
- Hakket kød skal nedfryses i et tyndt lag.
- Når maden er vendt, skal du dække de optøede dele til med små, flade stykker aluminiumsfolie.
- Fjerkræ bør tilberedes umiddelbart efter optøning

OPSKRIFTER TIL AUTOMATISK TILBEREDNING

Grillspyd

4 Stk.	
400 g	skinkekød i tynde skiver
100 g	røget baconstykke
100 g	løg, skåret i kvarter
250 g	tomater, skåret i kvarter
100 g	grøn peber, skåret ud i otte stykker
2 spsk.	olie
4 tsk.	sød paprika
	salt
1 tsk.	cayennepeber
1 tsk.	worcestersauce

1. Sæt skiftevis kød og grøntsager på 4 træspyd.
2. Bland olie og krydderier, og pensl over grillspydene.
3. Læg grillspydene på risten, og tilbered på AUTOMATISK TILBEREDNING, "Grillspyd".

Gratineret fiskefilet, 'Esterhazy'

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	fiskefilet
100 g	200 g	300 g	porrer (i skiver)
20 g	40 g	60 g	løg (i tynde skiver)
40 g	100 g	140 g	gulerod (revet)
10 g	15 g	20 g	smør eller margarine
			salt, peber og muskatnød
1 spsk.	1½ spsk.	2 spsk.	citronsaft
50 g	100 g	150 g	cremefraiche
50 g	100 g	150 g	gouda (revet)

1. Læg grøntsager, smør og krydderier i ildfast fad, og bland godt. Tilbered i 2-6 min. ved 900 W afhængig af vægt.
2. Skyl fisken, dup den tør, og dryp med citrønsaft og salt.
3. Bland cremefraichen med grøntsagerne, og krydr igen.
4. Kom halvdelen af grøntsagerne i et gratinfad. Læg fisken ovenpå, og afslut med resten af grøntsagerne.
5. Fordel goudaen ovenpå, sæt fadet på den lave rist, og tilbered med AUTOMATISK TILBEREDNING, "Gratineret fiskefilet".
6. Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.

Gratineret fiskefilet, 'Italien'

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	fiskefilet
½ spsk.	1 spsk.	1½ spsk.	citronsaft
½ spsk.	1 spsk.	1½ spsk.	ansjossmør
30 g	50 g	80 g	gouda (revet)
			salt & peber
150 g	300 g	450 g	friske tomater
1 spsk.	1½ spsk.	2 spsk.	hakkeede blandede urter
100 g	180 g	280 g	Mozzarella
½ spsk.	¾ spsk.	1 spsk.	basilikum (hakket)

1. Vask og tør fisken, og hæld citrønsaft hen over. Tilsæt salt, og smør med ansjossmør.
2. Kom det i et gratinfad (størrelsen afhænger af vægten).
3. Drys goudaen på fisken.
4. Læg tomaterne oven på osten.
5. Krydr med salt, peber og de blandede krydderurter.
6. Hæld væden fra mozzarellaen, skær den i skiver, og fordel osten på tomaterne. Drys basilikummen over osten.
7. Sæt gratinfadet på den lave rist, og tilbered med AUTOMATISK TILBEREDNING "Gratineret fiskefilet".
8. Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.

Spinatgratin

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	spinatblade (optøet og med væden trykket fra)
15 g	30 g	45 g	løg (finthakket)
			salt, peber, muskatnød
5 g	10 g	15 g	smør eller margarine (til at smøre fad)
150 g	300 g	450 g	kogte kartofler (skåret i skiver)
35 g	75 g	110 g	kogt skinke (i tern)
50 g	100 g	150 g	cremefraiche
1	2	3	æg
40 g	75 g	115 g	revet ost

1. Bland spinaten med løg, og krydr med salt, peber og muskatnød.
2. Smør gratinfadet. Kom skiftevis et lag kartoffelskiver, skinke i tern og spinat i fadet. Det øverste lag bør være spinat.
3. Bland æggene med cremefraiche, tilsæt salt og peber, og hæld over gratinen.
4. Fordel den revne ost over gratinen.
5. Sæt fadet på den lave rist, og tilbered med AUTOMATISK TILBEREDNING, "Gratin".
6. Lad det hvile i 5-10 min. efter tilberedning.

Kartoffel-/courgettegratin

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	smør eller margarine (til at smøre fad)
200 g	400 g	600 g	kogte kartofler (i skiver)
115 g	230 g	345 g	courgette (i tynde skiver)
75 g	150 g	225 g	cremefraiche
1	2	3	æg
1/2	1	2	fed hvidløg (knust)
			salt & peber
40 g	80 g	120 g	revet goudaost
10 g	20 g	30 g	solsikkekerner

1. Smør gratinfadet, og kom skiftevis et lag skiveskåre kartofler og courgetter i fadet.
2. Bland æggene med cremefraiche, tilsæt salt og peber og hvidløg, og hæld over gratinen.
3. Drys goudaost over gratinen.
4. Afslut med at drysse solsikkekerner over gratinen.
5. Sæt fadet på den lave rist, og tilbered med AUTOMATISK TILBEREDNING, "Gratin".
6. Lad det hvile i 5-10 min. efter tilberedning.

REDUCERET EFFEKTNIVEAU**Bemærk!**

Hvis maden tilberedes i længere tid end standardtiden for den valgte funktion, vil ovnsens effekt automatisk blive sænket, for at undgå overopvarmning. (Mikrobølgeovnens

effektniveau vil blive reduceret eller grill varmeelementet vil begynde at slå til og fra.) Efter en pause på 90 sekunder, kan ovnen igen indstilles på højt effektniveau.

Tilberedningstilstand	Standardtid	Reduceret effekt
Mikrobølgeovn 900 W	20 minutter	Mikrobølgeovn 630 W
Grill	20 minutter	Grill - 50%
Kombinationsgrill	Grill - 20 minutter	Grill - 50%

TILBEREDNINGSOVERSIGTER

Anvendte forkortelser

spsk. = spiseskefuld	kop = kopfuld	g = gram	ml = milliliter	min. = minutter
tsk. = teskefuld	kg = kilogram	l = liter	cm = centimeter	

Opvarmning af føde- & drikkevarer

Fødevarer/ drikkevarer	Mængde -g/ml-	Indstilling	Effekt Indstilling	Tid -Min-	Tips
Mælk 1 kop	150	Micro	900 W	ca. 1	tildækkes ikke
Water 1 kop	150	Micro	900 W	ca. 2	tildækkes ikke
6 kopper	900	Micro	900 W	8-10	tildækkes ikke
1 skål	1000	Micro	900 W	9-11	tildækkes ikke
Platte (Grøntsager, kød og afpudsning)	400	Micro	900 W	4-6	hæld lidt vand i saucen, dæk til, rør halvejs gennem opvarmningen
Gryderet/Suppe	200	Micro	900 W	1-2	tildæk, rør rundt efter opvarmning
Grøntsager	200	Micro	900 W	2-3	tilsæt vand, hvis det er nødvendigt,
	500	Micro	900 W	3-5	dæk til, rør halvejs gennem opvarmning
Kød, 1 skive*	200	Micro	900 W	ca. 3	fordel saucen i tyndt lag hen over, dæk til
Fiskefilet*	200	Micro	900 W	3-5	tildæk
Kage, 1 stykke	150	Micro	450 W	½ -1	læg i lavt fad
Babymad, 1 glas	190	Micro	450 W	½ -1	læg over i passende mikroovnsbeholder, rør godt efter opvarmning, og test temperatur
Smeltning af smør eller margarine*	50	Micro	900 W	½	tildæk
Smelte chokolade	100	Micro	450 W	3-4	rør indimellem

* Køleskabstemperatur

Optøning

Fødevarer	Mængde -g-	Indstilling	Effekt Indstilling	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Gullasch	500	Micro	270 W	8-9	rør halvejs gennem optøning	10-30
Kager, pr. stykke	150	Micro	90 W	1-3	anbring på et kagefad	5
Frugt såsom jordbær, hindbær, kirsebær, blommer	250	Micro	270 W	3-5	bred dem jævnt ud, vend dem, når halvdelen af optøningstiden er gået	5

i Tilberedningstiderne anført i oversigterne er kun vejledende og kan variere i henhold til den frosne mads starttemperatur, dens sammensætning og vægt.

Optøning & tilberedning

Fødevarer	Mængde -g-	Inds- tilling	Effekt Inds- tilling	Tid -Min-	Tilsat vand -tsk./ml-	Tips	Hviletid -Min-
Fiskefilet	300	Micro	900 W	9-11	-	tildæk	2
Portion- sanretning	400	Micro	900 W	8-10	-	på tallerken, dæk til, rør efter 6 minutter	2
Broccoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	dæk til, rør halvejs gennem tilberedning	2
Ærter	300	Micro	900 W	6-8	3-5	dæk til, rør halvejs gennem tilberedning	2
Kogte kartofler	500	Micro	900 W	9-11	3-5	dæk til, rør halvejs gennem tilberedning	2

Tilberedning, grillning & bruning

Fødevarer	Mæ- ngde -g-	Indstilling	Effekt Inds- tilling	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Broccoli	500	Micro	900 W	6-8	dæk til, tilsæt 4-5 spsk. vand, rør indimellem under tilberedningen	-
Ærter	500	Micro	900 W	6-8	dæk til, tilsæt 4-5 spsk. vand, rør indimellem under tilberedningen	-
Gulerødder	500	Micro	900 W	9-11	skær dem i ringe, tilsæt 4-5 spsk. vand, dæk til, rør indimellem under tilberedningen	-
Steg (Svinekød, kalvekød, lam)	1000	Micro	450 W	16-18	smag til med krydderier, sæt det på den lave rist, vend efter kalvekød, halvdelen af tiden *	10
		Kombinationsgrill	450 W	5-7*		
		Micro	450 W	14-16		
		Kombinationsgrill	450 W	4-6		
	1500	Micro	450 W	26-28		
Roastbeef (medium)	1000	Micro	450 W	5-8*	tilsæt krydderier efter smag, læg på den lave rille, vend efter *	10
		Kombinationsgrill	450 W	5-8*		
		Micro	450 W	26-28		
		Kombinationsgrill	450 W	4-5		
	1500	Micro	630 W	12-15		
Kyllingelår	200	Micro	630 W	12-15*	smag til med krydderier, sæt det på den høje rist med skindet nedad, vend efter halvdelen af tiden *	3
		Kombinationsgrill	630 W	12-15*		
		Grill	630 W	4-6		
		Grill	450 W	6-7*		
	400	Grill	450 W	6-8		
Tykstegsfileter, 2 stk., medium	400	Grill	450 W	11-12*	anbring det på den høje rist, vend efter halvdelen af tiden *, smag til med krydderier efter grillstegning	
Bruning af gratinretter		Grill		8-13	sæt fad på den lave rille	
Croque Monsieur	1 stk.	Micro	450 W	½	rist brødet, og smør det, slut af med skive kogt skinke, en skive ananas og en skive ost	
	4 stk.	Grill	450 W	5-6		
Frossen Pizza	300	Micro	450 W	½-1	sæt det på den lave rist	
		Grill	450 W	5-6		
	400	Micro	450 W	4-6		
		Kombinationsgrill	450 W	4-6		
		Micro	450 W	6-7		
		Kombinationsgrill	450 W	5-7		

OPSKRIFTER

Alle opskrifterne i denne bog er beregnet til 4 personer - medmindre andet er anført.

Tilpasning af opskrifter til madlavning i mikrobølgeovn

Hvis du ønsker at tilpasse dine yndlingsopskrifter til tilberedning i mikrobølgeovnen, skal du være opmærksom på følgende:

Reducer tilberedningstiden med en tredjedel til halvdelen af tiden. Følg eksemplerne på opskrifter i denne bog. Fødevarer med et højt vandindhold såsom kød, fisk, fjerkræ, grønsager, frugt, gryderetter og supper kan nemt tilberedes i mikrobølgeovnen. Fødevarer

med et lavt vandindhold såsom portionsanretninger bør fugtes på overfladen, inden de opvarmes eller tilberedes. Den væskemængde, der skal tilsættes rå fødevarer, som skal braiseres, kan reduceres til ca. 2 tredjedele af mængden i den oprindelige opskrift. Du kan om nødvendigt tilsætte mere vand under tilberedningen. Mængden af fedt, der tilsættes, kan reduceres betydeligt. En lille mængde smør, margarine eller olie er tilstrækkeligt til at give maden smag. Det betyder, at mikrobølgeovnen er glimrende til tilberedning af fedtfattige retter som en del af en diæt.

Løgsuppe

Redskaber: Skål med låg (2 l)
4 suppeskåle (200 ml)
10 g smør eller margarine
100 g løg, skåret i skiver
800 ml kødbouillon
salt, peber
2 skivor brød
40 g revet ost

1. Smør skålen, tilsæt løg i skiver, kødbouillon og krydderier. Dæk til, og tilbered.
9-11 min. 900 W
2. Rist brødskiverne, skær dem i tern, og fordel dem i suppeskålene. Hæld suppen over de ristede brødter, og drys med osten.
3. Sæt skålen på drejeskiven, og grill.
6-7 min. Grill

Fyldte auberginer med hakket kød

Redskaber: Skål med låg (1 l)
Lavt fad (ca. 30 cm lang)
250 g auberginer
200 g tomater
1 spsk. olivenolie til smøring af fadet
100 g løg, hakket
4 milde grønne chilier uden frø
200 g hakket oksekød
2 fed knust hvidløg
2 spsk. hakket persille
salt, peber
paprika
60 g feta i tern

1. Skær auberginerne i to på langs. Grav kødet ud med en ske, så der er ca. en 1 cm. tyk skal tilbage. Skær kødet i firkanter.
2. Flå tomaterne, og hak dem.
3. Smør bunden af skålen med olivenolie. Tilsæt løg, dæk til, og tilbered.
2 min. 900 W
4. Skær chilierne i ringe. Sæt en tredjedel til side til garnering. Bland hakkekød og auberginer i tern, løg, tomater, chilier i ringe, hvidløg og persille. Tilsæt krydderier efter smag.
5. Tør auberginehalvdelen. Fyld halvdelen af hakkekødsblandingen, fordel fetaosten hen over, og tilføj derefter resten af fyldet.
6. Arranger de halve auberginer i et lavt fad, stil fadet på risten i nederste rille, og tilbered.
11-13 min. Kombinationsgrill (630 W)
Pynt auberginehalvdelen med chiliringe, og fortsæt tilberedning.
4-7 min. Kombinationsgrill (630 W)
Lad det hvile i ca. 2 min. efter tilberedning.

Champignoner med rosmarin

Redskaber: Skål med låg (1 l)
Flad, rund skål med låg
(diam. ca. 22 cm)

8 store champignoner (ca. 225 g), hele

20 g smør eller margarine
50 g løg, finthakket
50 g bacon, skåret i fine tern
sort peber, stødt
frisk rosmarin, hakket
125 ml tør hvidvin
125 ml fløde
20 g mel

1. Fjern stilkene fra champignoner. Hak stilkene i små stykker.
2. Smør et lavt fad. Tilsæt løg, bacon i tern og champignonstilk. Tilsæt peber og rosmarin, dæk til, og tilbered.
3-5 min. 900 W
Lad køle af.
3. Opvarm fløden og 100 ml vin i skålen.
1-3 min. 900 W
4. Bland resterende vin med mel, rør i den varme væske, dæk til, og tilbered. Rør en gang under tilberedning.
ca. 1 min. 900 W
5. Fyld champignonerne med baconblandingen, og læg i lavt fad. Hæld saucen over champignonerne, og tilbered på risten i nederste rille.
6-8 min. Kombinationsgrill (630 W)
Lad det hvile i ca. 2 min. efter tilberedning.

Søtungefileter

Redskaber: Fladt, ovalt ildfast fad og mikrobølgefilm (ca. 26 cm lang)

400 g søtungefileter
1 hel citron
150 g tomater
10 g smør
1 spsk. vegetabilsk olie
1 spsk. hakket persille
salt og peber
4 spsk. hvidvin
20 g smør eller margarine

1. Skyl søtungefileterne, og dup dem tørre. Fjern eventuelle ben.
2. Skær citronen og tomaterne i tynde skiver.
3. Smør det ildfaste fad med smør. Anbring fiskefileterne heri, og stæk dem med vegetabilsk olie.
4. Drys persille over fisken, kom tomatkiverne ovenpå, og krydr med salt og peber. Læg citronskiverne ovenpå tomaterne, og hæld hvidvin over.
5. Anbring små smørklatter ovenpå citronen, læg låg på, og start mikrobølgeovnen.
11-13 min. 630 W
Lad fileterne hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.

Mandelørred

Redskaber: Fladt, ovalt gratinfad
(ca. 32 cm lang)

4 ørreder (200 g), rengjorte
saften af en citron
salt
30 g smør eller margarine
50 g mel
10 g smør eller margarine til smøring af fadet
50 g mandelflager

1. Skyl ørreden, tør den, og dryp med citronsaft. Drys salt på fisken både ind- og udvendigt, og lad det stå i ca. 15 minutter.
2. Smelt smørret.
1 min. 900 W
3. Tør fisken, pensl den med smørret, og dyp den i melet.
4. Smør fadet. Kom ørrederne i fadet, og sæt det i ovnen på den lave rist. Når to tredjedele af tilberedningstiden er gået, skal du vende ørrederne og drysse dem med mandelflagerne.
15-18 min. Kombinationsgrill (450 W)
Lad det hvile i ca. 2 min. efter tilberedning.

Fiskfilet med ostesauce

Redskaber: Skål med låg (1 l) Lavt, rundt gratinfad (ca. 25 cm lang)

800 g	fiskefileter
2 spsk.	citronsaft
	salt
10 g	smør eller margarine
50 g	løg, finthakket
20 g	mel
100 ml	hvidvin
1 tsk.	vegetabilsk olie til at smøre fadet
100 g	revet emmentalerost
2 spsk.	hakket persille

1. Vask fisken, dup den tør, og hæld citronsaft henover. Gnid med salt.
2. Smør skålen. Tilsæt hakket løg, dæk til, og tilbered.
1-2 min. 900 W
3. Drys mel over løgene og hvidvin, og rør sammen.
4. Smør gratinfadet, og kom fisken i det. Hæld saucen over fisken, og drys med ost. Sæt det på den lave rist, og start mikrobølgeovnen.
7-8 min. 450 W
14-16 min. Kombinationsgrill (450 W)
Lad det hvile i ca. 2 min. efter tilberedning.

Kalvekød fra zürich i flødesauce

Redskaber: Skål med låg (2 l)

600 g	kalvefilet
10 g	smør eller margarine
50 g	løg, finthakket
100 ml	hvidvin
	tilsat kulør til ca ½ l sovs
300 ml	fløde
1 spsk.	hakket persille

1. Skær fileten i strimler af en fingerbreddes tykkelse.
2. Smør fadet med smør. Læg løg og kød i fadet, læg låg på, og varm det. Rør rundt én gang under tilberedningen.
6-9 min. 900 W
3. Tilsæt hvidvin, kulør og fløde, rør rundt, læg låg på, og varm det. Rør jævnlige rundt.
3-5 min. 900 W
4. Undersøg om kalvekødet er mørt, rør i blandingen en gang til, og lad det hvile i ca. 5 minutter. Drys persille over før servering.

Fylt skinke

Redskaber: Skål med låg (2 l)
Ovalt gratinfad (ca. 26 cm lang)

150 g	hakkede spinatblade
150 g	cremefraiche, 20 % fedtindhold
50 g	revet emmentalerost
	peber, paprika
8 skiver	kogt skinke (400 g)
125 ml	vand
125 ml	fløde
20 g	mel
20 g	smør eller margarine
10 g	smør eller margarine til smøring af fadet

1. Bland spinat med ost og cremefraiche. Tilsæt krydderier efter smag.
2. Læg en spiseskefuld af fyldet på hver skive kogt skinke, og rul sammen. Hold skinkerullen sammen med en tandstikker.
3. Lav en bechamelsauce. Dette gøres ved at hælde vand og fløde sammen i en skål og opvarme.
2-4 min. 900 W
Bland mel og smør for at lave en opbagning, tilsæt væsken, og pisk, indtil den er opløst. Dæk til, og tilbered, indtil den er tyk.
1-2 min. 900 W
Rør, og smag
4. Hæld saucen i det smurte fad, læg de fyldte skinkeruller på saucen, og tilbered med låget på.
10-12 min. Kombinationsgrill (630 W)
Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.

Kalvekotelet med mozzarella

Redskaber: Fladt, firkantet gratinfad med låg (ca. 25 cm lang)

150 g	mozzarellaost i skiver
500 g	tomater på dåse, drænet
4	kalvekoteletter (600 g)
20 ml	olivenolie
2	fed hvidløg, hakket
20 g	kapers
	oregano
	salt, peber

1. Vask kalvekødet, tør, og bank fladt. Læg i fadet.
2. Purer tomaterne, tilsæt hvidløg, olie, salt og peber, kapers og oregano, og hæld over kalvekødet. Dæk til, og tilbered.
15-19 min. 630 W
Vend koteleterne.
3. Læg skiver af mozzarella på hver kotelet, tilsæt krydderier, og tilbered udækket på den øverste rille.
9-12 min. Kombinationsgrill (630 W)
Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.

Lasagne

Redskaber: Skål med låg (2 l) flad firkantet souffléskål med låg (ca. 20 x 20 x 6 cm)

300 g	dåsetomater
50 g	skinke, skåret i fine tern
50 g	løg, finthakket
1	fed hvidløg, knust
250 g	hakket oksekød
2 spsk.	koncentreret tomatpure
	salt og peber
150 ml	fløde (eller cremefraiche)
100 ml	mælk
50 g	revet parmesanost
1 tsk.	blandede hakkede krydderurter
1 tsk.	olivenolie
1 tsk.	vegetabilsk olie til smøring af skålen
125 g	grønne lasagneplader
1 spsk.	revet parmesanost

1. Skær tomaterne i skiver, og bland dem med skinke, løg, hvidløg, hakket kød og koncentreret tomatpure. Smag til med krydderier, og sæt det i ovnen med låg på.
5-8 min. 900 W
2. Bland fløden med mælk, parmesanost, krydderurter, olie og krydderier.
3. Smør souffléskålen, og dæk bunden med ca. $\frac{1}{3}$ af pastaen. Læg halvdelen af kødblandingen ovenpå pastaen, og hæld noget af saucen over. Tilsæt yderligere $\frac{1}{3}$ af pastaen og endnu et lag af kødblandingen og noget sauce, og afslut med det sidste lag pasta. Dæk til sidst pastaen med masser af sauce, og drys med parmesanost. Kom smørklatter på overfladen, og sæt det i ovnen med låg på.
13-17 min. 630 W
Lad lasagnen stå i ca. 5-10 minutter efter endt tilberedning.

Courgette- & pastagratin

Redskaber: Gratinfad (ca. 26 cm lang)

80 g	makaroni, kogt
400 g	tomater på dåse, hakkede
150 g	løg, finthakket
	basilikum, timian, salt og peber
1 spsk.	olie til smøring af fadet
450 g	courgetter, skåret i skiver
150 g	creme fraiche
2	æg
100 g	revet cheddarost

1. Bland tomaterne med løg, og tilsæt krydderier. Tilsæt makaroni. Hæld tomatsovcn over makaronien, og fordel courgetteskiverne ovenpå.
2. Pisk cremefraiche og æggene sammen, og hæld over gratinen. Drys revet ost hen over. Sæt på nederste rille, og tilbered.
18-21 min. 900 W
7-8 min. Kombinationsgrill (630 W)
Lad det hvile i ca. 5-10 min. efter tilberedning.

Pærer i chokladesauce

Redskaber: Skål med låg (2 l)

	Skål med låg (1 l)
4	hele, skrællede pærer (600 g)
60 g	sukker
10 g	brev vanillesukker
1 spsk.	pærelirk
150 ml	vand
130 g	hakket, mørk chokolade
100 g	cremefraiche

1. Hæld sukker, vaniljesukker, pærelirk og vand i skålen, rør, dæk til, og tilbered.
1-2 min. 900 W
2. Læg pærerne i væsken, dæk til, og tilbered.
5-8 min. 900 W
Tag pærerne ud af tilberednings-væsken, og læg i køleskabet.
3. Hæld 50 ml af tilberedningsvæsken i en mindre skål. Tilsæt chokolade og cremefraiche, dæk til, og tilbered.
2-3 min. 900 W
4. Rør godt rundt i saucen, og hæld den over pærerne før servering.

Semuljedessert med hindbærsauce

Redskaber: Skål med låg (2 l)

	4 portionsskåle
500 ml	mælk
40 g	sukker
15 g	hakkede mandler
50 g	semuljegryn
1	æggeblomme
1 spsk.	vand
1	æggehvide
250 g	hindbær
50 ml	vand
40 g	sukker

1. Hæld mælk, sukker og mandler i skålen, dæk til, og tilbered.
3-5 min. 900 W
2. Tilsæt semuljegryn, rør, dæk til, og tilbered.
10-12 min. 270 W
3. Pisk æggeblomme sammen med vand i kop, og rør dette i den varme blanding. Pisk æggehviden stiv, og vend den i blandingen. Hæld buddingblandingen i portionsskåle.
4. Saucen tilberedes ved at vaske og tørre hindbærrene og lægge dem i en skål sammen med vand og sukker. Dæk til, og opvarm.
2-3 min. 900 W
5. Purr hindbærrene, og server dem sammen med semuljebuddingen.

Ostekage

Redskaber: Springform (ca. 26 cm diam.)

Bund:

300 g	mel
1 spsk.	kakao
10 g	bagepulver
150 g	sukker
1	æg
10 g	smør eller margarine til at smøre formen
	Fyld:
150 g	smør eller margarine
100 g	sukker
10 g	brev vanillesukker
3	æg
400 g	fromage frais, 20 % fedt
40 g	brev vanillebuddingepulver

1. Bland mel, kakao, bagepulver og sukker i en skål.
2. Tilsæt æg og smør, og bland i en foodprocessor.
3. Smør formen. Rul dejen ud, og dæk formen med 2 cm rundt om kanterne, der danner en kant. Bag dejen.
6-8 min. 630 W
4. Pisk smør og sukker sammen, til blandingen er let og luftig. Pisk langsomt æggene i. Tilsæt fromage frais og pulverblanding til vaniljebudding.
5. Fordel blandingen over ostekage-bunden, og tilbered.
15-19 min. 630 W

VEDLIGEHODELSE & RENGØRING

PAS PÅ! UNDLAD AT BENYTTE PROFESSIONELLE OVNRENSEMIDLER, DAMPRENSERE, SKUREMIDLER, SKRAPPE RENGØRINGSMIDLER, MIDLER, DER INDEHOLDER NATRIUMHYDROXID, ELLER SKURESVAMPE PÅ NOGEN SOM HELST DEL AF DIN MIKROBØLGEOVN. RENGØR OVNE MED JÆVNE MELLEMRUM, OG FJERN EVENTUELLE AFLEJREDE MADRESTER. Holdes ovnen ikke ren, kan dens flader beskadiges, hvilket kan påvirke apparatets levetid og måske også resultere i farlige situationer.

Ovnens ydre

Ovnens yderside er nem at rengøre med mild sæbe og vand. Sørg for at tørre sæben af med en blød klud, og tør det ydre med et blødt håndklæde.

Ovnens betjeningspanel

Åbn døren før rengøring for at deaktivere betjeningspanelet.

Vær forsigtig, når du gør betjeningspanelet rent. Brug en klud, der kun er fugtet med vand, og tør forsigtigt panelet, indtil det er rent. Undgå at bruge for meget vand. Brug ikke nogen form for kemiske eller slibende rengøringsmidler.

Ovnens indre

1. I forbindelse med rengøring skal du tørre alle stænk eller pletter af med en blød, fugtig klud eller svamp efter hver brug, mens ovnen stadig er varm. Hvis ovnen er meget snavset, kan du bruge en mild sæbeopløsning og tørre af flere gange med en blød klud, indtil det hele er væk.
2. Sørg for, at den milde sæbeopløsning eller vandet ikke trænger ind i de små ventilationsåbninger i væggen, da det kan beskadige ovnen.
3. Brug ikke ovnrensemidler i ovnrummet.
4. Opvarm regelmæssigt ovnen med grillen. Spildt mad eller fedt kan få ovnen til at ryge eller give en dårlig lugt.

Drejetallerken og drejetallerken sokkel

Tag drejetallerkenen og soklen til drejetallerkenen ud af ovnen. Vask drejetallerkenen og soklen til drejetallerkenen med en mild sæbeopløsning. Tør med en blød klud. Både drejetallerkenen og soklen til drejetallerkenen kan gå i opvaskemaskinen.

Dør

Rengør regelmæssigt begge dørens sider, dørpakningerne og dens overflader med en blød, fugtig klud for at fjerne al snavs. Brug ikke skrappe, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasovndøren med, da disse kan ridse overfladen, hvilket kan medføre, at glasset knuses.

Riste

Ristene skal vaskes med en mild opløsning med opvaskemiddel og tørres af. Ristene kan gå i opvaskemaskinen.

⚠ Bemærk! Undlad at benytte en damprenser.

HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS

Symptom	Tjek/tip...
Mikrobølgeovnen ikke fungerer som den skal?	- Sikringerne i sikringsdåsen fungerer. - Der har været strømafbrydelse. - Hvis sikringerne fortsat springer, skal du kontakte en autoriseret elektriker.
Mikrobølgeovnen fungerer ikke som den skal?	- Ovndøren er ordentligt lukket. - Dørpakningerne og lukkefladerne er rene. - Der er trykket på START/+30-knappen.
Drejetallerkenen drejer ikke rundt?	- Soklen på drejetallerkenen er ikke korrekt forbundet til drevet. - At kogegrejet ikke rager ud over drejetallerkenen. - Madvarer ikke rager ud over drejetallerkenens kant og dermed forhindrer drejetallerkenen i at rotere. - Der ikke er noget i fordybningen under drejetallerkenen.
Mikrobølgeovnen vil ikke slukke?	- Kobl ovnen fra sikringsdåsen. - Ring til Electrolux Service A/S.
Lys et i mikrobølgeovnen fungerer ikke som det skal?	Ring til Electrolux Service A/S.
Det tager længere tid end før at opvarme maden helt og tilberede den?	- Indstil en længere tilberedningstid (dobbelt så stor mængde = næsten dobbelt så lang tid) eller. - Hvis maden er koldere end sædvanlig, skal du af og til vende maden, eller. - Indstille ovnen på en højere effekt.

SPECIFIKATIONER

Vekselstrømsspænding	230 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/afbryder	16 A Minimum
Nødvendig strømforsyning:	Mikrobølgeovn 1,37 kW Grill 1,00 kW Mikrobølgeovn/Grill 2,35 kW
Afgiven effekt:	Mikrobølgeovn 900 W (IEC 60705) Grill 1000 W
Mikrobølgeovnens frekvens	2450 MHz * (Gruppe 2/Klasse B)
Udvendige dimensioner:	EMS26264O 594 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (D) EMS26203O 594 mm (L) x 388 mm (H) x 404 mm (D)
Ovnrummets dimensioner	342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Ovnens kapacitet	26 liter **
Drejetallerken	ø 325 mm, glass
Vægt	ca 19,5 kg
Ovnlampe	25 W/240-250 V

* Dette produkt opfylder kravene i europæisk standard EN55011.
I overensstemmelse med denne standard klassificeres dette produkt som udstyr fra gruppe 2, klasse B.
Gruppe 2 betyder, at udstyret forsætligt genererer radiofrekvensenergi i form af elektromagnetisk bestråling til varmebehandling af fødevarer.

Klasse B-udstyr betyder, at apparatet er egnet til anvendelse i almindelige husstande.
** Den indre kapacitet beregnes ved at måle den maksimale bredde, dybde og højde.
Ovnens faktiske kapacitet til at rumme mad er mindre.

Denne ovn opfylder de krav, der fremgår af direktiverne 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC og 2011/65/EU.

SPECIFIKATIONERNE KAN ÆNDRES UDEN VARSEL SOM ET LED I EN FORTSAT FORBEDRING AF PRODUKTET.

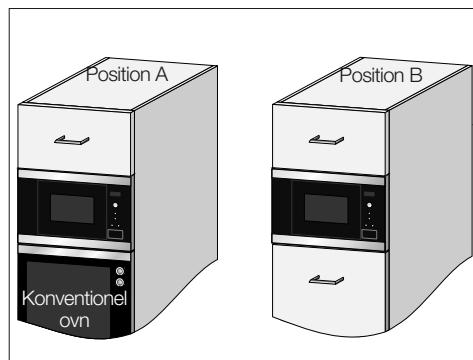


INSTALLERING

Mikrobølgeovnen kan monteres i position A eller B:

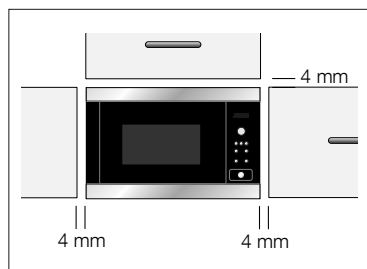
Position	Størrelse på åbningen		
	L	D	H
A	560	550	380
			450
B	560	500	380
			450

Mål i (mm)

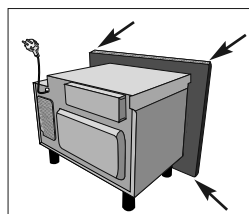


INSTALLERING AF OVNE

1. Fjern al emballage, og kontroller omhyggeligt, om der er tegn på skade.
2. Placer langsomt og forsigtigt ovnen i køkkenskabet, indtil ovnens front sidder tæt mod skabets åbning.
3. Sørg for, at ovnen står stabilt og ikke sidder skråt. Du skal sikre dig, at der er en åbning på 4 mm mellem skabsdøren og toppen af rammen (se diagrammet).

**Monteringsmulighed 1:**

Fastgør ovnen med de leverede skruer.
Fastgøringspunkterne er placeret i hjørnerne på ovnens over- og underside.

**Monteringsmulighed 2:**

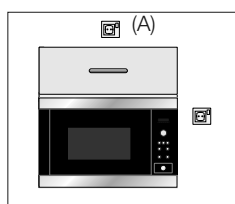
Se den skabelon, der følger med denne ovn.

⚠ Bemærk!

Ovnen bør placeres således at bunden befinder sig mindst 85 cm fra gulvet. Det er vigtigt at sikre, at ovnen installeres i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning og brugervejledningen til det konventionelle komfur/den konventionelle ovn.

TILSLUTNING AF OVNE TIL STRØMFORSYNINGEN

- **Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde. Eller det skal være muligt at afbryde ovnen fra strømforsyningen ved at indsætte en afbryder i den faste ledning i overensstemmelse med reglerne for elektriske tilslutninger.**
- **Stikkontakten bør ikke være placeret bag ved skabet.**
- Den bedste placering er oven over skabet, se (A).



- Slut ovnen til en enfaset 230 V/50 Hz vekselstrøm via et korrekt installeret jordstik. Stikket skal være forsynet med en sikring på 16 A.
- **Strømforsyningsledningen må kun udskiftes af en elektriker.**
- Før installering skal du binde et stykke tråd fast til strømforsyningsledningen for at lette tilslutningen til punkt (A), når ovnen er installeret.
- Sørg for, at strømforsyningsledningen IKKE kommer i klemme, når ovnen placeres i skabet.
- Du må ikke dyppe strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske.

ELEKTRISKE TILSLUTNINGER



ADVARSEL!

DENNE OVN SKAL JORDES
Producenten fraskriver sig
erstatningsansvar, hvis denne
sikkerhedsforanstaltning ikke
overholdes.

Hvis stikket, som er tilsluttet ovnen, ikke passer til stikkontakten, skal du ringe til din lokale, autoriserede ELECTROLUX serviceagent.

MILJØOPLYSNINGER

Økologisk ansvarlig bortskaffelse af emballage og gammelt udstyr

EMBALLERINGSMATERIALER

ELECTROLUX mikrobølgeovne kræver effektiv emballage som beskyttelse under transport. Der bruges kun den nødvendige, minimale emballage. Emballage (såsom film eller skumplast) kan udgøre en fare for børn.

Risiko for kvælning. Opbevar emballeringsmaterialer utilgængeligt for børn.

Den emballage, der benyttes, er miljøvenlig og kan genbruges. Pap er lavet af genbrugspapir, og bestanddelene af træ er ubehandlede.

Plastelementerne er mærket som følger:

"PE" polyethylen, f.eks. emballeringsfilm

"PS" polystyren, f.eks. emballering (uden klorfluorcarboner - CFC)

"PP" polypropylen, f.eks. emballeringsbånd

Ved at bruge og genbruge emballeringsmaterialer sparer man på råmaterialerne, og spildmængden reduceres.

Du bør levere eventuelle emballeringsmaterialer til den nærmeste genbrugsstation.

Kontakt dine lokale myndigheder for at få flere oplysninger.

BORTSKAFFELSE AF GAMMELT UDSKYR

Gammelt udstyr bør gøres sikkert, før det bortskaffes, ved at fjerne stikket og strømforsyningskablet.

Du bør levere eventuelle emballeringsmaterialer til den nærmeste gebrugsstation. Undersøg hos de lokale (miljø)myndigheder, om der findes genbrugsfaciliteter i dit område.

Symbolet  på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produkt er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

www.electrolux.com/shop

TINS-A886URR0

