



EN	Microwave Oven	User Manual	2
SV	Mikrovågsugn	Användarmanual	27
FI	Mikroaaltouuni	Käyttöohje	52
NO	Mikrobølgeovn	Brukerhåndbok	77



CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	3
2. PRODUCT DESCRIPTION	9
3. CONTROL PANEL	10
4. BEFORE FIRST USE	10
5. OPERATION	12
6. PROGRAMME CHARTS	16
7. CARE AND CLEANING	22
8. TROUBLESHOOTING	23
9. INSTALLATION	24
10. TECHNICAL INFORMATION	26
11. ENVIRONMENT CONCERNS	26

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.

1. SAFETY INFORMATION



IMPORTANT!

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS:
READ CAREFULLY AND KEEP FOR
FUTURE REFERENCE.**

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.

1.1 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 allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow the instructions for "Care and cleaning". 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.

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.

1.2 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.

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

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.

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.

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.

1.3 To avoid the 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.

This appliance is not intended for use at altitudes above 2000m.

1.4 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.

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. 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.

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

1.5 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.

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.

1.6 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling

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.

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

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

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

1.7 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.

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.

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.

1.8 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.

1.9 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. 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:

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



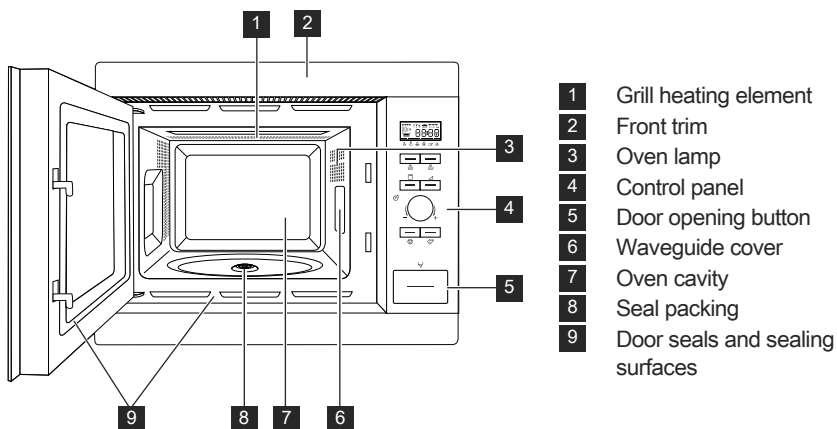
IMPORTANT!

If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.

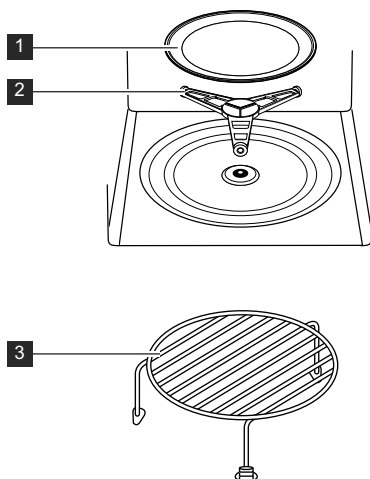
Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

2. PRODUCT DESCRIPTION

2.1 Microwave Oven



2.2 Accessories



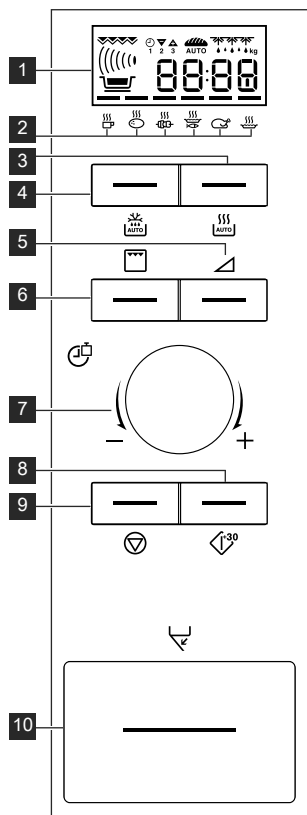
Check to make sure the following accessories are provided:

- 1 Turntable
- 2 Turntable support
- 3 Rack

- Place the turntable support in the seal packing 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.

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

3. CONTROL PANEL



1 Digital display indicators



Grill



Microwave



Dual



Clock



Cooking stages



Plus/Minus



Auto defrost bread



Auto defrost



Weight

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 open button

4. BEFORE FIRST USE

4.1 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.

i To cancel Econ mode, set the clock.

4.2 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.

i 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.

i 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.

4.3 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: 

4.4 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.

4.5 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.
2. The oven will beep twice and 'LOC' will be displayed.

i 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.

5. OPERATION

5.1 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.
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.
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.

5.2 Microwave cooking advice

Microwave cooking advice	
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.
Size	For even cooking make all the pieces the same size.
Temperature of food	The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Cut into foods with fillings (e.g. jam doughnuts) to release heat or steam.
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	Warm areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves (e.g. legs and wings on a chicken).

5.3 Microwave cooking

Your oven has 6 power levels.

Power setting	Suggested use
800 W/ HIGH	Used for fast cooking or reheating (e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish).
560 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.
400 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.
240 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.
80 W	For gentle defrosting (e.g. cream gateaux or pastry).
0 W	For standing/kitchen timer.

W = WATT

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

Example: To heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 560 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.



IMPORTANT!

If the power level is not selected, 800 W/HIGH is automatically set.

- 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.

5.4 Reduced power level

Cooking mode	Standard time	Reduced power level
Microwave 800 W	20 minutes	Microwave 560 W
Grill	20 minutes	Grill-50 %
Dual Grill	Grill-10 minutes	Grill-50 %

5.5 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.



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

5.6 Add 30 seconds

Direct Start

You can directly start cooking on 800 W/HIGH microwave power level for 30 seconds by pressing the **START/+30** button.

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.

5.7 Plus and minus

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

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**  adjustment.
4. Press the **START/+30** button.



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

5.8 Grill and dual grill cooking

This microwave oven has two grill cooking modes:

Grill only

Dual grill (grill with microwave)



IMPORTANT!

The rack is recommended for grilling. 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.

Grill only cooking

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.

Dual grill cooking

This mode uses a combination of grill power and microwave power. The microwave power level is preset to 240 W.

Button	Power setting
Grill x 1	0 W
Grill x 2	240 W
Grill x 3	400 W
Grill x 4	0 W

Example: To cook grill skewers for 7 minutes on **DUAL GRILL** (400 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.

5.9 Multiple sequence cooking

A sequence of 3 stages (maximum) can be programmed using microwave, grill or dual grill.

Example: To cook:

Stage 1: 2 minutes 30 seconds 560 W

Stage 2: 5 minutes grill only

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. Press the **GRILL** button once.
4. Enter the desired time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise until 5.00 is displayed.
5. Press the **START/+30** button.

The oven will begin to cook for 2 minutes and 30 seconds at 560 W and then for 5 minutes on grill only.

5.10 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.

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
Meat/fish/poultry		Microwave
Bread		Microwave

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.



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/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.

6. PROGRAMME CHARTS

Auto cook	Weight (increasing unit)/Utensils	Button	Procedure
Beverage (Tea/Coffee) 	1-4 cups 1 cup = 200 ml	 AUTO x1	Place cup towards edge of turntable.
Boiled and jacket potatoes 	0.1-0.8 kg (100 g) Bowl and lid	 AUTO x2	- 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 	0.2-0.6 kg (100 g) Rack	 AUTO x3	- See recipe for 'Grilled skewers'. - Place on the rack and cook. - When the audible bell sounds, turn over.
Gratinated fish fillet 	0.6-1.2 kg ¹⁾ (100 g) Gratin dish	 AUTO x4	See recipe for 'Gratinated fish fillet' ¹⁾ Total weight of all ingredients.
Grilled chicken 	0.9-1.4 kg (100 g) Flan dish	 AUTO 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 directly on the turntable 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 ¹⁾ (100 g) Gratin dish	 AUTO x6	See recipes for 'Gratin'. ¹⁾ Total weight of all ingredients.

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)	0.2-0.8 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.
- After Microwave/Grill/Dual Grill modes the cooling fan may come on.
- Steaks and chops should be frozen in one layer.
- Minced meat should be frozen in a thin shape.

Recipes for auto cook

Grilled skewers	
3 pieces	
300 g	pork cutlets, cubed
60 g	streaky bacon
75 g	onions, quartered
150 g	tomatoes, quartered
100 g	green pepper, cubed
3 tbsp	oil
2 tsp	paprika
	salt
1 tsp	cayenne pepper
1 tsp	Worcester sauce

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

Gratinated fish fillet 'Italian'				
0.6 kg	0.9 kg	1.2 kg		
260 g	390 g	520 g	fish fillet	
½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	lemon juice	
½ tbsp	1 tbsp	1½ tbsp	anchovy butter	
30 g	45 g	60 g	Gouda, grated	
			salt and pepper	
180 g	270 g	360 g	fresh tomatoes	
1 tbsp	1½ tbsp	2 tbsp	chopped mixed herbs	
110 g	165 g	220 g	Mozzarella	
½ tbsp	¾ tbsp	1 tbsp	basil, chopped	

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 turntable 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 turntable 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
½	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 turntable and cook on auto cook "Gratin".
6. After cooking, stand for 5-10 min.

Cooking charts

Heating food and drink	Quantity	Setting	Power Level	Time -Min-	Method
Milk, 1 cup	150	Micro	800 W	1	do not cover
Water, 1 cup	150	Micro	800 W	1-2	do not cover
6 cups	900	Micro	800 W	10-12	do not cover
1 bowl	1000	Micro	800 W	11-13	do not cover
One plate meal (vegetables, meat and trimmings)	400	Micro	800 W	3-6	cover, stir halfway through cooking
Soup/stew	200	Micro	800 W	1-2	cover, stir after heating
Vegetables	500	Micro	800 W	4-5	cover, stir halfway through cooking
Meat, 1 slice ¹⁾	200	Micro	800 W	3-4	thinly spread sauce over the top, cover
Fish fillet ¹⁾	200	Micro	800 W	2-3	cover
Cake, 1 slice	150	Micro	400 W	½	place in a flan dish
Baby food, 1 jar	190	Micro	400 W	1	transfer into a suitable microwaveable container, after heating stir well and test the temperature
Melting margarine or butter ¹⁾	50	Micro	800 W	½	cover
Melting chocolate	100	Micro	400 W	2-3	stir occasionally

¹⁾from chilled

Defrosting	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Goulash	500	Micro	240 W	8-12	stir halfway through defrosting	10-15
Cake, 1 slice	150	Micro	80 W	2-5	place in a flan dish	5
Fruit (e.g. cherries, strawberries, raspberries, plums)	250	Micro	240 W	4-5	spread out evenly, turn over halfway through defrosting	5

Defrosting and cooking	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Fish fillet	300	Micro	800 W	10-12	cover	2
One plate meal	400	Micro	800 W	9-11	cover, stir after 6 minutes	2

Cooking, grilling and browning	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Broccoli/Peas	500	Micro	800 W	9-11	add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Carrots	500	Micro	800 W	10-12	cut into rings, add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Roasts (pork, veal, lamb)	1000	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	800 W 400 W 560 W 400 W	13-16 6-8 ¹⁾ 10-12 3-5	season to taste, place in a flan dish, turn over after ¹⁾	10
Roast beef (medium)	1000	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	560 W 400 W 560 W 400 W	7-10 7-8 ¹⁾ 4-5 5-7	season to taste, place in a flan dish, turn over after ¹⁾	10
Chicken legs	200	Dual Grill Grill	400 W	5-6 ¹⁾ 6-8	season to taste, place skin side down on the rack, turn over after ¹⁾	3
Rump steaks 2 pieces, medium	400	Grill Grill		13-15 ¹⁾ 6-8	place on the rack, turn over after ¹⁾ , season after grilling	
Browning of gratin dishes		Grill		5-7	place dish on the rack	
Cheese toastie	1 piece	Grill		6-9	toast the bread and spread with butter, top with a slice of cooked ham, a slice of pineapple and a slice of cheese	
Frozen pizza	400	Micro Dual Grill	400 W 400 W	8 3	remove packaging, place on rack, suitable for repeat cooking up to 4 pizzas, to maintain good results, rest the oven for 1 min 30 sec before cooking 5th pizza	

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

7. 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 deactivate 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

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.

Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.

Do not use spray type cleaners on the oven interior.

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.

Rack

This should be washed in a mild washing up liquid solution and dried. The rack is dishwasher safe.

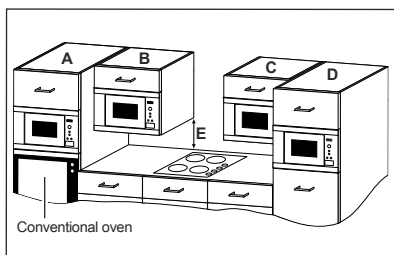
 **IMPORTANT!**
A steam cleaner should not be used.

8. 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 authorised 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.

9. INSTALLATION

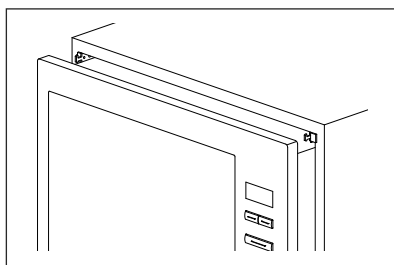
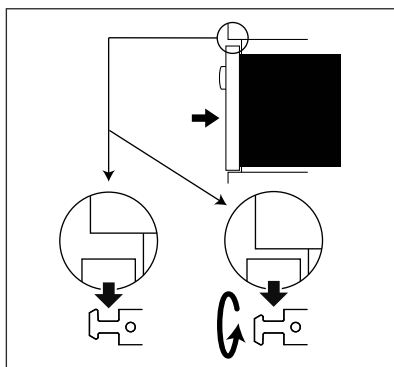
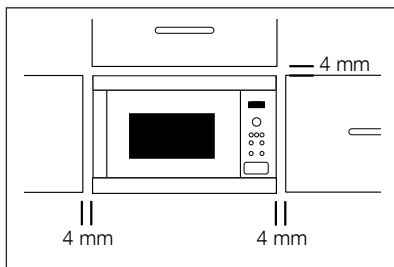
The microwave can be fitted in position A, B, C or D:



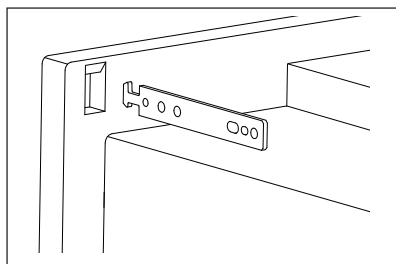
Position	Niche size		
	W	D	H
A	562	550	360
B+C	562	300	350
	562	300	360
D	562	500	350
	562	500	360

Measurements in (mm)

9.1 Installing the appliance



1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. This oven is designed to fit into a 360 mm high cupboard as standard. When fitting into a 350 mm high cupboard:- Unscrew and remove the 4 feet from the bottom of the oven. There are 3 tall feet and 1 short foot. Replace the 3 tall feet with those provided in the accessory pack. Do not replace the short foot.
3. Fit the fixing hooks to the kitchen cupboard using the instruction sheet and template supplied.
4. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force. The appliance should be lifted onto the fixing hooks and then lowered into place. In the case of interference during fitting, this hook is reversible. The front frame of the oven should seal against the front opening of the cupboard.
5. 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).



9.2 Safe use of the appliance

If fitting the microwave in position B or C:

- The cupboard must be a minimum of 500 mm (E) above the worktop and must not be installed directly above a hob.
- This appliance has been tested and approved for use near domestic gas, electric and induction hobs only.
- Sufficient space between hob and microwave should be allowed to prevent overheating of microwave oven, surrounding cupboard and accessories.
- Do not operate the hob without pans when the microwave oven is operating.
- Care should be taken when attending to the microwave oven while the hob is on.

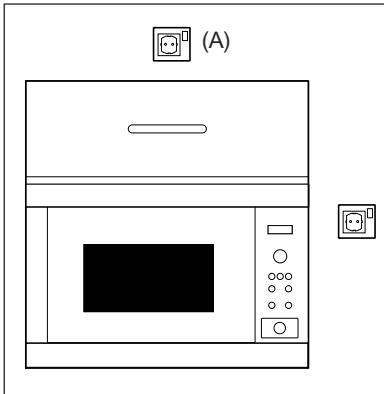


IMPORTANT!

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.

9.3 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.

9.4 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 authorised ELECTROLUX service agent.

10. TECHNICAL INFORMATION

AC Line Voltage		230 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker		Minimum 16 A
AC Power required:	Microwave	1.25 kW
	Grill	1.00 kW
	Microwave/Grill	2.2 kW
Output power:	Microwave	800 W (IEC 60705)
	Grill	1000 W
Microwave Frequency		2450 MHz ¹⁾ (Group 2/Class B)
Outside Dimensions:	EMS17306O	594 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Cavity Dimensions		285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) ²⁾
Oven Capacity		17 litres ²⁾
Turntable		ø 272 mm, glass
Weight		approx. 16.2 kg
Oven lamp		25 W/240-250 V

- 1) 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.
- 2) 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

11. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.

Help protect the environment and human health and recycle waste electrical and electronic appliances.

Do not dispose of appliances marked with the symbol  with household waste.
Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INNEHÅLL

1. VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER	28
2. PRODUKTÖVERSIKT	33
3. KONTROLLPANEL	34
4. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING	34
5. ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN	36
6. PROGRAMTABELLER	41
7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING	47
8. VAD GÖR JAG OM	48
9. INSTALLATION	49
10. SPECIFIKATIONER	51
11. MILJÖINFORMATION	51

FÖR PERFEKT RESULTAT

Tack för att du valt denna produkt från Electrolux. Vi har skapat den så att du ska kunna få felfritt resultat i många år, med innovativa tekniker som gör livet enklare – funktioner som du inte skulle hitta hos vanliga produkter. Vänligen ägna några minuter åt att läsa detta för att få ut så mycket som möjligt av produkten.

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.

1. VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER



OBS!

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

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.

1.1 Att undvika risk för kroppsskada



WARNING!

Använd inte ugnen om den är skadad eller inte fungerar som den ska.

Kontrollera följande före användning:

- a) Dörren: Se till så att dörren stängs ordentligt och kontrollera att den inte är feljusterad eller skev.
- b) Gångjärnen och säkerhetslåsen: Kontrollera att de inte är trasiga eller lösa.
- c) Dörrtätningarna och tätningstorna: 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.

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

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.

1.2 Att undvika risk för explosion eller plötslig kokning



WARNING!

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

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

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.

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.

Håll barn borta från dörren 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 AUTOTILLAGNING eftersom dessa lägen gör ugnen mycket varm. Kontrollera att de inte är varma innan du rengör dem.

1.3 Att undvika att barn använder mikrovågsugnen felaktigt



WARNING!

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.

Den här apparaten är inte avsedd för bruk på orter över 2 000 m över havet.

1.4 Att undvika brandrisk

Mikrovågsugnen bör inte lämnas utan uppsikt under användning. För höga effektnivåer eller för långa tillagningstider kan överhetta 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.

Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna. Blockera inte ventilationsöppningarna. Ta bort alla metallförlutningar, 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 mikrovågsugnar, 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. 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.

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

1.5 Att undvika risk för elektriska stötar

Du får inte under några omständigheter ta bort det yttre höljet. Undvik att spilla och stoppa inte in föremål i dörrlåsöppningarna 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.

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

1.6 Att undvika risk för explosion eller plötslig kokning

Använd aldrig förlutna behållare. Ta bort förlutningar och lock före användning. Förlutna 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.

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

- Rör om vätskan före uppvärmning/återuppvärmning.
- Det är lämpligt att sätta i en glasstav eller liknande redskap i vätskan under återuppvärmning.
- Låt vätskan stå i ugnen minst 20 sekunder i slutet på koktiden för att förhindra fördröjd eruptiv kokning.

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

1.7 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.

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.

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 säkerhets-instruktioner: hur de använder grytlappar, försiktigt tar av lock etc., samt att vara speciellt uppmärksamma på förpackningar (t.ex. självupphettande material) som är utformade för att göra mat frasis, eftersom dessa kan vara extra varma.

1.8 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.

1.9 Att underlätta problemfri användning av din ugn och undvika skador

Använd aldrig ugnen när den är tom. Vid användning av färgsättande form eller självupphettande material ska alltid en värmeresistent isolator, som t.ex. en porslinstallrik, 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 konserv-burkar 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:

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



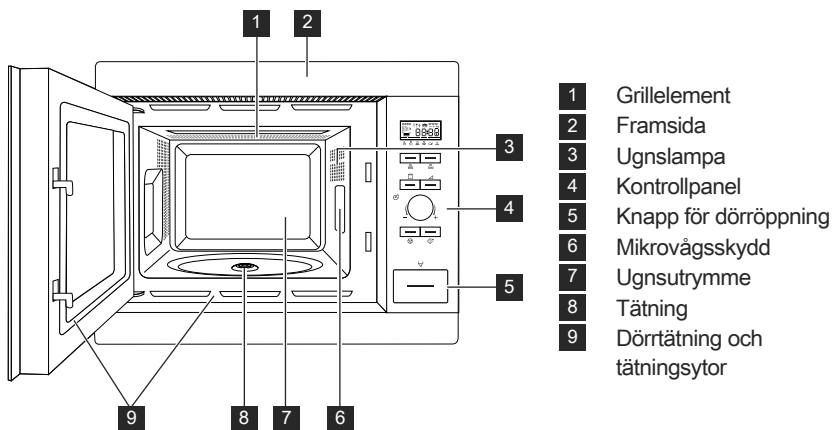
VIKTIGT!

Kontakta en auktoriserad elektriker om du är osäker på hur du bör ansluta din ugn.

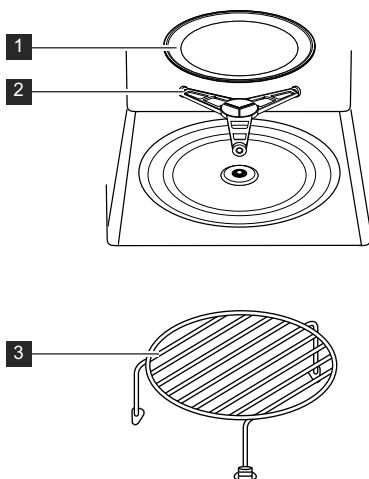
Varken tillverkaren eller återförsäljaren påtar sig något ansvar för skador på ugnen, eller personsador, som uppstår till följd av försummelse att utföra en korrekt elektrisk anslutning. Vattenånga eller vattendroppar kan tillfälligtvis uppstå på ugnsväggarna eller runt dörrtätningarna och tätningstytorna. Detta är normalt och inget tecken på mikrovågsläckage eller fel.

2. PRODUKTÖVERSIKT

2.1 Mikrovågsugn



2.2 Tillbehör

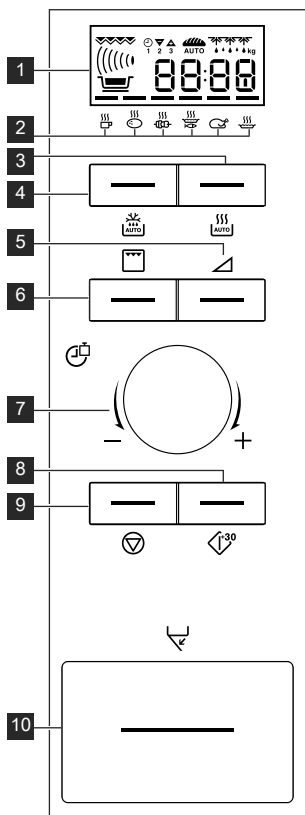


Kontrollera att följande tillbehör finns med:

- 1 Roteringstallrik
 - 2 Tallriksstöd
 - 3 Ställ
- Placera tallriksstödet i tätningen 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.

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

3. KONTROLLPANEL



1 Kontrollpanel



Grill



Mikrovågor



Dubbelgrill



Klocka



Olika stadier under matlagningen



Plus/Minus



Autoupptining bröd



Autoupptining



Vikt

2 Symboler autotillagning

3 Knapp för autotillagning

4 Knapp för autoupptining

5 Knapp för ugnens effektnivå

6 Knapp för grill

7 Vred för Timer/Vikt

8 Knapp för Start/+30

9 Knapp för Stopp

10 Knapp för dörröppning

4. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

4.1 Eco-läge

Ugnen är förinställd på 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.

4.2 Inställning av klockan

Ugnen har en 12- och 24-timmarsklocka.

Exempel: Ställa in klockan på 11:30 (12-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. Vrid vredet **TIMER/VIKT** för att ställa in aktuell timme.

5. Tryck på knappen **START/+30** en gång och vrid sedan vredet **TIMER/VIKT** för att ställa in minuterna.

6. Tryck på knappen **START/+30**.

7. Kontrollera displayen:



8. Stäng luckan.

- i** Du kan vrida vredet **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. Ugnet avger en pipsignal. På displayen visas: 

4. Tryck på knappen **START/+30**. Displayen visar: 

5. Vrid vredet **TIMER/VIKT** för att ställa in aktuell timme.
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.

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

4.3 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. Ugnet avger en pipsignal. På displayen visas: 

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

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

4.4 För att avbryta klocka och ställ Econ-läge

1. Öppna luckan.
 2. Håll in knappen **START/+30** i fem sekunder. Ugnet 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 ugnet om till Eco-läget och displayen blir tom.

4.5 Barnlås

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

Exempel: Att ställa in barnlåset.

1. Håll **STOP** intryckt i 5 sekunder.
2. Ugnet piper två gånger och 'LOC' visas på displayen.

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

5. ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN

5.1 Redskap som tål mikrovågsugn

Tillagningskärl	Mikrovågs-säker	Säkerhetskommentarer
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.
Porslin och keramik	✓ / ✗	Porslin, lergods, glaserat lergods och benporslin 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 förvrids, smälter eller missfärgas vid höga temperaturer.
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.

5.2 Mikrovågor, tillagningsråd

Mikrovågor, tillagningsråd	
Samman-sättning	Mat med mycket fett och socker (exempelvis finhackade pajer) kräver kortare uppvärmningstid. Försiktighet måste iakttas eftersom överhettning kan leda till brand.
Storlek	Se till att alla bitarna har samma storlek för jämn tillagning.
Temperatur	Matens initiala temperatur påverkar tillagningstiden. Skär i mat med fyllningar, exempelvis syltmunkar, för att släppa ut värme eller ånga.
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	Varma områden kan skyddas med små bitar folie, som reflekterar mikrovågor, exempelvis ben och vingar på en kyckling.

5.3 Mikrovågor, tillagning

Din ugn har 6 effektnivåer.

Effektin-ställning	Föreslagen användning
800 W/ HÖGT	Används för snabb tillagning eller återuppvärmning av t.ex. soppor, grytor, burkmat, varma drycker, grönsaker, fisk etc.
560 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.
400 W	För kompakt mat som behöver lång tillagningstid när den tillagas på vanligt sätt, t.ex. köträtter. Vi rekommenderar att du använder denna effektinställning för att säkerställa att köttet inte blir segt.
240 W/ UPPTINING	För upptining bör du välja denna effektinställning för att säkerställa att maten tinas jämnt. Denna inställning är också idealisk för att sjuda ris, pasta, dumplings och till att koka äggkräm.
80 W	För skonsam upptining, av t.ex. gräddtårter eller bakverk.
0 W	Vilotid/äggklocka.

W = WATT

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

Exempel: Anta att du vill värma upp soppa i 2 minuter och 30 sekunder med en mikrovågseffekt på 560 W.

1. Tryck två gånger på ugnens **EFFEKTNIVÅ** knapp.
2. Välj tid genom att vrida på vredet **TIMER/VIKT** medsols eller motsols tills 2.30 visas i displayen.
3. Tryck på **START/+30**-knappen.



VIKTIGT!

Om du inte väljer någon nivå ställs 800 W/HÖGT in automatiskt.

- 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 effektnivån genom att trycka på **EFFEKTNIVÅ** under tillagningen.
- Tryck två gånger på **STOP**-knappen för att avbryta ett program under tillagningen.

5.4 Minskad effektnivå

Tillagningsläge	Standardtid	Sänkt effektnivå
Mikrovågseffekt 800 W	20 minuter	Mikrovågseffekt 560 W
Grill	20 minuter	Grill - 50 %
Dubbelgrill	Grill - 10 minuter	Grill - 50 %

5.5 Äggklocka

Exempel: Ställa in äggklockan på sju minuter.

1. Tryck på ugnens **EFFEKTNIVÅ**-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.



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.

5.6 Lägg till 30 sekunder

Direktstart

Tillagningen kan startas direkt på mikrovågseffekten 800 W/HÖGT i 30 sekunder genom att du trycker på knappen **START/+30**.

Förlänga 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.



Funktionen kan inte användas när autotillagning eller autoupptining används.

5.7 Plus och minus

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

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 **EFFEKTNIVÅ**-knappen för att välja **PLUS** .
4. Tryck på **START/+30**-knappen.

i Tryck på ugnens **EFFEKTNIVÅ**-knappen 3 gånger för att avaktivera **PLUS/MINUS**.

Om du väljer **PLUS** visar displayen .

Om du väljer **MINUS** visar displayen .

5.8 Matlagning med grill och dubbelgrill

Denna mikrovågsugn har två tillagningslägen för grill.

Endast grill

Dubbelgrill (grill med mikrovågor)

i VIKTIGT!

Stället rekommenderas för grillning. 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.

Tillagning endast med grill

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.

Matlagning med dubbelgrill

Detta läge använder en kombination av grilleffekt och mikrovågseffekt. Mikrovågseffekten är förinställd till 240 W.

Knappen	Driva inställning
Grill x 1	0 W
Grill x 2	240 W
Grill x 3	400 W
Grill x 4	0 W

Exempel: Grillspett under 7 minuter på **DUBBELGRILL** (400 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.

5.9 Flerstegstillagning

En sekvens om tre steg (max) kan programmeras med olika kombinationer av mikrovågor, grill & dubbelgrill.

Exempel: För att tillaga:

Steg 1: 2 minuter 30 sekunder 560 W

Steg 2: 5 minuter med bara Grill

1. Tryck två gånger på **EFFEKTNIVÅ** knappen.
2. Välj tid genom att vrida på vredet **TIMER/VIKT** medsols tills 2:30 visas i displayen.
3. Tryck en gång på **GRILL** knappen.
4. Välj tid genom att vrida på vredet **TIMER/VIKT** medsols tills 5:00 visas i displayen.
5. Tryck på **START/+30**-knappen.

Ugnen börjar tillaga i 2 minuter och 30 sekunder med effekten 560 W och fortsätter sedan i 5 minuter med endast Grill.

5.10 Autotillagning och autoupptining

Med autotillagning och autoupptining räknas rätt tillagningssätt och tillagningstid ut automatiskt. du kan välja mellan 6 autotillagningsmenyer och 2 autoupptiningsmenyer.

Mat	Symbol	Setting
Dryck		Mikrovågor
Kokt Potatis/ Bakad Potatis		Mikrovågor
Grillspett		Mikrovågor + grill
Gratinerad fiskfilé		Mikrovågor + grill
Grillad kyckling		Mikrovågor + grill
Gratäng		Mikrovågor + grill
Kött/fisk/fågel		Mikrovågor
Bröd		Mikrovågor

Exempel: Koka 0,3 kg potatis.

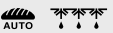
1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på **AUTOTILLAGNING**-knappen två gånger.
2. Vrid **TIMER/VIKT** vredet tills 0.3 visas i displayen.
3. Tryck på **START/+30**-knappen.



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/upptiningstiden är slut. Klockan ljuder och kastrullsymbolen blinkar. Efter en minut ljuder en påminnelse signal, sedan återgår displayen till klockan.

6. PROGRAMTABELLER

Autotillagning	Vikt (ökningsenhet)/ Kärl	Knapp	Tillvägagångssätt
Dryck (Te/kaffe) 	1-4 koppar 1 kopp=200 ml	 x1	Ställ koppen mot utkanten av den roterande tallriken.
Kokt och bakad potatis 	0,1-0,8 kg (100 g) Skål och lock	 x2	- Lägg de potatisar som ska kokas eller bakas i en skål. - Tillsätt den mängd vatten som krävs, cirka 2 msk per 100 g, 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 	0,2-0,6 kg (100 g) Ställ	 x3	- Gör i ordning grillspetten i enlighet med receptet. - Lägg de på ett ställ och tillaga. - Vänd på maten när ljudsignalen hörs.
Gratinerad fiskfilé 	0,6-1,2 kg ¹⁾ (100 g) Gratängform	 x4	Se recept på "Gratinerad fiskfilé". ¹⁾ Total vikt för alla ingredienser.
Grillad kyckling 	0,9-1,4 kg (100 g) Pajform	 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 ¹⁾ (100 g) Gratängform	 x6	Se recept på "Gratäng". ¹⁾ Total vikt för alla ingredienser.

Autouppting-snr	Vikt (ökningseenhet)/ Kärl	Knapp	Tillvägagångssätt
Kött/fisk/fågel  (Hel fisk, fiskkotletter, fiskfiléer, kycklinglår, kycklingfiléer, köttfärs, filéer, kotletter, hamburgare och korvar)	0,2-0,8 kg (100 g) Pajform	 x1	- 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.  Inte tillämpligt för hel fågel.
Bröd 	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.

- Kylad 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.
- Kylfläkten går eventuellt igång efter lägena Mikro/Grill/dubbelgrill.
- Biffar och kotletter bör frysas in i ett lager.
- Köttfärs bör frysas in så platt som möjligt.

Recept för autotillagning

Grillspett	
3 träspett	
300 g	fläskkött i kuber
60 g	bacon
75 g	lökar, varje delad i fyra delar
150 g	tomater, varje delad i fyra delar
100 g	grön paprika, tärnad
3 msk	olja
2 tsk	paprikapulver
	salt
1 tsk	cayennepeppar
1 tsk	Worcestersås

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

Gratinerad fiskfilé, "Italiensk"			
0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg	
260 g	390 g	520 g	fiskfilé
1/2 msk	1 msk	1 1/2 msk	citronsaft
1/2 msk	1 msk	1 1/2 msk	ansjovissmör
30 g	45 g	60 g	Goudaost (riven)
			salt och peppar
180 g	270 g	360 g	färska tomater
1 msk	1 1/2 msk	2 msk	hackade blandade örter
110 g	165 g	220 g	Mozzarellaost
1/2 msk	3/4 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 Mozzarella, skär den i skivor och lägg dem ovanpå tomaterna. Strö basilikan 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

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
½	1	2	vitlöksklyfta (pressad)
			salt, peppar
40 g	80 g	120 g	riven Goudaost
10 g	20 g	30 g	solroskärnor

1. Blanda bladspenaten med löken och krydda med salt, peppar och muskot.
 2. Smörj in gratängformen. Varva potatisskivor, skinktäringar och spenat i formen. Översta lagret ska bestå av spenat.
 3. Blanda äggen med crème fraîche, tillsätt 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.
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.

Värma mat och dryck	Mängd -g/ml-	Inställning	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod
Mjölk 1 kopp	150	Micro	800 W	1	täck inte över
Vatten 1 kopp	150	Micro	800 W	1-2	täck inte över
6 koppar	900	Micro	800 W	10-12	täck inte över
1 skål	1000	Micro	800 W	11-13	täck inte över
Upplägningsfat (grönsaker, kött och garnering)	400	Micro	800 W	3-6	stänk lite vatten över såsen över rör om efter halva tillagningstiden
Stuvning/soppa	200	Micro	800 W	1-2	täck över; rör om efter uppvärmning
Grönsaker	500	Micro	800 W	4-5	tillsätt vatten vid behov, täck över rör om efter halva uppvärmningstiden
Kött, 1 skiva ¹⁾	200	Micro	800 W	3-4	stryk på ett tunt lager sås överst och täck över
Fiskfilé ¹⁾	200	Micro	800W	2-3	täck över
Kaka, 1 bit	150	Micro	400 W	½	lägg i en pajform
Barnmat, 1 burk	190	Micro	400 W	1	lägg maten i en lämplig behållare som tål mikrovågsugn, tillaga och rör sedan om ordentligt innan du kontrollerar temperaturen
Smält margarin eller smör ¹⁾	50	Micro	800 W	½	täck över
Smälta choklad	100	Micro	400 W	2-3	rör om då och då

¹⁾ från kyl temperatur

Upptining	Mängd -g-	Inställning	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Gulash	500	Micro	240 W	8-12	rör om efter halva upptiningstiden	10-15
Kaka, 1 bit	150	Micro	80 W	2-5	lägg i en pajform	5
Frukt som körsbär jordgubbar, hallon och plommon	250	Micro	240 W	4-5	sprid ut dem jämnt och vänd på dem efter halva upptiningstiden	5

Upptining och tillagning	Mängd -g-	Inställning	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Fiskfilé	300	Micro	800 W	10-12	täck över	2
Portionsrätt	400	Micro	800 W	9-11	täck över och rör om efter 6 minuter	2

Upptining och tillagning	Mängd -g-	Inställning	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Broccoli/Ärtor	500	Micro	800 W	9-11	dela upp i buketter, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen	-
Morötter	500	Micro	800 W	10-12	skär i skivor, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen	-
Stekar (fläsk, kalv, lamm)	1000	Micro Dubbelgrill Micro Dubbelgrill	800 W 400 W 560 W 400 W	13-16 6-8 ¹⁾ 10-12 3-5	krydda efter smak, lägg i en pajform och vänd efter ¹⁾	10
Rostbiff (medium)	1000	Micro Dubbelgrill Micro Dubbelgrill	560 W 400 W 560 W 400 W	7-10 7-8 ¹⁾ 4-5 5-7	krydda efter smak, lägg i en pajform och vänd efter ¹⁾	10
Kycklingben	200	Dubbelgrill Grill	400 W	5-6 ¹⁾ 6-8	krydda efter smak, lägg skinnsidan nedåt på gallret och vänd efter ¹⁾	3
Rumpstek, två bitar, medium	400	Grill Grill		13-15 ¹⁾ 6-8	lägg på gallret, vänd efter ¹⁾ och krydda efter tillagningen	
Färgsättning av gratänger		Grill		5-7	placera fatet på gallret	
Croque Monsieur	1 st.	Grill		6-9	rosta brödet och bred på smör, lägg på en skiva kokt skinka, en skiva ananas och en skiva ost	
Pizza	400	Micro Dubbelgrill	400 W 400 W	8 3	ta ut pizzan ur förpackningen, lägg den på gallret, lämpligt för tillagning av upp till fyra pizzor i en följd, låt ugnen vila i 1,5 minuter innan du tillagar den femte pizzan så bibehålls ett bra resultat	



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

7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING!

ANVÄND INTE UGNSRENGÖRINGSMEDEL FRÅN HANDELN, ÅNGTVÄTT, STRÅVA 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 ugsidan 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

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.

Kontrollera så att det inte har kommit in handdiskmedel eller vatten i de små ventilationsöppningarna på väggarna, eftersom detta kan medföra skador på ugnen.

Använd inte rengöringsmedel i sprejform till ugnens insida.

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 tätningsytorna 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

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

VIKTIGT!

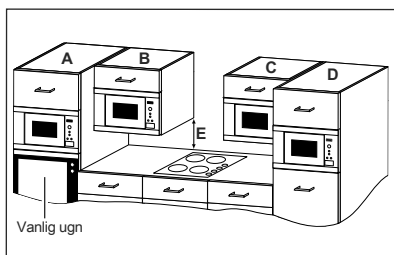
Ångtvätt får inte användas.

8. 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 fortsätter lösa ut kontakter du en behörig elektriker.
Mikrovågsläget fungera inte?	• Dörren har stängts ordentligt. • Dörrtätningarna och tätningsytorna 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.

9. INSTALLATION

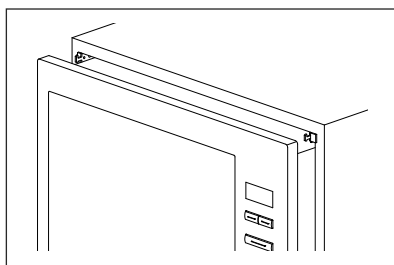
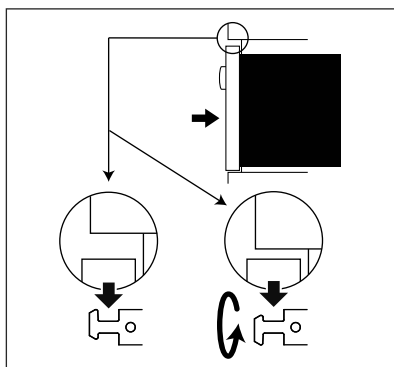
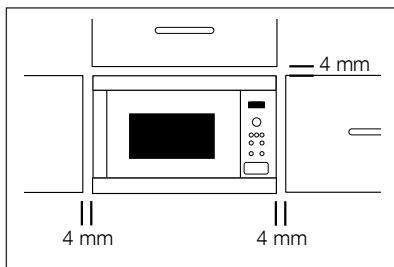
Om mikrovågsugnen installeras i läge A, B, C eller D:



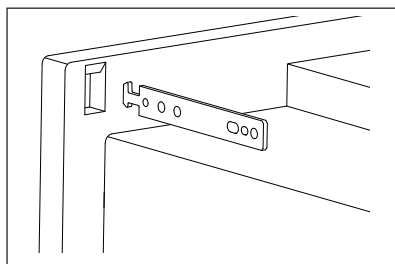
Läge	Nichmått		
	B	D	H
A	562 x 550 x 360		
B+C	562 x 300 x 350		
	562 x 300 x 360		
D	562 x 500 x 350		
	562 x 500 x 360		

Mått i (mm)

9.1 Installera mikrovågsugnen



1. Avlägsna allt förpackningsmaterial och undersök apparaten noggrant för tecken på skador.
2. Den här ugnen har utformats för att installeras i ett 360 mm högt skåp som standard. När ugnen installeras i ett 350 mm högt skåp: Skruva av och avlägsna de fyra fötterna från ugnens botten. Tre av fötterna är höga och en är låg. Byt ut de tre höga fötterna mot fötterna i tillbehörspaketet. Byt inte ut den korta foten.
3. Montera fästkrokarna i köksskåpet i enlighet med det tillhandahållna anvisningsbladet och mallen.
4. Montera apparaten i köksskåpet långsamt och försiktigt. Apparaten ska lyftas upp på fästkrokarna och sedan sänkas på plats. Krokarna låser inte, så det går att göra flera försök. Framsidan av ugnen ska ligga dikt an mot skåpsöppningen.
5. Försäkra att apparaten står stadigt och inte lutar. Upprätthåll ett avstånd på 4 mm mellan skåpsdörren ovan och ramens överdel (se figuren).



9.2 Säker användning av apparaten

Om mikrovågsugnen installeras i läge B eller C:

- Skåpet måste vara minst 500 mm (E) ovanför arbetsytan och får inte installeras direkt ovanför en häll.
- Den här apparaten har testats och godkänts att användas i närheten av enbart gas- och elspisar för hemmabruk, samt induktionsspisar.

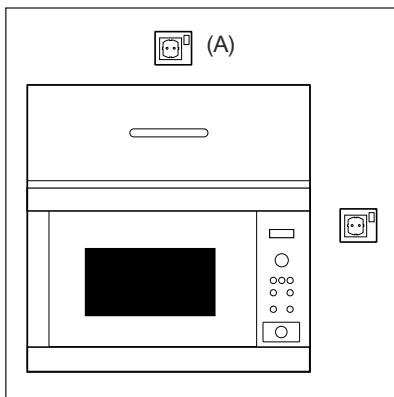


VIKTIGT!

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.

9.3 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.
- Strömladdan får endast bytas ut av en behörig elektriker.
- Knyt ett snöre runt strömladdan, före installationen, för att underlätta anslutning till läge (A) när apparaten installeras.
- Strömladdan FÅR INTE vikas när apparaten installeras i ett skåp med höga kanter.
- Doppa inte strömladdan eller kontakten i vatten eller annan vätska.

9.4 Elektriska anslutningar



WARNING!

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.

10. SPECIFIKATIONER

Växelspänning	230 V, 50 Hz, en-fas
Distributionssäkring/-relä	Minst 16 A
Växelströmseffekt som krävs:	Mikrovågor 1,25 kW Grill 1,00 kW Mikrovågor/Grill 2,2 kW
Uteffekt:	Mikrovågor 800 W (IEC 60705) Grill 1000 W
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz ¹⁾ (Grupp 2/Klass B)
Utvändigt mått:	EMS17306O 594 mm (B) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Invändigt mått	285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (D) ²⁾
Ugnskapacitet	17 liter ²⁾
Roterande tallrik	ø 272 mm, glass
Vikt	ca 16,2 kg
Ugnsbelysning	25 W/240-250 V

- ¹⁾ 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 hemmiljö.
- ²⁾ 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

11. MILJÖINFORMATION

Återvinn material med symbolen .
Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl.

Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter.

Släng inte produkter märkta med symbolen  med hushållsavfallet.
Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

SISÄLLYSLUETTELO

1. TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA	53
2. TUOTEKUVAUS	58
3. OHJAUSPANEELI	59
4. ENNEN KÄYTTÖÄ	59
5. KÄYTTÖ	61
6. OHJELMAKAAVIOT	66
7. HOITO & PUHDISTUS	72
8. ONGELMATILANTEET	73
9. ASENNUS	74
10. TEKNISET TIEDOT	76
11. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA	76

TÄYDELLISTEN TULOKSIEN SAAVUTTAMISEKSI

Kiitämme teitä tämän Electrolux-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputason suorituskyvyn moneksi vuodeksi. Laitteen innovatiiviset teknologiat tekevät elämästänne yksinkertaisempaa – kyseisiä ominaisuuksia ei välttämättä löydy tavallisista laitteista. Käyttäkää muutama minuutti lukemiseen, jotta voitte hyödyntää laitteen ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla.

Vieraile verkkosivullamme:



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



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



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

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

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



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet



Yleisohjeet ja vinkit



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään ilman erillistä ilmoitusta.

1. TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA



HUOMAUTUS!

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA: LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ TULEVAA TARVETTA VARTEN.

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.

1.1 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.

Pidä oven tiivisteet ja viereiset osat puhtaana rasvasta ja liasta. Noudata käyttöohjeessa olevia hoito- ja puhdistusohjeita. Puhdista uuni säännöllisin väliajoin ja poista mahdolliset ruoan jäämät. Uunin puhtaanapidon laiminlyönti saattaa heikentää pinnan laatua, mikä voi lyhentää laitteen elinikää ja mahdollisesti aiheuttaa vaaratilanteen.

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

1.2 Räjähdyksen ja äkillisen kiehumisen välttäminen



VAARA!

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

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

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.

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

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

1.3 Lasten suojeleminen



VAARA!

Laite sekä sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat käytön aikana. 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 asuinympäristöjen asiakastilat; aamiaismajoituspaikat.

Laitetta ei ole tarkoitettu käyttöön yli 2 000 metrin korkeudella.

1.4 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.

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

Henkilöiden, joilla on SYDÄMENTAHDISTIN, on noudatettava

lääkäriltä tai sydämentahdistimen valmistajalta saamia mikroaaltouunien käyttöön liittyviä varotoimia.

1.5 Sähköiskujen välttäminen

Laitteen kotelo ei saa koskaan irrottaa. 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 ELECTROLUX 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 lampua itse.

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

1.6 Räjähdysten ja äkillisen kiehumisen välttäminen

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.

Purkausmaisesti kiehuvan nesteen ja mahdollisten palovammojen estäminen:

- Nestettä on sekoitettava ennen kuumennusta tai lämmitystä.
- Lämmityksen ajaksi on suositeltavaa asettaa nesteeseen lasisauva tai vastaava väline.
- Anna nesteen seistä uunissa vähintään 20 sekuntia kypsennysajan päätyttyä, jolloin vältetään jälkikäteen tapahtuva roiskuva kiehuminen.

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

1.7 Palovammojen välttäminen

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

Astian lämpötila ei vastaa ruoan tai juoman lämpötilaa; tämän takia ruoan lämpötila on aina tarkistettava. Luukkuja avattaessa on varottava kuumia höyryjä, jotka voivat aiheuttaa palovammoja. Täytetyt ruoat on viipaloitava kuumennuksen jälkeen, jotta höyry pääsee purkautumaan ja vältetään palovammoilta.

Uunin luukkuun 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.

1.8 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.

1.9 Toimintahäiriöiden ja vahingoittumisen välttäminen

Uunia ei saa koskaan käyttää tyhjänä, ellei käyttöohjeessa sanota toisin. 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:

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

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, AUTOMAATTIKYSPENNYS-toimintojen käytön jälkeen. Muovisia astioita ei saa käyttää yllä mainittuihin tarkoituksiin, ellei astian valmistaja ole ilmoittanut, että astia soveltuu kyseiseen tarkoitukseen.



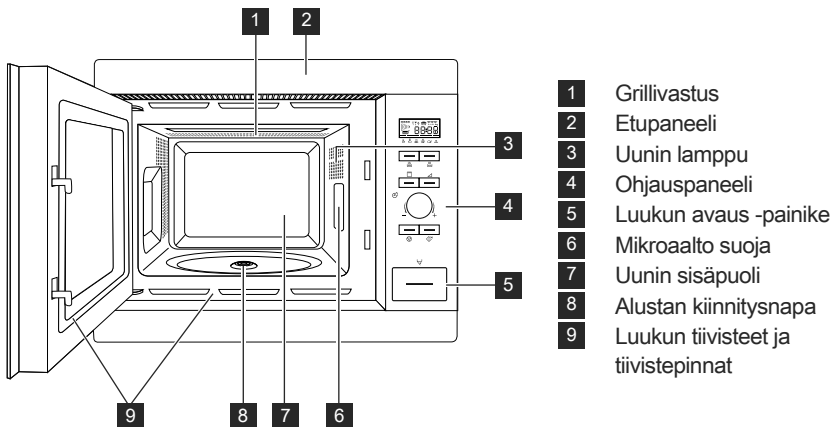
TÄRKEÄÄ!

Jos et osaa ottaa uunia käyttöön, ota yhteys valtuutettuun, pätevään sähköasentajaan.

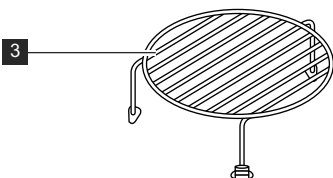
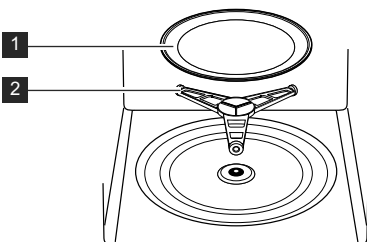
Valmistaja ja jälleen-myyjä eivät ota vastuuta uunin vahingoittumisesta tai henkilöva-hingoista, jotka seuraavat virheellisestä sähkökytkennästä. Uunin seinämiin sekä luukun tiivisteen ja tiivistepin-tojen ympärille voi toisinaan tiivistyä kosteutta tai muodostua pisaroita. Tämä on normaalia eikä tarkoita,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

2. TUOTEKUVAUS

2.1 Mikroaaltouuni



2.2 Lisävarusteet



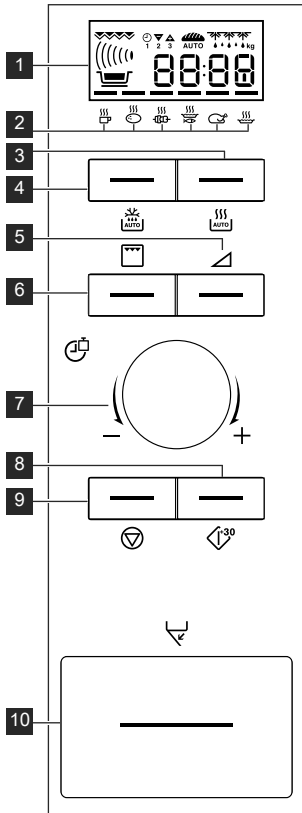
Tarkista, että uunin mukana on toimitettu seuraavat lisävarusteet:

- 1 Pyörivä alusta
- 2 Alustan kannatin
- 3 Ritilä

- 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.

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

3. OHJAUSPANEELI



1 Digitaalinäyttö merkkivalot



Grill



Mikroaallot



Yhdistelmägrilli



Kello



Ruuanlaittovaiheet



Plus- ja miinustoiminnot



Automaattisulatus leipä



Automaattisulatus



Paino

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

4. ENNEN KÄYTTÖÄ

4.1 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.

4.2 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: 
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: 
8. Sulje ovi.

i 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.

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

4.3 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: 

4.4 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.

4.5 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.
2. Uuni antaa äänimerkin, ja näkyviin tulee "LOC".

i 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.

5. KÄYTTÖ

5.1 Mikroaaltouunin kestävät keittoastiat

Ruoanvalmistusastiat	Sopivuus mikrouunissa käytettäväksi	Kommentteja
Alumiinifolio/folioastiat	✓ / ✗	Pientä alumiinifoliopalasta voidaan käyttää ruoan suojelemiseksi ylikuumennusta vastaan. Aseta folio vähintään 2 cm etäisyydelle uunin seinämistä, muuten voi aiheutua kipinöintiä. Folioastioita saa käyttää vain niiden valmistajan erityisestä suosituksesta, noudatta tarkkaan annettuja ohjeita.
Porsliini ja keramiikka	✓ / ✗	Porsliiniset astiat, saviastiat, lasitetusta keramiikasta ja luoporsliinista valmistetut astiat ovat yleensä sopivia käytettäväksi, mikäli niissä ei ole metallikoristelua.
Lasiastiat, esim. Pyrex®	✓	On syytä noudattaa varovaisuutta hienosta lasista valmistettuja astioita käytettäessä, sillä ne voivat särkyä tai 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.
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 sanomalehtipaperi	✗	Voivat sisältää metalliuitteita, jotka voivat aiheuttaa 'kipinöintiä' ja syttymisen tuleen.

5.2 Neuvoja ja vinkkejä

Neuvoja ja vinkkejä	
Koostumus	Ruoat, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. maustekakut ja tortut) vaativat lyhyemmän kuumennusajan. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen palamaan.
Koko	Tasaisen kypsyttämisen saamiseksi on parasta, että kaikki ruoan osat paloitellaan samankokoisiksi.
Lämpötila	Ruoan alustava lämpötila vaikuttaa kyseisen ruoan vaatiman kypsyttämisaajan pituuteen. Halkaise ruoat, joissa on täytettä, kuten hillomunkit, niiden lämmön laskemiseksi tai höyryn vähentämiseksi.
Järjestele	Aseta ruoan paksuimmat osat astian ulko-osaa kohti. Esim. kanankoivet.
Peitä	Käytä 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! Kananmunia, esim. paistettuja ja kovaksi keitettyjä munia, ei saa kuumentaa mikroaaltoja käyttämällä, sillä ne voivat räjähtää vielä senkin jälkeen kun kypsyttäminen on suoritettu.
Hämmennä, kääntelee ja siirtele	Tasaisen kypsyttämisen aikaansaamiseksi on ehdottoman tärkeää hämmennää, käännellä ja siirrellä ruokaa kypsyttämisen aikana. Muista aina hämmennää ja siirtele ulkosivuilta keskikohtaa kohti.
Seisota	Seisonta-aika on välttämätön kypsyttämisen jälkeen niin että lämpö jakautuu tasaisesti kautta koko ruoan.
Suojele	Nämä osat, kuten kanankoivet ja -siivet, voidaan peittää pienin alumiinifoliopalasin, jotka heijastavat mikroaalloja.

5.3 Mikroaallot kypsennys

Unissa on 6 tehoasetusta.

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

W = WATT, Teho

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

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



TÄRKEÄÄ!

Jos tehoasetusta ei valita, oletuksena on automaattisesti 800 W/KORKEA.

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

5.4 Automaattinen tehon vähennys

Kypsennystapa	Normaali aika	Vähennetty teho
Mikroaalto 800 W	20 minuuttia	Mikroaalto 560 W
Grill	20 minuuttia	Grill - 50 %
Yhdistelmägrilli	Grill - 10 minuuttia	Grill - 50 %

5.5 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.



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

5.6 Lisää 30 sekuntia

Pikakäynnistys

START/+30 painikkeen painallus kypsentää 30 sekunnin ajan 800 W/KORKEA:n teholla.

Kypsennysajan pidentäminen

Kypsennysaikaa voidaan pidentää normaalikäytössä 30 sekuntia kerrallaan painamalla painiketta uunin ollessa käynnissä.



30 sekunnin lisäystoimintoa voidaan käyttää myös grillaustilan aikana. Tätä toimintoa ei voida käyttää automaattikypsennys- tai automaattisulatus toimintojen käytön aikana.

5.7 Plus- & miinustoiminnot

PLUS  ja **MIINUSTOIMINTOJEN**  avulla voidaan vähentää tai lisätä kypsennysaikaa automaattiohjelmien käytön aikana.

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

1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på **AUTOMAATTIKYSENNYS**-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.

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

5.8 Grillin & yhdistelmägrillin käyttö

Tällä mikroaaltouunilla voidaan valmistaa ruokaa grillaten kahdella tavalla:
Vain grill.
Yhdistelmägrilli (grill ja mikroaalto).

i TÄRKÄÄ!
Grillauksen aikana suositellaan käytettäväksi korkeaa tai matalaa ritilää. 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.

Kypsennys pelkällä grillillä

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.

Kypsennys yhdistelmä grillillä

Tässä valmistustavassa käytetään sekä grilliä että mikroaaltoja. Mikroaaltotehon oletusasetus on 240 W.

Painike	Asetus
Grill x 1	0 W
Grill x 2	240 W
Grill x 3	400 W
Grill x 4	0 W

Esimerkki: Grillivartaat valmistus seitsemässä minuutissa.

YHDISTELMÄGRILLILLÄ (400 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.

5.9 Monivaihekypsennys

Enintään kolme peräkkäistä vaihetta voidaan ohjelmoida yhdistämällä mikroaalto, grill tai yhdistelmägrilli.

Esimerkki: Jos halutaan kypsentää:
Vaihe 1: 2 minuuttia 30 sekuntia 560 W
Vaihe 2: 5 minuuttia vain grillillä

1. Paina **TEHOASETUS** painiketta kerran.
2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä **AJASTIN/PAINO** säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 2.30 tulee näytölle.
3. Paina **GRILL** painiketta kerran.
4. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä **AJASTIN/PAINO** säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 5:00 tulee näytölle..
5. Paina **START/+30** painiketta.

Uuni kypsentää ensin 2 minuutin 30 sekunnin ajan 560 W:llä, sitten 5 minuutin ajan vain grillillä.

5.10 Automaattikypsennys ja automaattisulatus asetus

Automaattikypsennys tai automaattisulatus toiminto määrittää oikean kypsennystavan ja -ajan automaattisesti. Käytettävissä on 6 automaattikypsennys valikkoa ja 2 automaattisulatus valikkoa.

Ruoka	Symboli	Asetus
Juoma		Mikroaallot
Keitetyt perunat ja uuniperunat		Mikroaallot
Grillivartaat		Mikroaallot + grill
Kuorrutettu kalafilee		Mikroaallot + grill
Grillattu broileri		Mikroaallot + grill
Gratiini		Mikroaallot + grill
Liha/Kala/Linnunliha		Mikroaallot
Leipä		Mikroaallot

Esimerkki: Perunoiden (0,3 kg) valmistus.

1. Valitse haluttu valikko painamalla kaksi kertaa **AUTOMAATTISULATUS** painiketta.
2. Kääntämällä **AJASTIN/PAINO** -säädintä kunnes 0.3 tulee näytölle.
3. Paina **START/+30** painiketta.

i 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/ automaattisulatusajan päättymisen jälkeen. uuni antaa äänimerkin, ja kypsennyksen symboli vilkkuu. Yhden minuutin ja muistutusäänimerkin jälkeen näkyviin tulee kellonaika.

6. OHJELMAKAAVIOT

Automaatti-kypsennys	Paino (taso)/Astiat	Painike	Valmistuskypsennys
Juoma (tee tai kahvi) 	1-4 kuppia 1 kuppia = 200 ml	 x1	Aseta kuppi pyörivän alustan reunalle.
Keitetyt perunat ja uuniperunat 	0,1-0,8 kg (100 g) Kulho ja kansi	 x2	- 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 	0,2-0,6 kg (100 g) ritilä	 x3	- Valmistele grillivartaat katsomalla olevaa reseptiä. - Aseta ritilälle ja kypsennä. - Kypsennyksen jälkeen poista vartaat vuoasta ja aseta lautaselle tarjoilua varten. (Voidaan tarjota heti.)
Kuorrutettu kalafilee 	0,6-1,2 kg ¹⁾ (100 g) Soikea uunivuoka	 x4	Katso resepti "kuorrutettu kalafilee". ¹⁾ Ainesten kokonaispaino.
Grillattu broileri 	0,9-1,4 kg (100 g) Paistinvuoka	 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 ¹⁾ (100 g) Soikea uunivuoka	 x6	Katso "gratiini" reseptit. ¹⁾ Ainesten kokonaispaino.

Automaatti-sulatus	Paino (taso)/Astiat	Painike	Valmistuskypsennys
Liha/kala/ linnunliha  (Kokonainen kala, medaljongit, kalafileet, kanankoivet, rintafileet, jauheliha, pihvit, kyljykset, jauhelihipihvit, makkarat)	0,2-0,8 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.  Ei sovellu kokonaisten lintujen kypsennykseen.
Leipä 	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.

- 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 tulikuumaa kypsennyksen jälkeen.
- Jäähdytystuuletin voi käynnistyä mikroaalto-, grill- tai yhdistelmä-grillitoiminnon käytön jälkeen.
- Pihvit ja kyljykset tulee pakastaa yhtenä kerroksena.
- Jauheliha tulee pakastaa ohuena levynä.

Reseptejä automaattikypsennys

Grillivartaat	
3 palaa	
300 g	sianlihakotlettia, kuutioituna
60 g	pekonia
75 g	sipulia, lohkottuna neljään osaan
150 g	tomaattia, lohkottuna neljään osaan
100 g	vihreä paprika, kuutioituna
3 rkl	ruokaöljyä
2 tl	paprikaa
	suolaa
1 tl	cayennenpippuria
1 tl	worcesterkastiketta

1. Pujota lihapaloja ja vihanneksia vuorottain 3 puuvartaaseen.
2. Sekoita öljyyn mausteita ja harjaa öljy vartaisiin.
3. Aseta vartaat ritalälle ja kypsennä grillivartaille tarkoitetulla AUTOMAATTIKYSENNYS-toiminnolla "Grillivartaat".

Kuorrutettu kalafilee, 'Italialainen'			
0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg	
260 g	390 g	520 g	kalafileetä
1/2 rkl	1 rkl	1 1/2 rkl	sitruunamehua
1/2 rkl	1 rkl	1 1/2 rkl	anjovisvoita
30 g	45 g	60 g	Gouda-juustoa (raastettuna)
			suolaa, pippuria
180 g	270 g	360 g	tuoreita tomaatteja
1 rkl	1 1/2 rkl	2 rkl	silputtuja yrttejä
110 g	165 g	220 g	Mozzarella-juustoa
1/2 rkl	3/4 rkl	1 rkl	basiliikkaa (silputtuna)

1. Pese ja kuivaa kala ja levitä sen päälle sitruunamehua, suolaa ja anjovisvoita.
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 basilika juuston päälle.
7. Aseta vuoka matalalle ritalälle ja kypsennä automaattikypsennys "kuorrutettu 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	keitokinkkua (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	valkosipulin-kynttä (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 ritalälle 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 ritalälle ja kypsennä automaattikypsennys, "Gratiini".
6. Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen 5–10 minuuttia.

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

¹⁾ jääkaappilämpöinen

Sulatus	Paino -g-	Asetus	Teho Asetus	Aika -Min-	Valmistus	Tasaantu-misaika -Min-
Gulassi	500	Mikro	240 W	8-12	sekoita puolivälissä sulattamista	10-15
Kakku, 1 palanen	150	Mikro	80 W	2-5	asetä kakkuvuokaan	5
Hedelmiä esim. kirsikoita, mansikoita, vadelmia, luumuja	250	Mikro	240 W	4-5	levittele tasaisesti, käännä puolivälissä sulattamista	5

Sulatus & kypsennys	Paino -g-	Asetus	Teho Asetus	Aika -Min-	Valmistus	Tasaantu-misaika -Min-
Kalafilée	300	Mikro	800 W	10-12	peitä	2
Tarjoilu-lautasia	400	Mikro	800 W	9-11	peitä, sekoita 6 minuutin kuluttua	2

Kypsennys, grillaus ja ruskistus	Paino -g-	Asetus	Teho Asetus	Aika -Min-	Valmistus	Tasaantu-misaika -Min-
Parsakaali/ Herneet	500	Mikro	800 W	9-11	jaa kukintoihin, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana	-
Porkkanat	500	Mikro	800 W	10-12	viipaloi renkaiksi, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana	-
Paistit (porsas, vasikka, ammas)	1000	Mikro	800 W	13-16	mausta maun mukaan, aseta rutilälle, käännä kohdassa ¹⁾	10
		Yhdistelmägrilli	400 W	6-8 ¹⁾		
		Mikro	560 W	10-12		
Paahtopaisti (keskikypsä)	1000	Mikro	400 W	3-5	mausta maun mukaan, aseta rutilälle, käännä kohdassa ¹⁾	10
		Yhdistelmägrilli	560 W	7-10		
		Mikro	400 W	7-8 ¹⁾		
Broilerin-koivet	200	Mikro	560 W	4-5	mausta maun mukaan, aseta rutilälle, käännä kohdassa ¹⁾	3
		Yhdistelmägrilli	400 W	5-7		
		Grill	400 W	5-6 ¹⁾		
Pihvi 2 kpl, puolikypsä	400	Grill		6-8	asetta rutilälle kohdassa ¹⁾ , mausta grillauksen jälkeen	
		Grill		13-15 ¹⁾		
Paistosten rusketta-minen		Grill		5-7	asetta rutilälle	
Croque Monsieur	1 piece	Grill		6-9	paahda leipä ja levitä sen päälle voita, aseta päälle kinkkupalanen, ananasviipale ja juustoviipale	
Pizza	400	Mikro	400 W	8	poista pakkauksesta ja aseta rutilälle, sopii 4 pizzan peräkkäiseen paistamiseen. Varmista hyvä paistotulos antamalla uunin levätä puolitoista minuuttia ennen viidennen pizzan paistamista.	
		Yhdistelmägrilli	400 W	3		



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

7. HOITO & PUHDISTUS

VAROITUS!

ÄLÄ KÄYTÄ MIKROAALTOUUNIN MINKÄÄN OSIEN PUHDISTUKSEEN KAUPALLISIA UUNINPUHDISTUSAINEITA, HÖYRYPESUAINEITA, HANKAAVIA TAI KARKEITA PUHDISTUSAINEITA, NATRIUMHYDROKSIDIA 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

Pyyhi roiskeet ja läikynyt 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.

Varmista, ettei saippualliuosta tai vettä pääse seinämien pieniin tuuletusaukkoihin. Muutoin uuni voi vahingoittua.

Älä puhdista uunin sisäpintaa suihkutettavilla puhdistusaineilla.

Kuumenna uunia säännöllisesti grillillä. Ruokajäämät ja roiskeet voivat alkaa käyrtä ja haista.

Pyörivä alusta & alustan kannatin

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

Luukku

Puhdista luukun molemmat puolet, tiivisteeet 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.

Ritilä

Ritilä on pestävä miedolla pesuaineella ja kuivattava. Konepesun kestävä.

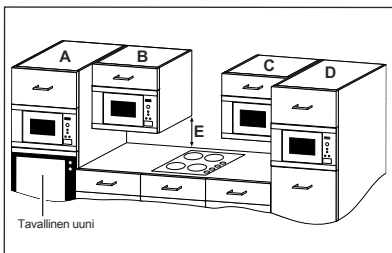
 **TÄRKEÄÄ!**
Älä käytä höyrypesuria.

8. ONGELMATILANTEET

Oire	Tarkista/ohje . . .
Laite ei toimi kunnolla?	- Sulakerasian sulakkeet toimivat. - Talossa ei ole ollut sähkökatkoa. - Jos sulakkeet palavat toistuvasti, ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
Mikroaaltouunitoiminto ei toimi?	- Luukku on suljettu kunnolla. - Luukun tiivisteet ja niiden pinnat ovat puhtaat. START/+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.

9. ASENNUS

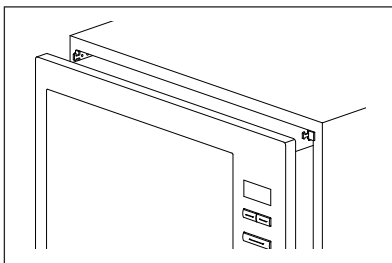
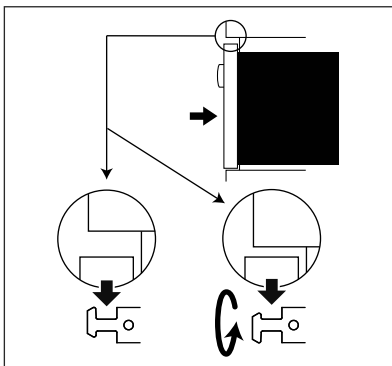
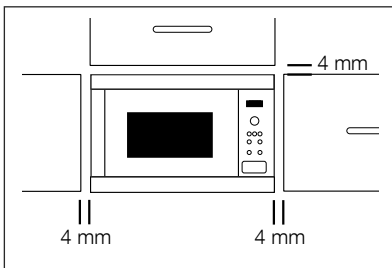
Mikroaaltouuni voidaan asentaa paikkaan A, B, C tai D:



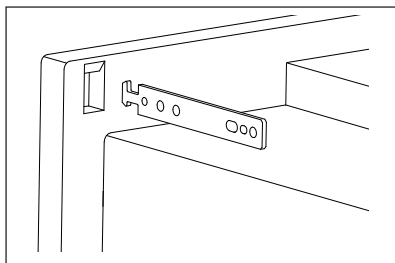
Paikka	Syvennyksen koko		
	L	S	K
A	562 x 550 x 360		
B+C	562 x 300 x 350		
	562 x 300 x 360		
D	562 x 500 x 350		
	562 x 500 x 360		

Mitat millimetreinä (mm)

9.1 Laitteen asentaminen



- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista huolellisesti, että laitteessa ei ole vaurioita.
- Tämä uuni on suunniteltu sopimaan 360 mm:n korkuiseen hyllyyn. Jos asennat laitteen 350 mm:n korkuiseen hyllyyn: Irrota uunin pohjassa olevat neljä jalkaa (kolme pitkää ja yksi lyhyt jalka). Asenna kolmen korkean jalan tilalle kolme lisävaruste-pakkauksessa olevaa jalkaa. Älä asenna mitään lyhyen jalan tilalle.
- Kiinnitä kiinnityskoukut keittiökaappiin mukana toimitetun ohjelehtisen ja kaavaimen avulla.
- Asenna laite keittiökaappiin varovasti ja pakottamatta. Laite on nostettava kiinnityskoukkuihin ja laskettava sitten paikalleen. Koukut voidaan kääntää, jos asennuspaikka on ahdas. Uunin etukehyksen on asetettava tiivisti kaapin aukon etureunaa vasten.
- 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).



9.2 Laitteen turvallinen käyttö

Jos mikroaaltouuni asennetaan paikkaan B tai C:

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



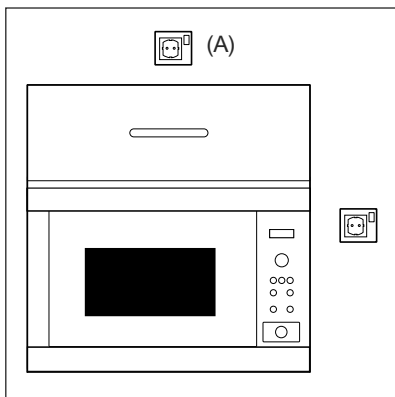
TÄRKEÄÄ!

Uuni tulee sijoittaa siten, että uunin pohja on vähintään 85 cm lattiatason yläpuolella. On erittäin tärkeää varmistaa, että tuote on

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

asennettu tämän käyttöoppaan ja tavallisen uunin valmistajan asennusohjeiden mukaisesti.

9.3 Laitteen kytkeminen sähköverkkoon



- Pistorasian on oltava helposti käsillä, jotta laite voidaan kytkeä irti vaaratilanteessa. Uuni voidaan kytkeä irti verkkovirrasta myös kiinteään johdotukseen ohjeiden mukaan asennetun kytkimen avulla.
- Pistorasia ei saa olla hyllyn takana.
- Paras paikka on hyllyn yläpuolella, katso (A).
- Kytke laite maadoitettuun seinäpistorasiaan (230 V, 50 Hz). Pistorasialla on oltava vähintään 16 A:n sulake.
- Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.
- Kiinnitä virtajohtoon ennen asentamista narunpätkä, jotta se on helpompi kytkeä kohtaan (A), kun laite asennetaan.
- Kun asennat laitetta korkeareunaiseen hyllyyn, ÄLÄ anna virtajohdon liittyä.
- Virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.

9.4 Sähkökytkennät



VAARA!

HUOLEHDI, ETTÄ KOTISI PISTORASIAT OVAT MAADOITETTUJA

Valmistaja ei vastaa seurauksista, jos tämä turvatoimenpide laiminlyödään.

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

10. TEKNISET TIEDOT

Verkkovirta (AC)	230 V, 50 Hz, yksivaiheinen
Sulake/suojakatkaisin	Vähintään 16 A
Vaadittu teho (AC):	Mikroaalto 1,25 kW Grill 1,00 kW Mikroaalto/Grill 2,2 kW
Lähtöteho:	Mikroaalto 800 W (IEC 60705) Grill 1000 W
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz ¹⁾ (Ryhmän 2/Luokan B)
Ulkomitat:	EMS17306O 594 mm (L) x 371 mm (K) x 316 mm (S)
Sisämitat	285 mm (L) x 202 mm (K) x 298 mm (S) ²⁾
Uunin tilavuus	17 litraa ²⁾
Pyörivä alusta	Ø 272 mm, lasia
Paino	noin. 16,2 kg
Uunin lamppu	25 W/240-250 V

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

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.

11. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA

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

Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

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

INNHold

1. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER	78
2. APPARATOVERSIKT	84
3. KONTROLLPANEL	85
4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG	85
5. MIKROBØLGER BRUK	87
6. TABELLER PROGRAMMER	92
7. VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	98
8. HVA DU GJØR HVIS	99
9. INSTALLERING	100
10. SPESIFIKASJONER	102
11. MILJØINFORMASJON	102

FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du har valgt et Electrolux-produkt. Med dette produktet vil du oppleve perfekt kombinasjon mellom funksjonell design og optimal teknologi. Du kan være sikker på at du vil oppnå perfekte resultater, og at du har full kontroll med det du gjør. Vi vil be deg å lese denne bruksanvisningen nøye, for å få mest mulig nytte av produktet.

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



Kjøre 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.

1. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER



VIKTIG!

**VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER:
LES NØYE OG OPPBEVAR FOR
FREMTIDIG REFERANSE.**

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 overopphvarmes 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.

1.1 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 sikkerhetsdørsperren: 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 la det bygge seg opp fett eller smuss på dørtetningen eller tilstøtende deler. Følg instruksjonene for "Vedlikehold og rengjøring". Rengjør ovnen med jevne mellomrom og fjern eventuelle matrester. 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.

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.

1.2 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.

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

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

mikrobølgeovnstilberedningen er avsluttet. 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.

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

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.

1.3 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)

Apparatet er ikke beregnet for bruk over 2000 meter over havet.

1.4 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 nødtilfeller.

Vekselstrømsuttaket må være på 230 V, 50 Hz, med minimum 16 A fordelingssikring, eller minimum 16 A fordelingskretsbyrter. Det anbefales at man benytter en separat strømkrets for kun dette apparatet. Ovnens må ikke oppbevares eller brukes utendørs.

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

brugerhåndboken og i kokebokdelen. 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.

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

1.5 For å unngå fare for elektrisk støt

Ikke under noen omstendigheter må du fjerne den ytre kassen. Ikke søl eller før inn gjenstander i dørlåsåpningene 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.

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

1.6 For å unngå fare for eksplosjon og plutselig koking

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.

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

- Rør i væsken før oppvarming/gjenoppvarming.
- Det anbefales at man plasserer en glass-stang eller liknende redskap i væsken under oppvarming.
- La væsken stå i ovnen i minst

20 sekunder etter tilberedning for å unngå forsinket, eksplosjonsartet sprut fra kokekaret.

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

1.7 For å unngå fare for brannskader

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

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 brannskader fra damp og varme som kommer ut fra døråpningen.

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.

1.8 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.

1.9 For å fremme problemfri bruk av ovnen og unngå skade

Ovnen må aldri brukes mens den er tom, unntatt når dette anbefales i brukerhåndboken. Dersom man gjør dette, kan det føre til skade på ovnen. Ved bruk

av en bruningsform eller selvoppvarmende materiale, må du alltid plassere en varmemotstandig isolering, f. eks. en porselenstallerken, under, for å unngå skade på dreieplaten og dreieplatestativet pga. termospenning. 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:

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

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.



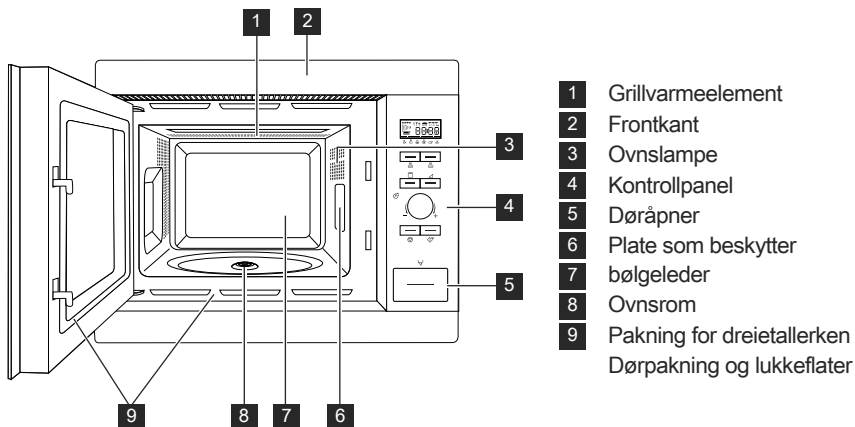
VIKTIG!

Hvis du ikke er sikker på hvordan du kan koble til ovnen, kontakt en autorisert, kvalifisert elektriker.

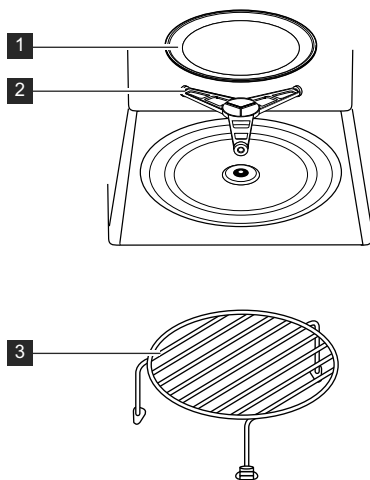
Verken produsent eller forhandler kan påta seg ansvar for skade på ovnen eller personskader som oppstår fordi man ikke har koblet ovnen til elektrisk strømkilde på korrekt måte. Vanndamp eller -dråper kan fra tid til annen dannes på ovnsveggene eller rundt dørforseglinger og lukkeoverflater. Dette er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

2. APPARATOVERSIKT

2.1 Mikrobølgeovn



2.2 Tilbehør

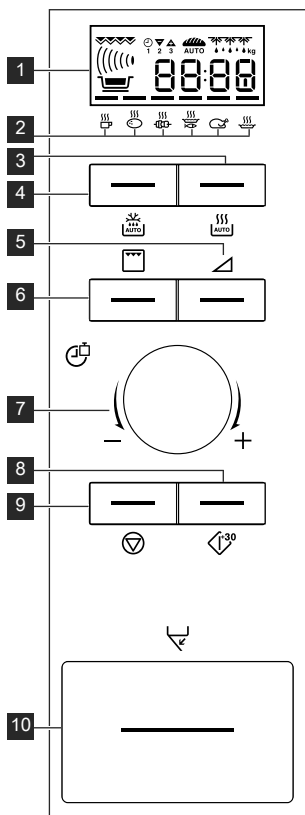


Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

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

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

3. KONTROLLPANEL



- | | | | |
|---|------------------------------|----|------------------------------|
| 1 | Digitalt display indikatorer | 2 | Autotilberedning indikatorer |
| | Grill | 3 | Autotilberedning knapp |
| | Mikrobølger | 4 | Autotining knapp |
| | Dobbel grill | 5 | Effektnivå knapp |
| | Klokken | 6 | Grill knapp |
| | Tillagningstadier | 7 | Tid/Vekt knappen |
| | Pluss/minus | 8 | Start/+30 knapp |
| | Autotining brød | 9 | Stopp knapp |
| | Autotining | 10 | Døråpnings knapp |
| | Vekt | | |

4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

4.1 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.

4.2 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.

i 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.

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

4.3 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: 

4.4 Hvis du vil avbryte klokken og satt Econ-Modus

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.

4.5 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.
2. Ovnens vil pipe og "LOC" vil vises.

i 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.

5. MIKROBØLGER BRUK

5.1 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.
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.
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 avispapir	✗	Disse kan inneholde rester av metall, noe som kan forårsake overslag og brann.

5.2 Mikrobølger tining råd

Mikrobølger tining råd	
Ingredienser	Matvarer med mye fett eller sukker (f.eks. fete sauser eller eplepai) trenger kortere oppvarming. Man bør være forsiktig da overoppheting kan forårsake brann.
Størrelse	For jevn oppvarming bør alle bitene være like store.
Temperatur	Starttemperaturen på maten vil påvirke oppvarmingstiden. Skjær i mat med fyll, (for eksempel berlinerboller), for å slippe ut varme eller damp.
Anrette	Plasser de tykkeste bitene av maten mot kantene på skålen. (f.eks. lårstykker av kylling).
Dekke til	Bruk plastfolie med luftehull for mikrobølgeovn eller et passende lokk.
Stikke hull	Matvarer med skall, skinn eller hinne må stikkes hull i flere steder før oppvarming, siden dampen som danner seg kan få maten til å eksplodere, (f.eks. poteter, fisk, kylling, pølser).  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	Varmerområder (f.eks. på lårstykker og kyllingvinger) kan dekkles med foliebitar som reflekterer mikrobølgene.

5.3 Mikrobølger tilberedning

Mikrobølgeovnen din har 6 nivåer.

Effekt-innstilling	Forslag til bruk
800 W/HØY	Brukes til hurtig matlaging eller oppvarming, (f.eks. supper, gryteretter, hermetiske matvarer, varme drikker, grønnsaker, fisk og lignende).
560 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.
400 W	For tette matvarer som krever lang tilberedningstid når det tilberedes på tradisjonell måte, (f.eks. retter med storfekjøtt), anbefales det å bruke denne innstillingen for å sikre at kjøttet blir mørt.
240 W/TINING	For å tine, velg denne effektinnstillingen for å sikre at retten tines jevnt. Denne innstillingen er også ideell for å tilberede ris, pasta, melboller og lage eggekrem.
80 W	For forsiktig tining, (for eksempel kremkaker eller smørdeig).
0 W	For nedtellingsinnstilling.

W = WATT

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

Eksempel: Varme opp suppe i to minutter og 30 sekunder på 560 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.



VIKTIG!

Hvis du ikke stiller inn effektnivå, stilles det automatisk til 800 W/HØY.

- 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 **EFFEKTNIVÅ** knappen.
- For å kansellere et program under tilberedning, berør **STOPP**-knappen to ganger.

5.4 Redusert effektnivå

Tilberedningsmodus	Standardtid	Redusert effektnivå
Mikrobølge 800 W	20 minutter	Mikrobølge 560 W
Grill	20 minutter	Grill - 50 %
Dobbelt grill	Grill - 10 minutter	Grill - 50 %

5.5 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.



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

5.6 Legg til 30 sekunder

Direkttestart

Du kan starte tilberedningen på 800 W/HØY mikrobølgeeffektnivå i 30 sekunder ved å trykke på **START/+30** knappen.

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 ikke bruke denne funksjonen ved autotilberedning eller autotining.

5.7 Pluss og minus

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

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.

i 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 ∇ .

5.8 Tilberedning med grill og dobbel grill

Denne mikrobølgeovnen har grill moduser:

Kun grill.

Doppel grill (grill med mikrobølge)



VIKTIG!

Det anbefales at man bruker den høye eller lave risten ved grilling. 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.

Tilberedning med kun grill

Eksempel: For å lage ristet brød på fire minutter.

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 4.00 displayet.
3. Tryk på **START/+30** knappen

Tilberedning med dobbel grill

Denne funksjonen kombinerer grilleffekt og mikrobølgeeffekt. Effektnivået for mikrobølgeeffekten er forhåndsinnstilt til 240 W.

Knapp	Makt innstillingen
Grill x 1	0 W
Grill x 2	240 W
Grill x 3	400 W
Grill x 4	0 W

Eksempel: For å lage kebab på 7 minutter på **DOBBEL GRILL** (400 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.

5.9 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:

trinn 1: 2 minutter 30 sekunder 560 W
trinn 2: 5 minutter kun grill

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. Velg ønsket meny ved å trykke 1 ganger på **GRILL** knappen.
4. Angi ønsket tid ved å dreie på **TID/VEKT** knappen med eller mot klokken 5.00 displayet.
5. Tryk på **START/+30** knappen.

Ovnen starter tilberedningen med 2 minutter og 30 sekunder ved 560 W, og deretter med 5 minutter på kun grill.

5.10 Automatisk tilberedning og tining

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

Mat	Symbol	Innstilling
Drikk		Mikrobølge
Kokte og bakte poteter		Mikrobølge
Grillspyd		Mikrobølge + grill
Gratinert fiskefilet		Mikrobølge + grill
Grillet kylling		Mikrobølge + grill
Grateng		Mikrobølge + grill
Kjøtt/fisk/fugl		Mikrobølge
Brød		Mikrobølge

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.

i 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 tilberedningstiden/automatiske tiningstiden vil programmet stoppe automatisk. Et signal lyder, og tilberedningssymbolet vil blinke. Etter ett minutt og et påminnelsespip, vil klokkeslettet vises.

6. TABELLER PROGRAMMER

Autotilberedning nr.	Vekt (Painallus vastaa)/Utstyr	Knapp	Fremgangsmåte
Drikke (Kaffe/te) 	1-4 kopper 1 kopp = 200 ml	 x1	Plasser koppen nær kanten av det roterende fatet.
Kokte og bakte poteter 	0,1-0,8 kg (100 g) Bolle og lokk	 x2	- 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 	0,2-0,6 kg (100 g)	 x3	- Lag grillspydene som beskrevet i oppskriften. - Plasser dem på en rist og start oven. - Når du hører lydsignalet, vend dem.
Gratinert fiskefilet 	0,6-1,2 kg ¹⁾ (100 g) Gratineringsform	 x4	Se oppskrifter for "gratinert fiskefilet".
Grillet kylling 	0,9-1,4 kg (100 g) Ildfast form	 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 brystsiden 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 ¹⁾ (100 g) Gratineringsform	 x6	Se oppskrift for "grateng".

¹⁾ Samlet vekt for alle ingrediensene.

Autotining nr.	Vekt (Painallus vastaa)/Utstyr	Knapp	Fremgangsmåte
Kjøtt/fisk/fugl 	0,2-0,8 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  	0,1-1,0 kg (100 g) Ildfast form	 x2	• Legg brødsnivene i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. Hvis det er snakk om mengder på over 1,0 kg, legges brødet direkte på det roterende fatet i ovnen. roterende fatet i ovnen. • Vend brødsnivene 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.

- 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.
- Etter modusene micro/grill/dobbelt grill, kan kjøleviften bli aktivert.
- Biffer og koteletter bør fryses ned flatpakket.
- Kjøttdeig bør presses flat før den fryses ned.

Oppskrifter for automatisk koking

Grillspyd	
3 trespidd	
300 g	svinekoteletter i terninger
60 g	bacon
75 g	løk, delt i fire
150 g	tomater, delt i fire
100 g	grønn paprika, i terninger
3 ss	olje
2 ts	paprika
	salt
1 ts	kajennepepper
1 ts	worcestersaus

1. Trø henholdsvis kjøtt og grønnsaker på 3 grillspyd av tre.
2. Bland oljen med krydderet, og pensle grillspydene.
3. Legg grillspydene på stativet og tilbered på AUTOTILBEREDNING, "Grillspyd".

Gratinert fiskefilet, 'Italia'				
0,6 kg	0,9 kg	1,2 kg		
260 g	390 g	520 g	fiskefilet	
1/2 ss	1 ss	1 1/2 ss	sitronsaft	
1/2 ss	1 ss	1 1/2 ss	ansjossmør	
30 g	45 g	60g	Gouda (revet)	
			salt og pepper	
180 g	270 g	360 g	friske tomater	
1 ss	1 1/2 ss	2 ss	hakkede, blandede urter	
110 g	165 g	220 g	Mozzarella	
1/2 ss	3/4 ss	1 ss	basilikum (hakket)	

1. Skyll og turr 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 tomaterne over osten.
5. Krydre med salt, pepper og urteblandingen.
6. La mozzarellaosten dryppe av seg, skjær den i skiver og plasser den oppå tomaterne. 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.

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

¹⁾ Kjøleskapstemperatur

Tining	Mengde -g-	Instilling	Effektnivå Instilling	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Gulasj	500	Micro	240 W	8-12	rør etter halvgått program	10-15
Kaker, pr. stykke	150	Micro	80 W	2-5	legg i en ildfast form	5
Frukt f. eks. jordbær, bringebær, plommer	250	Micro	240 W	4-5	fordel frukten jevnt, og vend den etter halvgått program	5

Tining og Tilberedning	Mengde -g-	Instilling	Effektnivå Instlling	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Fiskefilet	300	Micro	800 W	10-12	dekk til	2
Tallerken- retter	400	Micro	800 W	9-11	dekk til, rør etter 6 minutter	2

Koking/ steking, grilling og bruning	Mengde -g-	Instilling	Effektnivå Instlling	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Brokkoli/ Erter	500	Micro	800 W	9-11	del i små buketter, tilsett 4-5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	-
Gulrøtter	500	Micro	800 W	10-12	skjær i skiver, tilsett 4-5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	-
Stek (Svin, kalv, lam)	1000	Micro	800 W	13-16	smak til med krydder, plasser på den risten snu etter ¹⁾	10
		Dobbelt	400 W	6-8 ¹⁾		
		Micro	560 W	10-12		
		Dobbelt	400 W	3-5		
Oksestek (medium)	1000	Micro	560 W	7-10	smak til med krydder, plasser på den risten snu etter ¹⁾	10
		Dobbelt	400 W	7-8 ¹⁾		
		Micro	560 W	4-5		
		Dobbelt	400 W	5-7		
Kyllinglår	200	Dobbelt	400 W	5-6 ¹⁾	smak til med krydder, plasser med skinnsiden ned på den risten, snu etter ¹⁾	3
		Grill		6-8		
Rumpsteak 2 stk., medium	400	Grill Grill		13-15 ¹⁾ 6-8	plasser på den risten, snu etter ¹⁾ , krydre etter grilling	
Bruning av gratengretter		Grill		5-7	sett formen på den risten	
Croque Monsieur	1 stk.	Grill		6-9	rist brødet og smør med smør legg på en skive kokt skinke, en ananasring og en osteskive	
Pizza	400	Micro	400 W	8	fjern emballasjen, sett på stativet, egnet for gjentatt tilberedning av fire pizzaer, la ovnen hvile i 1,5 min for å oppnå best resultat før steking av pizza nummer fem	
		Dobbelt	400 W	3		



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

7. 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

For rengjøring: tørk bort sprut eller søl med en myk, fuktig klut eller svamp etter hver bruk, mens ovnen fortsatt er varm. Ved mye søl: bruk mild såpe og tørk over flere ganger med en fuktig klut inntil alle matrester er borte. Avsetninger og sprut kan overoppvarmes og begynne å ryke, ta fyr eller forårsake gnistoverslag. Ikke fjern bølgelederdekselet.

Pass på at det ikke kommer inn såpe eller vann gjennom de små ventilåpningene i veggene, dette kan føre til skade på ovnen.

Ikke bruk rengjøringsmidler i sprayform inne i ovnen.

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.



VIKTIG!

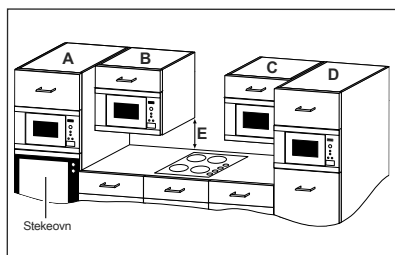
Man bør ikke bruke damprengjørere.

8. 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.

9. INSTALLERING

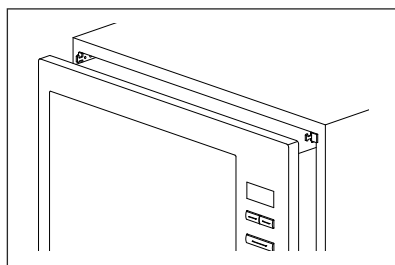
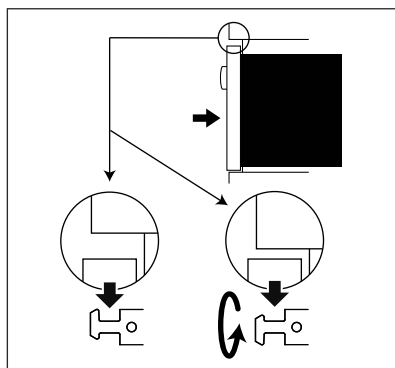
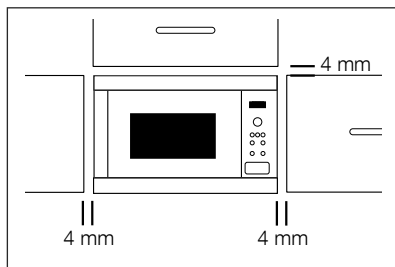
Eksempler på tillatt installasjon A, B, C eller D:



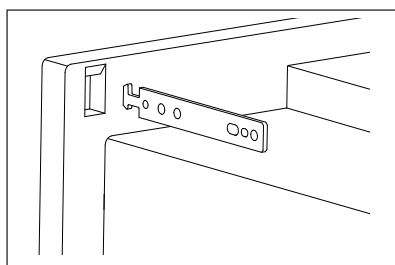
Stilling	Størrelse på åpningen		
	B	D	H
A	562 x 550 x 360		
B+C	562 x 300 x 350		
	562 x 300 x 360		
D	562 x 500 x 350		
	562 x 500 x 360		

Mål i (mm)

9.1 Installere ovnen



1. Fjern all emballasje og kontroller om det er tegn på skade.
2. Denne ovnen er utformet for å passe inn i et 360 mm høyt skap som standard. Ved tilpasning i et 350 mm høyt skap: Skru løs og fjern de fire føttene fra undersiden av ovnen. Det er tre høye føtter og en lav fot. Bytt de tre høye føttene ut med de som følger med i tilbehørspakken. Ikke bytt ut den lave foten.
3. Fest krokene til kjøkkenskapet ved å følge det vedlagte instruksjonsarket og malen.
4. Fest apparatet sakte inn i kjøkkenskapet, uten å bruke kraft. Apparatet må løftes opp på festekrokene og deretter senkes på plass. I tilfelle konflikt i løpet av installasjonen er denne kroken vendbar. Den fremre rammen på ovnen skal ligge tett i tett mot den fremre åpningen på skapet.
5. 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).



9.2 Sikker bruk av ovnen

Hvis mikrobølge ovnen er tilpasset i stilling B eller C:

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



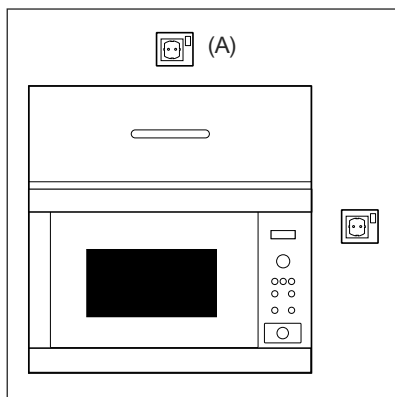
VIKTIG!

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

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

produktet er i overensstemmelse med instruksjonene i denne brukerhåndboken og instruksjonene til produsenten av stekeovnen.

9.3 Tilkoble ovnen 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.
- Stikkkontakten 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 jordet 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.

9.4 Elektriske tilkoblinger



ADVARSEL!

DENNE OVNE MÅ JORDES

Produsenten fraskriver seg erstatningsansvar dersom denne forholdsregelen ikke følges.

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

10. SPESIFIKASJONER

Nettspenning med vekselstrøm	230 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/kretsbyrter for fordelingsledning	Minimum 16 A
Nødvendig vekselstrømsspenning:	Mikrobølge 1,25 kW Grill 1,00 kW Dobbelt Grill 2,2 kW
Utgangseffekt:	Mikrobølge 800 W (IEC 60705) Grill 1000 W
Mikrobølgefrekvens	2450 MHz ¹⁾ (Gruppe 2/Klasse B)
Utvendige dimensjoner:	EMS17306O 594 mm (B) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Innvendige dimensjoner	285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (D) ²⁾
Ovnskapasitet	17 litres ²⁾
Dreieplate	ø 272 mm, glass
Vekt	ca. 16,2 kg
Ovnslampe	25 W/240-250 V

- ¹⁾ 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.
- ²⁾ 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

11. MILJØINFORMASJON

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

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

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

electrolux.com/shop



TINS-B042URR2

