



---

<b>NO</b>	Mikrobølgeovn
<b>SV</b>	Mikrovågsugn
<b>EN</b>	Microwave Oven
<b>DA</b>	Mikrobølgeovn
<b>FI</b>	Mikroaaltouuni

---

Brukerhåndbok	2
Användarmanual	28
User Manual	53
Brugervejledning	78
Käyttöohje	105



# INNHold

1. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER	3
2. APPARATOVERSIKT	9
3. KONTROLLPANEL	10
4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG	10
5. MIKROBØLGER BRUK	12
6. TABELLER PROGRAMMER	17
7. VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	23
8. HVA DU GJØR HVIS	24
9. INSTALLERING	25
10. SPESIFIKASJONER	27
11. MILJØINFORMASJON	27

## 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](http://www.electrolux.com)**



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



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

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Vi anbefaler at du bruker originale reservedeler.

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



Advarsel/Forsiktig - Sikkerhetsinformasjon



Generell informasjon og tips



Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

## 1. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER



### **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 overoppvarmes og begynne å ryke eller ta fyr. Mikrobølgeovnen er beregnet på oppvarming av mat og drikke. Tørking av mat eller klesplagg og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter o.l. kan medføre fare for personskade, antenning eller brann.

### 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 sikkerhetsdørsperran: 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 fordelings sikring, eller minimum 16 A fordelingskretsbytter. 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. Fjern metalliske overflater kan forårsake brann. Mikrobølgeovnen må ikke brukes til å varme opp olje for fritering. Temperaturen kan ikke kontrolleres og oljen kan ta fyr. Ved tilberedning av popkorn må man kun bruke popkornbeholdere beregnet på bruk i mikrobølgeovn. Man må ikke oppbevare mat eller andre gjenstander inne i ovnen. Kontroller innstillingene etter at du starter ovnen for å sikre at den fungerer som ønsket. Se tipsene og rådene i denne brukerhåndboken og i kokebokdelen. 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 skalding:

- 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 brannskade 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. selvoppvarmende 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 porselensstallerken, 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!

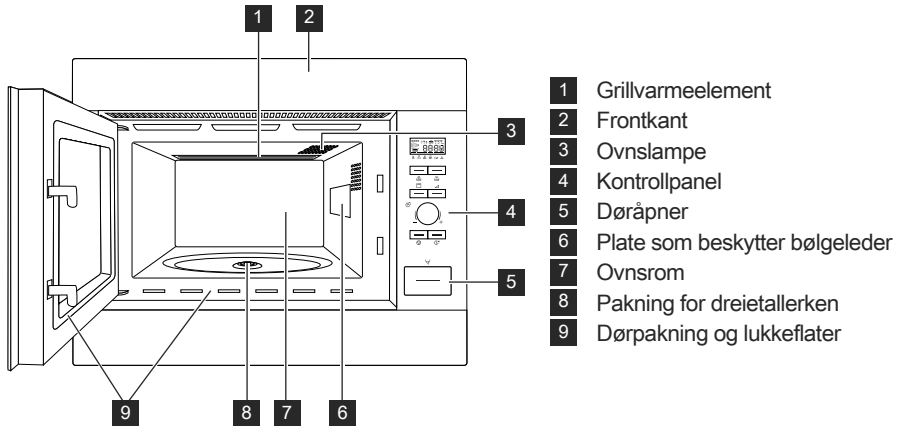
Hvis du ikke er sikker på hvordan du kan koble til ovnen, kontakt en autorisert, kvalifisert elektriker.

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. Vandndamp 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.

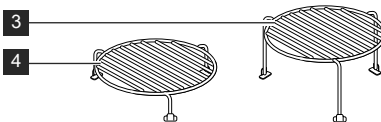
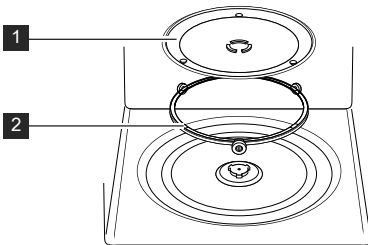


## 2. APPARATOVERSIKT

### 2.1 Mikrobølgeovn



### 2.2 Tilbehør



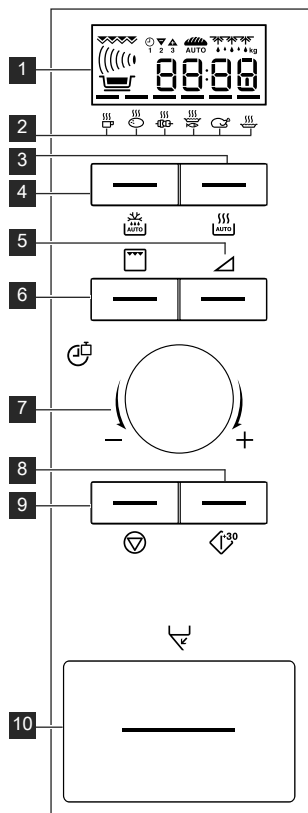
Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

- 1 Dreieplate
- 2 Dreieplatestativ
- 3 Høy rist
- 4 Lav rist

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

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

### 3. KONTROLLPANEL



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

### 4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

#### 4.1 Econ. innstillinger

Ovnen er innstilt på energisparingsmodus – Econ.

1. Sett ovnens 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

Ovnen 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. Ovnen 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. Ovnen 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. Ovnen 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

Ovnen 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. Ovnen 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	Mikrobølg- 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, pølsjer).  <b>VIKTIG!</b> Egg bør ikke kokes i mikrobølgeovn, siden de kan eksplodere selv etter at oppvarmingen er ferdig, (for eksempel posjerte egg, speilegg eller kokte egg).
Rør, vend og flytt på	For å få jevn oppvarming er det viktig å røre, vende og flytte på maten under oppvarmingen. Røring og flytting skal alltid skje fra kanten mot midten.
Hvile	Hviletid er nødvendig etter oppvarming, slik at varmen fordeles jevnt i maten.
Dekke	Varme områder (f.eks. på lårstykker og kyllingvinger) kan dekkes med foliebitar som reflekterer mikrobølgene.

## 5.3 Mikrobølger tilberedning

Mikrobølgeovnen din har 6 nivåer.

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

W = WATT

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 630 W mikrobølgeeffektnivå.

1. Trykk to ganger på **EFFEKTIVÅ** 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 900 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 **EFFEKTIVÅ** 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 **EFFEKTIVÅ** knappen.
- For å kansellere et program under tilberedning, berør **STOPP**-knappen to ganger.

## 5.4 Redusert effektnivå

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

## 5.5 Tidsur

**Eksempel:** For å stille inn sju minutters nedtelling.

1. Tryk på **EFFEKTIVÅ** 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 900 W/HØY mikrobølgeeffektnivå i 30 sekunder ved å trykke på **START/+30** knappen.

### Forleng tilberedningstiden

Du kan forleng 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**  $\triangle$  og **MINUS**  $\nabla$ -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 **EFFEKTIVÅ** én gang for å velge **PLUSS**  $\triangle$  -justering.
4. Tryk på **START/+30** knappen.



For å kansellere **PLUSS/MINUS**, trykk på **EFFEKTIVÅ** tre ganger. Hvis du velger **PLUSS**, vil skjermen vise  $\triangle$ . Hvis du velger **MINUS**, vil skjermen vise  $\nabla$ .

## 5.8 Tilberedning med grill og dobbel grill

Denne mikrobølgeovnen har grill moduser:  
Kun grill.

Dobbel 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 etter 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 270 W.

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

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

1. Velg ønsket meny ved å trykke 3 ganger på **GRILL** knappen.
2. Angi ønsket tid ved å dreie på **TID/VEKT** knappen med eller mot klokken 7.00 displayet.
3. Tryk på **START/+30** knappen.

## 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 630 W  
trinn 2: 5 minutter kun grill

1. Velg ønsket meny ved å trykke 1 ganger på **EFFEKTIVÅ** 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 630 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) 	1-6 kopper 1 kopp = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plasser koppen nær kanten av det roterende fatet.</li> </ul>
Kokte og bakte poteter 	0,2-1,0 kg (100 g) Bolle og lokk	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg potetene som skal kokes eller bakes i en bolle.</li> <li>• Tilsett nødvendig mengde vann (pr. 100 g), ca. 2 ss og litt salt.</li> <li>• Dekk til med et lokk.</li> <li>• Når du hører et lydsignal, rør om og dekk til igjen.</li> <li>• La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig.</li> </ul>
Grillspyd 	0,2-0,8 kg (100 g) Høy rist	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lag grillspydene som beskrevet i oppskriften.</li> <li>• Plasser dem på en høy rist og start oven.</li> <li>• Når du hører lydsignalet, vend dem.</li> </ul>
Gratinert fiskefilet 	0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g) Gratineringsform Lav rist	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se oppskrifter for "gratinert fiskefilet".</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Samlet vekt for alle ingrediensene.</p>
Grillet kylling 	0,9-1,8 kg (100 g) Ildfast form Lav rist	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bland ingrediensene 2 ss olje, 1 ts paprika, salt og pepper og spre dem på kyllingen.</li> <li>• Stikk hull på skinnen på kyllingen.</li> <li>• Legg kyllingen med brystsiden ned i en ildfast form.</li> <li>• Sett formen rett på det roterende fatet, og stek kyllingen.</li> <li>• Vend kyllinglårene når du hører lydsignalet.</li> <li>• La kyllingen stå og hvile i ca. 3 minutter i ovnen. Ta den deretter ut og legg den på et serveringsfat.</li> </ul>
Grateng 	0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g) Gratineringsform Lav rist	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se oppskrift for "grateng".</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Samlet vekt for alle ingrediensene.</p>

Autotining nr.	Vekt (Painallus vastaa)/Utstyr	Knapp	Fremgangsmåte
Kjøtt/fisk/fugl  (Hel fisk, fiskeskiver, fiskefilet, kyllinglår, kyllingbryst, kjøttdeig, biff, koteletter, burgere, pølser)	0,2-1,0 kg (100 g) Ildfast form	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg maten i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen.</li> <li>• Vend maten når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. Beskytt tynnere deler og spesielt varme deler med aluminiumsfolie.</li> <li>• Når tineprogrammet er fullført, pakker du maten inn i aluminiumsfolie i 15-45 minutter til den er ferdigtint.</li> <li>• Kjøttdeig: Vend kjøttdeigen når du hører lydsignalet. Fjern også eventuell ferdigtint kjøttdeig.</li> </ul>
Brød  	0,1-1,0 kg (100 g) Ildfast form	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg brødsnivene i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. Hvis det er snakk om mengder på over 1,0 kg, legges brødet direkte på det roterende fatet i ovnen. roterende fatet i ovnen.</li> <li>• Vend brødsnivene når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg.</li> <li>• Når tineprogrammet er fullført, pakker du brødet inn i aluminiumsfolie i 5-15 minutter til det er ferdigtint.</li> </ul>

- 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

<b>Grillspyd</b>	
4 trespidd	
400 g	svinekoteletter i terninger
100 g	bacon
100 g	løk, delt i fire
250 g	tomater, delt i fire
100 g	grønn paprika, i terninger
2 ss	olje
4 ts	paprika
	salt
1 ts	kajennepepper
1 ts	worcestersaus

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

<b>Gratinert fiskefilet, 'Italia'</b>			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	fiskefilet
1/2 ss	1 ss	1 1/2 ss	sitronsaft
1/2 ss	1 ss	1 1/2 ss	ansjossmør
30 g	50 g	80 g	Gouda (revet) salt og pepper
150 g	300 g	450 g	friske tomater
1 ss	1 1/2 ss	2 ss	hakkede, blandede urter
100 g	180 g	280 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.

<b>Spinatgrateng</b>			
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.

<b>Potet og squash-grateng</b>			
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.

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

<sup>1)</sup> Kjøleskapstemperatur

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

Tining og Tilberedning	Mengde -g-	Instilling	Effektnivå Instlling	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Fiskefilet	300	Micro	900 W	9-11	dekk til	2
Tallerkenretter	400	Micro	900 W	8-10	dekk til, rør etter 6 minutter	2
Brokkoli/Erter	300	Micro	900 W	6-8	del i små buketter, tilsett 3-5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	2
Blandede gr.saker	500	Micro	900 W	9-11	del i små buketter, tilsett 3-5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	2

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

**i** 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 lukkefater 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.

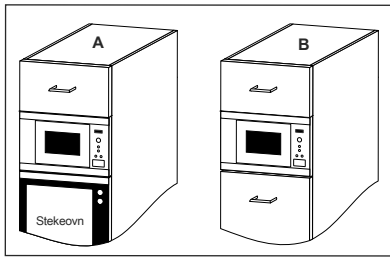
## 8. HVA DU GJØR HVIS

Hvis	Kontroll/råd...
Mikrobølgeovnen ikke virker som den skal?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sjekk sikringene i sikringskapet.</li> <li>• Ikke strømmen har gått.</li> <li>• Hvis sikringene fortsetter å gå, kontakt en kvalifisert elektriker.</li> </ul>
Mikrobølgemodus ikke virker som den skal?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Døren er lukket godt igjen.</li> <li>• Dørtetningen og frontrammen er rene.</li> <li>• Det er trykket på <b>START/+30</b>-knappen.</li> </ul>
Dreieplaten ikke dreier?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dreieplatestativet er korrekt koblet til drevet.</li> <li>• Formene ikke går utover kanten av dreieplaten.</li> <li>• Maten ikke går utover kanten av dreieplaten slik at den ikke kan rotere.</li> <li>• Det ikke er noe i fordypningen under dreieplaten.</li> </ul>
Mikrobølgene ikke kan slås av?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Koble ovnen fra sikringsboksen.</li> <li>• Kontakt en autorisert ELECTROLUX-serviceagent.</li> </ul>
Lyset inne i ovnen ikke lyser som det skal?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ring en autorisert ELECTROLUX-serviceagent. Lyspæren inne i ovnen må kun skiftes av en autorisert ELECTROLUX-serviceagent.</li> </ul>
Det tar lengre tid å varme opp og tilberede mat enn før?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Still inn en lengre tilberedningstid (dobbel mengde mat = nesten dobbel tilberedningstid) eller,</li> <li>• Hvis maten er kaldere enn normalt, roter eller snu fra tid til annen eller,</li> <li>• Still inn et høyere effektnivå.</li> </ul>



## 9. INSTALLERING

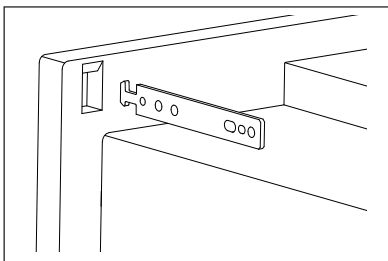
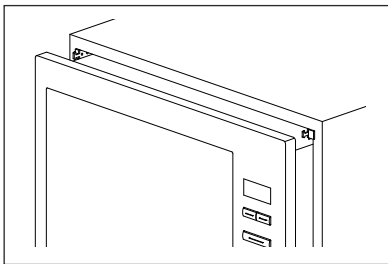
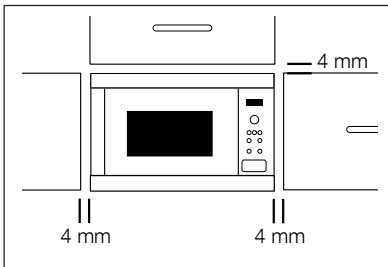
Eksempler på tillatt installasjon A eller B:



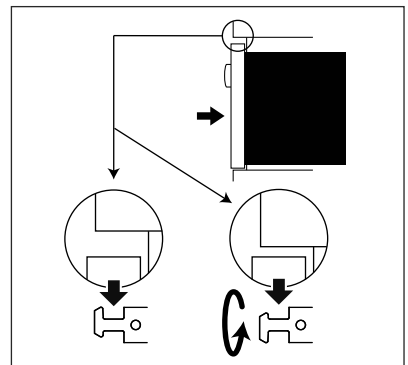
Stilling	Størrelse på åpningen		
	B	D	H
A	560	550	450
B	560	500	450

Mål i (mm)

### 9.1 Installere ovnen



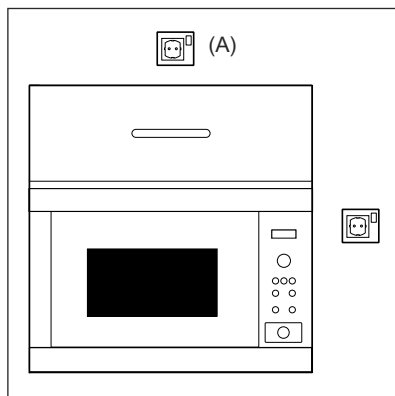
1. Fjern all emballasje og kontroller om det er tegn på skade.
2. Fest krokene til kjøkkenskapet ved å følge det vedlagte instruksjonsarket og malen.
3. Fest apparatet sakte inn i kjøkkenskapet, uten å bruke kraft. Apparatet må løftes opp på festekrokene og deretter senkes på plass. I tilfelle konflikt i løpet av installasjonen er denne kroken vendbar. Den fremre rammen på ovnen skal ligge tett i tett mot den fremre åpningen på skapet.
4. 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).



**⚠ VIKTIG!**

Sett eller fest ovnen slik at bunnen på ovnen kommer 85 cm eller mer over gulvet. Det er viktig at du forsikrer deg om at installeringen av produktet er i overensstemmelse

med instruksjonene i denne brukerhåndboken og instruksjonene til produsenten av stekeovnen.

**9.2 Tilkoble ovnen til strømforsyning**

- Strømuttaket bør være lett tilgjengelig, slik at enheten lett kan kobles fra strømmettet i nødtilfelle. Hvis det ikke er tilfelle, skal det være mulig å bryte strømforsyningen til ovnen ved å montere en bryter på den faste ledningen i overensstemmelse med regelverk for elektriske tilkoblinger.
- 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.

**9.3 Elektriske tilkoblinger****⚠ ADVARSEL!**  
**DENNE OVNEREN MÅ JORDES**

Produsenten fraskriver seg erstatningsansvar dersom denne forholdsregelen ikke følges.

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

## 10. SPESIFIKASJONER


Nettspenning med vekselstrøm	230 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/kretsbytter for fordelingsledning	Minimum 16 A
Nødvendig vekselstrømsspenning:	Mikrobølge 1,37 kW Grill 1,00 kW Dobbelt Grill 2,35 kW
Utgangseffekt:	Mikrobølge 900 W (IEC 60705) Grill 1000 W
Mikrobølgefrekvens	2450 MHz <sup>1)</sup> (Gruppe 2/Klasse B)
Utvendige dimensjoner:	EMS26254O 594 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Innvendige dimensjoner	342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (D) <sup>2)</sup>
Ovnskapasitet	26 litres <sup>2)</sup>
Dreieplate	Ø 325 mm, glass
Vekt	ca. 19,5 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.

# INNEHÅLL

1. VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER . . . . .	29
2. PRODUKTÖVERSIKT . . . . .	34
3. KONTROLLPANEL . . . . .	35
4. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING . . . . .	35
5. ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN . . . . .	37
6. PROGRAMTABELLER . . . . .	42
7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING . . . . .	48
8. VAD GÖR JAG OM . . . . .	49
9. INSTALLATION . . . . .	50
10. SPECIFIKATIONER . . . . .	52
11. MILJÖINFORMATION . . . . .	52

## FÖR PERFECT 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](http://www.electrolux.com)**



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://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) Strömssladden 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 iakttas 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



#### **VARNING!**

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

Den här produkten kan användas av barn från 8 år och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskaper om de har övervakats eller instruerats rörande säkert bruk av produkten och förstår de risker som detta bruk medför. Håll barnen under uppsyn så att de inte leker med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn såvida de inte är minst 8 år och övervakas under aktiviteten.

Den här apparaten är avsedd för användning i hemmet eller i liknande miljöer, till exempel: personalkök i affärer, kontor eller andra arbetsplatser; lantgårdar; av kunder på hotell, motell eller andra bostadsmiljöer; vandrarhem, bed and breakfast eller liknande miljöer.

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 överhettas maten och orsaka eldsvåda. Det elektriska uttaget måste vara lätt åtkomligt så att enheten lätt kan kopplas ur i en nödsituation.

Strömförsörjningen måste vara 230 V, 50 Hz, med minst 16 A säkring, eller minst 16 A distributionsrelä. Vi rekommenderar att en separat strömkrets som enbart hör till denna enhet används. Ugnen bör inte förvaras eller användas utomhus.

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

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

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 popcompåsar, 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 frasig, eftersom dessa kan vara extra varma.

## 1.8 Andra varningar

Ändra aldrig ugnen på något sätt. Denna ugn ska endast användas för mattillagning 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 porslinsallriks, 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.



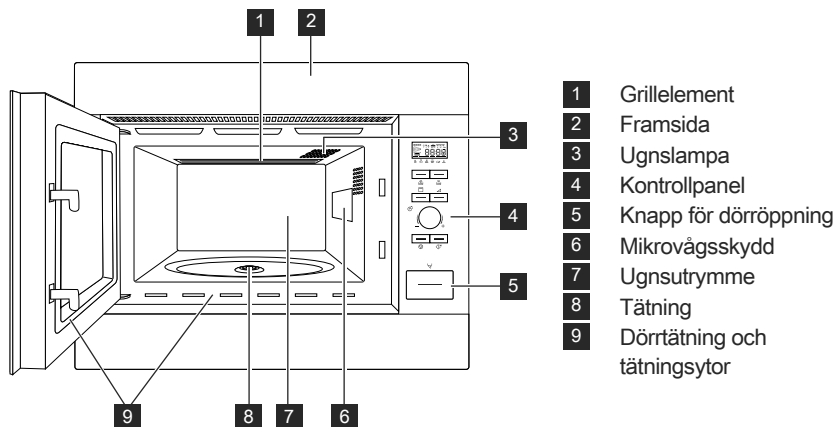
### VIKTIGT!

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

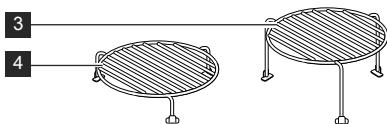
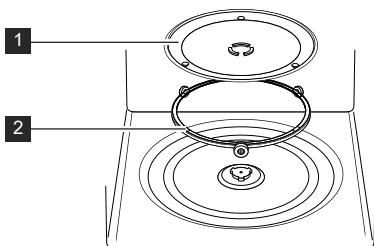
Varken tillverkaren eller återförsäljaren påtar sig något ansvar för skador på ugnen, eller personskador, som uppstår till följd av försummelse att utföra en korrekt elektrisk anslutning. Vattenånga eller vattendroppar kan tillfälligtvis uppstå på ugnsväggarna eller runt dörrtätningarna och tätningssystemen.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

## 2. PRODUKTÖVERSIKT

### 2.1 Mikrovågsugn



### 2.2 Tillbehör



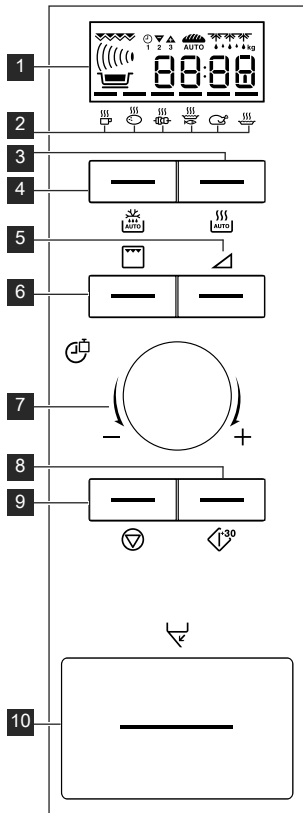
Kontrollera att följande tillbehör finns med:

- 1 Roterande tallrik
- 2 Tallriksstöd
- 3 Høgt ställ
- 4 Lågt ställ

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

**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.

**i** 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. Ugnen 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. Ugnen 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. Ugnen avger en pipsignal. På displayen visas: 
- (Om du vill ändra klockan till 24-timmarsformat ska du trycka på knappen **START/+30** igen.)
3. Tryck på knappen **STOP**.
4. På displayen visas: Econ.
5. Stäng dörren.
6. Displayen räknar ner från 3:00 till noll.
7. När displayen når noll slår ugnen om till Eco-läget och displayen blir tom.

#### 4.5 Barnlås

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

**Exempel:** Att ställa in barnlåset.

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

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

## 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 iakttagas 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 iakttagas 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 iakttagas 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.  <b>VIKTIGT!</b> 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.

Effektinställning	Föreslagen användning
900 W/ HÖGT	Används för snabb tillagning eller återuppvärmning av t.ex. soppor, grytor, burkmat, varma drycker, grönsaker, fisk etc.
630 W	Används för längre tillagning av kompakt mat som t.ex. stekar, köttfärslimpa och portionsrätter, men även för känsliga maträtter som t.ex. ostsås och sockerkaka. Vid denna lägre inställning kokar inte såsen över och maten kommer att tillagas jämnt utan att bli överkokt på sidorna.
450 W	För kompakt mat som behöver lång tillagningstid när den tillagas på vanligt sätt, t.ex. köttträtter. Vi rekommenderar att du använder denna effektinställning för att säkerställa att köttet inte blir segt.
270 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.
90 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 630 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 900 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 900 W	20 minuter	Mikrovågseffekt 630 W
Grill	20 minuter	Grill - 50 %
Dubbelgrill	Grill - 20 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 900 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 **AUTOTILLAGNING**-knappen två gånger.
2. Vrida **TIMER/VIKT** vredet till 0.3 displayen.
3. Tryck en gång på ugnens **EFFEKTIVÅ**-knappen för att välja **PLUS** .
4. Tryck på **START/+30**-knappen.

 Tryck på ugnens **EFFEKTIVÅ**-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)

 **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 270 W.

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

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

1. Tryck 3 gånger på **GRILL** knappen
2. Välj tid genom att vrida på vredet **TIMER/VIKT** medsols/motsols tills 7.00 visas i displayen.
3. Tryck på **START/+30**-knappen.

## 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 630 W

Steg 2: 5 minuter med bara Grill









1. Tryck två gånger på **EFFEKTIVÅ** 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 630 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.

**i** 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) 	1-6 koppar 1 kopp=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ställ koppen mot utkanten av den roterande tallriken.</li> </ul>
Kokt och bakad potatis 	0,2-1,0 kg (100 g) Skål och lock	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lägg de potatisar som ska kokas eller bakas i en skål.</li> <li>Tillsätt den mängd vatten som krävs, cirka 2 msk per 100 g, och lite salt.</li> <li>Täck över med ett lock.</li> <li>Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs.</li> <li>Låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen.</li> </ul>
Grillspett 	0,2-0,8 kg (100 g) Högt ställ	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gör i ordning grillspetten i enlighet med receptet.</li> <li>Lägg de på ett ställ och tillaga.</li> <li>Vänd på maten när ljudsignalen hörs.</li> </ul>
Gratinerad fiskfilé 	0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g) Gratängform Lågt ställ	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se recept på "Gratinerad fiskfilé".</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Total vikt för alla ingredienser.</p>
Grillad kyckling 	0,9-1,8 kg (100 g) Pajform Lågt ställ	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Blanda ingredienserna 2 msk olja, 1 tsk paprika, salt och peppar och bred ut dem över kycklingen.</li> <li>Stick hål i kycklingen.</li> <li>Lägg kycklingen med bröstet vänt nedåt i en pajform.</li> <li>Ställ formen på den lågt ställ och starta tillagningen.</li> <li>Vänd på kycklingen när ljudsignalen hörs.</li> <li>Låt kycklingen stå i ugnen i ca 3 minuter efter tillagningen. Ta sedan ut den och lägg upp den på ett fat för servering.</li> </ul>
Gratäng 	0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g) Gratängform Lågt ställ	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se recept på "Gratäng".</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Total vikt för alla ingredienser.</p>

Autouppting-snr	Vikt (ökningsenhet)/ Kärn	Knapp	Tillvägagångssätt
Kött/fisk/fågel 	0,2-1,0 kg (100 g) Pajform	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lägg maten i en pajform och ställ formen mitt på den roterande tallriken.</li> <li>Vänd på maten, placera om den och dela på den när ljudsignalen hörs. Täck över tunna delar och varma fläckar med aluminiumfolie.</li> <li>Vira in maten i aluminiumfolie och låt vila i 15-45 minuter, efter upptining, tills den är helt upptinat.</li> <li>Köttfärs Vänd på maten när ljudsignalen hörs. Ta bort de delar som tinat, om det går.</li> </ul> <p> Inte tillämpligt för hel fågel.</p>
Bröd 	0,1-1,0 kg (100 g) Pajform	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lägg brödet i en pajform och ställ formen mitt på den roterande tallriken. 1,0 kg kan läggas direkt på den roterande tallriken.</li> <li>Vänd på brödet när ljudsignalen hörs, flytta om det och ta bort skivor som har tinats upp.</li> <li>Täck över brödet med aluminiumfolie efter upptining och låt stå i 5-15 minuter tills det är helt upptinat.</li> </ul>

- Kyld 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

<b>Grillspett</b>	
4 träspett	
400 g	fläskkött i kuber
100 g	bacon
100 g	lökar, varje delad i fyra delar
250 g	tomater, varje delad i fyra delar
100 g	grön paprika, tärnad
2 msk	olja
4 tsk	paprikapulver
	salt
1 tsk	cayennepeppar
1 tsk	Worcestersås

<b>Gratinerad fiskfilé, 'Italiensk'</b>			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	fiskfilé
½ msk	1 msk	1½ msk	citronsaft
½ msk	1 msk	1½ msk	ansjovissmör
30 g	50 g	80 g	Goudaost (riven)
			salt och peppar
150 g	300 g	450 g	färska tomater
1 msk	1½ msk	2 msk	hackade blandade örter
100 g	180 g	280 g	Mozzarellaost
½ msk	¾ msk	1 msk	Basilika (hackad)

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

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.

<b>Spenatgratäng</b>			
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

<b>Gratäng med potatis och zucchini</b>			
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, skinktärningar och spenat i formen. Översta lagret ska bestå av spenat.
  3. Blanda äggen med crème fraîche, tillsätt salt och peppar och håll 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 håll 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
Mjök 1 kopp	150	Micro	900 W	1	täck inte över
Vatten 1 kopp 6 koppar 1 skål	150	Micro	900 W	2	täck inte över
	900	Micro	900 W	8-10	täck inte över
	1000	Micro	900 W	9-11	täck inte över
Uppläggningsfat (grönsaker, kött och garnering)	400	Micro	900 W	4-6	stänk lite vatten över såsen över rör om efter halva tillagningstiden
Stuvning/soppa	200	Micro	900 W	1-2	täck över; rör om efter uppvärmning
Grönsaker	500	Micro	900 W	3-5	tillsätt vatten vid behov, täck över rör om efter halva uppvärmningstiden
Kött, 1 skiva <sup>1)</sup>	200	Micro	900 W	3	stryk på ett tunt lager sås överst och täck över
Fiskfilé <sup>1)</sup>	200	Micro	900 W	3-5	täck över
Kaka, 1 bit	150	Micro	450 W	½ -1	lägg i en pajform
Barnmat, 1 burk	190	Micro	450 W	½ -1	lägg maten i en lämplig behållare som tål mikrovågsugn, tillaga och rör sedan om ordentligt innan du kontrollerar temperaturen
Smält margarin eller smör <sup>1)</sup>	50	Micro	900 W	½	täck över
Smälta choklad	100	Micro	450 W	3-4	rör om då och då

<sup>1)</sup> från kyld temperatur

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

Uptining och tillagning	Mängd -g-	Inställning	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Fiskfilé	300	Micro	900 W	9-11	täck över	2
Portionsrätt	400	Micro	900 W	8-10	täck över och rör om efter 6 minuter	2
Broccoli/Årtor	300	Micro	900 W	6-8	dela upp i buketter, tillsätt 3-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen	2
Blandade grönsaker	500	Micro	900 W	9-11	Tillsätt 3-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen	2

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



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 UGNRENGÖRINGSMEDEL 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 förlitning av ytan som omvänt påverkar dess livslängd och även kan resultera i en riskfylld situation.

### Ugnens utsida

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

### Ugnens kontrollpanel

Öppna dörren före rengöring för att inaktivera ugnens kontrollpanel. Var försiktig då du rengör ugnens kontrollpanel. Använd en trasa som endast har fuktats med vatten, och torka försiktigt av panelen tills den är ren. Undvik att använda alltför rikliga mängder vatten. Använd inget rengöringsmedel, varken kemiskt eller med slipeffekt.

### Ugnens insida

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.

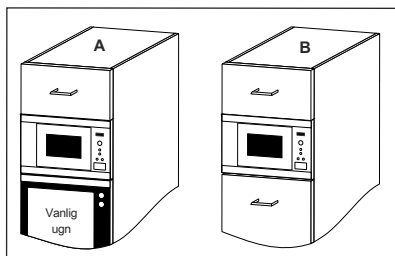


## 8. VAD GÖR JAG OM

Symtom	Kontroll/råd . . .
Mikrovågsugnen inte fungerar som den ska?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Säkringarna i proppskåpet fungerar.</li> <li>• Att det inte har förekommit ett strömavbrott.</li> <li>• Om säkringarna fortsätter lösa ut kontakter du en behörig elektriker.</li> </ul>
Mikrovågsläget fungera inte?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dörren har stängts ordentligt.</li> <li>• Dörrtätningarna och tätningstorna är rena.</li> <li>• <b>START/+30</b>-knappen har tryckts in.</li> </ul>
Den roterande tallriken roterar inte?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tallriksstödet har anslutits korrekt till drivningen.</li> <li>• Den elfasta formen inte är större än den roterande tallriken.</li> <li>• Mat inte förekommer utanför den roterande tallrikens kant så att tallriken förhindras att rotera.</li> <li>• Inget blockerar rotationen i utrymmet under den roterande tallriken.</li> </ul>
Mikrovågsugnen stängs inte av?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isolera apparaten från proppskåpet.</li> <li>• Kontakta en behörig ELECTROLUX-servicetekniker.</li> </ul>
Belysningen inuti ugnen fungerar inte?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontakta en behörig ELECTROLUX-servicetekniker. Glödlampan i ugnen får endast bytas ut av en behörig ELECTROLUX-servicetekniker.</li> </ul>
Det tar längre tid att värma upp och laga maten jämfört med tidigare?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ställ in en längre tillagningstid (dubbel mängd = knappt dubbel koktid) eller,</li> <li>• Om maten är kallare än normalt, rotera eller vrid kärlet då och då eller,</li> <li>• Ställ in en högre effektinställning.</li> </ul>

## 9. INSTALLATION

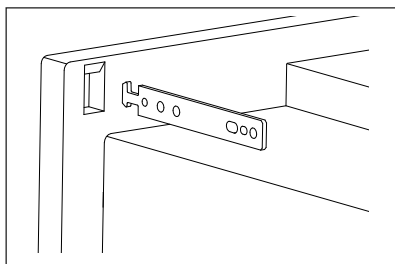
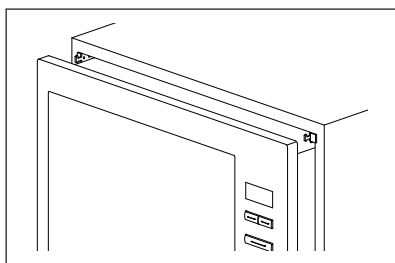
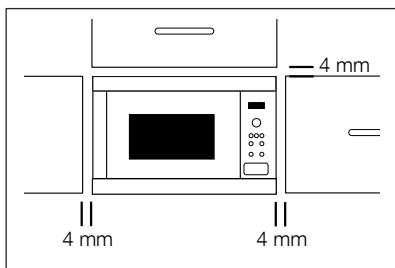
Om mikrovågsugnen installeras i läge A eller B:



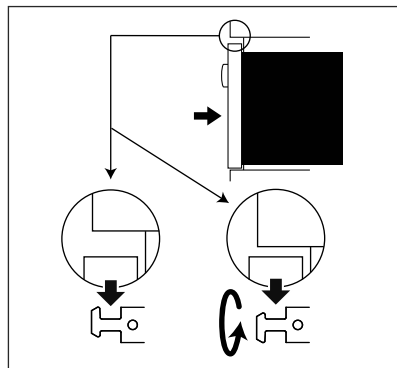
Läge	Nichmått		
	B	D	H
A	560 x	550 x	450
B	560 x	500 x	450

Mått i (mm)

### 9.1 Installera mikrovågsugnen



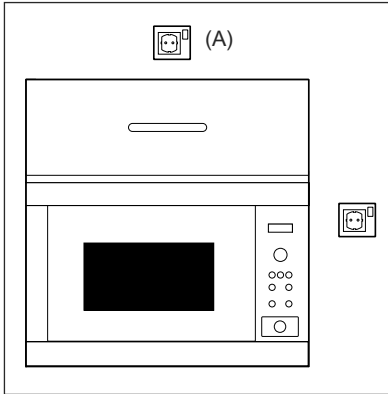
1. Avlägsna allt förpackningsmaterial och undersök apparaten noggrant för tecken på skador.
2. Montera fästkrokarna i köksskåpet i enlighet med det tillhandahållna anvisningsbladet och mallen.
3. Montera apparaten i köksskåpet långsamt och försiktigt. Apparaten ska lyftas upp på fästkrokarna och sedan sänkas på plats. Krokarna låser inte, så det går att göra flera försök. Framsidan av ugnen ska ligga dikt an mot skåpsöppningen.
4. Försäkra att apparaten står stadigt och inte lutar. Upprätthåll ett avstånd på 4 mm mellan skåpsdörren ovan och ramens överdel (se figuren).



**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.

**9.2 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.
- Strömsladden får endast bytas ut av en behörig elektriker.
- Knyt ett snöre runt strömsladden, före installationen, för att underlätta anslutning till läge (A) när apparaten installeras.
- Strömsladden FÅR INTE vikas när apparaten installeras i ett skåp med höga kanter.
- Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.

**9.3 Elektriska anslutningar****VARNING!**

**DEN HÄR APPARATEN MÅSTE JORDAS**

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar om denna säkerhetsåtgärd inte följs.

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

## 10. SPECIFIKATIONER


Växelspänning	230 V, 50 Hz, en-fas
Distributionssäkring/-relä	Minst 16 A
Växelströmseffekt som krävs:	Mikrovågor 1,37 kW Grill 1,00 kW Mikrovågor/Grill 2,35 kW
Uteffekt:	Mikrovågor 900 W (IEC 60705) Grill 1000 W
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz <sup>1)</sup> (Grupp 2/Klass B)
Utvändigt mått:	EMS26254O 594 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Invändigt mått	342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (D) <sup>2)</sup>
Ugnskapacitet	26 liter <sup>2)</sup>
Roterande tallrik	ø 325 mm, glass
Vikt	ca 19,5 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.

# CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION .....	54
2. PRODUCT DESCRIPTION .....	60
3. CONTROL PANEL .....	61
4. BEFORE FIRST USE .....	61
5. OPERATION .....	63
6. PROGRAMME CHARTS .....	67
7. CARE AND CLEANING .....	73
8. TROUBLESHOOTING .....	74
9. INSTALLATION .....	75
10. TECHNICAL INFORMATION .....	77
11. ENVIRONMENT CONCERNS .....	77

## 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](http://www.electrolux.com)**



Register your product for better service:

**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:

**[www.electrolux.com/shop](http://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.



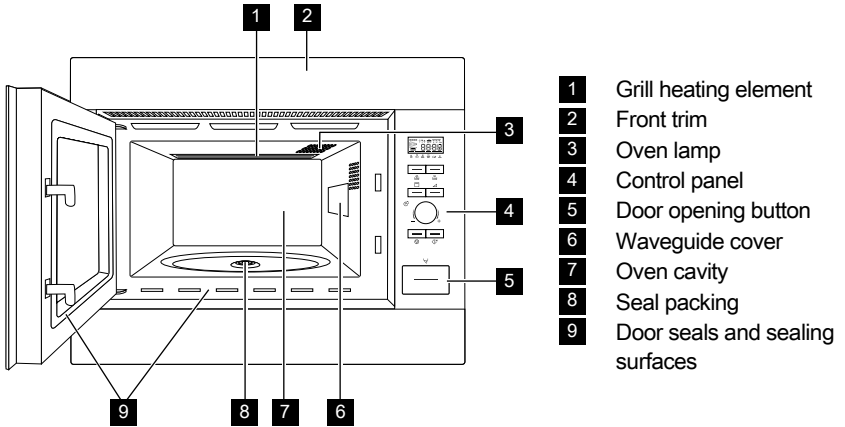
**IMPORTANT!**

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

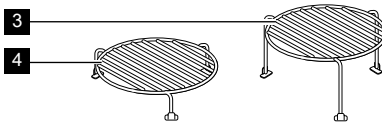
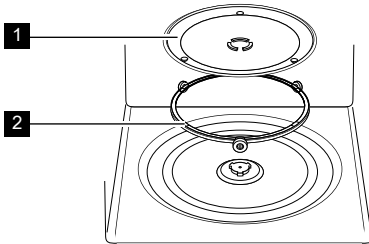
Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is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

## 2. PRODUCT DESCRIPTION

### 2.1 Microwave Oven



### 2.2 Accessories



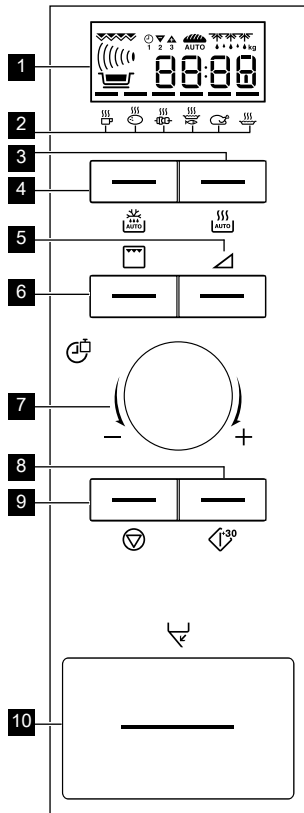
Check to make sure the following accessories are provided:

- 1 Turntable
- 2 Turntable support
- 3 High rack
- 4 Low rack

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

**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.


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

W = WATT



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 630 W microwave power.

1. Press the **POWER LEVEL** button twice.
2. Enter the time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise/anti-clockwise until 2.30 is displayed.
3. Press the **START/+30** button.



### **IMPORTANT!**

If the power level is not selected, 900 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 900 W	20 minutes	Microwave 630 W
Grill	20 minutes	Grill-50 %
Dual Grill	Grill-20 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.



You can also use +30 seconds during grill mode. You cannot use this function during auto cook or auto defrost.

## 5.6 Add 30 seconds



### Direct Start

You can directly start cooking on 900 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.



## 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 high or the low 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 270 W.

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

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

1. Press the **GRILL** button 3 times.
2. Enter the time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise/anti-clockwise until 7.00 is displayed.
3. Press the **START/+30** button.

## 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 630 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 630 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) 	1-6 cups 1 cup = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place cup towards edge of turntable.</li> </ul>
Boiled and jacket potatoes 	0.2-1.0 kg (100 g) Bowl and lid	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Put the boiled or jacket potatoes into a bowl.</li> <li>Add the required amount of water, approx. 2 tbsp per 100 g and a little salt.</li> <li>Cover with lid.</li> <li>When the audible bell sounds, stir and re-cover.</li> <li>After cooking, stand for approx. 2 min.</li> </ul>
Grilled skewers 	0.2-0.8 kg (100 g) High rack	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>See recipe for 'Grilled skewers'.</li> <li>Place on the high rack and cook.</li> <li>When the audible bell sounds, turn over.</li> </ul>
Gratinated fish fillet 	0.5-1.5 kg <sup>1)</sup> (100 g) Gratin dish Low rack	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>See recipe for 'Gratinated fish fillet'</li> </ul> <p><sup>1)</sup>Total weight of all ingredients.</p>
Grilled chicken 	0.9-1.8 kg (100 g) Flan dish Low rack	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mix together 2 tbsp oil, 1 tsp paprika, salt and pepper and spread on the chicken.</li> <li>Pierce the skin of the chicken.</li> <li>Put the chicken breast side down in a flan dish.</li> <li>Place on the low rack and cook.</li> <li>When audible bell sounds, turn over.</li> <li>After cooking, leave for approx. 3 min in the oven, remove and put on a plate for serving.</li> </ul>
Gratin 	0.5-1.5 kg <sup>1)</sup> (100 g) Gratin dish Low rack	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>See recipes for 'Gratin'.</li> </ul> <p><sup>1)</sup>Total weight of all ingredients.</p>

Auto defrost	Weight (increasing unit)/Utensils	Button	Procedure
Meat/fish/poultry  (Whole fish, fish steaks, fish fillets, chicken legs, chicken breast, minced meat, steak, chops, burgers, sausages)	0.2-1.0 kg (100 g) Flan dish	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place the food in a flan dish in the centre of the turntable.</li> <li>When the audible bell sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil.</li> <li>After defrosting, wrap in aluminium foil for 15-45 min, until thoroughly defrosted.</li> <li>Minced meat: When the audible bell sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible.</li> </ul> <p> Not suitable for whole poultry.</p>
Bread  	0.1-1.0 kg (100 g) Flan dish	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1.0 kg, distribute directly on the turntable.</li> <li>When the audible bell sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices.</li> <li>After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-15 min until thoroughly defrosted.</li> </ul>

- 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

<b>Grilled skewers</b>	
4 pieces	
400 g	pork cutlets, cubed
100 g	streaky bacon
100 g	onions, quartered
250 g	tomatoes, quartered
100 g	green pepper, cubed
2 tbsp	oil
4 tsp	paprika
	salt
1 tsp	cayenne pepper
1 tsp	Worcester sauce

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

<b>Gratinated fish fillet 'Italian'</b>			
0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
200 g	430 g	630 g	fish fillet
½ tbsp	1 tbsp	1½	lemon juice tbsp
½ tbsp	1 tbsp	1½	anchovy butter tbsp
30 g	50 g	80 g	Gouda, grated salt and pepper
150 g	300 g	450 g	fresh tomatoes
1 tbsp	1½	2 tbsp	chopped mixed herbs
100 g	180 g	280 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 low rack and cook on auto cook "Gratinated fish fillet".
8. After cooking, stand for approx. 5 min.

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

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

<b>Potato and courgette gratin</b>			
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 low rack and cook on auto cook "Gratin".
6. After cooking, stand for 5-10 min.

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

<sup>1)</sup>from chilled

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

<b>Defrosting and cooking</b>	<b>Quantity -g-</b>	<b>Setting</b>	<b>Power Level</b>	<b>Time -Min-</b>	<b>Method</b>	<b>Standing time -Min-</b>
Fish fillet	300	Micro	900 W	9-11	cover	2
One plate meal	400	Micro	900 W	8-10	cover, stir after 6 minutes	2
Broccoli/ Peas	300	Micro	900 W	6-8	add 3-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	2
Mixed vegetables	500	Micro	900 W	9-11	add 3-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	2

<b>Cooking, grilling and browning</b>	<b>Quantity -g-</b>	<b>Setting</b>	<b>Power Level</b>	<b>Time -Min-</b>	<b>Method</b>	<b>Standing time -Min-</b>
Broccoli/ Peas	500	Micro	900 W	6-8	add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Carrots	500	Micro	900 W	9-11	cut into rings, add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Roasts (pork, veal, lamb)	1000	Micro Dual Grill	450 W 450 W	16-18 5-7 <sup>1)</sup>	season to taste, place on the low rack, turn over after <sup>1)</sup>	10
Roast beef (medium)	1000	Micro Dual Grill Dual Grill	630 W 630 W 630 W	5-8 8-10 <sup>1)</sup> 3-5	season to taste, place on the low rack, turn over after <sup>1)</sup>	10
Chicken legs	200	Dual Grill Grill	450 W	6-7 <sup>1)</sup> 4-6	season to taste, place skin side down on the high rack, turn over after <sup>1)</sup>	3
Rump steaks 2 pieces, medium	400	Grill Grill		11-12 <sup>1)</sup> 6-8	place on the high rack, turn over after <sup>1)</sup> , season after grilling	
Browning of gratin dishes		Grill		8-13	place dish on the low rack	
Cheese toastie	1 piece	Micro Grill	450 W	½ 5-6	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	450 W 450 W	6-7 6-7	place on the low rack	

**i** 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.

### Racks

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

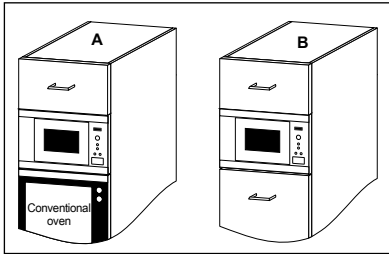
 **IMPORTANT!**  
A steam cleaner should not be used.

## 8. TROUBLESHOOTING

Problem	Check if . . .
The microwave appliance is not working properly?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The fuses in the fuse box are working.</li> <li>• There has not been a power outage.</li> <li>• If the fuses continue to blow, please contact a qualified electrician.</li> </ul>
The microwave mode is not working?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The door is properly closed.</li> <li>• The door seals and their surfaces are clean.</li> <li>• The <b>START/+30</b> button has been pressed.</li> </ul>
The turntable is not turning?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The turntable support is correctly connected to the drive.</li> <li>• The ovenware does not extend beyond the turntable.</li> <li>• Food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating.</li> <li>• There is nothing in the well beneath the turntable.</li> </ul>
The microwave will not switch off?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isolate the appliance from the fuse box.</li> <li>• Call an authorised ELECTROLUX service agent.</li> </ul>
The interior light is not working?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Call your local ELECTROLUX service agent. The interior light bulb can be exchanged only by a trained ELECTROLUX service agent.</li> </ul>
The food is taking longer to heat through and cook than before?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or</li> <li>• If the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or</li> <li>• Set a higher power setting.</li> </ul>

## 9. INSTALLATION

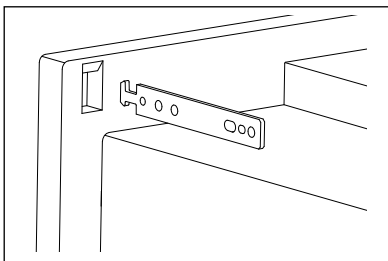
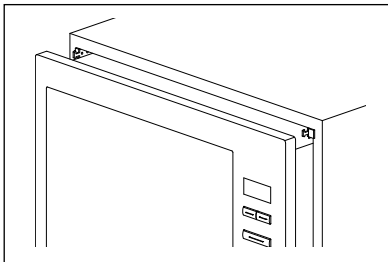
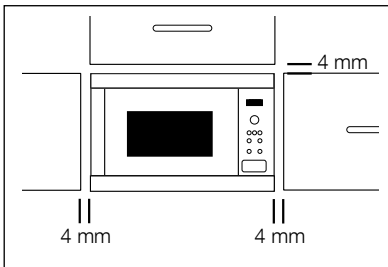
The microwave can be fitted in position A or B:



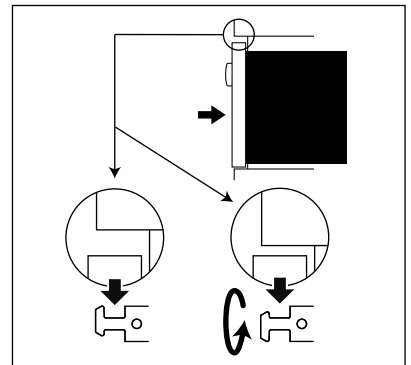
Position	Niche size		
	W	D	H
A	560	550	450
B	560	500	450

Measurements in (mm)

### 9.1 Installing the appliance



1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. Fit the fixing hooks to the kitchen cupboard using the instruction sheet and template supplied.
3. 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.
4. 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).

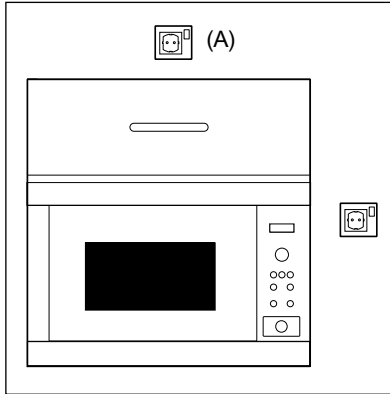


**IMPORTANT!**

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.

## 9.2 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.

## 9.3 Electrical connections

**WARNING!**

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

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

If the plug that is fitted to your appliance is not suitable for your socket outlet, you must call your local 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	1.37 kW
	Grill	1.00 kW
	Microwave/Grill	2.35 kW
Output power:	Microwave	900 W (IEC 60705)
	Grill	1000 W
Microwave Frequency		2450 MHz <sup>1)</sup> (Group 2/Class B)
Outside Dimensions:	EMS26254O	594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Cavity Dimensions		342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) <sup>2)</sup>
Oven Capacity		26 litres <sup>2)</sup>
Turntable		ø 325 mm, glass
Weight		approx. 19.5 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. Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.
- 2) 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.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

1. VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER .....	79
2. OVERSIGT OVER APPARATET .....	85
3. BETJENINGSPANEL .....	86
4. FØR IBRUGTAGNING .....	86
5. BETJENING AF MIKROBØLGEOVNE .....	88
6. TILBEREDNINGSTABELLER .....	93
7. VEDLIGEHOLDELSE & RENGØRING .....	100
8. HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS .....	101
9. INSTALLERING .....	102
10. SPECIFIKATIONER .....	104
11. MILJØOPLYSNINGER .....	104

## FOR PERFEKTE RESULTATER

Tak fordi du valgte dette produkt fra Electrolux. Vi har skabt det, så du kan nyde en ulastelig funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

**Besøg vores websted for at:**



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Registrere dit produkt for bedre service:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt. Model, PNC, Serienummer.



Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger



Generelle oplysninger og gode råd



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## 1. VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER



### **BEMÆRK!**

**VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER:  
LÆS DETTE GRUNDIGT, OG GEM DET TIL  
FREMTIDIG BRUG.**

Hvis opvarmet mad begynder at ryge, må du **IKKE ÅBNE DØREN**. Sluk for ovnen, og vent, indtil maden er holdt med at ryge. Åbning af døren mens maden ryger, kan medføre brand. Du må kun bruge beholdere og kogegrej, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Du må ikke efterlade mikrobølgeovnen uden at have opsyn med den, når du bruger engangsplastik, papir eller andre letantændelige beholdere. Du skal rengøre låget over bølgelederen, ovnrummet, drejetallerkenen og drejetallerkenens sokkel efter brug. Disse enheder skal være tørre og fedtfri. Fedtophobninger kan blive overophedet og kan begynde at ryge eller blive antændt. Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af mad eller tøj og opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtigt tøj og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse og brand.

### 1.1 Sådan undgår du personskade



### **ADVARSEL!**

Du må ikke bruge ovnen, hvis den er beskadiget eller har funktionssvigt.

Du skal kontrollere følgende før brug:

- a) Kontroller, at døren er ordentligt lukket og ikke er dårligt justeret eller sidder skævt.
- b) Kontroller, at hængslerne og dørlåsen ikke er gået i stykker eller er løse.

- c) Kontroller, at dørpakningen og lukkefladen ikke er beskadiget.
- d) Kontroller, at der ikke er nogen buler eller hak inden i ovnrummet eller på døren.
- e) Kontroller, at strømforsyningsledningen og stikket ikke er beskadiget.

Du må aldrig selv foretage justeringer, reparere eller ændre på ovnen. Det er farligt for alle andre end en kompetent person at foretage service eller reparation, som betyder afmontering af en plade, der beskytter mod mikrobølgeenergi.

Lad ikke fedt eller snavs ophobe sig på dørpakning-erne og tilstødende dele. Følg vejledningerne for "Vedligeholdelse & Rengøring". Hvis ovnen ikke holdes ren, kan overfladen blive ødelagt, hvilket kan reducere apparatets levetid og eventuelt føre til en farlig situation.

Du må ikke forsøge selv at udskifte ovnlyset eller lade nogen anden end en autoriseret servicemedarbejder gøre det. Hvis ovnlyset ikke fungerer, skal du kontakte din forhandler eller en autoriseret servicemedarbejder hos Electrolux Service A/S.

## 1.2 Sådan undgår du risiko for eksplosion og pludselig kogning



### **ADVARSEL!**

Væske og andre fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da der er risiko for, at de eksploderer.

Opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovnen kan resultere i forsinket kraftig kogning, og det er derfor vigtigt at være forsigtig, når du håndterer beholderen.



Du må ikke koge æg med skal på, og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da der er risiko for, at de kan eksplodere selv efter endt kogning. For at koge eller genopvarme æg, som ikke er lavet til røræg eller er lavet til en blanding, skal du prikke hul på æggeblommerne for at undgå, at æggene eksploderer. Du skal pille skallen af æggene og skære hårdkogte æg i skiver, før du genopvarmer dem i mikrobølgeovnen.

For at undgå forbrændinger skal du altid teste madens temperatur og røre i maden, inden du serverer den. Du skal også være særligt opmærksom på temperaturen på føde- og drikkevarer til spædbørn, børn og ældre.

Hold børn væk fra døren og tilgængelige komponenter, der kan blive varme, når grillen er i brug. Børn bør holdes borte for at forhindre, at de brænder sig. Rør ikke ved ovndøren, det udvendige kabinet, ovnrummet, ventilationsåbningerne, tilbehøret og skålene/fadene under brug af GRILL, KOMBINATIONSGRILL, AUTOMATISK TILBEREDNING da delene bliver varme. Før rengøring skal du sikre dig, at delene ikke er varme.

### 1.3 Sådan undgår du, at børn anvender ovnen forkert



#### **ADVARSEL!**

Apparatet og de tilgængelige dele bliver varme, når de er i brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de er under konstant overvågning.

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer uden relevant erfaring eller viden, hvis disse er blevet overvåget eller har modtaget instruktioner i sikker brug af apparatet og forstår de potentielle farer forbundet hermed. Der bør føres tilsyn med børn for at sikre, at de ikke leger med enheden. Rengøring og vedligeholdelse må kun udføres af børn, hvis de er mindst 8 år gamle og under overvågning.

Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder såsom: køkkenområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; stuehuse; af kunder på hoteller, moteller og lignende beboelsesmiljøer; pensionater og lignende miljøer.

Ovnen er ikke beregnet til brug i højder over 2000 m.

#### 1.4 Sådan undgår du brand

Du må ikke efterlade mikrobølgeovnen uden at have opsyn med den, mens den er i brug. Et for højt effektniveau eller for lang tilberedningstid kan overopvarme maden og resultere i brand. Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde. Strømforsyningen (vekselstrøm) skal være 230 V, 50 Hz, med en sikring på minimum 16 A eller en afbryder på minimum 16 A. Det anbefales at benytte et separat kredsløb, som kun bruges til denne ovn. Du må ikke opbevare eller bruge ovnen udendørs.

Anbring ikke brændbare materialer nær ved ovnen eller dens ventilationsåbninger. Undgå at blokere ventilationsåbningerne. Fjern alle forstærkninger af metallisk art, metalgenstande osv. fra fødevarer og fødevareremballage. Buedannelse på metalliske overflader kan forårsage brand.

Brug ikke mikrobølgeovnen til at varme olie til friturestegning. Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olien kan blive antændt. Du må kun bruge specielle beholdere egnet til mikrobølgeovnen til at poppe popcorn i. Du må ikke opbevare fødevarer eller andre genstande inde i ovnen. Kontroller indstillingerne, efter du har startet ovnen for at sikre dig, at ovnen arbejder på det rigtige program. Se de tilsvarende bemærkninger i brugervejledningen. Du må ikke bruge ovnen med døren stående åben eller på nogen måde ændre på dørens sikkerhedslåse. Du må ikke bruge ovnen, hvis der er en genstand mellem dørpakningerne og lukkefladen.

Personer med PACEMAKERE skal forespørge om forsigtighedsforanstaltningerne vedrørende mikrobølgeovne hos deres læge eller pacemakerens producent.

## 1.5 Sådan undgår du elektrisk stød

Du må under ingen omstændigheder fjerne det udvendige kabinet. Du må aldrig spilde væske ind i eller placere genstande i dørlåsens eller ventilationens åbninger. Hvis du har spildt væske, skal du straks slukke for ovnen, trække stikket ud og ringe til en autoriseret servicemedarbejder hos Electrolux Service A/S. Du må ikke dyppe strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske. Du må ikke føre strømforsyningsledningen hen over en varm eller skarp overflade såsom området omkring varmluftshullet øverst på ovenns bagside.

Hvis mikrobølgeovnens strømforsyningsledning beskadiges, skal den erstattes af en speciel ledning. Denne udskiftning skal foretages af en autoriseret servicemedarbejder.

## 1.6 Sådan undgår du risiko for eksplosion og pludselig kogning

Brug aldrig lukkede beholdere. Fjern forsegling og låg før brug. Forseglede beholdere kan eksplodere på grund af et opbygget tryk, selv efter at ovnen er slukket. Pas på, når du opvarmer drikkevarer i mikrobølgeovnen. Brug en beholder med en bred åbning, så boblerne slipper ud.

Sådan undgår du pludselig kraftig kogning og skoldning:

- Rør i væsken før opvarmning/genopvarmning.
- Vi anbefaler, at du sætter en røreske af glas eller lignende redskab i væsken under genopvarmningen.
- Lad væsker stå mindst 20 sekunder i ovnen efter afsluttet tilberedning for at forhindre stænk fra den kogende væske.

Du skal prikke hul i skindet/skrællen på fødevarer såsom kartofler, pølser og frugt før tilberedning for at undgå, at de eksploderer.

## 1.7 Sådan undgår du brandsår

Du skal bruge grydelapper eller grillhandsker, når du tager maden ud af ovnen for at undgå at blive brændt. Når du åbner beholdere, popcornposer, kogeposer osv., skal du holde disse væk fra ansigtet og hænderne, således at dampen kan slippe ud, og du undgår at blive forbrændt.

Beholderens temperatur er ikke en sand indikation af føde- eller drikkevarernes temperatur. Du skal altid teste madens temperatur. Hold altid god afstand til ovnen, når du åbner ovndøren, så du undgår at blive forbrændt af damp og varme, der siver ud fra ovnen. Efter opvarmning skal du skære fyldte, tilberedte fødevarer i skiver, så dampen kan sive ud, og du derved kan undgå forbrændinger.

Du må ikke lægge din vægt over på ovndøren. Undgå at lege med ovnen eller bruge den som legetøj. Børn skal kende alle vigtige sikkerhedsregler: de skal bruge grillhandsker og være forsigtige, når de fjerner forseglinger på fødevarer. Børn skal være særligt opmærksomme på indpakninger (f.eks. selvopvarmende materialer), der er beregnet til at gøre maden sprød, da de kan være ekstra varme.

## 1.8 Andre advarsler

Du må aldrig på nogen måde ændre på ovnen. Ovnen er kun egnet til tilberedning af fødevarer i hjemmet og må kun bruges til madlavning. Den er ikke egnet til erhvervs-mæssig brug eller brug i laboratorier.

## 1.9 Sådan opnår du problemfri brug af ovnen og undgår skade

Brug aldrig ovnen, hvis den er tom, undtagen hvis det anbefales i brugervejledningen, da det kan beskadige ovnen. Når du bruger en bruningsstallerken eller et selvopvarmende materiale, skal du altid placere en varmeresistent ikke-leder såsom en porcelænstallerken under

denne for at forhindre skade på drejetallerkenen og drejetallerkenens sokkel på grund af varmepåvirkningen. Den forvarmningstid, der er angivet i opskriften, må ikke overskrides. Du må ikke bruge kogegrej af metal, som tilbagekaster mikrobølgerne og derved kan forårsage elektrisk buedannelse. Brug ikke dåser i ovnen. Du må kun bruge drejetallerkener og sokler til drejetallerkener, der er beregnet til denne ovn. Ovnens må ikke bruges uden drejetallerken.

Sådan undgår du, at drejetallerkenen går i stykker:

- Lad drejetallerkenen afkøle, før du rengør den med vand.
- Du må ikke sætte varm mad eller varmt kogegrej på en kold drejetallerken.
- Du må ikke sætte kold mad eller koldt kogegrej på en varm drejetallerken.

Placer ikke nogen genstand på det ydre kabinet, mens ovnen er i brug. Brug ikke plastikbeholdere beregnet til mikrobølgeovn, hvis ovnen stadig er varm efter brug af GRILL, KOMBINATIONSGRILL og AUTOMATISK TILBEREDNING da de kan smelte. Plastikbeholdere må ikke bruges til de ovenstående indstillinger, medmindre producenten siger, at de er egnede.



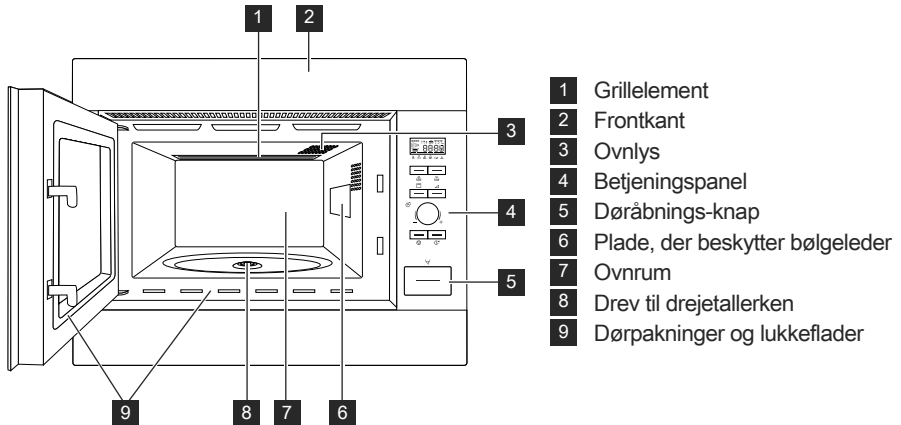
### **VIGTIGT!**

Hvis du er i tvivl om, hvordan ovnen tilsluttes, skal du kontakte en autoriseret og faguddannet elektriker.

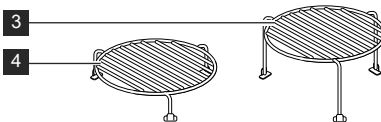
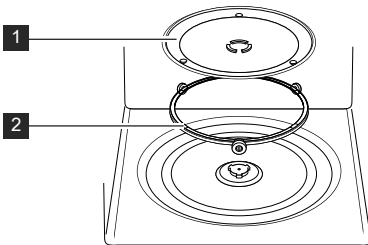
Hverken producenten eller forhandleren kan påtage sig noget ansvar for beskadigelse af ovnen eller personskaade, der måtte opstå, hvis den korrekte procedure for tilslutning af ovnen ikke følges. Der kan af og til dannes vanddamp eller vanddråber på ovnvæggene eller omkring dørpakningerne og lukkefladen. Dette er helt normalt og er ikke tegn på utæthed eller anden form for funktionssvigt.

## 2. OVERSICHT OVER APPARATET

### 2.1 Mikrobølgeovn



### 2.2 Tilbehør



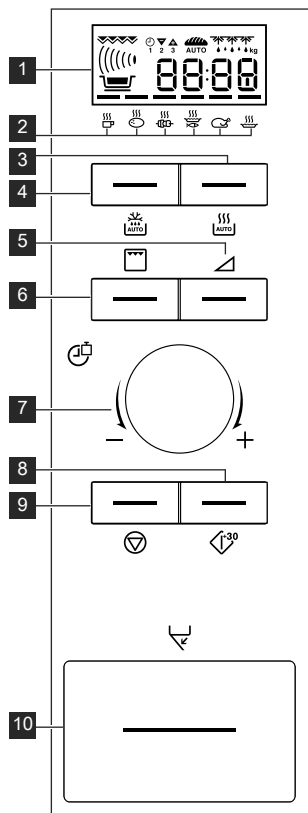
Kontroller, om du har modtaget følgende tilbehør:

- 1 Drejetallerken
- 2 Sokkel til drejetallerken
- 3 Høj rist
- 4 Lav rist

- Placer soklen til drejetallerkenen på ovnrums bund.
- Du skal herefter placere drejetallerkenen på soklen.
- For at undgå skade på drejetallerkenen skal du sikre dig, at skåle eller beholdere løftes fri af drejetallerkenens kant, når du fjerner dem fra ovnen.

**i** Når du bestiller tilbehør, skal du nævne navnet på reservedelen og modelnavnet til din forhandler eller en autoriseret Electrolux Service A/S.

### 3. BETJENINGSPANEL



- |   |   |
|---|---|
| <p><b>1</b> Digitalt display indikatorer</p> <p><b>2</b> Grill</p> <p><b>3</b> Mikrobølger</p> <p><b>4</b> Kombinationsgrill</p> <p><b>5</b> Uret</p> <p><b>6</b> Madlavnings stadier</p> <p><b>7</b> Plus/Minus</p> <p><b>8</b> Automatisk optøning brød</p> <p><b>9</b> Automatisk optøning</p> <p><b>10</b> Vægt</p> | <p><b>2</b> Automatisk tilberedning indikatorer</p> <p><b>3</b> Automatisk tilberedning knap</p> <p><b>4</b> Automatisk optøning knap</p> <p><b>5</b> Effekt knap</p> <p><b>6</b> Grill knap</p> <p><b>7</b> Timer/Vægt-drejeknap</p> <p><b>8</b> Start/+30-knap</p> <p><b>9</b> Stop-knap</p> <p><b>10</b> Døråbnings-knap</p> |
|---|---|

### 4. FØR IBRUGTAGNING

#### 4.1 Econ-tilstand

Ovenen står i energisparetilstanden ("Econ").

1. Tilslut ovenen.
2. Displayet viser: Econ.
3. Displayet vil tælle ned fra 3:00 til nul.
4. Når nul er nået, skifter ovenen til Econ-tilstanden, og displayet slukker.

**i** Indstil uret for at annullere Econ-tilstanden.

#### 4.2 Indstilling af uret




Ovenen har ur med 12 og 24 timers visning.

**Eksempel:** Indstil uret på klokken 11:30 (ur med 12 timers visning).

1. Åbn døren.
2. Displayet viser: Econ.
3. Tryk på knappen **START/+30**, og hold den inde i 5 sekunder. Ovenen bipper. Displayet viser:
4. Drej knappen **TIMER/VÆGT** for at indstille timerne.
5. Tryk én gang på knappen **START/+30**, og drej derefter knappen **TIMER/VÆGT** for at indstille minutterne.
6. Tryk på knappen **START/+30**.
7. Kontrollér displayet:
8. Luk døren.

- i** Du kan dreje knappen **TIMER/VÆGT** med eller mod uret. Hvis du trykker på knappen **STOP**, stilles uret ikke. Displayet viser: Econ.



**Eksempel:** Sådan indstiller du uret til 23:30 (24-timers ur).

1. Åbn døren.
2. Displayet viser: Econ.
3. Tryk på knappen **START/+30**, og hold den inde i 5 sekunder. Ovnens bipper. Displayet viser: 
4. Tryk på knappen **START/+30**. Displayet viser: 
5. Drej knappen **TIMER/VÆGT** for at indstille timerne.
6. Tryk én gang på knappen **START/+30**, og drej derefter knappen **TIMER/VÆGT** for at indstille minutterne.
7. Tryk på knappen **START/+30**.
8. Kontrollér displayet: 
9. Luk døren.


- i** Du kan dreje knappen **TIMER/VÆGT** med eller mod uret. Hvis du trykker på knappen **STOP**, stilles uret ikke. Displayet viser: Econ.

### 4.3 Justering af tiden når uret er sat

**Eksempel:** Sådan indstiller du uret til 11:45.

1. Åbn døren.
2. Tryk på knappen **START/+30**, og hold den inde i 5 sekunder. Ovnens bipper. Displayet viser: 
- (Hvis du ønsker at ændre urets visning til 24 timer, skal du trykke på knappen **START/+30** igen.)
3. Drej knappen **TIMER/VÆGT** for at indstille timerne.
4. Tryk én gang på knappen **START/+30**, og drej derefter knappen **TIMER/VÆGT** for at indstille minutterne.
5. Tryk på knappen **START/+30**.
6. Kontrollér displayet: 

### 4.4 Hvis du vil annullere ur og indstille Econ tilstand

1. Åbn døren.
2. Tryk på knappen **START/+30**, og hold den inde i 5 sekunder. Ovnens bipper. Displayet viser: 
- (Hvis du ønsker at ændre urets visning til 24 timer, skal du trykke på knappen **START/+30** igen.)
3. Tryk på knappen **STOP**.
4. Displayet viser: Econ.
5. Luk døren.
6. Displayet vil tælle ned fra 3:00 til nul.
7. Når nul er nået, skifter ovnen til Econ-tilstanden, og displayet slukker.

### 4.5 Børnelås

Ovnens sikkerhedsfunktion, som forhindrer, at et barn kan starte ovnen ved et uheld. Når låsen er aktiveret, vil ingen dele af mikrobølgeovnen fungere, før låsefunktionen er annulleret.

**Eksempel:** Aktivering af børnelåsen.

1. Tryk og hold **STOP**-knappen nede i 5 sekunder.
2. Ovnens bipper, og "LOC" vises på displayet.

- i** Børnelåsen annulleres ved at holde **STOP**-knappen inde i 5 sekunder. Ovnens bipper to gange, hvorefter klokkeslættet vises. Børnelåsen kan ikke aktiveres, hvis uret ikke er indstillet.

## 5. BETJENING AF MIKROBØLGEOVNEN

### 5.1 Kogegrej, der tåler mikroovn

Kogegrej	Mikrobøl- gesikker	Bemærkninger
Alufolie/ foliebeholdere	✓ / ✗	Små stykker alufolie kan bruges til at beskytte mad, så de ikke tilberedes for meget. Hold folien mindst 2 cm fra ovns vægge, da der ellers dannes lysbuer. Det frarådes at anvende foliebeholdere, medmindre fabrikanten angiver, at de er egnede. Følg brugsanvisningen nøje.
Porcelæn og keramik	✓ / ✗	Porcelæn, keramik, glaseret lertøj, fajance o.lign. er som regel velegnede, medmindre de har metaldekoration.
Ildfast glas, f.eks. Pyrex®	✓	Der skal udvises forsigtighed, hvis der anvendes fine glasartikler, da de kan gå i stykker eller revne, hvis de opvarmes for hurtigt.
Metal	✗	Det frarådes at anvende kogegrej af metal i mikrobølgeovn, da der kan dannes lysbuer, som kan medføre brand.
Plast/polystyren, f.eks. fast food - beholdere	✓	Der skal udvises forsigtighed, da visse beholdere kan smelte, blive skæve eller misfarvede ved høje temperaturer.
Fryse-/stegeposer	✓	Skal prikkes, så dampen kan slippe ud. Sørg for at poserne egner sig til brug i mikrobølgeovn. Brug ikke plast- eller metalclips, da de kan smelte eller der kan gå ild i dem på grund af lysbuedannelse.
Papirtallerkener, papkrus og - samt køkkenrulle	✓	Må kun anvendes til opvarmning eller til at absorbere fugt. Der skal udvises forsigtighed, da overophedning kan forårsage brand.
Beholdere af strå og træ	✓	Hold altid øje med ovnen, når disse materialer anvendes, da overophedning kan forårsage brand.
Genbrugspapir og avispapir	✗	Kan indeholde små stykker metal, som kan forårsage lysbuedannelse og medføre brand.



## 5.2 Mikrobølger tilberedning vejledning

<b>Mikrobølger tilberedning vejledning</b>	
Sammensætning	Mad med højt fedt- eller sukkerindhold (f.eks. frugtkager) behøver mindre tilberedningstid. Pas på, da overopvarmning kan medføre brand.
Størrelse	Det er bedst, at alle stykker er af samme størrelse, for at de kan blive tilberedt jævnt.
Temperatur	Madens begyndelsestemperatur påvirker den nødvendige tilberedningstid. Skær i madvarer med fyld, (f.eks. doughnuts med syltetøjsfyld), så varmen eller dampen kan slippe ud.
Placering	De tykkeste dele af maden skal placeres mod yderkanten af fadet, (f.eks. kyllingelår).
Tildækning	Brug prikket plastfolie, der er egnet til brug i mikrobølgeovn, eller et egnet låg.
Prikning	Madvarer med skræl, skind eller hinde skal prikkes flere steder inden tilberedning eller opvarmning, da dampen kan hobe sig op og få maden til at sprænge, (f.eks. kartofler, fisk, kylling, pølser).  <b>VIGTIGT!</b> Æg må ikke tilberedes i mikrobølgeovn, da de kan sprænge, selv efter tilberedningen er slut, (f.eks. pocherede, stegte, hårdkogte æg).
Omrøring, vending og omplacering	For jævn tilberedning er det vigtigt at omrøre, vende og omplacere maden under tilberedning. Maden skal altid røres og omplaceres fra yderkanten og ind mod midten.
Hviletid	Det er nødvendigt, at maden får lov til at hvile, efter at den er taget ud af mikrobølgeovnen, så varmen kan blive fordelt jævnt i maden.
Beskyttelse	Varme områder kan beskyttes med små stykker alufolie, som tilbagekaster mikrobølger, (f.eks. låg og vinger på en kylling).

## 5.3 Mikrobølger tilberedning

Ovnen har 6 effektniveauer.

<b>Effektindstilling</b>	<b>Anvendelsesforslag</b>
900 W/HØJ	Bruges til hurtig tilberedning eller genopvarmning, (f.eks. suppe, gryderetter, dåsemad, varme drikke, grønsager, fisk osv).
630 W	Bruges til længerevarende tilberedning af mere kompakte madvarer som f.eks. steg, forløren hare og tallerkenretter samt til mere sarte retter som f.eks. ostesauce og sukkerbrødskegler. Ved denne lave temperatur koger saucen ikke over, og maden bliver jævnt tilberedt uden at få for meget i de yderste lag.
450 W	Bruges til kompakte madvarer, som kræver lang tilberedningstid, når de tilberedes i en almindelig ovn. Disse er (f.eks. oksekødsretter), hvor det tilrådes at bruge denne indstilling for at sikre, at kødet bliver mørt.
270 W/OPTØNING	Bruges til optøning. Vælg denne indstilling for at sikre, at maden optøs jævnt. Denne indstilling er også ideel til tilberedning ved svag varme af ris, pasta og æggecreme.
90 W	Til forsigtig optøning, (f.eks. cremekage eller wienerbrød).
0 W	Hvile/minutur.

W = WATT

**Eksempel:** Lad os f.eks. antage, at du ønsker at varme suppe i 2 minutter og 30 sekunder ved en effekt på 630 W.

Tilberedningstid	Tid øges med
0-5 minutter	15 sekunder
5-10 minutter	30 sekunder
10-30 minutter	1 minut
30-90 minutter	5 minutter

1. Tryk på **EFFEKT** knap to gange.
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje **TIMER/VÆGT** mod uret indtil 2.30 displayet.
3. Tryk på knappen **START/+30**.



#### **VIGTIGT!**

Hvis der ikke angives nogen effekt, vælges 900 W/HØJ automatisk.

- Hvis døren åbnes under tilberedningsprocessen, stopper tilberedningstiden, der vises i det digitale display, automatisk. Tilberedningstiden begynder igen at tælle nedad, når døren lukkes, og der trykkes på **START/+30**.
- Hvis du ønsker at kende effektniveauet under tilberedningstiden, skal du trykke på knappen **EFFEKT**.
- Du kan forøge eller reducere tilberedningstiden under tilberedning ved at dreje på **TIMER/VÆGT**-knappen.
- Du kan ændre effektniveauet under tilberedning ved at trykke på **EFFEKT**-knappen.
- Et program annulleres under tilberedning ved at trykke to gange på **STOP**-knappen.

## 5.4 Reduceret effektniveau

Tilberedningstilstand	Standardtid	Reduceret effekt
Mikrobølgeovn 900 W	20 minutter	Mikrobølgeovn 630 W
Grill	20 minutter	Grill - 50 %
Kombinationsgrill	Grill - 20 minutter	Grill - 50 %

## 5.5 Minutur

**Eksempel:** Indstilling af minuturet til 7 minutter.

1. Tryk på knappen **EFFEKT** 7 gange.
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje **TIMER/VÆGT** mod uret indtil 7.00 displayet.
3. Tryk på knappen **START/+30**.

Tryk på **STOP**-knappen for at standse minuturet midlertidigt. Minuturet startes igen ved at trykke på **START/+30** og annulleres ved at trykke på **STOP** igen.

## 5.6 Tilsæt 30 sekunder

### Direkte start

Du kan starte ovnen ved en effekt på 900 W/HØJ i 30 sekunder ved at trykke på **START/+30**.

### Forlængelse af tilberedningstiden

Du kan forlænge tilberedningstiden under manuel tilberedning med 30 sekunder ad gangen, hvis der trykkes på knappen, mens ovnen er i gang.



Du kan endvidere benytte +30 sekunder i grill-funktionen. Du kan ikke benytte denne funktion under automatisk tilberedning eller automatisk optøning.

## 5.7 Plus and minus

Funktionen **PLUS**  $\triangle$  og **MINUS**  $\nabla$  giver mulighed for at forøge eller reducere tilberedningstiden, når du benytter de automatiske programmer.

**Eksempel:** Tilberedning af 0,3 kg kartofler, kogt bløde.

1. Vælg den rette menu ved at trykke på **AUTOMATISK TILBEREDNING** knap to gange.
2. Dreje **TIMER/VÆGT**-drejeknap indtil 0.3 displayet.
3. Tryk på **EFFEKT**-knappen én gang for at vælge **PLUS**  $\triangle$ -justeringen.
4. Tryk på knappen **START/+30**.

- i** Annuller **PLUS/MINUS** ved at trykke på effektniveauknappen tre gange. Hvis du vælger **PLUS**, viser displayet  $\triangle$ . Hvis du vælger **MINUS**, viser displayet  $\nabla$ .

## 5.8 Tilberedning med grill & kombinationsgrill

Denne mikrobølgeovn har to GRILL funktioner:

Grill

Kombinationsgrill (Grill med mikrobølgeovn)

- i** **VIGTIGT!**  
Det anbefales at bruge den høje eller lave rist til grillstegning. Første gang, du bruger grillen, vil du muligvis registrere røg eller en brændt lugt. Dette er helt normalt og betyder ikke, at ovnen er i uorden. Du kan undgå dette problem ved at sætte ovnen til at køre i 20 minutter uden mad, før du bruger den til mad.

## Tilberedning med grill

**Eksempel:** Ristning af brød i 4 minutter.

1. Tryk på **GRILL** knap engange.
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje **TIMER/VÆGT** mod uret indtil 4.00 displayet.
3. Tryk på knappen **START/+30**.

## Tilberedning med kombinationsgrill

Denne funktion bruger en kombination af grill og mikrobølgeovn. Mikrobølgeovnens effekt er forindstillet til 270 W.

Knap	Display
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

**Eksempel:** Tilberedning af kebab i 7 minutter med **KOMBINATIONSGRILL** (450 W).

1. Tryk på **GRILL** knap 3 gange.
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje **TIMER/VÆGT** mod uret indtil 7.00 displayet.
3. Tryk på knappen **START/+30**.

## 5.9 Flere tilberedningsfaser

Der kan programmeres op til tre forskellige faser med en kombination af mikrobølgeovn, grill eller kombinationsgrill.

**Eksempel:** Tilberedning:

trin 1: 2 minutter 30 seconds 630 W

trin 2: 5 minutter grill

1. Tryk på **EFFEKT**niveauknappen to gange
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje **TIMER/VÆGT** mod uret indtil 2.30 displayet.
3. Tryk på **GRILL** knap engang.
4. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje **TIMER/VÆGT** mod uret indtil 5.00 displayet.
5. Tryk på knappen **START/+30**.

Ovnen begynder at køre i 2 minutter og 30 sekunder ved 630 W og derefter i 5 minutter kun på grill.

## 5.10 Automatisk tilberedning & automatisk optøning betjening

Automatisk tilberedning & automatisk optøning beregner automatisk den korrekte tilberedningsmåde og tilberedningstid. Du kan vælge fra 6 menuer for automatisk tilberedning og 2 menuer for automatisk optøning.

Fødevarer	Symbol	Indstilling
Drik		Mikrobølger
Kogte Kartoffler/ Bagte Kartoffler		Mikrobølger
Grillspyd		Mikrobølger + grill
Gratineret fiskefilet		Mikrobølger + grill
Stegt kylling		Mikrobølger + grill
Gratin		Mikrobølger + grill
Kød/fisk/fjerkræ		Mikrobølger
Brød		Mikrobølger

**Eksempel:** Tilberedning af 0,3 kg kartofler.

1. Vælg den rette menu ved at trykke på **AUTOMATISK TILBEREDNING** to gange.













2. Dreje **TIMER/VÆGT**-drejeknap indtil 0.3 i displayet.







3. Tryk på knappen **START/+30**.



Hvis det f.eks. er nødvendigt at vende maden i ovnen, stopper ovnen, og lydssignalet lyder. Den resterende tilberedningstid og alle indikatorerne blinker i displayet. For at starte tilberedningen skal du trykke på **START/+30**. Efter endt automatisk tilberedningstid/optøningstid standser programmet automatisk. Klokkeren lyder, og tilberedningssymbolet blinker. Efter 1 minut og et påmindelsesbip vises klokkeslættet.

## 6. TILBEREDNINGSTABELLER

Automatisk tilberedning	Vægt (øgningsenhed)/ kogegrej	Knap	Procedure
Drik (Te/kaffe) 	1-6 kopper 1 kop = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placer koppen nær drejetallerkenens kant.</li> </ul>
Kogte og bagte kartofler 	0,2-1,0 kg (100 g) Skål med låg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hæld de kogte eller bagte kartofler i en skål.</li> <li>Tilsæt den nødvendige mængde vand (pr. 100 g), ca. 2 tsk. og lidt salt.</li> <li>Læg låg på.</li> <li>Når lydsignalet lyder, skal du røre i maden og dække den til igen.</li> <li>Lad kartoflerne hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.</li> </ul>
Grillspyd 	0,2-0,8 kg (100 g) Høj rist	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Forbered grillspydene efter opskriften.</li> <li>Læg dem på den rist, og start ovnen.</li> <li>Vend dem, når lydsignalet lyder.</li> </ul>
Gratineret fiskefilet 	0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g) Gratinfad Lav rist	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se opskrift på "gratineret fiskefilet".</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Samlet vægt for alle ingredienser.</p>
Stegt kylling 	0,9-1,8 kg (100 g) Tærtefad Lav rist	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bland ingredienserne 2 tsk. olie, 1 spsk. paprika salt og peber og fordel det på kyllingen.</li> <li>Prik kyllingen.</li> <li>Læg kylling med brystsiden nedad i lavt fad.</li> <li>Sæt direkte på drejeskiven, og tilbered.</li> <li>Når lydsignalet lyder, skal du vende maden.</li> <li>Efter tilberedning skal det hvile i ca. 3 min. i ovnen. Tag dernæst ud, og læg på tallerken til servering.</li> </ul>
Gratin 	0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g) Gratinfad Lav rist	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se opskrift på "gratin".</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Samlet vægt for alle ingredienser.</p>

Automatisk optøning	Vægt (øgningsenhed)/ kogegrej	Knap	Procedure
Kød/fisk/fjerkræ  (Hele fisk, fiskesteaks, fiskefileter, kyllingelår, kyllingebryst, hakkekød, steak, koteletter, burgere, pølser)	0,2-1,0 kg (100 g) Tærtetfad	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anbring maden på et tærtetfad midt på drejetallerkenen.</li> <li>Når lydsignalet lyder, skal du vende maden, omfordele den og skille den ad. Dæk tynde lag og varme områder til med små stykker aluminiumsfolie.</li> <li>Lad det stå tildækket med aluminiumsfolie i 15-45 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet.</li> <li>Hakket kød: Vend maden, når lydsignalet lyder. Fjern så vidt muligt de optøede dele.</li> </ul> <p> Uegnet til helt fjerkræ.</p>
Brød  	0,1-1,0 kg (100 g) Tærtetfad	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fordele brødskiverne på et tærtetfad midt på drejetallerkenen. Ved 1,0 kg skal du fordele skiverne direkte på drejetallerkenen.</li> <li>Når lydsignalet lyder, skal du vende brødet, omfordele det, og fjerne de skiver, der er optøet.</li> <li>Lad brødet ligge tildækket med aluminiumsfolie i 5 -15 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet.</li> </ul>

- Kølevarer tilberedes fra 5 °C, mens frostvarer tilberedes fra -18 °C.
- Du skal kun indtaste madens mængde. Inkluder ikke beholderens vægt.
- Du skal bruge manuelle programmer til mad, der vejer mere eller mindre end, hvad der er angivet i automatisk oversigten.
- Sluttemperaturen varierer afhængig af starttemperaturen. Kontroller, at maden er rygende varm efter tilberedning.
- Efter brug af funktionerne mikrobølge/ grill/kombinationsgrill vil køleventilatoren evt. starte.
- Steaks og koteletter skal nedfryses i et lag.
- Hakket kød skal nedfryses i et tyndt lag.

## Opskrifter til automatisk tilberedning

<b>Grillspyd</b>	
4 Stk.	
400 g	skinkekød i tynde skiver
100 g	røget baconstykke
100 g	løg, skåret i kvarter
250 g	tomater, skåret i kvarter
100 g	grøn peber, skåret ud i otte stykker
2 spsk.	olie
4 tsk.	sød paprika
	salt
1 tsk.	cayennepeber
1 tsk.	worcestersauce

1. Sæt skiftevis kød og grøntsager på 4 træspyd.
2. Bland olie og krydderier, og pensl over grillspydene.
3. Læg grillspydene på risten, og tilbered på automatisk tilberedning, "Grillspyd".

<b>Gratineret fiskefilet, 'Italien'</b>			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	fiskefilet
½ spsk.	1 spsk.	1½ spsk.	citronsaft
½ spsk.	1 spsk.	1½ spsk.	ansjossmør
30 g	50 g	80 g	gouda (revet) salt & peber
150 g	300 g	450 g	friske tomater
1 spsk.	1½ spsk.	2 spsk.	hakkede blandede urter
100 g	180 g	280 g	Mozzarella
½ spsk.	¾ spsk.	1 spsk.	basilikum (hakket)

1. Vask og tør fisken, og hæld citronsaft hen over. Tilsæt salt, og smør med ansjossmør.
2. Kom det i et gratinfad (størrelsen afhænger af vægten).
3. Drys goudaen på fisken.
4. Læg tomaterne oven på osten.
5. Krydr med salt, peber og de blandede krydderurter.
6. Hæld væden fra mozzarellaen, skær den i skiver, og fordel osten på tomaterne. Drys basilikummen over osten.
7. Sæt gratinfadet på den lave rist, og tilbered med automatisk tilberedning "Gratineret fiskefilet".
8. Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.

<b>Spinatgratin</b>			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	spinatblade (optøet og med væden trykket fra)
15 g	30 g	45 g	løg (finthakket)
			salt, peber, muskatnød
5 g	10 g	15 g	smør eller margarine (til at smøre fad)
150 g	300 g	450 g	kogte kartofler (skåret i skiver)
35 g	75 g	110 g	kogt skinke (i tern)
50 g	100 g	150 g	cremefraiche
1	2	3	æg
40 g	75 g	115 g	revet ost

1. Bland spinaten med løg, og krydr med salt, peber og muskatnød.
2. Smør gratinfadet. Kom skiftevis et lag kartoffelskiver, skinke i tern og spinat i fadet. Det øverste lag bør være spinat.
3. Bland æggene med cremefraiche, tilsæt salt og peber, og hæld over gratinen.
4. Fordel den revne ost over gratinen.
5. Sæt fadet på den lave rist, og tilbered med automatisk tilberedning, "Gratin".
6. Lad det hvile i 5-10 min. efter tilberedning.

<b>Kartoffel-/courgettegratin</b>			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	smør eller margarine (til at smøre fad)
200 g	400 g	600 g	kogte kartofler (i skiver)
115 g	230 g	345 g	courgette (i tynde skiver)
75 g	150 g	225 g	cremefraiche
1	2	3	æg
½	1	2	fed hvidløg (knust)
			salt & peber
40 g	80 g	120 g	revet goudaost
10 g	20 g	30 g	solsikkekerner

1. Smør gratinfadet, og kom skiftevis et lag skiveskårne kartofler og courgetter i fadet.
2. Bland æggene med cremefraiche, tilsæt salt og peber og hvidløg, og hæld over gratinen.
3. Drys goudaost over gratinen.
4. Afslut med at drysse solsikkekerner over gratinen.
5. Sæt fadet på den lave rist, og tilbered med automatisk tilberedning, "Gratin".
6. Lad det hvile i 5-10 min. efter tilberedning.



Opvarmning af føde- & drikkevarer	Mængde -g/ml-	Indstilling	Effekt Indstilling	Tid -Min-	Tips
Mælk 1 kop	150	Micro	900 W	1	tildækkes ikke
Water 1 kop 6 kopper 1 skål	150	Micro	900 W	2	tildækkes ikke
	900	Micro	900 W	8-10	tildækkes ikke
	1000	Micro	900 W	9-11	tildækkes ikke
Platte (Grøntsager, kød og afpudsning)	400	Micro	900 W	4-6	hæld lidt vand i saucen, dæk til, rør halvvejs gennem opvarmningen
Gryderet/Suppe	200	Micro	900 W	1-2	tildæk, rør rundt efter opvarmning
Grøntsager	500	Micro	900 W	3-5	tilsæt vand, hvis det er nødvendigt, dæk til, rør halvvejs gennem opvarmning
Kød, 1 skive <sup>1)</sup>	200	Micro	900 W	3	fordel saucen i tyndt lag hen over, dæk til
Fiskefilet <sup>1)</sup>	200	Micro	900 W	3-5	tildæk
Kage, 1 stykke	150	Micro	450 W	½ -1	læg i lavt fad
Babymad, 1 glas	190	Micro	450 W	½ -1	læg over i passende mikroovnsbeholder, rør godt efter opvarmning, og test temperatur
Smeltning af smør eller margarine <sup>1)</sup>	50	Micro	900 W	½	tildæk
Smelte chokolade	100	Micro	450 W	3-4	rør indimellem

<sup>1)</sup> Køleskabstemperatur

Optøning	Mængde -g-	Indstil- ling	Effekt Indstil- ling	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Gullasch	500	Micro	270 W	8-9	rør halvvejs gennem optøning	10-30
Kager, pr. stykke	150	Micro	90 W	1-3	anbring på et kagefad	5
Frugt såsom jordbær, hindbær, kirsebær, blommer	250	Micro	270 W	3-5	bred dem jævnt ud, vend dem, når halvdelen af optøningstiden er gået	5

Optøning & tilberedning	Mængde -g-	Indstil- ling	Effekt Indstil- ling	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Fiskefilet	300	Micro	900 W	9-11	tildæk	2
Portion-sanretning	400	Micro	900 W	8-10	på tallerken, dæk til, rør efter 6 minutter	2
Broccoli/ Ærter	300	Micro	900 W	6-8	dæk til, tilsæt 3-5 spsk. vand, rør indimellem under tilberedningen	2
Kogte kartofler	500	Micro	900 W	9-11	dæk til, tilsæt 3-5 spsk. vand, rør indimellem under tilberedningen	2

Tilberedning, grillning & bruning	Mængde -g-	Indstilling	Effekt Indstilling	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Broccoli/ Ærter	500	Micro	900 W	6-8	skær dem i ringe, tilsæt 4-5 spsk. vand, dæk til, rør indimellem under tilberedningen	-
Gulerødder	500	Micro	900 W	9-11	skær dem i ringe, tilsæt 4-5 spsk. vand, dæk til, rør indimellem under tilberedningen	-
Steg (Svinekød, kalvekød, lam)	1000	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	450 W 450 W 450 W 450 W	16-18 5-7 <sup>1)</sup> 14-16 4-6	smag til med krydderier, sæt det på den lave rist, vend efter kalvekød, halvdelen af tiden <sup>1)</sup>	10
Roastbeef (medium)	1000	Micro Dual Grill Dual Grill	630 W 630 W 630 W	5-8 8-10 <sup>1)</sup> 3-5	tilsæt krydderier efter smag, læg på den lave rille, vend efter <sup>1)</sup>	10
Kyllingelår	200	Dual Grill Grill	450 W	6-7 <sup>1)</sup> 4-6	smag til med krydderier, sæt det på den høje rist med skindet nedad, vend efter halvdelen af tiden <sup>1)</sup>	3
Tykstegsfileter, 2 stk., medium	400	Grill Grill		11-12 <sup>1)</sup> 6-8	anbring det på den høje rist, vend efter halvdelen af tiden <sup>1)</sup> , smag til med krydderier efter grillstegning	
Bruning af gratinretter		Grill		8-13	sæt fad på den lave rille	
Croque Monsieur	1 stk.	Micro Grill	450 W	½ 5-6	rist brødet, og smør det, slut af med skive kogt skinke, en skive ananas og en skive ost	
Frossen Pizza	400	Micro Dual Grill	450 W 450 W	6-7 6-7	sæt det på den lave rist	

**i** Tilberedningstiderne anført i oversigterne er kun vejledende og kan variere i henhold til den frosne mads starttemperatur, dens sammensætning og vægt.

## 7. VEDLIGEHOLDELSE & RENGØRING

### PAS PÅ!

UNDLAD AT BENYTTE PROFESSIONELLE OVNRENSEMITLER, DAMPRENSERE, SKUREMITLER, SKRAPPE RENGØRINGSMITLER, MIDLER, DER INDEHOLDER NATRIUMHYDROXID, ELLER SKURESVAMPE PÅ NOGEN SOM HELST DEL AF DIN MIKROBØLGEOVN.

RENGØR OVNEN MED JÆVNE MELLEMRUM, OG FJERN EVENTUELLE AFLEJREDE MADRESTER. Holdes ovnen ikke ren, kan dens flader beskadiges, hvilket kan påvirke apparatets levetid og måske også resultere i farlige situationer.

### Ovnens ydre

Ovnens yderside er nem at rengøre med mild sæbe og vand. Sørg for at tørre sæben af med en blød klud, og tør det ydre med et blødt håndklæde.

### Ovnens betjeningspanel

Åbn døren før rengøring for at deaktivere betjeningspanelet. Vær forsigtig, når du gør betjeningspanelet rent. Brug en klud, der kun er fugtet med vand, og tør forsigtigt panelet, indtil det er rent. Undgå at bruge for meget vand. Brug ikke nogen form for kemiske eller slibende rengøringsmidler.

### Ovnens indre

Il forbindelse med rengøring skal du tørre alle stænk eller pletter af med en blød, fugtig klud eller svamp efter hver brug, mens ovnen stadig er varm. Hvis ovnen er meget snavset, kan du bruge en mild sæbeopløsning og tørre af flere gange med en blød klud, indtil det hele er væk. Du må ikke fjerne pladen, der beskytter bølgelederen.

Sørg for, at den milde sæbeopløsning eller vandet ikke trænger ind i de små ventilationsåbninger i væggen, da det kan beskadige ovnen.

Brug ikke ovrensmedler i ovnrummet.

Opvarm regelmæssigt ovnen med grillen. Spildt mad eller fedt kan få ovnen til at ryge eller give en dårlig lugt.

### Drejetallerken og drejetallerken sokkel

Tag drejetallerkenen og soklen til drejetallerkenen ud af ovnen. Vask drejetallerkenen og soklen til drejetallerkenen med en mild sæbeopløsning. Tør med en blød klud. Både drejetallerkenen og soklen til drejetallerkenen kan gå i opvaskemaskinen.

### Dør

Rengør regelmæssigt begge dørens sider, dørpakningerne og dens overflader med en blød, fugtig klud for at fjerne al snavs. Brug ikke skrappe, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasovndøren med, da disse kan ridse overfladen, hvilket kan medføre, at glasset knuses.

### Riste

Ristene skal vaskes med en mild opløsning med opvaskemiddel og tørres af. Ristene kan gå i opvaskemaskinen.



### VIGTIGT!

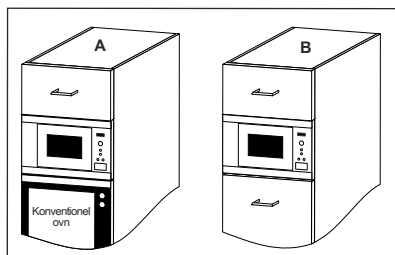
Undlad at benytte en damprens.

## 8. HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS

Symptom	Tjek/tip . . .
Mikrobølgeovnen ikke fungerer som den skal?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sikringerne i sikringsdåsen fungerer.</li> <li>• Der har været strømafbrydelse.</li> <li>• Hvis sikringerne fortsat springer, skal du kontakte en autoriseret elektriker.</li> </ul>
Mikrobølgeovnen fungerer ikke som den skal?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovn døren er ordentligt lukket.</li> <li>• Dørpakningerne og lukkefladerne er rene.</li> <li>• Der er trykket på <b>START/+30</b>-knappen.</li> </ul>
Drejetallerkenen drejer ikke rundt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soklen på drejetallerkenen er ikke korrekt forbundet til drevet.</li> <li>• At kogegrejet ikke rager ud over drejetallerkenen.</li> <li>• Madvarer ikke rager ud over drejetallerkenens kant og dermed forhindrer drejetallerkenen i at rotere.</li> <li>• Der ikke er noget i fordybningen under drejetallerkenen.</li> </ul>
Mikrobølgeovnen vil ikke slukke?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kobl ovnen fra sikringsdåsen.</li> <li>• Ring til Electrolux Service A/S.</li> </ul>
Lyset i mikrobølgeovnen fungerer ikke som det skal?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ring til Electrolux Service A/S.</li> </ul>
Det tager længere tid end før at opvarme maden helt og tilberede den?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indstil en længere tilberedningstid (dobbelte så stor mængde = næsten dobbelt så lang tid) eller.</li> <li>• Hvis maden er koldere end sædvanlig, skal du af og til vende maden, eller.</li> <li>• Indstille ovnen på en højere effekt.</li> </ul>

## 9. INSTALLERING

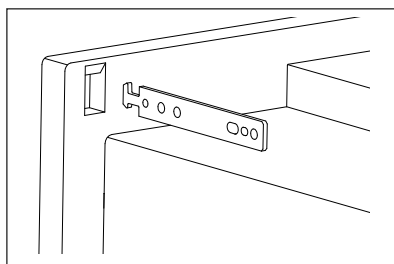
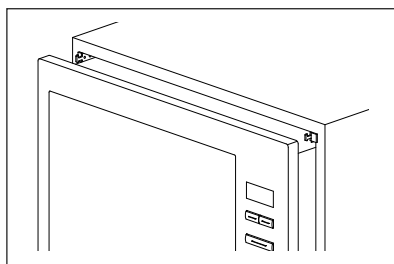
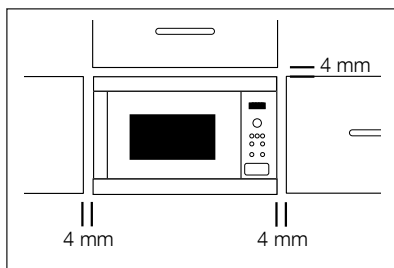
Mikrobølgeovnen kan monteres i position A eller B:



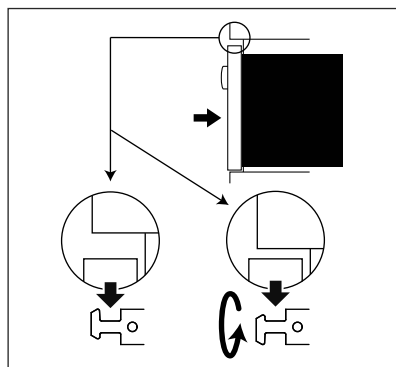
Position	Størrelse på åbningen		
	L	D	H
A	560 x 550 x 450		
B	560 x 500 x 450		

Mål i (mm)

### 9.1 Installering af ovnen



1. Fjern al emballage, og kontroller omhyggeligt, om der er tegn på skade.
2. Montér fastgøringsskrogene på køkkenskabet ved at følge vejledningsarket og bruge den medfølgende skabelon.
3. Sæt langsomt mikroovnen ind i køkkenskabet uden at tvinge den ind. Ovnens skal løftes op på fastgøringsskrogene og derefter sænkes på plads. Hvis der mødes modstand under monteringen, kan kroge vendes om. Ovnens frontramme skal slutte tæt mod køkkenlågets frontåbning.
4. Sørg for, at ovnen står stabilt og ikke sidder skråt. Du skal sikre dig, at der er en åbning på 4 mm mellem skabsdøren og toppen af rammen (se diagrammet).

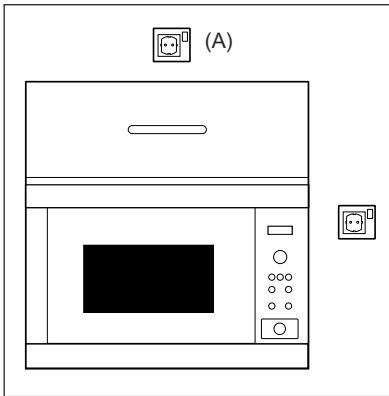


**VIGTIGT!**

Ovnen bør placeres således at bunden befinder sig mindst 85 cm fra gulvet. Det er vigtigt at sikre, at ovnen installeres i overensstemmelse med

instruktionerne i denne brugervejledning og brugervejledningen til det konventionelle komfur/den konventionelle ovn.

## 9.2 Tilslutning af ovnen til strømforsyningen



- Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde. Eller det skal være muligt at afbryde ovnen fra strømforsyningen ved at indsætte en afbryder i den faste ledning i overensstemmelse med reglerne for elektriske tilslutninger.
- Stikkontakten bør ikke være placeret bag ved skabet.
- Den bedste placering er oven over skabet, se (A).
- Slut ovnen til en enfaset 230 V/50 Hz vekselstrøm via et korrekt installeret jordstik. Stikket skal være forsynet med en sikring på 16 A.
- Strømforsyningsledningen må kun udskiftes af en elektriker.
- Før installering skal du binde et stykke tråd fast til strømforsyningsledningen for at lette tilslutningen til punkt (A), når ovnen er installeret.
- Sørg for, at strømforsyningsledningen IKKE kommer i klemme, når ovnen placeres i skabet.
- Du må ikke dyppe strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske.

## 9.3 Elektriske tilslutninger

**ADVARSEL!**

DENNE OVN SKAL JORDES

Producenten fraskriver sig erstatningsansvar, hvis denne sikkerhedsforanstaltning ikke overholdes.

Hvis stikket, som er tilsluttet ovnen, ikke passer til stikkontakten, skal du ringe til din lokale, autoriserede Electrolux Service A/S.

## 10. SPECIFIKATIONER


Vekselstrømsspænding	230 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/afbryder	16 A Minimum
Nødvendig strømforsyning:	Mikrobølgeovn 1,37 kW Grill 1,00 kW Mikrobølgeovn/Grill 2,35 kW
Afgiven effekt:	Mikrobølgeovn 900 W (IEC 60705) Grill 1000 W
Mikrobølgeovens frekvens	2450 MHz <sup>1)</sup> (Gruppe 2/Klasse B)
Udvendige dimensioner:	EMS26254O 594 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Ovnrummets dimensioner	342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (D) <sup>2)</sup>
Ovnens kapacitet	26 liter <sup>2)</sup>
Drejetallerken	Ø 325 mm, glass
Vægt	ca 19,5 kg
Ovnlampe	25 W/240-250 V

- <sup>1)</sup> Dette produkt opfylder kravene i europæisk standard EN55011. I overensstemmelse med denne standard klassificeres dette produkt som udstyr fra gruppe 2, klasse B. Gruppe 2 betyder, at udstyret forsætligt genererer radiofrekvensenergi i form af elektromagnetisk bestråling til varmebehandling af fødevarer. Klasse B-udstyr betyder, at apparatet er egnet til anvendelse i almindelige husstande.
- <sup>2)</sup> Den indre kapacitet beregnes ved at måle den maksimale bredde, dybde og højde. Ovnens faktiske kapacitet til at rumme mad er mindre.


Denne ovn opfylder de krav, der fremgår af direktiverne 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC og 2011/65/EU.

SPECIFIKATIONERNE KAN ÆNDRES UDEN VARSEL SOM ET LED I EN FORTSAT FORBEDRING AF PRODUKTET

## 11. MILJØOPLYSNINGER

Genbrug materialer med symbolet . Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug.

Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.



# SISÄLLYSLUETTELO

1. TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA .....	106
2. TUOTEKUVAUS .....	111
3. OHJAUSPANEELI .....	112
4. ENNEN KÄYTTÖÄ .....	112
5. KÄYTTÖ .....	114
6. OHJELMAKAAVIOT .....	119
7. HOITO & PUHDISTUS .....	125
8. ONGELMATILANTEET .....	126
9. ASENNUS .....	127
10. TEKNISET TIEDOT .....	129
11. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA .....	129

## 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](http://www.electrolux.com)**



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:  
**[www.electrolux.com/shop](http://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 suojuus, 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 käyttöoh-jeessa 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 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, aistivammaiset sekä henkilöt, joilta puuttuu riittävä kokemus tai tietämys, voivat käyttää tätä laitetta valvotusti tai jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. On valvottava, että lapset eivät leiki laitteella. Lapsi

ei saa puhdistaa eikä huoltaa laitetta, paitsi jos hän on vähintään 8-vuotias ja aikuisen valvonnassa.

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. Uunია 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 oppoastoon 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 jälkeä, että asetukset ovat oikeat ja että uuni toimii halutulla tavalla. Katso neuvoja käyttöohjeesta ja keittokirjaosasta. Uunია ei saa käyttää luukun ollessa auki eikä luukun turvalukitusta saa muuttaa mitenkään. Älä käytä uunია, jos luukun tiivisteiden ja tiivisteipintojen välissä on jotain.

Henkilöiden, joilla on SYDÄMENTAHDISTIN, on noudatettava lääkäriltä tai sydämentahdistimen

valmistajalta saamiaa mikroaaltouunien käyttöön liittyviä varotoimia.

#### 1.5 Sähköiskujen välttäminen

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

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

#### 1.6 Räjähdyksen ja äkillisen kiehumisen välttäminen

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

Purkausmaisesti kieuvan 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. Luukkuava avattaessa on varottava kuumia höyryjä, jotka voivat aiheuttaa palovammoja. Täytetyt ruoat on viipaloitava kuumennuksen jälkeen, jotta höyry pääsee purkautumaan ja vältytään 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 laboratorioikäyttöön.

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



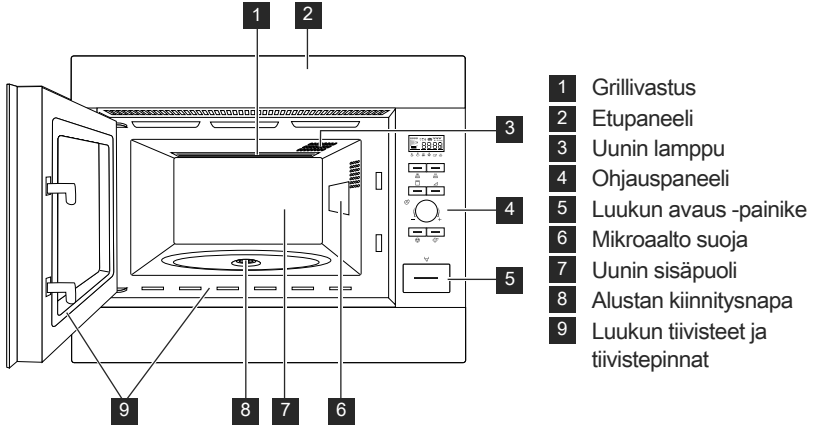
### TÄRKEÄÄ!

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

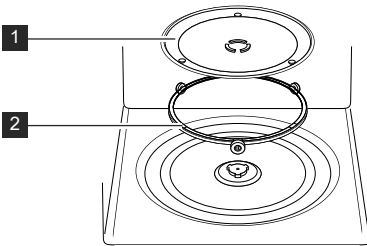
Valmistaja ja jälleen-myyjä eivät ota vastuuta uunin vahingoittumisesta tai henkilöva-hingoista, jotka seuraavat virheellisestä sähkökytkennästä. Uunin seinämiin sekä luukun tiivisteiden ja tiivistepin-tojen ympärille voi toisinaan tiivistyä kosteutta tai muodostua pisaroita. Tämä on normaalia eikä tarkoita,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

## 2. TUOTEKUVAUS

### 2.1 Mikroaaltouuni



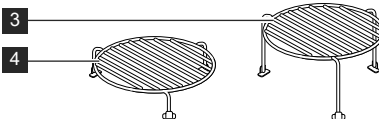
### 2.2 Lisävarusteet



Tarkista, että uunin mukana on toimitettu seuraavat lisävarusteet:

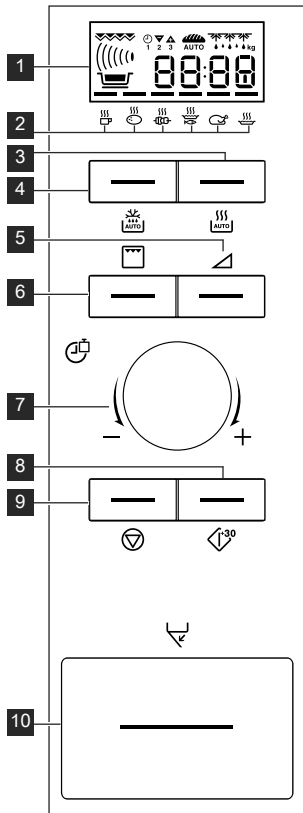
- 1 Pyörivä alusta
- 2 Alustan kannatin
- 3 Korkea ritilä
- 4 Matala ritilä

- 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 merkivalot



Grill



Mikroaallot



Yhdistelmägrilli



Kello



Ruuanlaittovaiheet



Plus- ja miinustoiminnot



Automaattisulatus leipä



Automaattisulatus



Paino

#### 2 Automaattikypsennys merkivalot

#### 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: ° 12H
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 nolnaan.
  7. Kun laskuri saavuttaa nolnan, 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, noudata tarkkaan annettuja ohjeita.
Porsliini ja keramiikka	✓ / ✗	Porsliiniset astiat, saviastiat, lasitetusta keramiikasta ja luuporsliinista 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 sanomalehti- paperi	✗	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 ylikuuminen voi aiheuttaa syttymisen palamaan.
Koko	Tasaisen kypsyttämisen saamiseksi on parasta, että kaikki ruoan osat paloitellaan samankokoisiksi.
Lämpötila	Ruuan alustava lämpötila vaikuttaa kyseisen ruoan vaatiman kypsyttämisaian pituuteen. Halkaise ruoat, joissa on täytettä, kuten hillomunkit, niiden lämmön laskemiseksi tai höyryn vähentämiseksi.
Järjestele	Aseta ruoan paksuimmat osat astian ulko-osaa kohti. Esim. kanankoivet.
Peitä	Käytä 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.
	 <b>TÄRKEÄÄ!</b> 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 ulkosivuulta 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 mikroaaltoja.

## 5.3 Mikroaallot kypsennys

Unissa on 6 tehoasetusta.

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

1. Paina **TEHOASETUS** painiketta kaksi kertaa.
2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä **AJASTIN/PAINO** säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 2.30 tulee näytölle.
3. Paina **START/+30** painiketta.



### **TÄRKEÄÄ!**

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

- Jos luukku avataan kypsennyksen aikana, kypsennysaika pysähtyy automaattisesti. Kypsennysaika alkaa kulua uudelleen, kun luukku suljetaan ja painetaan **START/+30** painiketta.
- Mikroaaltojen tehoasetus voidaan tarkistaa kypsennyksen aikana painamalla **TEHOASETUS** painiketta.
- 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 900 W	20 minuuttia	Mikroaalto 630 W
Grill	20 minuuttia	Grill - 50 %
Yhdistelmägrilli	Grill - 20 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

### Pikakäynnisty

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



### Kypsennysajan pidentäminen

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







30 sekunnin lisäysoimintoa 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 **AUTOMAATTIKYSPENNYS**-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.

-  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).

-  **TÄRKKÄÄ!**  
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 270 W.

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

**Esimerkki:** Grillivartaat valmistus seitsemässä minuutissa.

## YHDISTELMÄGRILLILLÄ (450 W).

1. Paina **GRILL** painiketta 3 kertaa.
2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä **AJASTIN/PAINO** säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 7.00 tulee näytölle.
3. Paina **START/+30** painiketta.

## 5.9 Monivaihekypsennys

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









**Esimerkki:** Jos halutaan kypsentää:  
Vaihe 1: 2 minuuttia 30 sekuntia 630 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 630 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) 	1-6 kuppia 1 kuppia = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aseta kuppi pyörivän alustan reunalle.</li> </ul>
Keitetyt perunat ja uuniperunat 	0,2-1,0 kg (100 g) Kulho ja kansi	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aseta perunat kulhoon.</li> <li>Lisää tarvittava määrä vettä (per 100 g) eli noin 2 rkl ja vähän suolaa.</li> <li>Peitä kannella.</li> <li>Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen.</li> <li>Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.</li> </ul>
Grillivartaat 	0,2-0,8 kg (100 g) Korkea ritilä	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Valmistele grillivartaat katsomalla olevaa reseptiä.</li> <li>Aseta korkealle ritilälle ja kypsennä. Kun äänimerkki kuuluu, käännä.</li> <li>Kypsennyksen jälkeen poista vartaat vuoasta ja aseta lautaselle tarjoilua varten. (Voidaan tarjota heti.)</li> </ul>
Kuorrutettu kalafilee 	0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g) Soikea uunivuoka Matala ritilä	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Katso resepti "kuorrutettu kalafilee".</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Ainesten kokonaispaino.</p>
Grillattu broileri 	0,9-1,8 kg (100 g) Paistinvuoka Matala ritilä	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sekoita ainekset 2 rkl öljyä, 1 tl paprikaa, suolaa, ja pippuria ja levitä broilerin päälle.</li> <li>Lävistä broilerin nahka.</li> <li>Aseta kana paistinastiaan sen rintaosan ollessa alaspäin.</li> <li>Aseta suoraan kääntölevylle ja kypsytä.</li> <li>Kun kuuluu äänimerkki, käännä vartaat.</li> <li>Anna seistä noin 3 minuuttia uunissa kypsytyksen jälkeen, poista mikrouunista ja aseta lautaselle tarjoilua varten.</li> </ul>
Gratiini 	0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g) Soikea uunivuoka Matala ritilä	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Katso "gratiini" reseptit.</li> </ul> <p><sup>1)</sup> Ainesten kokonaispaino.</p>

Automaatti-sulatus	Paino (taso)/ Astiat	Painike	Valmistuskypsennys
Liha/kala/ linnunliha 	0,2-1,0 kg (100 g) Paistinvuoka	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aseta ruoka paistinvuokaan pyörivän alustan keskelle.</li> <li>Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka, järjestele se uudelleen ja erottele osiin. Suojaa ohuet osat ja lämpimät osat alumiinifoliolla.</li> <li>Kääri sulattamisen jälkeen alumiinifolioon 15-45 minuutiksi, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan.</li> <li>Jauheliha: Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka. Poista sulatetut osat, jos mahdollista.</li> </ul> <p><b>i</b> Ei sovellu kokonaisten lintujen kypsennykseen.</p>
Leipä  	0,1-1,0 kg (100 g) Paistinvuoka	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aseta kakkuvuokaan pyörivän alustan keskelle. 1,0 kg jaotellaan suoraan kääntölevylle.</li> <li>Kun kuuluu äänimerkki, käännä, asettele uudelleen ja poista sulaneet palaset.</li> <li>Peitä sulattamisen jälkeen alumiinifoliolla ja anna seistä 5-15 minuuttia, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan.</li> </ul>

- Kylmäsäilytettävien ruokien alkulämpötila on 5 °C, pakasteiden -18 °C.
- Anna pelkän ruoan paino. Älä lisää astian painoa.
- Jos ruoka painaa enemmän tai vähemmän kuin taulukoissa on mainittu, paino tai määrä on annettava itse.
- Valmiin ruoan lämpötila riippuu ruoan alkulämpötilasta. Varmista, että ruoka on tulikuuma kypsennyksen jälkeen.
- Jäähdytystuuletin voi käynnistyä mikroaalto-, grill- tai yhdistelmä-grillitoiminnon käytön jälkeen.
- Pihvit ja kyljykset tulee pakastaa yhtenä kerroksena.
- Jauheliha tulee pakastaa ohuena levynä.



## Reseptejä automaattikypsennys

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

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

<b>Kuorutettu kalafilee, 'Italialainen'</b>			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	kalafileetä
1/2 rkl	1 rkl	1 1/2 rkl	sitruunamehua
1/2 rkl	1 rkl	1 1/2 rkl	anjovisvoita
30 g	50 g	80 g	Gouda-juustoa (raastettuna)
			suolaa, pippuria
150 g	300 g	450 g	tuoreita tomaatteja
1 rkl	1 1/2 rkl	2 rkl	silputtuja yrtejä
100 g	180 g	280 g	Mozzarella-juustoa
1/2 rkl	3/4 rkl	1 rkl	basilikkaa (silputtuna)

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

<b>Pinaattigratiini</b>			
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

<b>Peruna-kesäkurpitsagratiini</b>			
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-kyntä (murskattuna)
			suolaa, pippuria
40 g	80 g	120 g	Gouda-juustoraastetta
10 g	20 g	30 g	auringonkansiemiä

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 fraiche:iin, lisää suola ja pippuri ja kaada paistoksen päälle.
4. Peitä gratiini raastetulla juustolla.
5. Aseta matalalle ritilälle 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 auringonkukansiemiä paistoksen päälle.
5. Aseta matalalle ritilälle 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	900 W	1	älä peitä
Vettä, 1 kuppi	150	Mikro	900 W	2	älä peitä
6 kuppia	900	Mikro	900 W	8-10	älä peitä
1 kannullinen	1000	Mikro	900 W	9-11	älä peitä
Tarjoilulautasia (Vihanneksia, lihaa ja lisukkeita)	400	Mikro	900 W	4-6	lisää vettä kastikkeeseen, peitä, sekoita kerran lämmittämisen aikana
Lihapata/keitto	200	Mikro	900 W	1-2	peitä, sekoita kuumennuksen jälkeen
Vihannekset	500	Mikro	900 W	3-5	lisää vettä, jos tarpeen, peitä, sekoita puolivälissä lämmittämistä
Liha, 1 viipale <sup>1)</sup>	200	Mikro	900 W	3	levitä ohut kerros kastiketta päälle ja peitä
Kalafilee <sup>1)</sup>	200	Mikro	900 W	3-5	peitä
Kakku, 1 viipale	150	Mikro	450 W	½ -1	asetä kakkuvuokaan
Vauvan ruoka, 1 purkki	190	Mikro	450 W	½ -1	siirrä mikrouunissa käytettäväksi sopivaan astiaan, sekoita hyvin lämmityksen jälkeen ja testaa lämpötila
Margariinin tai voin sulatus <sup>1)</sup>	50	Mikro	900 W	½	peitä
Suklaan sulatus	100	Mikro	450 W	3-4	sekoita silloin tällöin

<sup>1)</sup> jääkaappilämpöinen

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

Sulatus & kypsennys	Paino -g-	Asetus	Teho Asetus	Aika -Min-	Valmistus	Tasaantu- misaika -Min-
Kalafilee	300	Mikro	900 W	9-11	peitä	2
Tarjoilu- lautasia	400	Mikro	900 W	8-10	peitä, sekoita 6 minuutin kuluttua	2
Parsakaali/ Herneet	300	Mikro	900 W	6-8	jaa kukintoihin, lisää 3-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana	2
Sekaviha- nnekset	500	Mikro	900 W	9-11	jaa kukintoihin, lisää 3-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana	2

Kypsennys, grillaus ja ruskistus	Paino -g-	Asetus	Teho Asetus	Aika -Min-	Valmistus	Tasaantu- misaika -Min-
Parsakaali/ Herneet	500	Mikro	900 W	6-8	jaa kukintoihin, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana	-
Porkkanat	500	Mikro	900 W	9-11	viipaloi renkaiksi, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana	-
Paistit (porsas, vasikka, amma)	1000	Mikro Yhdistelmägrilli Mikro Yhdistelmägrilli	450 W 450 W 450 W 450 W	16-18 5-7 <sup>1)</sup> 14-16 4-6	mausta maun mukaan, asetta matalalle ritilälle, käännä kohdassa <sup>1)</sup>	10
Paahtopaisti (keskikypsä)	1000	Mikro Yhdistelmägrilli Yhdistelmägrilli	630 W 630 W 630 W	5-8 8-10 <sup>1)</sup> 3-5	mausta sopivasti, asetta alaritilälle, käännä <sup>1)</sup>	10
Broilerin-koivet	200	Yhdistelmägrilli Grill	450 W	6-7 <sup>1)</sup> 4-6	mausta maun mukaan, asetta korkealle ritilälle nahkupuoli alaspäin, käännä kohdassa <sup>1)</sup>	3
Pihvi 2 kpl, puolikypsä	400	Grill Grill		11- 12 <sup>1)</sup> 6-8	asetta alaritilälle kohdassa <sup>1)</sup> , mausta grillauksen jälkeen	
Paistosten rusketta- minen		Grill		8-13	asetta alaritilälle	
Croque Monsieur	1 piece	Mikro Grill	450 W	½ 5-6	paahda leipä ja levitä sen päälle voita, aseta päälle kinkkupalanen, ananasviipale ja juustoviipale	
Pizza	400	Mikro Yhdistelmägrilli	450 W 450 W	6-7 6-7	asetta matalalle ritilälle	



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 läikkynyt neste kostealla, pehmeällä liinalla tai sienellä jokaisen käytön jälkeen, kun uuni on vielä lämmin. Irrota pinttynyt lika miedolla saippualliuoksella ja pyyhi useita kertoja kostealla liinalla, kunnes kaikki lika ja saippua lähtee pois.

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

Älä puhdistu uunin sisäpintaa suihkutettavilla puhdistusaineilla.

Kuumenna uunia säännöllisesti grillillä. Ruokajäämät ja roiskeet voivat alkaa kärtä 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

Puhdistu 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.

### Ritilät

Pese miedolla astianpesuaineella ja kuivaa. Ritilät ovat konepesun kestäviä.

### TÄRKEÄÄ!

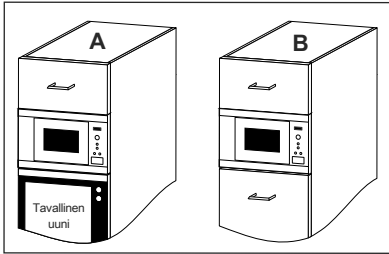
Älä käytä höyrypesuria.

## 8. ONGELMATILANTEET

Oire	Tarkista/ohje . . .
Laite ei toimi kunnolla?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sulakerasian sulakkeet toimivat.</li> <li>• Talossa ei ole ollut sähkökatkoa.</li> <li>• Jos sulakkeet palavat toistuvasti, ota yhteys pätevään sähköasentajaan.</li> </ul>
Mikroaaltouunitoiminto ei toimi?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luukku on suljettu kunnolla.</li> <li>• Luukun tiivisteet ja niiden pinnat ovat puhtaat.</li> <li>• <b>START/+30</b>-painiketta on painettu.</li> </ul>
Pyörivä alusta ei pyöri?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alustan kannatin on asetettu alustan napaan oikein.</li> <li>• Astia ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle.</li> <li>• Ruoka ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle ja estä sitä pyörimästä.</li> <li>• Pyörivän alustan alla olevassa syvennyksessä ei ole mitään.</li> </ul>
Mikroaaltouunin virran katkaisu ei onnistu?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eristä laite sulakerasiasta.</li> <li>• Ota yhteys valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon.</li> </ul>
Uunin lamppu ei toimi?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ota yhteys valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon. Uunin lampun saa vaihtaa vain valtuutettu ELECTROLUX-huolto.</li> </ul>
Ruoan kuumeneminen ja kypsyminen kestää aikaisempaa kauemmin?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseta pitempi kypsennysaika (kaksinkertainen määrä = melkein kaksinkertainen aika) tai,</li> <li>• Jos ruoka on tavallista kylmempää, käännä se silloin tällöin tai,</li> <li>• Aseta suurempi teho.</li> </ul>

## 9. ASENNUS

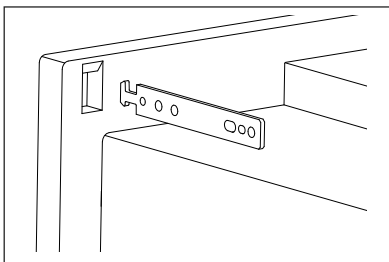
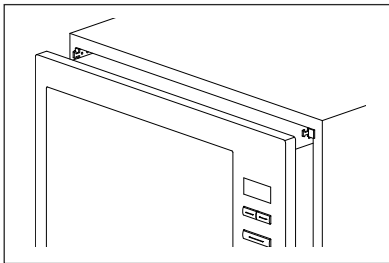
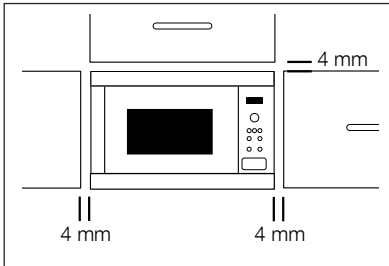
Mikroaaltouuni voidaan asentaa paikkaan A tai B:



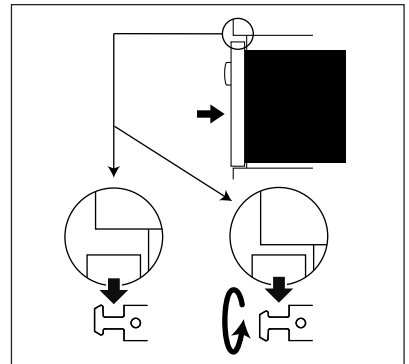
Paikka	Syvennyksen koko		
	L	S	K
A	560 x 550 x 450		
B	560 x 500 x 450		

Mitat millimetreinä (mm)

### 9.1 Laitteen asentaminen



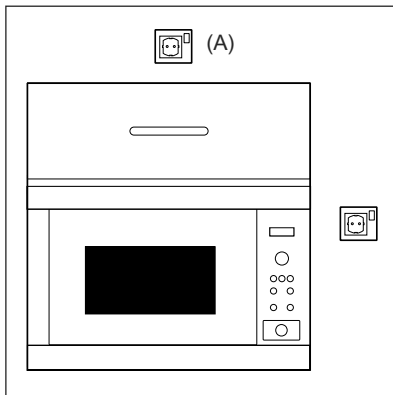
1. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista huolellisesti, että laitteessa ei ole vaurioita.
2. Kiinnitä kiinnityskoukut keittiökaappiin mukana toimitetun ohjelehtisen ja kaavaimen avulla.
3. Asenna laite keittiökaappiin varovasti ja pakottamatta. Laite on nostettava kiinnityskoukkuihin ja laskettava sitten paikalleen. Koukut voidaan kääntää, jos asennuspaikka on ahdas. Uunin etukehyksen on asetuttava tiivisti kaapin aukon etureunaa vasten.
4. 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).



**TÄRKEÄÄ!**

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

asennettu tämän käyttöoppaan ja tavallisen uunin valmistajan asennusohjeiden mukaisesti.

**9.2 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.

**9.3 Sähkökytkennät****VAARA!**

HUOLEHDI, ETTÄ KOTISI PISTORASIAST OVAT MAADOITETTUJA

Valmistaja ei vastaa seurauksista, jos tämä turvatoimenpide laiminlyödään.

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



## 10. TEKNISET TIEDOT


Verkkovirta (AC)		230 V, 50 Hz, yksivaiheinen
Sulake/suojakatkaisin		Vähintään 16 A
Vaadittu teho (AC):	Mikroaalto	1,37 kW
	Grill	1,00 kW
	Mikroaalto/Grill	2,35 kW
Lähtöteho:	Mikroaalto	900 W (IEC 60705)
	Grill	1000 W
Mikroaaltotaajuus		2450 MHz <sup>1)</sup> (Ryhmän 2/Luokan B)
Ulkomitat:	EMS26254O	594 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S)
Sisämitat		342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) <sup>2)</sup>
Uunin tilavuus		26 litraa <sup>2)</sup>
Pyörivä alusta		ø 325 mm, lasia
Paino		noin. 19,5 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 kotitalouksympäristössä.
- 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.

A series of horizontal dotted lines for writing, arranged in approximately 20 rows across the page.

A series of 25 horizontal dotted lines for writing.

[electrolux.com/shop](http://electrolux.com/shop)



TINS-B073URR1

