



Thinking of you
Electrolux



EMS262540

FI	MIKROAALTOUUNI	KÄYTTÖOHJE	2
NO	MIKROBØLGEOVN	BRUKERHÅNDBOK	34
SV	MIKROVÅGSUGN	ANVÄNDARMANUAL	67
DA	MIKROBØLGEOVN	BRUGERVEJLEDNING	99
FR	FOUR À MICRO-ONDES	NOTICE D'UTILISATION	133

SISÄLLYSLUETTELO

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA	3
TUOTEKUVAUS	7
OHJAUSPANEELI	8
ENNEN KÄYTTÖÄ	8
KÄYTTÖ	10
OHJELMAKAAVIOT	17
RESEPTIT	23
HOITO & PUHDISTUS	28
ONGELMATILANTEET	30
TEKNISET TIEDOT	30
ASENNUS	31
YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA	32
TAKUU/HUOLTO	33

WE'RE THINKING OF YOU

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

Tervetuloa Electroluxiin.

Vieraile verkkosivullamme:



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



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



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

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

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



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet



Yleisohjeet ja vinkit



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään ilman erillistä ilmoitusta.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA



TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA: LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYÄ TULEVAA TARVETTA VARTEN

Tulipalon välttäminen

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

Jos kuumennettava ruoka alkaa savuta, ÄLÄ AVAA LUUKKUA. Katkaise virta, irrota uunin virtajohto seinäpistorasiasta ja odota, että ruoka lakkaa savuamasta. Luukun avaaminen ruoan savutessa saattaa aiheuttaa tulipalon. Käytä ainoastaan mikrouuninkestäviä astioita ja tarvikkeita. Uunia ei saa jättää ilman valvontaa, kun käytetään kertakäyttömuovisia, -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.

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 uppoastioon käytettävää rasvaa. Lämpötilaa ei voi säädellä ja öljy voi syttyä tuleen. Popcornin valmistukseen on käytettävä erityisiä mikroaaltopopcorn-pakkauksia. Uunissa ei saa säilyttää ruokia tai muita tarvikkeita. Tarkista käynnistyksen jälkeen, että asetukset ovat oikeat ja että uuni toimii halutulla tavalla. Katso neuvoja käyttöohjeesta ja keittokirjasasta.

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 vinoissa 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:
varmistaa, että ne ovat ehjät.

Älä koskaan säädä, korjaa tai muunna uunia itse.

Muun kuin ammattitaitoisen asentajan on vaarallista suorittaa mitään huolto- tai korjaust- oimenpiteitä, joissa joudutaan irrottamaan mikroaalloilta suojaavia osia.

Uunia ei saa käyttää luukun ollessa auki eikä luukun turvalukitusta saa muuttaa mitenkään.

Älä käytä uunia, jos luukun tiivisteiden ja tiivistepintojen välissä on jotain.

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

Henkilöiden, joilla on SYDÄMENTAHDISTIN, on noudatettava lääkäriltä tai sydämentahdistimen valmistajalta saamia mikroaaltouunien käyttöön liittyviä varoituksia.

Sähköskujen välttäminen

Laitteen kotelo ei saa koskaan irrota.

Luukun lukitus- ja tuuletusaukkoihin ei saa koskaan päästää nestettä tai työntää esineitä. Jos näihin joutuu nestettä, katkaise välittömästi virta, irrota uunin virtajohto seinäpistorasiasta ja ota yhteys valtuutettuun huolto-liikkeeseen.

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

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

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

Räjähdyksen ja äkillisen kiehumisen välttäminen



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

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

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

Purkausmaisesti kieuvan nesteen ja mahdollisten palovammojen estäminen:

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

Kananmunia ei saa kypsennää 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, keltuasiin ja valkuasiin on pisteltävä reikiä, etteivät ne räjähdä. Kovaksikeitetyt kananmunat on kuorittava ja viipaloitava ennen kuin ne lämmitetään mikroaaltouunissa.

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

Palovammojen välttäminen

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

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

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

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.

Lasten suojeleminen



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

Lämmityselementtien koskettamista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa koskea laitteeseen, paitsi jos heitä valvotaan jatkuvasti.

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset, fyysisesti tai henkisesti vammaiset, 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.

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

Muita varoituksia

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

Toimintahäiriöiden ja vahingoittumisen välttäminen

Uunia ei saa koskaan käyttää tyhjänä, ellei käyttöohjeessa sanota toisin; katso sivu 14 huomautus 2. Uunin käyttö tyhjänä voi vahingoittaa sitä. Kun käytetään ruskistusastiaa tai itsestään kuumenevaa pakkausta, sen alle on aina asetettava lämmönkestävä eriste kuten posliinilautanen, jotta pyörivä alusta tai alustan kannatin ei vahingoitu. Alustan käyttöohjeissa mainittua kuumennusaikaa ei saa ylittää. Älä käytä metallisia astioita, jotka heijastavat mikroaaltoja ja voivat kipinöidä. Uuniin ei saa laittaa tölkkejä. Uunissa saa käyttää vain siihen tarkoitettua pyörivää alustaa ja alustan kannatinta. Uunia ei saa käyttää ilman pyörivää alustaa.

Pyörivän alustan vahingoittumisen välttäminen:

- a) Pyörivän alustan on annettava jäähtyä ennen kuin se puhdistetaan vedellä.
- b) Kylmälle alustalle ei saa asettaa kuumia ruokia tai astioita.
- c) Kuumalle alustalle ei saa asettaa kylmiä ruokia tai astioita.
Laitteen kotelon päällä ei saa olla mitään käytön aikana.

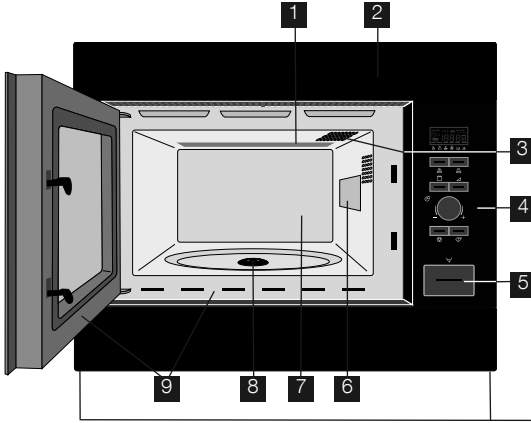
Mikroaaltouunissa ei saa käyttää muovisia astioita, koska ne voivat sulaa, jos uuni on vielä kuuma GRILLIN, YHDISTELMÄGRILLIN, AUTOMAATTIKYSENNYS-toimintojen käytön jälkeen. Muovisia astioita ei saa käyttää yllä mainittuihin tarkoituksiin, ellei astian valmistaja ole ilmoittanut, että astia soveltuu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

 **Huomautus!**

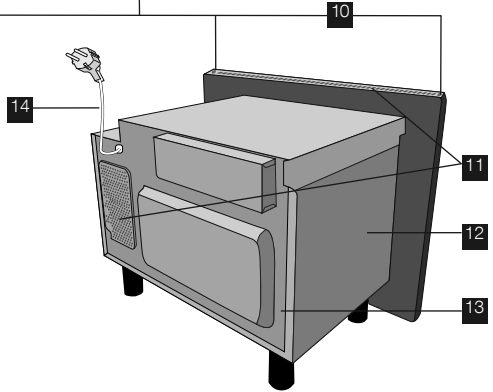
Jos et osaa ottaa uunia käyttöön, ota yhteyks valtuutettuun, pätevään sähköasentajaan. Valmistaja ja jälleen-myyjä eivät ota vastuuta uunin vahingoittumisesta tai henkilöva-hingoista, jotka seuraavat virheellisestä sähkökytkennästä. Uunin seinämiin sekä luukun tiivisteiden ja tiivisteipin-tojen ympärille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

TUOTEKUVAUS

MIKROAALTOUUNI JA LISÄVARUSTEET

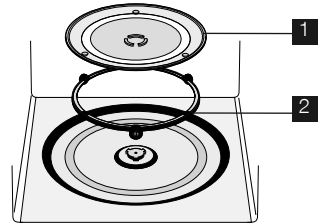


- 1 Grillivastus
- 2 Etupaneeli
- 3 Uunin lamppu
- 4 Ohjauspaneeli
- 5 Luukun avaus -painike
- 6 Mikroaalto suoja
- 7 Uunin sisäpuoli
- 8 Alustan kiinnitysnapa
- 9 Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat



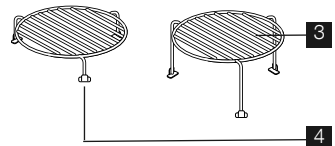
Tarkista, että uunin mukana on toimitettu seuraavat lisävarusteet:

- 1 Pyörivä alusta
 - 2 Alustan kannatin
 - 3 Korkea ritilä
 - 4 Matala ritilä
 - 5 4 kiinnitysruuvia (ei kuvassa)
- Aseta alustan kannatin uunin pohjassa olevaan kiinnitysnapaan.
 - Aseta pyörivä alusta alustan kannattimen päälle.
 - Varmista, että astiat eivät osu pyörivän alustan reunaan, kun ne otetaan pois uunista. Muuten alusta voi vahingoittua.



! Huomautus!

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

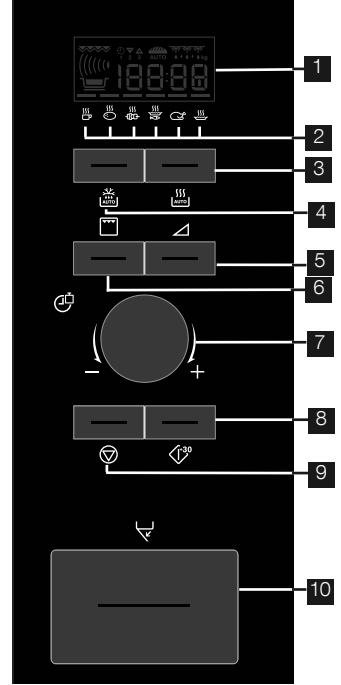


OHJAUSPANEELI

1 DIGITAALINÄYTTÖ merkkivalot

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

- 2 AUTOMAATTIKYSENNYS merkkivalot
- 3 AUTOMAATTIKYSENNYS painike
- 4 AUTOMAATTISULATUS painike
- 5 TEHOASETUS painike
- 6 GRILL painike
- 7 AJASTIN/PAINO säädin
- 8 START/+30 painike
- 9 STOP painike
- 10 LUUKUN AVAUS painike



ENNEN KÄYTTÖÄ

ENERGIANSÄÄSTÖTILA

Uuni on asetettu energiansäästötilaan ("Econ").

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





- Jos haluat peruuttaa energiansäästötilan, aseta kello.

KELLON ASETUS

Uunissa on 12 ja 24 tunnin kello.

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




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

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



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

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



1. Avaa ovi.
2. Näytössä lukee: 'Econ'.
3. Paina ja pidä alhaalla START/+30-painiketta viiden sekunnin ajan. Kuulet äänimerkin.
Näytössä lukee: 
4. Paina START/+30-painiketta.
Näytössä lukee: 
5. Aseta tunti kääntämällä AJASTIN/PAINO-nuppia.
6. Paina START/+30-painiketta kerran ja aseta sitten minuutit kääntämällä AJASTIN/PAINO-nuppia.
7. Paina START/+30-painiketta.
8. Tarkasta näyttö: 
9. Sulje ovi.




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

AJAN SÄÄTÄMINEN KUN KELLO ON ASETETTU TAI UUNI

Esimerkki: Tunnin kellon asettaminen aikaan 11:45.

1. Avaa ovi.
2. Paina ja pidä alhaalla START/+30-painiketta viiden sekunnin ajan. Kuulet äänimerkin.
Näytössä lukee: 
- (Jos haluat muuttaa kellon 24 tunnin kelloksi, paina uudelleen START/+30-painiketta.)
3. Aseta tunti kääntämällä AJASTIN/PAINO-nuppia.
4. Paina START/+30-painiketta kerran ja aseta sitten minuutit kääntämällä AJASTIN/PAINO-nuppia.
5. Paina START/+30-painiketta.
6. Tarkasta näyttö: 

VOIT PERUUTAA KELLON JA ASETTAA ECON TILASSA

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

- (Jos haluat muuttaa kellon 24 tunnin kelloksi, paina uudelleen START/+30-painiketta.)
3. Paina STOP-painiketta.
4. Näytössä lukee: 'Econ'.
5. Sulje ovi.
6. Näyttö laskee alaspäin luvusta 3:00 nollaan.
7. Kun laskuri saavuttaa nollan, uuni siirtyy energiansäästötilaan ja näyttö tyhjenee.

STOP-PAINIKKEEN KÄYTTÖ

STOP painikkeella voidaan:

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



TURVALUKITUS

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

Esimerkki: Turvalukituksen käyttöönotto

1. Paina STOP-painiketta 5 sekuntia.



Uuni antaa äänimerkin, ja näkyviin tulee "LOC":



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

KÄYTTÖ

NEUVOJA JA VINKKEJÄ

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


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

On tärkeää käännellä, siirrellä tai hämmentää ruokaa tasaisen lämmön varmistamiseksi. Seisonta-aika on välttämätön ruoan kypsyttämisen jälkeen, sillä sen aikana lämpö leivitty tasaisesti kautta ruoan.

Ruokaa koskevia ominaisuuksia

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

Kypsytysmenetelmiä

Järjestele	Aseta ruoan paksuimmat osat astian ulko-osaa kohti. Esim. kanankoivet.
Peitä	Käytä ilmarei'illä varustettua mikroaaltokalvoa tai sopivaa kantta.
Lävistä	Sellaisten ruokien pinta, joissa on kuori tai kalvo, on lävistettävä useissa kohdin ennen kypsyttämistä tai uudelleenlämmittämistä, sillä muuten voi kehittyä höyryä, joka aiheuttaa ruoan äkillisen ulospurkautumisen. esim. perunat, kala, kana, makkarat.  Tärkeää! Kananmunia, esim. paistettuja ja kovaksi keitetyjä 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 hämmentää, käännellä ja siirrellä ruokaa kypsyttämisen aikana. Muista aina hämmentää ja siirtele ulkosivuilta keskikohtaa kohti.
Seisota	Seisonta-aika on välttämätön kypsyttämisen jälkeen niin että lämpö jakautuu tasaisesti kautta koko ruoan.
Suojele	Jotkut sulatettavan pakasteen osista voivat lämmetä. Osat, joilla on taipumus lämmetä, voidaan suojata pieniä alumiinifoliopalsia käyttämällä. Nämä osat, kuten kanankoivet ja -siivet, voidaan peittää pienin alumiinifoliopalsin, jotka heijastavat mikroaaltoja.

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

MIKROAALLOT KYPSENNYS

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

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

MANUAALISESSA SULATUKSESSA

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

TEHOASETUKSET

Uunissa on 6 tehoasetusta.

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

W = WATT, Teho

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

1. Paina TEHOASETUS painiketta kaksi kertaa.



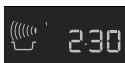
2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 2.30 tulee näytölle.



3. Paina START/+30 painiketta.



4. Tarkista näyttö:



- Jos luukku avataan kypsennyksen aikana, kypsennysaika pysähtyy automaattisesti. Kypsennysaika alkaa kulua uudelleen, kun luukku suljetaan ja painetaan START/+30 painiketta.
- Mikroaaltojen tehoasetus voidaan tarkistaa kypsennyksen aikana painamalla TEHOASETUS painiketta.
- 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.

⚠ Tärkeää!

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

KEITTIÖAJASTIN

Esimerkki: Keittiöajastimen asetus seitsemäksi minuutiksi.

1. Paina TEHOASETUS painiketta 7 kertaa.



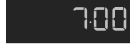
2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 7.00 tulee näytölle.



3. Paina START/+30 painiketta.



4. Tarkista näyttö:



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

LISÄÄ 30 SEKUNTIA

START/+30 painike mahdollistaa seuraavat kaksi toimintoa.

1. Pikäkäynnistys

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





2. Kypsennysajan pidentäminen



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



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

PLUS- & MIINUSTOIMINNOT

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

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

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

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



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



3. Valitse PLUS-toiminto  painamalla TEHOASETUS painiketta kerran.





4. Paina START/+30 painiketta.



5. Tarkista näyttö:



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

GRILLIN & YHDISTELMÄGRILLIN KÄYTTÖ

Tällä mikroaaltouunilla voidaan valmistaa ruokaa GRILLATEN kahdella tavalla:

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

Tärkeää!

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

1. Kypsennys pelkällä grillillä

Tällä valmistustavalla voidaan grillata tai ruskistaa ruokaa.

Esimerkki: Lämpimien voileipien valmistus neljässä minuutissa.

1. Paina GRILL painiketta kerran.



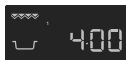
2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 4.00 tulee näytölle.



3. Paina START/+30 painiketta.



4. Tarkista näyttö:



2. Kypsennys yhdistelmä grillillä

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

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

Esimerkki: Grillivartaat valmistus seitsemässä minuutissa 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.



4. Tarkista näyttö:



MONIVAIHEKYPSENNYS

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

Esimerkki: Jos halutaan kypsentää:

2 minuuttia 30 sekuntia 630 W:n

teholla (Vaihe 1)

5 minuuttia vain grillillä (Vaihe 2)

Vaihe 1

1. Paina TEHOASETUS painiketta kerran.

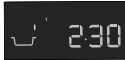


x2

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



3. Tarkista näyttö:



Vaihe 2

1. Paina GRILL painiketta kerran.



x1

2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 5.00 tulee näytölle.

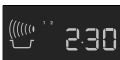


3. Paina START/+30 painiketta.



x1

4. Tarkista näyttö:



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

AUTOMAATTIKYPSENNYS JA AUTOMAATTISULATUS ASETUS

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

Automaattikypsennys

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

Esimerkki: Perunoiden (0,3 kg) valmistus.

1. Valitse haluttu valikko painamalla kaksi kertaa AUTOMAATTIKYPSENNYS painiketta.



x2

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



3. Paina START/+30 painiketta.



x1

4. Tarkista näyttö:



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

Automaattisulatus

Ruoka	Symboli
Liha/Kala/Linnunliha	
Leipä	

Esimerkki: Automaattisulatus (0,2kg) leipä.

1. Valitse haluttu valikko painamalla kaksi kertaa AUTOMAATTISULATUS painiketta.



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



3. Paina START/+30 painiketta.















4. Tarkista näyttö:








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

OHJELMAKAAVIOT

AUTOMAATTIKYPSENNYS & AUTOMAATTISULATUS TAULUKOT

Automaatti-kypsennys	Paino (taso)/ Astiat	Painike	Valmistuskypsennys
Juoma (tee tai kahvi) 	1-6 kuppia 1 kuppia = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Aseta kuppi pyöivän alustan reunalle.
Keitetyt perunat ja uuniperunat 	0,2-1,0 kg (100 g) Kulho ja kansi	 x2	<p>Keitetyt perunat: Kuori perunat ja paloittele ne tasakokoisiksi palasiksi. Uuniperunat: Valitse tasakokoisia perunoita ja pese ne.</p> <ul style="list-style-type: none"> Aseta perunat kulhoon. Lisää tarvittava määrä vettä (per 100 g) eli noin 2 rkl ja vähän suolaa. Peitä kannella. Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen. Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.
Grillivartaat 	0,2-0,8 kg (100 g) Korkea ritilä	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Valmistele grillivartaat katsomalla sivulla 19 olevaa reseptiä. Aseta korkealle ritilälle ja kypsennä. Kun äänimerkki kuuluu, käännä. Kypsennyksen jälkeen poista vartaat vuosta ja aseta lautaselle tarjoilua varten. (Voidaan tarjota heti.)
Kuorutettu kalafilee 	0,5-1,5 kg* (100 g) Soikea uunivuoka Matala ritilä	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Katso resepti "kuorutettu kalafilee", sivu 19. <p>* Ainesten kokonaispaino.</p>
Grillattu broileri 	0,9-1,8 kg (100 g) Paistinvuoka Matala ritilä	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Sekoita ainekset 2 rkl öljyä, 1 tl paprikaa, suolaa, ja pippuria ja levitä broilerin päälle. Lävistä broilerin nahka. Aseta kana paistinastiaan sen rintaosan ollessa alaspäin. Aseta suoraan kääntölevylle ja kypsytä. Kun kuuluu äänimerkki, käännä vartaat. Anna seistä noin 3 minuuttia uunissa kypsyttyksen jälkeen, poista mikrouunista ja aseta lautaselle tarjoilua varten.
Gratiini 	0,5-1,5 kg* (100 g) Soikea uunivuoka Matala ritilä	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Katso "gratiini" reseptit, sivu 20. <p>* Ainesten kokonaispaino.</p>

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

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

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



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



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

RESEPTJÄ AUTOMAATTIKYPSENNYS

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

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

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

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

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

1. Pese ja kuivaa kala ja levitä sen päälle sitruunamehua, suolaa ja anjovisvoita.
2. Aseta soikeaan vuokaan (valitse vuokaan 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 "kuorrutettu kalafilee".
8. Seisota noin 5 minuuttia kypsyttyksen jälkeen.

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

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

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

AUTOMAATTINEN TEHON VÄHENNYS

Huomaus!

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

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

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

VALMISTUSAIKATAULUKOT

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

Ruokien & juomien kuumennus

Ruoka/Juoma	Paino -g/ml-	Asetus	Teho Asetus	Aika -Min-	Valmistus
Maito 1 kuppi	150	Mikro	900 W	noin. 1	älä peitä
Vettä, 1 kuppi	150	Mikro	900 W	noin. 2	älä peitä
6 kuppia	900	Mikro	900 W	8-10	älä peitä
1 kannullinen	1000	Mikro	900 W	9-11	älä peitä
Tarjoilulautasia (Vihanneksia, lihaa ja lisukkeita)	400	Mikro	900 W	4-6	lisää vettä kastikkeeseen, peitä, sekoita kerran lämmittämisen aikana
Lihapata/keitto	200	Mikro	900 W	1-2	peitä, sekoita kuumennuksen jälkeen
Vihannekset	200	Mikro	900 W	2-3	lisää vettä, jos tarpeen, peitä, sekoita
	500	Mikro	900 W	3-5	puolivälissä lämmittämistä
Liha, 1 viipale*	200	Mikro	900 W	noin. 3	levitä ohut kerros kastiketta päälle ja peitä
Kalafilie*	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*	50	Mikro	900 W	½	peitä
Suklaan sulatus	100	Mikro	450 W	3-4	sekoita silloin tällöin

* Jääkaappilämpöinen

Sulatus

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

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

Sulatus & kypsennys

Ruoka	Paino -g-	Asetus	Teho Asetus	Aika -Min-	Vesi -rkl-	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	300	Mikro	900 W	6-8	3-5	peitä, sekoita puolivälissä kypsytystä	2
Herneet	300	Mikro	900 W	6-8	3-5	peitä, sekoita puolivälissä kypsytystä	2
Sekaviha- nnekset	500	Mikro	900 W	9-11	3-5	peitä, sekoita puolivälissä kypsytystä	2

Kypsennys, grillaus ja ruskistus

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

RESEPTIT

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

Reseptien muokkaus mikroaaltouunia varten

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

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

Sipulikeitto

Astiat: Kannellinen 2 l:n kulho
4 liemikulhoa (200 ml)
10 g voita tai margariinia
100 g sipulia, viipaleina
800 ml lihalientä
suolaa & pippuria
2 leipäpalasta
40 g raastettua juustoa

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

Jauhelihalla täytetyt munakoisot

Astiat: Kannellinen 1 l:n kulho
Matala kakkuvuoka (n. 30 cm pitkä)
250 g munakoisoja
200 g tomaattia
1 rkl oliiviöljyä vuoaan voiteluun
100 g sipulia, silputtuna
4 mietoja vihreitä chilipippureita, siemenet poistettu
200 g jauheliha
2 valkosipulinkynttä, murskattuna
2 rkl persiljaa, silputtuna
suolaa, pippuria
paprikaa
60 g Feta-juustoa, pilkottuna kuutioiksi

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

Rosmariiniherkkusienet

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

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

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

Merianturafileet

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

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

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

Kalafilee juustokastikkeessa

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

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

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

Mantelikala

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

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

Zürichin vasikkapata

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

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

Lasagne

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

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

Vasikankyljys & mozzarella

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

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

Täytetty kinkku

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

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

Kesäkurpitsagratiini

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

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

Päärynöitä Suklaakastikkeessa

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

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

Mannavanukasta & vadelmakastiketta

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

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

Juustokakku

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

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

HOITO & PUHDISTUS

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

PUHDISTA UUNI SÄÄNNÖLLISIN VÄLIAJOIN JA POISTA MAHDOLLISET RUOAN JÄÄMÄT. Jos uunia ei pidetä puhtaana, voi seurauksena olla pinnan vaurioituminen, joka voi mahdollisesti vaikuttaa laitteen käyttöökään ja aiheuttaa vaarallisia tilanteita.

Uunin ulkopinta

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

Uunin säätimet

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

Uunin sisäpinta

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

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

Pyörivä alusta & alustan kannatin

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

Luuukku

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

Ritilät

Pese miedolla astianpesuaineella ja kuivaa. Ritilät ovat konepesun kestäviä.

 **Huomautus!** Älä käytä höyrypesuria.

ONGELMATILANTEET

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

TEKNISET TIEDOT

Verkkovirta (AC)	230 V, 50 Hz, yksivaiheinen	
Sulake/suojakatkaisin	Vähintään 16 A	
Vaadittu teho (AC):	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 * (Ryhmän 2/Luokan B)	
Ulkomitat:	EMS262540	594 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S)
Sisämitat	342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) **	
Uunin tilavuus	26 litraa **	
Pyörivä alusta	ø 325 mm, lasia	
Paino	noin. 19,5 kg	
Uunin lamppu	25 W/240-250 V	

* Tämä laite täyttää eurooppalaisen standardin EN55011 vaatimukset. Tämän standardin vaatimusten mukaisesti laite on luokiteltu ryhmän 2, luokan B laitteeksi. Ryhmän 2 tarkoittaa, että laite tuottaa tarkoituksella radiotaajuusenergiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa ruoan kuumentamiseen.

Luokan B laite on laite, joka soveltuu käytettäväksi kotitalousympäristössä.

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

Tämä uuni on direktiivien 2004/108/EC, 2006/95/EC ja direktiivin 2005/32/EC mukaisine muutoksineen vaatimusten mukainen.

OIKEUS TEKNISTEN TIETOJEN MUUTOKSIIN PIDÄTETÄÄN OSANA JATKUVAA TUOTEKEHITYSTÄ.

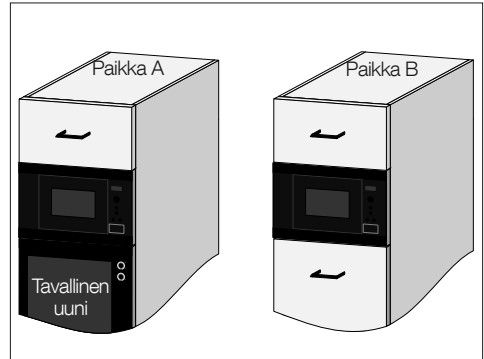


ASENNUS

Mikroaaltouuni voidaan asentaa paikkaan A, tai B:

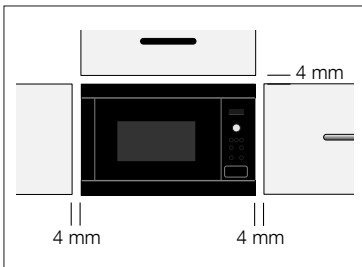
	Paikka Syvennyksen koko		
	L	S	K
A	560	550	450
B	560	500	450

Mitat millimetreinä



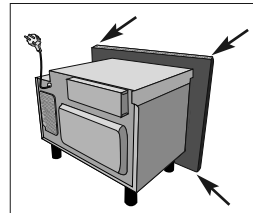
LAITTEEN ASENTAMINEN

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



Kiinnitysvaihtoehto 1:

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



Kiinnitysvaihtoehto 2:

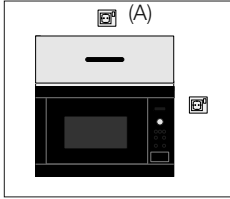
Tutustu mikroaaltouunin mukana toimitettuun mallineeseen.

! Tärkeää!

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

LAITTEEN KYTKEMINEN SÄHKÖVERKKOON

- **Pistorasian on oltava helposti käsillä, jotta laite voidaan kytkeä irti vaaratilanteessa. Uuni voidaan kytkeä irti verkkovirrasta myös kiinteään johdotukseen ohjeiden mukaan asennetun kytkimen avulla.**
- **Pistorasia ei saa olla hyllyn takana.**
- Paras paikka on hyllyn yläpuolella, katso (A).



- Kytke laite maadoitettuun seinäpistorasiaan (230 V, 50 Hz). 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 liitistyä.
- Virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.

SÄHKÖKYTKENNÄT



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

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

YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA



Pakkausmateriaalien ja vanhojen laitteiden hävittäminen ympäristöä kunnioittavalla tavalla

PAKKAUSMATERIAALIT

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

Pakkauksessa käytetään mahdollisimman vähän pakkausmateriaaleja.

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

Tukeutumisaava. Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta.

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

”PE” - polyeteeni, esim. päällysmuovi.

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

”PP” - polypropyleeni, esim. pakkaushihnat.

Pakkausmateriaalien uudelleenkäyttö säästää raaka-aineita ja vähentää jätteen määrää.


Pakkausmateriaalit tulee viedä lähimpään kierrätyspisteeseen.

Pyydä lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.

VANHOJEN LAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN

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

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

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

TAKUU/HUOLTO

Huolto ja varaosat. Huollot, varaosatilaukset ja mahdolliset korjaukset on annettava valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi.

Lähimmän valtuutetun huolto liikkeen numeron löydät soittamalla numeroon **0200-2662 (0,16 e/min +pvm)**, **1.10.2011 alkaen 030 600 5200**, tai katsomalla puhelinluettelon keltaisilta sivuilta kohdasta "kodinkoneiden huoltoa".

Varmistaaksesi laitteesi moitteettoman toiminnan, vaadi aina käytettäväksi sopivinta, siis alkuperäistä varaosaa.

Kuluttajaneuvonta. Tuotettasi tai sen käyttöä koskeviin kysymyksiin saat vastauksen kuluttajaneuvonnastamme soittamalla numeroon **0200-2662 (0,16 e/min +pvm)**, **1.10.2011 alkaen 030 600 5200**. Voit olla yhteydessä kuluttajaneuvontaan myös sähköpostitse osoitteessa **carelux.fsh@electrolux.fi**.

Lankapuhelinverkosta 0,0828€/puhelu + 0,032€/min, Matkapuhelinverkosta 0,192€/min Puhelun hinta 030 — alkuseen numeroon.

Oikeus hinnan muutoksiin pidätetään.

Ajantasaisen hinnan voit halutessasi tarkistaa viestintäviraston sivuilta osoitteesta: www.ficora.fi

Takuu. Tuotteen takuu aika voidaan ilmoittaa erikseen. Ellei takuu aika ole erikseen määritetty, noudatetaan vallitsevaa lainsäädäntöä ja kansallisia määräyksiä. Takuuehdot noudattavat vallitsevan lainsäädännön mukaisia yleisiä ehtoja. Ostokuitti säilytetään, koska takuun alkaminen määritetään ostopäivän mukaan.

Korvaus huollosta voidaan periä myös takuu aikana:

- aiheettomasta huoltokäynnistä
- ellei valmistajan laitteen asennuksesta, käytöstä ja hoidosta antamia ohjeita ole noudatettu.

EU-maat: Laitteella on käyttömaan lainsäädännön mukainen takuu.

Kuljetusvauriot: Tarkista pakkauksen purkamisen yhteydessä, ettei laite ole vaurioitunut kuljetuksessa. Mahdollisista kuljetusvaurioista on heti ilmoitettava myyjäliikkeelle.

Euroopan Takuu:

Electrolux myöntää takuun tälle tuotteelle oppaan takakannessa luetelluissa maissa tuotetakuussa määritetyksi tai lainsäädännön mukaisesti ajaksi. Muuttaessasi jäljessä luetellusta maasta toiseen tuotetakuu siirtyy mukanasi seuraavien ehtojen mukaisesti:

- Tuotetakuu on voimassa tuotteen ostopäivästä lukien. Tästä on osoituksena tuotteen myyjän antama ostokuitti, joka osoittaa tuotetakuun olevan voimassa.
- Tuotetakuu on voimassa ja korvaa tuotteen korjauksen ja vialliset osat uuden asuinmaan tätä tuotetta tai tuoteryhmää koskevien takuuehtojen mukaisesti.
- Tuotetakuu koskee vain tuotteen alkuperäistä ostajaa, eikä takuuta voi siirtää toiselle käyttäjälle.
- Tuote on asennettava ja sitä on käytettävä Electroluxin antamien käyttöohjeiden mukaisesti. Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön, ei kaupallisia tarkoituksia varten.
- Tuote asennetaan uuden asuinmaan kaikkien asiaa koskevien ja voimassa olevien sääntöjen mukaisesti.

Nämä Euroopan takuun ehdot eivät vaikuta kuluttajan lakisäätöihin oikeuksiin.

INNHold

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER	35
APPARATOVERSIKT	39
KONTROLLPANEL	40
FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG	40
MIKROBØLGER BRUK	42
TABELLER PROGRAMMER	49
OPPSKRIFTER	55
VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	61
HVA DU GJØR HVIS	63
SPESIFIKASJONER	63
INSTALLERING	64
MILJØINFORMASJON	66
GARANTI/KUNDESERVICE	66

VI TENKER PÅ DEG

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

Velkommen til Electrolux.

Gå inn på nettstedet vårt for å:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.electrolux.com



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



Kjøpe tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:
www.electrolux.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Vi anbefaler at du bruker originale reservedeler.

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



Advarsel/Forsiktig - Sikkerhetsinformasjon



Generell informasjon og tips



Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER: LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FREMTIDIG REFERANSE

For å unngå brannfare

Mikrobølgeovnen bør holdes under oppsyn mens den er i bruk. For høye effektnivåer eller for lange tilberedningstider kan føre til overoppheting av matvarer og resultere i brann. Strømuttaket må være lett tilgjengelig, slik at enheten lett kan kobles fra strømmettet i nødtilfeller.

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

Hvis det begynner å ryke av maten som varmes, MÅ MAN IKKE ÅPNE DØREN.

Slå av ovnen, trekk ut kontakten og vent til maten ikke ryker lenger. Å åpne døren mens det ryker av maten, kan føre til brann.

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

Rengjør bølgelederdekselet, ovnsrommet, dreieplaten og dreieplatestativet etter bruk. Disse må være tørre og frie for fett.

Fettavsetninger kan overoppvarmes og begynne å ryke eller ta fyr.

Ikke plasser antennelige materialer nær ovnen eller ventilasjonsåpninger. Ikke blokker ventilasjonsåpningene. Fjern alle metallforseglinger, metalltråder osv. fra mat og matemballasje. Gnistoverslag på metalliske overflater kan forårsake brann. Mikrobølgeovnen må ikke brukes til å varme opp olje for fritering. Temperaturen kan ikke kontrolleres og oljen kan ta fyr. Ved tilberedning av popkorn må man kun bruke popkornbeholdere beregnet på bruk i mikrobølgeovn. Man må ikke oppbevare mat eller andre gjenstander inne i ovnen. Kontroller innstillingene etter at du starter ovnen for å sikre at den fungerer som ønsket. Se tipsene og rådene i denne brukerhåndboken og i kokebokdelen.

For å unngå fare for skader



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

- a) **Døren: Pass på at døren lukkes ordentlig og sjekk at den ikke er skjev eller vridd.**
- b) **Hengslene og 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 bruk ovnen med døren åpen, eller endre dørens sikkerhetssperrer på noen måte. Ikke bruk ovnen hvis det finnes en gjenstand mellom dørforseglingene og lukkeflatene.

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

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

For å unngå fare for elektrisk støt

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

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

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

For å unngå fare for eksplosjon og plutselig koking



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

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

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

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

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

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

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

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

For å unngå fare for brannskader

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

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

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

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

For å unngå at barn bruker mikrobølgeovnen feil

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

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt holdt

under oppsyn eller fått instruksjoner angående sikker bruk av apparatet og forstår de tilknyttede farene. Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er åtte år eller eldre og holdes under oppsyn.

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

Andre advarsler

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

For å fremme problemfri bruk av ovnen og unngå skade

Ovnen må aldri brukes mens den er tom, unntatt når dette anbefales i brukerhåndboken, se side 46, merknad 2. Dersom man gjør dette, kan det føre til skade på ovnen. Ved bruk av en bruningsform eller selvpoppvarmende materiale, må du alltid plassere en varmemotstandig isolering, f. eks. en porselenstallerken, under, for å unngå skade på dreieplaten og dreieplatestativet pga. 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.

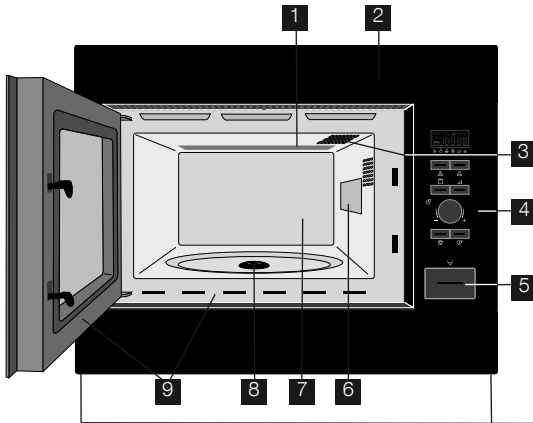


Merknad!

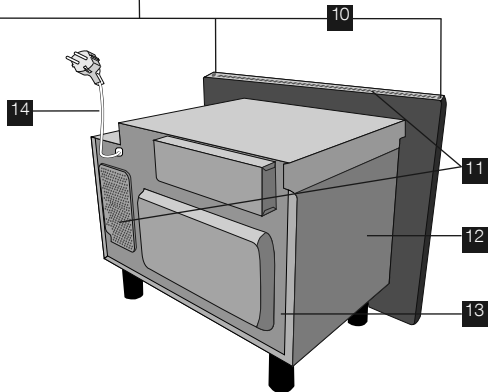
Hvis du ikke er sikker på hvordan du kan koble til ovnen, kontakt en autorisert, kvalifisert elektriker. Verken produsent eller forhandler kan påta seg ansvar for skade på ovnen eller personskader som oppstår fordi man ikke har koblet ovnen til elektrisk strømkilde på korrekt måte. Vanndamp eller -dråper kan fra tid til annen dannes på ovnsveggene eller rundt dørforseglinger og lukkeoverflater. Dette er normalt, og er ikke tegn på at mikrobølgelekkasje eller feifunksjon.

APPARATOVERSIKT

MIKROBØLGEOVN OG TILBEHØR



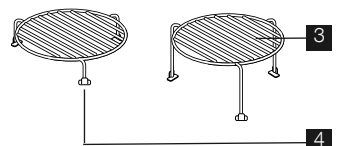
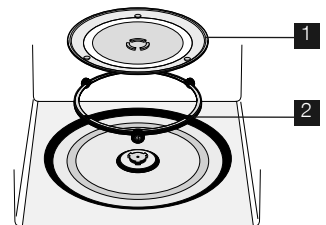
- 1 Grillvarmeelement
- 2 Frontkant
- 3 Ovnslampe
- 4 Kontrollpanel
- 5 Døråpner
- 6 Plate som beskytter bølgeleder
- 7 Ovnsrom
- 8 Pakning for dreietallerken
- 9 Dørpakning og lukkeflater



Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

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

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












⚠ Merknad!

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

KONTROLLPANEL

1 DIGITALT DISPLAY indikatorer

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

2 AUTOTILBEREDNING indikatorer

3 AUTOTILBEREDNING knapp

4 AUTOTINING knapp

5 EFFEKTIVÅ knapp

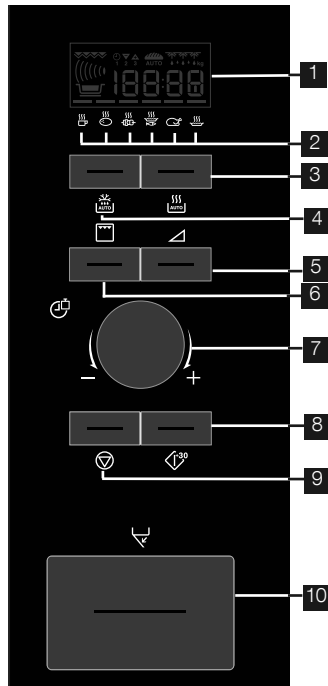
6 GRILL knapp

7 TID/VEKT knappen

8 START/+30 knapp

9 STOPP knapp

10 DØRÅPNINGS knapp



FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

ECON. INNSTILLINGER

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.


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.



- 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.



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


JUSTERE TIDEN NÅR KLOKKEN ER STILT INN

Eksempel: For å stille klokken til 11:45.

1. Åpne døren.
2. Trykk på og hold inne START/+30-knappen i 5 sekunder. 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: 

HVIS DU VIL AVBRYTE KLOKKEN OG SATT ECON MODE

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.

BRUKE STOPP-KNAPPEN

Bruk STOPP knappen for å:

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



SIKKERHETSLÅS

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.



Ovnen vil pipe og "LOC" vil vises: 



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

MIKROBØLGER BRUK

MIKROBØLGER TINGING RÅD

For å lage/tine mat i en mikrobølgeovn må mikrobølgeenergien kunne gå gjennom beholderen for å trenge inn i maten. Derfor er det viktig å velge passende kokekar.

Runde/ovale skåler er å foretrekke fremfor firkantede eller avlange, siden maten i hjørnene har en tendens til å bli varmet for mye.


Det er viktig å snu, flytte på eller røre i maten for å sikre jevn oppvarming.

Maten må stå litt etter oppvarming, slik at varmen fordeles jevnt i maten.

Kjennetegn

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

Oppvarmingsteknikker

Anrette	Plasser de tykkeste bitene av maten mot kantene på skålen. f.eks. lårstykker av kylling.
Dekke til	Bruk plastfolie med luftehull for mikrobølgeovn eller et passende lokk.
Stikke hull	Matvarer med skall, skinn eller hinne må stikkes hull i flere steder før oppvarming, siden dampen som danner seg kan få maten til å eksplodere, f.eks. poteter, fisk, kylling, pølser.  Viktig! Egg bør ikke kokes i mikrobølgeovn, siden de kan eksplodere selv etter at oppvarmingen er ferdig, for eksempel posjerte egg, speilegg eller kokte egg.
Rør, vend og flytt på	For å få jevn oppvarming er det viktig å røre, vende og flytte på maten under oppvarmingen. Røring og flytting skal alltid skje fra kanten mot midten.
Hvile	Hviletid er nødvendig etter oppvarming, slik at varmen fordeles jevnt i maten.
Dekke	Noen områder på matvarer som tines kan bli varme. Varme områder f.eks. på lårstykker og kyllingvinger kan dekkes med foliebitar som reflekterer mikrobølgene.

MIKROBØLGESIKRE KOKEKAR

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

MIKROBØLGER TILBEREDNING

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

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

MANUELL TINING

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

MIKROBØLGEEFFEKTNIVÅER

Mikrobølgeovnen din har 6 nivåer.

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

W = WATT

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

1. Trykk to ganger på EFFEKTNIVÅ knapp.



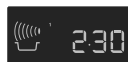
2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 2.30 displayet.



3. Tryk på START/+30 knappen.



4. Kontroller displayet:



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



Viktig!

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

TIDSUR

Eksempel: For å stille inn sju minutters nedtelling.

1. Tryk på EFFEKTNIVÅ knapp 7.



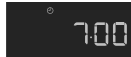
2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 7.00 displayet.



3. Tryk på START/+30 knappen.



4. Kontroller displayet:



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

LEGG TIL 30 SEKUNDER

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

1. Direktestart

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



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

PLUSS OG MINUS

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

Hvis du foretrekker faste kokte poteter bruk MINUS ∇ .

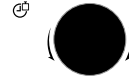
Hvis du foretrekker myke kokte poteter, bruk PLUSS Δ .

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

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



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



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



4. Tryk på START/+30 knappen.



5. Kontroller displayet:



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

TILBEREDNING MED GRILL OG DOBBEL GRILL

Denne mikrobølgeovnen har GRILL-moduser:

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

⚠ Merknader!

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

1. Tilberedning med kun grill

Denne funksjonen kan brukes for å grille/brune mat.

Eksempel: For å lage ristet brød på fire minutter.

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



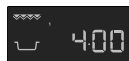
2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 4.00 displayet.



3. Tryk på START/+30 knappen.



4. Kontroller displayet:



2. Tilberedning med dobbel grill

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

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

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

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



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



3. Tryk på START/+30 knappen.



4. Kontroller displayet:



TILBEREDNING I FLERE TRINN

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

Eksempel: For å tilberede:
2 minutter og 30 sekunder på
630 W effekt (trinn 1)
5 minutter kun grill (trinn 2)

Trinn 1

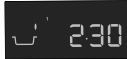
1. Velg ønsket meny ved å trykke 1 gang på EFFEKTNIVÅ knappen.



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



3. Kontroller displayet:



Trinn 2

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



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



3. Tryk på START/+30 knappen.



4. Kontroller displayet:



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

AUTOMATISK TILBEREDNING OG TUNING

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

Autotilberedning

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

Eksempel: For kokte poteter, 0,3 kg:

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



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



3. Tryk på START/+30 knappen.



4. Kontroller displayet:



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

Autotining

Mat	Symbol
Kjøtt/fisk/fugl	
Brød	

Eksempel: For tining 0,2 kg brød.

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



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



3. Tryk på START/+30 knappen.















4. Kontroller displayet:








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

TABELLER PROGRAMMER

TABELLER AUTOMATISK TILBEREDNING OG TINING

Autotilberedning nr.	Vekt (Painallus vastaa)/Utstyr	Knapp	Fremgangsmåte
Drikk (Kaffe/te) 	1-6 kopper 1 kopp = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Plasser koppen nær kanten av det roterende fatet.
Kokte og bakte poteter 	0,2-1,0 kg (100 g) Bolle og lokk	 x2	Kokte poteter: Skrell potetene og del dem opp imindre biter. Bakepotet: Velg poteter på omtrent samme størrelse og vask dem. <ul style="list-style-type: none"> • Legg potetene som skal kokes eller bakes i en bolle. • Tilsett nødvendig mengde vann (pr. 100 g), ca. 2 ss og litt salt. • Dekk til med et lokk. • Når du hører et lydsignal, rør om og dekk til igjen. • La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig.
Grillspyd 	0,2-0,8 kg (100 g) Høy rist	 x3	<ul style="list-style-type: none"> • Lag grillspydene som beskrevet i oppskriften på side 51. • Plasser dem på en høy rist og start oven. • Når du hører lydsignalet, vend dem. • Etter tilberedning, ta dem ut og legg dem på et fat for servering. (Ingen hviletid er nødvendig.)
Gratinert fiskefilet 	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratineringsform Lav rist	 x4	<ul style="list-style-type: none"> • Se oppskrifter for "gratinert fiskefilet" på sid 51. * Samlet vekt for alle ingrediensene.
Grillet kylling 	0,9-1,8 kg (100 g) Ildfast form Lav rist	 x5	<ul style="list-style-type: none"> • Bland ingrediensene 2 ss olje, 1 ts paprika, salt og pepper og spre dem på kyllingen. • Stikk hull på skinnet på kyllingen. • Legg kyllingen med brystsiden ned i en ildfast form. • Sett formen rett på det roterende fatet, og stek kyllingen. • Vend kyllinglårene når du hører lydsignalet. • La kyllingen stå og hvile i ca. 3 minutter i ovnen. Ta den deretter ut og legg den på et serveringsfat.
Grateng 	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratineringsform Lav rist	 x6	<ul style="list-style-type: none"> • Se oppskrift for "grateng" på side 52. * Samlet vekt for alle ingrediensene.

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

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

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

- i**
- Legg kun inn matens vekt. Ikke inkluder beholderens vekt.
 - For mat som veier mer eller mindre enn det som oppgis i tilberedningstabellene, bruk manuelle programmer.
 - Sluttemperaturen varierer avhengig av starttemperaturen.
 - Når det kreves handling (f. eks. å snu maten), stopper ovnen, man hører en signallyd, resterende tilberedningstid og eventuell indikator vil blinke i displayet. For å fortsette tilberedningsprosessen, trykk på START/+30 knappen.
 - Etter modusene micro/grill/dobbelt grill, kan kjøleviften bli aktivert.
- i** Autotining
- Biffer og koteletter bør fryses ned flatpakket.
 - Kjøttdeig bør presses flat før den fryses ned.
 - Etter å ha snudd maten, beskytt tinte deler med små biter aluminiumsfolie.
 - Fjærfe bør brukes umiddelbart etter at det er tint.

OPPSKRIFTER FOR AUTOMATISK KOKING

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

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

Gratinert fiskefilet, 'Esterhazy'			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	fiskefilet
100 g	200 g	300 g	purreløk (skåret i ringer)
20 g	40 g	60 g	løk (i tynne skiver)
40 g	100 g	140 g	gulrot (revet)
10 g	15 g	20 g	smør eller margarin
			salt, pepper og muskat
1 ss	1½ ss	2 ss	sitronsaft
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
50 g	100 g	150 g	Gouda (revet)

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

Gratinert fiskefilet, 'Italia'			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	fiskefilet
½ ss	1 ss	1½ ss	sitronsaft
½ ss	1 ss	1½ ss	ansjossmør
30 g	50 g	80 g	Gouda (revet)
			salt og pepper
150 g	300 g	450 g	friske tomater
1 ss	1½ ss	2 ss	hakkede, blandede urter
100 g	180 g	280 g	Mozzarella
½ ss	¾ ss	1 ss	basilikum (hakket)

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

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

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

REDUSERT EFFEKTNIVÅ

Viktig!

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

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.

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.

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

TILBEREDNINGSTABELL

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

Varme opp mat og drikke

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

* Kjøleskapstemperatur

Tining

Mat	Mengde -g-	Instilling	Effektnivå Instlling	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Gulasj	500	Micro	270 W	8-9	rør etter halvgått program	10-30
Kaker, pr. stykke	150	Micro	270 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

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

Tining og Tilberedning

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

Koking/steking, grilling og brunng

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

OPPSKRIFTER

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

Tilpasse oppskrifter for mikrobølgeovn

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

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

Løksuppe

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

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

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

Auberginer fylt med kjøttdeig

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

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

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

Sopp med rosmarin

Redskaper: Bolle med lokk (kapasitet på 1 l)
Grunn, rund form med lokk
(ca. 22 cm i diameter)

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

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

Sjøtungefilet

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

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

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

Mandelørret

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

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

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

Fiskefilet med ostesaus

Redskaper: Bolle med lokk (kapasitet på 1 l)
Lav, rund gratengform
(ca. 25 cm lang)

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

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

Kalvestuing fra Zürich

Redskaper: Form med lokk (kapasitet på 2 l)

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

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

Fylt skinke

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

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

1. Bland sammen spinat, ost og fromage frais, og krydre etter smak.
2. Legg en spiseskje med fyll på hver skinkeskive og rull sammen. Fest skinkerullen med en cocktailpinne e.l.
3. Lag hvit saus: Hell vann og fløte i en bolle, og varm opp.
2-4 min. 900 W
Smuldre smøret i melet, ha i væsken, og rør til du får en jevn saus. Dekk til, og kok til sausen tykner.
1-2 min. 900 W
Rør, og smak til med krydder.
4. Ha sausen i den smurte formen, legg skinkerullene på sausen, ha på lokk og tilbered.
10-12 min. Dobbelt Grill (630 W)
La maten få hvile i ca. 5 minutter før servering.

Kalvekotelett med mozzarella

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

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

1. Skyll kalvekjøttet, tørr og flatbank det. Legg kjøttet i formen.
2. Mos tomatene, ha i hvitløk, olje, salt, pepper, kapers og oregano, og hell blandingen over kjøttet. Dekk til, og kok.
15-19 min. 630 W
Vend biffene.
3. Legg noen skiver mozzarellaost over hver biff, krydre og stek på den høye risten, uten å dekke til.
9-12 min. Dobbelt Grill (630 W)
La maten få hvile i ca. 5 minutter før servering.

Lasagne

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

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

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

Squash og pastagrateg

Redskaper: Gratineringsform (ca. 26 cm lang)

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

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

Pærer I sjokoladesaus

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

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

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

Semulepudding med bringebærsaos

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

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

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

Ostekake

Redskaper: Kakeform (ca. 26 cm i diameter)

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

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

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

ADVARSEL! IKKE BRUK KOMMERSIELLE OVNRENSERE, DAMPRENGJØRING, SLIPENDE, GROVE VASKEMIDLER, MIDLER SOM INNEHOLDER KAUSTISK SODA, ELLER SKUREPUTER PÅ NOEN DELER AV MIKROOVNEN. RENGJØR OVNEN MED JEVNE MELLOMROM OG FJERN EVENTUELLE MATRESTER. Hvis ovnen ikke holdes ren kan dette føre til at overflaten skades, noe som igjen kan redusere apparatets levetid og muligvis forårsake en farlig situasjon.

Utsiden

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

Ovnens kontrollpanel

Åpne døren før du gjør rent kontrollpanelet, slik at det deaktiveres. Vær forsiktig ved rengjøring av kontrollpanelet. Bruk en klut som bare er lett fuktet med vann, tørk forsiktig

av panelet inntil det er rent. Ikke bruk for mye vann. Ikke bruk noen form for kjemisk eller slipende rengjøringsmiddel.

Innsiden av ovnen

1. For rengjøring: tørk bort sprut eller søl med en myk, fuktig klut eller svamp etter hver bruk, mens ovnen fortsatt er varm. Ved mye søl: bruk mild såpe og tørk over flere ganger med en fuktig klut inntil alle matrester er borte.
2. Pass på at det ikke kommer inn såpe eller vann gjennom de små ventilåpningene i veggene, dette kan føre til skade på ovnen.
3. Ikke bruk rengjøringsmidler i sprayform inne i ovnen.
4. Varm jevnlig opp ovnen ved hjelp av grillen. Matrester eller fettsprut kan føre til røyk eller vond lukt.

Dreieplate og dreieplatestøtte

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


støtten kan vaskes i oppvaskmaskin.

Dør

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

Ristene

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

 **Merk!** Man bør ikke bruke damprengjørere.

HVA DU GJØR HVIS

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

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
Mikrobølgefrequens	2450 MHz * (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) **
Ovnskapasitet	26 litres **
Dreieplate	ø 325 mm, glass
Vekt	ca. 19,5 kg
Ovnslampe	25 W/240-250 V

* Dette produktet oppfyller kravene i den europeiske standarden EN55011. I tråd med standarden er produktet klassifisert som utstyr i gruppe 2, klasse B. Gruppe 2 betyr at utstyret med overlegg genererer radiofrekvent energi i form av elektromagnetisk stråling for varmebehandling av mat.

Klasse B betyr at utstyret er egnet for bruk i private husholdninger.

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

Denne ovnen er i overensstemmelse med kravene i direktiv 2004/108/EC, 2006/95/EC og 2005/32/EC.

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

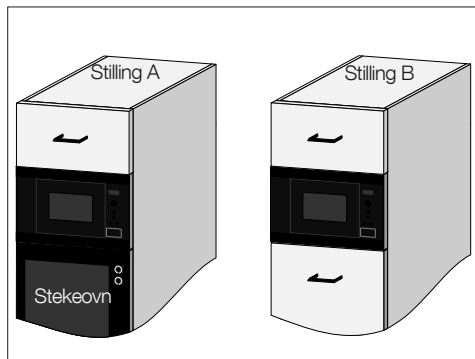


INSTALLERING

Eksempler på tillatt installasjon A eller B:

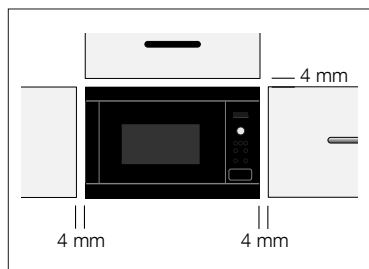
Stilling	Størrelse på åpningen		
	B	D	H
A	560 x 550 x 450		
B	560 x 500 x 450		

Mål i (mm)



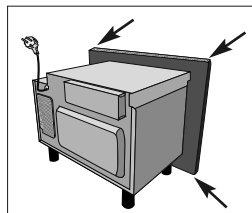
INSTALLERE OVNE

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



Innstillingsalternativ 1:

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



Innstillingsalternativ 2:

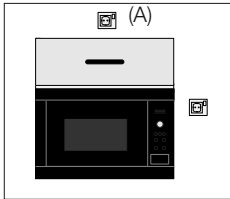
Se malene som følger med denne ovnen.

⚠ Viktig!

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

TILKOBLE OVNER TIL STRØMFORSYNING

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



- Koble ovnen til enfaset vekselstrøm på 230 V/50 Hz via et korrekt installert og jordet uttak. Uttaket må være utstyrt med sikring på 16 A.
- **Strømledningen kan bare skiftes ut av en autorisert elektriker.**
- Før installering binder man en hyssing til strømledningen for å gjøre det lettere å koble til punkt (A) når ovnen er installert.
- Pass på at strømledningen IKKE kommer i klem når ovnen settes inn i skapet.
- Ikke senk strømledningen eller kontakten i vann eller andre væsker.

ELEKTRISKE TILKOBLINGER



ADVARSEL!

DENNE OVNER MÅ JORDES

Produsenten fraskriver seg erstatningsansvar dersom denne forholdsregelen ikke følges.

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

MILJØINFORMASJON

Økologisk forsvarlig avhending av emballasje og gammelt utstyr

EMBALLASJE

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

Kvelningsfare. Hold emballeringsmaterialer utilgjengelig for barn.

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

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


Ved bruk og gjenbruk av emballasjen, sparer man råmaterialer og reduserer avfallsvolum. Emballasjen bør tas med til nærmeste resirkuleringssenter.

Kontakt lokale myndigheter for mer informasjon.

AVHENDING AV GAMMELT UTSTYR

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

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

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

GARANTI/KUNDESERVICE

Service og reservedeler. Se først i kapittelet som omhandler funksjonsfeil og årsaker for å konstatere om det er en teknisk feil med produktet. Husk alltid å oppgi produktnummer, modellbetegnelse, serienummer og kjøpsdato ved bestilling av service eller reservedeler. Dette finner du på dataskiltet på undersiden av produktet. Ta vare på kvitteringen, den gjelder som dokumentasjon på kjøpsdato. Notér følgende nummer:

Modell betegnelse:.....

Serienummer:.....

Produktnummer:.....

Kjøpsdato:.....

Service. Ved behov for service på ditt produkt, bør du kontakte din lokale elektrohandler for å få opplysninger om vår lokale reparatør. Du kan også ringe 81530222, eller besøke vår internettadresse www.electrolux.no der du

finner frem til nærmeste reparatør.

Reservedeler. Kan bestilles på: Telefon: 22635850, Fax: 22725880, Internett post@e-serviceoslo.no

Leveringsbetingelser. Produkter solgt til forbruker i Norge, er underlagt Lov om forbrukerkjøp. Der det inntreffer feil eller mangler som omfattes av loven innen lovens frister, utbedres dette uten omkostninger for deg. Feil eller skader som oppstår, som er brukerbettinget eller ligger utenfor leverandørens kontroll, omfattes ikke av loven. En reparasjon vil da normalt belastes bruker. All service/reparasjon skal utføres av serviceverksteder godkjent av leverandør. Inngrep/reparasjoner skal kun utføres av fagperson og i henhold til gjeldende forskrifter. For ytterligere informasjon om leveringsbetingelser, be om forhandlers kjøpsinformasjon. Ved næringskjøp mellom to profesjonelle parter gjelder egne bestemmelser.

INNEHÅLL

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER	68
PRODUKTÖVERSIKT	72
KONTROLLPANEL	73
INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING	73
ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN	75
PROGRAMTABELLER	82
RECEPT	88
SKÖTSEL OCH RENGÖRING	93
VAD GÖR JAG OM	95
SPECIFIKATIONER	95
INSTALLATION	96
MILJÖINFORMATION	97
GARANTI/KUNDTJÄNST	98

WE'RE THINKING OF YOU

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

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



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



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.
Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.
Informationen finns på typsytlen. Modell, PNC, serienummer.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Vi förbehåller oss rätten till ändringar utan föregående meddelande.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

**VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER: LÄS DENNA TEXT NOGA OCH SPARA DEN FÖR FRAMTIDA BRUK****Att undvika brandrisk**

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

ÖPPNA INTE DÖRREN om mat som värms upp börjar ryka. Stäng av ugnen, dra ur sladden och vänta tills maten har slutat att ryka.

Om du öppnar dörren medan maten ryker kan detta orsaka eldsvåda.

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

Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna. Blockera inte ventilationsöppningarna. Ta bort alla metallförlutningar, påsklämmor etc. från mat och matförpackningar. Svetsade metallytor kan orsaka eldsvåda. Använd inte mikrovågsugnen för att värma upp olja till fritering. Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld. Använd endast specialpopcorn för mikrovågsgugnar, om du vill poppa popcorn. Förvara inte mat eller andra föremål inuti ugnen. Kontrollera inställningarna när du har startat ugnen för att säkerställa att ugnen fungerar som du önskar. Se motsvarande tips i handboken.

Att undvika risk för kroppsskada

WARNING! Använd inte ugnen om den är skadad eller inte fungerar som den ska. Kontrollera följande före användning:

- 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.

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

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

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

Att undvika risk för elektriska stötar

Du får inte under några omständigheter ta bort det yttre höljet. Undvik att spilla eller stoppa in föremål i dörrlåsuppningarna eller ventilationsöppningarna. I händelse av spill, ska du stänga av och koppla ur ugnen omedelbart och ringa ELECTROLUX. Doppa inte ström-sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska. Låt inte strömssladden löpa över heta eller vassa ytor, som t.ex. området kring varmluftsventilen på den bakre delen av ugnens ovansida.

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

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

Att undvika risk för explosion eller plötslig kokning

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

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

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

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

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

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

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

Att undvika risk för brännskador

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

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

Behållarens temperatur ger ingen tillförlitlig indikation om matens eller dryckens temperatur. Kontrollera alltid matens temperatur.

Stå alltid en bit ifrån ugnsdörren när du öppnar den för att undvika att brännas av ånga och värme. Skiva fyllda bakade maträtter efter uppvärmning för att släppa ut ånga och undvika brännskador.

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

Att undvika att barn använder mikrovågsugnen felaktigt

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

Den här produkten kan användas av barn från 8 år

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

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 förpack-ningar (t.ex. självpupphettande material) som är utformade för att göra mat frasig, eftersom dessa kan vara extra varma.

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 laboratorieanvänd-ning.

Att underlätta problemfri användning av din ugn och undvika skador.

Använd aldrig ugnen när den är tom, med undantag för när detta rekommenderas i handboken, se sidan 79, anm. 2, eftersom detta kan skada ugnen. Vid användning av färgsättande form eller självpupphettande material ska alltid en värmeresistent isolator, som t.ex. en porslinstallrik, placeras under den för att förhindra skada på den roterande tallriken och

tallriksstödet på grund av värmepåfrestningen. Den uppvärmningstid som anges i instruktionerna till maträtten får inte överskridas. Använd inte metallredskap, vilka återkastar mikrovågor och kan orsaka elektrisk smältning. Ställ inte konserv-burkar i ugnen. Använd endast den roterande tallrik och det tallriksstöd som är utformat för denna ugn. Använd inte ugnen utan den roterande tallriken. För att förhindra den roterande tallriken från att gå sönder:

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

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

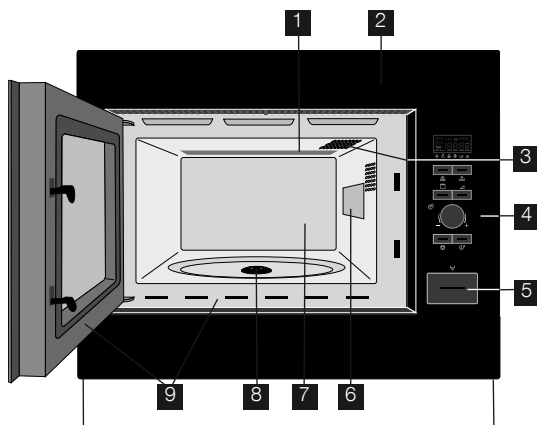


Obs!

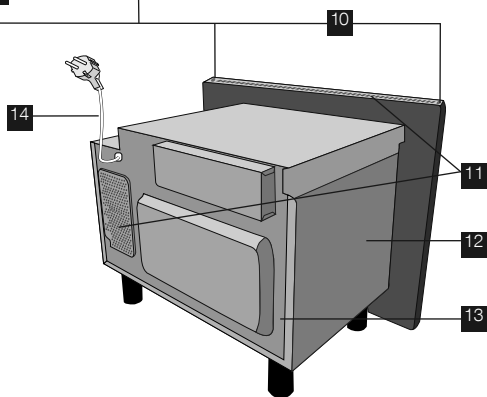
Kontakta en auktoriserad elektriker om du är osäker på hur du bör ansluta din ugn. Varken tillverkaren eller återförsäljaren påtar sig något ansvar för skador på ugnen, eller personskador, som uppstår till följd av försummelse att utföra en korrekt elektrisk anslutning. Vattenånga eller vattendroppar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

PRODUKTÖVERSIKT

MIKROVÅGSUGN OCH TILLBEHÖR



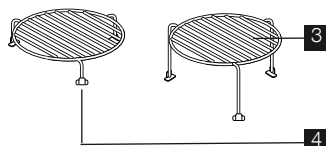
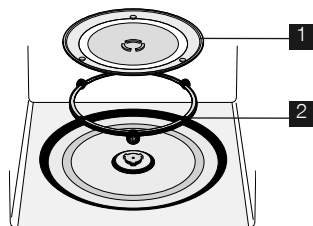
- 1 Grillelement
- 2 Framsida
- 3 Ugnsampa
- 4 Kontrollpanel
- 5 Knapp för dörröppning
- 6 Mikrovågsskydd
- 7 Ugnsutrymme
- 8 Tätning
- 9 Dörrätning och tätningssytor



Kontrollera att följande tillbehör finns med:

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

- Placera tallriksstödet i tätningen på botten av ugnsutrymme.
- 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.



⚠ Obs!

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

KONTROLLPANEL

1 DIGITAL DISPLAY indikatorer



Grill



Plus/Minus



Mikrovågor



Autoupptining bröd



Dubbelgrill



Autoupptining



Klockan



Vikt



Olika stadier undermatlagningen

2 Symboler AUTOTILLAGNING

3 Knappen AUTOTILLAGNING

4 Knappen AUTOUPPTINING

5 Knappen UGNENS EFFEKTIVÅ

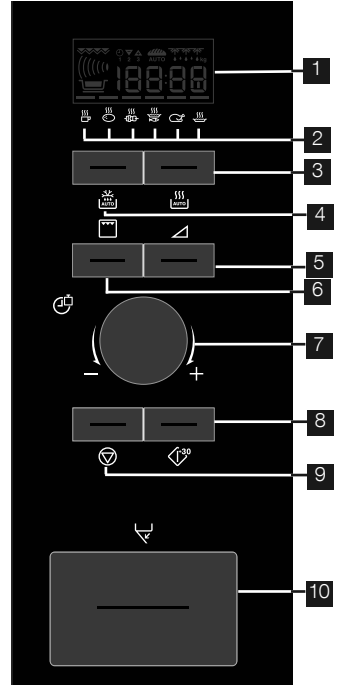
6 Knappen GRILL

7 Vredet TIMER/VIKT

8 Knappen START/+30

9 Knappen STOP

10 Knappen för DÖRRÖPPNING



INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

ECO-LÄGE

Ställa in läget "SPARA ENERGI" (Econ).

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



- Ställ in klockan för att avbryta Eco-läget.

INSTÄLLNING AV KLOCKAN

Ugnen har en 12- och 24-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 ratten TIMER/VIKT för att ställa in timmen.
5. Tryck på knappen START/+30 en gång och vrid sedan ratten TIMER/VIKT för att ställa in minuterna.
6. Tryck på knappen START/+30.
7. Kontrollera displayen: 11:30
8. Stäng luckan.



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

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


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




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

JUSTERA TIDEN NÄR KLOCKAN ÄR INSTÄLLD


Exempel: Att ställa in klockan på 11:45.

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

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

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

FÖR ATT AVBRYTA KLOCKA OCH STÄLL ECON-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.

ANVÄNDA STOP-KNAPPEN

Använd STOP-knappen för att:

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



BARNLÅS

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

Exempel: Att ställa in barnlåset.

1. Håll STOP intryckt i 5 sekunder.



Ugnen piper och 'LOC' visas på displayen: 



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

ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN

MIKROVÅGOR TILLAGNING RÅD


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

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

Matkaraktäristika

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

Tillagningstekniker

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

REDSKAP SOM TÅL MIKROVÅGSUGN

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

MIKROVÅGOR TILLAGNING

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

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

TINA MANUELLT

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

MIKROVÅGSUGNENS EFFEKTNIVÅ

Din ugn har 6 effektnivåer.

Effektinställning	Föreslagen användning
900 W/HÖGT	Används för snabb tillagning eller återuppvärmning av t.ex. soppor, grytor, burkmat, varma drycker, grönsaker, fisk etc.
630 W	Används för längre tillagning av kompakt mat som t.ex. stekar, köttfärslimpa och portionsrätter, men även för känsliga maträtter som t.ex. ostsås och sockerkaka. Vid denna lägre inställning kokar inte såsen över och maten kommer att tillagas jämnt utan att bli överkokt på sidorna.
450 W	För kompakt mat som behöver lång tillagningstid när den tillagas på vanligt sätt, t.ex. 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

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

- Tryck två gånger på UGNENS EFFEKTNIVÅ knapp.



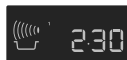
- Välj tid genom att vrida på vredet TIMER/VIKT medsols eller motsols tills 2.30 visas i displayen.



- Tryck på START/+30-knappen.



- Kontrollera displayen:



- När dörren öppnas under tillagningsprocessen, stannar tillagningstiden på den digitala displayen automatiskt. Tillagningstiden börjar åter räknas ner när dörren stängs och knappen START/+30 trycks in.
- Om du vill ta reda på EFFEKTNIVÅN 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 effektknappen under tillagningen.
- Tryck två gånger på STOP-knappen för att avbryta ett program under tillagningen.

! Viktigt!

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

ÄGGKLOCKA

Exempel: Ställa in äggklockan på sju minuter.

1. Tryck på UGNENS EFFEKTIVÅ-knappen 7 gånger.



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



3. Tryck på START/+30-knappen.



4. Kontrollera displayen:



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

LÄGG TILL 30 SEKUNDER

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

1. Direktstart

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



2. Utöka tillagningstiden

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



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

PLUS OCH MINUS

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

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

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

Exempel: Koka 0,3 kg potatis mjuka.

1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på 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 \triangle .



4. Tryck på START/+30-knappen.



5. Kontrollera displayen:



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

MATLAGNING MED GRILL OCH DUBBELGRILL

Denna mikrovågsugn har två tillagningslägen för GRILL.

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

! Obs!

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

1. Tillagning endast med grill

Detta läge kan användas för att grilla/brunfärga mat.

Exempel: Rosta bröd på 4 minuter.

1. Tryck en gång på GRILL knappen.



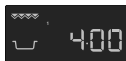
2. Välj tid genom att vrida på vredet TIMER/VIKT två gånger medsols eller motsols tills 4.00 visas i displayen.



3. Tryck på START/+30-knappen.



4. Kontrollera displayen:



2. Matlagning med dubbelgrill

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

Mikrovågseffekten är förinställd till 270 W.

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

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

1. Tryck 3 gånger på GRILL knappen.



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



3. Tryck på START/+30-knappen.



4. Kontrollera displayen:



FLERSTEGSTILLAGNING

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

Exempel: För att tillaga:

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

Steg 1

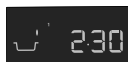
- Tryck slingrar på UGNENS EFFEKTIVÅ-knappen.



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



- Kontrollera displayen:



Steg 2

- Tryck en gång på GRILL-knappen.



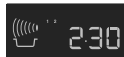
- Välj tid genom att vrida på vredet TIMER/VIKT medsols tills 5.00 visas i displayen.



- Tryck på START/+30-knappen.



- Kontrollera displayen:



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

AUTOTILLAGNING & AUTOUPPTININGS ANVÄNDNING

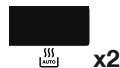
Med AUTOTILLAGNING och AUTOUPPTINING räknas rätt tillagningssätt och tillagningstid ut automatiskt. Du kan välja mellan 6 AUTOTILLAGNINGSMenyer och 2 AUTOUPPTININGS-menyer.

Autotillagning

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

Exempel: Koka 0,3 kg potatis.

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



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



- Tryck på START/+30-knappen.





- Kontrollera displayen:



När det är dags att utföra en åtgärd (t.ex. vända på maten) stannar ugnen och en ljudsignal hörs, samtidigt som återstående tillagningstid och en indikator blinkar på displayen. Tryck på knappen START/+30 för att återuppta tillagningen. Programmet avbryts automatiskt när den AUTOMATISKA TILLAGNINGSTIDEN är slut. Klockan ljuder och kastrullsymbolen blinkar. Efter en minut ljuder en påminnelse-signal, sedan återgår displayen till klockan.

Autoupptinings

Mat	Symbol
Kött/fisk/fågel	
Bröd	

Exempel: Upptining av 0,2 kg bröd.

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



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



3. Tryck på START/+30-knappen.















4. Kontrollera displayen:



När det är dags att utföra en åtgärd (t.ex. vända på maten) stannar ugnen och en ljudsignal hörs, samtidigt som återstående tillagningstid och en indikator blinkar på displayen. Tryck på knappen START/+30 för att återuppta tillagningen. Programmet avbryts automatiskt när den AUTOMATISKA UPPTININGSTIDEN är slut. Klockan ljuder och kastrullsymbolen blinkar. Efter en minut ljuder en påminnelse-signal, sedan återgår displayen till klockan.






PROGRAMTABELLER

TABELLER FÖR AUTOTILLAGNING OCH AUTOUPPTINING

Autotillagning	Vikt (ökningsenhet)/ Kärn	Knapp	Tillvägagångssätt
Dryck (Te/kaffe) 	1-6 koppar 1 kopp=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Ställ koppen mot utkanten av den roterande tallriken.
Kokt och bakad potatis 	0,2-1,0 kg (100 g) Skål och lock	 x2	<p>Kokt potatis: Skala potatisen och skär den i delar som är ungefär lika stora.</p> <p>Bakad potatis: Välj ut några potatisar av ungefär samma storlek och skölj dem.</p> <ul style="list-style-type: none"> Lägg de potatisar som ska kokas eller bakas i en skål. Tillsätt den mängd vatten som krävs (per 100 g), cirka 2 msk och lite salt. Täck över med ett lock. Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs. Låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen.
Grillspett 	0,2-0,8 kg (100 g) Högt ställ	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Gör i ordning grillspetten i enlighet med receptet på sidan 84. Lägg de på ett ställ och tillaga. Vänd på maten när ljudsignalen hörs. Ta ut dem efter tillagningen och placera dem på en tallrik för servering.
Gratinerad fisk filé 	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratängform Lågt ställ	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Se recept på "Gratinerad fiskfilé" på sidan 84. <p>* 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"> Blanda ingredienserna 2 msk olja, 1 tsk paprika, salt och peppar och bred ut dem över kycklingen. Stick hål i kycklingen. Lägg kycklingen med bröstet vänt nedåt i en pajform. Ställ formen på den roterande tallriken och starta tillagningen. Vänd på kycklingen när ljudsignalen hörs. Låt kycklingen stå i ugnen i ca 3 minuter efter tillagningen. Ta sedan ut den och lägg upp den på ett fat för servering.
Gratäng 	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratängform Lågt ställ	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Se recept på "Gratäng" på sidan 85. <p>* Total vikt för alla ingredienser.</p>



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

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

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

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

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

RECEPT FÖR AUTOTILLAGNING

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

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

Gratinerad fiskfilé, 'Esterhazy'			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	fiskfilé
100 g	200 g	300 g	purjolök (skuren i ringar)
20 g	40 g	60 g	lök, fint skivad
40 g	100 g	140 g	morot (riven)
10 g	15 g	20 g	smör eller margarin
			salt, peppar och muskotnöt
1 msk	1 1/2 msk	2 msk	citronsaft
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
50 g	100 g	150 g	Goudaost (riven)

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

Gratinerad fiskfilé, 'Italiensk'			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	fiskfilé
1/2 msk	1 msk	1 1/2 msk	citronsaft
1/2 msk	1 msk	1 1/2 msk	ansjovissmör
30 g	50 g	80 g	Goudaost (riven)
			salt och peppar
150 g	300 g	450 g	färska tomater
1 msk	1 1/2 msk	2 msk	hackade blandade örter
100 g	180 g	280 g	Mozzarellaost
1/2 msk	3/4 msk	1 msk	Basilika (hackad)

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

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

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

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

1. Smörj en gratängform och varva lager med potatisskivor och zucchini i formen.
2. Blanda äggen med crème fraîche, krydda med salt, peppar och vitlök, och 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.

MINSKAD EFFEKTNIVÅ

Obs!

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

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

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

TILLAGNINGSTABELLER

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


Värma mat och dryck

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

* från kyl temperatur

Uppthing

Mat	Mängd -g-	Inställning	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Gulash	500	Micro	270 W	8-9	rör om efter halva upptingstiden	10-30
Kaka, 1 bit	150	Micro	270 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 5 på dem efter halva upptingstiden	

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

Upptining och tillagning

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

Upptining och tillagning

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

RECEPT

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

Anpassa recept för tillagning i mikrovågsugn

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

Löksoppa

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

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

Köttfärsfyllda auberginer

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

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

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

- Smörj skålen och lägg i den skivade löken, köttbuljongen och kryddorna. Täck över och tillaga.
9-11 min. 900 W
- Rosta brödsnivorna, skär dem i kuber och fördela dem mellan soppskålarna. Häll soppan över de rostade kuberna och strö över osten.
- Ställ skålarna på den roterande tallriken och tillaga med grill.
6-7 min. Grill
- Skär auberginerna i halvor på längden. Gröp ur köttet med en tesked så att skalet som är kvar blir ca 1 cm tjockt. Tärna det kött du gröpte ur.
- Ta bort skalet på tomaterna och hacka dem.
- Smörj botten av skålen med olivolja. Tillsätt löken, täck över och tillaga.
2 min. 900 W
- Skär chilifrukterna i ringar. Spara en tredjedel till gareringen. Blanda köttfärsen med de tärnade auberginerna, löken, tomaterna, chiliringarna, vitlöken och persiljan. Krydda efter smak.
- Torka auberginehalvorna. Fyll dem med hälften av köttfärsblandningen, sprid ut fetaosten ovanpå och lägg sedan resten av blandningen överst.
- Lägg auberginehalvorna i pajformen, ställ formen på det låga stället och tillaga.
11-13 min. Dual Grill (630 W)
Garera auberginehalvorna med chiliringarna och fortsätt tillaga dem.
4-7 min. Dual Grill (630 W)
Låt maten stå i cirka 2 minuter efter tillagningen.

Champinjoner med rosmarin

Redskap: Skål med lock (1 l)
Låg rund form med lock
(ca. 22 cm i diameter)

8 stora (cirka 225 g) champinjoner, hela

20 g smör eller margarin
50 g lök, finhackad
50 g bacon, skuret i små tärningar
svartpeppar, malen
färsk rosmarin, hackad

125 ml torrt vitt vin
125 ml grädde
20 g mjöl

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

Sjötungefiléer

Redskap: Låg, oval ugnform med plastfolie som tål mikrougn (ca. 26 cm lång)

400 g sjötungefiléer
1 hel citron
150 g tomat
10 g smör
1 msk vegetabilisk olja
1 msk persilja, hackad
salt, peppar

4 msk vitt vin
20 g smör eller margarin

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

Mandelforell

Redskap: Låg oval gratängform (ca 32 cm lång)

4 foreller (200 g), rensade
saften av en citron
salt

30 g smör eller margarin
50 g mjöl
10 g smör eller margarin för att smörja formen

50 g mandelflagor

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

Fiskfilé med ostsås

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

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

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

Kalvstuvning från zürich

Redskap: Form med lock (2 l)

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

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

Fylld skinka

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

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

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

Kalkkottlett med mozzarella

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

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

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

Lasagne

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

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

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

Zucchini- och pastagrätäng

Redskap: Grätängform (ca 26 cm lång)

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

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

Päron i chokladsås

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

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

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

Mannagrynspudding med hallon sås

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

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

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

Cheesecake

Redskap: Springform (ca 26 cm i diameter)

Botten:

300 g	mjöl
1 msk	kakao
10 g	bakpulver
150 g	socker
1	ägg
10 g	smör eller margarin till att smörja formen

Fyllning:

150 g	smör eller margarin
100 g	socker
10 g	vanilla sugar
3	ägg
400 g	färskost, 20 % fetthinnehåll
40 g	mixpulver för vaniljpudding

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

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING! ANVÄND INTE UGNŞRENGÖRINGSMEDE L FRÅN HANDELN, ÅNGTVÄTT, STRÄVA RENGÖRINGSPRODUKTE R MED SLIPVERKAN, NÅGOT SOM INNEHÅLLER NATRIUMHYDROXID ELLER SKURSVAMPAR PÅ NÅGON DEL AV MIKROVÅGSUGNEN.

RENGÖR UGNEN REGELBUNDET OCH TA BORT EVENTUELLA MATRESTER.

Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till förslitning av ytan som omvänt påverkar dess

livslängd och även kan resultera i en riskfylld situation.

Ugnens utsida

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

Ugnens kontrollpanel

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

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

Ugnens insida

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

Roterande tallrik och tallriksstöd

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

Dörren

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

Ställ

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

⚠ Obs! En ångtvätt får inte användas.

VAD GÖR JAG OM

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

SPECIFIKATIONER

Växelspänning	230 V, 50 Hz, en-fas						
Distributionssäkring/-relä	Minst 16 A						
Växelströmseffekt som krävs:	<table> <tr> <td>Mikrovågs</td> <td>1,37 kW</td> </tr> <tr> <td>Grill</td> <td>1,00 kW</td> </tr> <tr> <td>Mikrovågs/Grill</td> <td>2,35 kW</td> </tr> </table>	Mikrovågs	1,37 kW	Grill	1,00 kW	Mikrovågs/Grill	2,35 kW
Mikrovågs	1,37 kW						
Grill	1,00 kW						
Mikrovågs/Grill	2,35 kW						
Uteffekt:	<table> <tr> <td>Mikrovågs</td> <td>900 W (IEC 60705)</td> </tr> <tr> <td>Grill</td> <td>1000 W</td> </tr> </table>	Mikrovågs	900 W (IEC 60705)	Grill	1000 W		
Mikrovågs	900 W (IEC 60705)						
Grill	1000 W						
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz * (Grupp 2/Klass B)						
Utvändigt mått:	EMS262540 594 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (D)						
Invändigt mått	342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **						
Ugnskapacitet	26 liter **						
Roterande tallrik	ø 325 mm, glass						
Vikt	ca 19,5 kg						
Ugnsbelysning	25 W/240-250 V						

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

Klass B innebär att utrustningen är lämplig för bruk i hemmiljö.

** Den invändiga kapaciteten beräknas genom att maximal bredd, djup och höjd mäts. Den faktiska kapaciteten för att rymma mat är mindre.



Den här ugnen överensstämmer med kraven i direktiven 2004/108/EC, 2006/95/EC och 2005/32/EC.

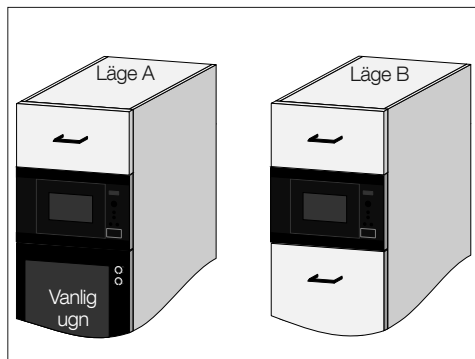
FÖR ATT STÄNDIGT KUNNA FÖRBÄTTRA VÅRA PRODUKTER KAN SPECIFIKATIONERNA KOMMA ATT ÄNDRAS UTAN FÖREGÅENDE MEDDELANDE

INSTALLATION

Om mikrovågsugnen installeras i läge A eller B:

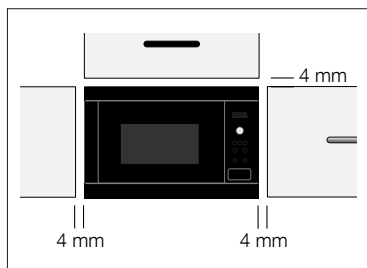
Läge	Utrymmestorlek		
	B	D	H
A	560 x 550 x 450		
B	560 x 500 x 450		

Mått i (mm)



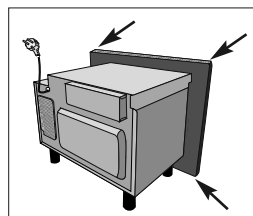
INSTALLERA MIKROVÅGSUGNEN

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



Monteringsalternativ 1:

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



Monteringsalternativ 2:

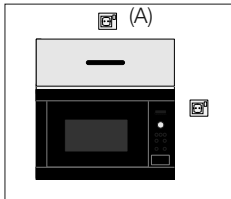
Använd det medföljande informationsbladet.

⚠ Viktigt!

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

ANSLUTA APPARATEN TILL STRÖMKÄLLAN

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



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

MILJÖINFORMATION

Miljövänligt bortskaffande av förpackningsmaterial och gamla apparater

FÖRPACKNINGSMATERIAL

Mikrovågsugnarna från ELECTROLUX erfordrar en effektiv förpackning som skyddar dem under transport. Minsta nödvändiga mängd förpackningsmaterial har använts.

Förpackningsmaterial (t.ex. plastfilm eller polystyren) kan utgöra en fara för barn.

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

Allt använt förpackningsmaterial är miljövänligt och kan återvinnas. Kartongen är tillverkad av återvunnet papper och trästyckena är obehandlade. Plastdelarna har märkts som följer:

- «PE» polyetylen, t.ex. förpackningsfilm
- «PS» polystyren, t.ex. förpackningen (fri från CFC)
- «PP» polypropylen, t.ex. förpackningsremmar

Genom att använda och återanvända förpackningen, sparas råmaterial och avfallsvolymer begränsas.

Deponera förpackningen på närmaste återvinningsstation. Kontakta de lokala myndigheterna för ytterligare information.

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

ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR



VARNING!


DEN HÄR APPARATEN MÅSTE JORDAS

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar om denna säkerhetsåtgärd inte följs.

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

SKROTNING OCH ÅTERVINNING

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

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

GARANTI/KUNDTJÄNST

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen. **Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation.** Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. **0771- 76 76 76** eller via e-mail på vår hemsida **electroluxservice@electrolux.se**

Service och reservdelar: Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta Electrolux Service på tel. 0771 - 76 76 76 eller via vår hemsida på www.electrolux.se. Du kan även söka hjälp via din återförsäljare. Adressen till din närmaste servicestation finner du på vår hemsida www.electrolux.se eller Gula sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror och service.

Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv.

Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker. Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

Modellbeteckning

Serienummer

Produktnummer

Inköpsdatum

Europa-Garanti:

För denna apparat gäller Electrolux garanti i alla de länder som är förtecknade i slutet av denna beskrivning, under den period som anges i garantibeviset eller enligt respektive lands lagar. Om du flyttar från något av dessa länder till ett annat av de länder som är förtecknade nedan följer garantin med apparaten under följande förutsättningar:

- Garantin för apparaten börjar gälla från det datum då den inköptes vilket bevisas av ett gällande inköpsdokument som har utfärdats av försäljaren.
- Garantin gäller för samma period och i samma omfattning för material och arbete som gäller för denna typ av apparat eller produktgrupp i det land du har flyttat till.
- Garantin är personlig för den som köpte apparaten och kan inte överföras till en annan användare.
- Apparaten har installerats och använts enligt Electrolux instruktioner och att den har använts för hushållsbruk, dvs den har inte använts för kommersiella ändamål.
- Apparaten har installerats enligt alla gällande bestämmelser i det nya landet.

Bestämmelserna i denna Europa-garanti påverkar inte dina rättigheter enligt gällande lagar i respektive land.

INDHOLDSFORTEGNELSE

VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER	100
OVERSIGT OVER APPARATET	104
BETJENINGSPANEL	105
FØR IBRUGTAGNING	105
BETJENING AF MIKROBØLGEOVNEN	107
TILBEREDNINGSTABELLER	114
OPSKRIFTER.	120
VEDLIGEHOLDELSE & RENGØRING	126
HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS.	128
SPECIFIKATIONER	128
INSTALLERING	129
MILJØOPLYSNINGER	131
KUNDESERVICE	132

VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.electrolux.com



Registrere dit produkt for bedre service:
www.electrolux.com/productregistration



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.electrolux.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.

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

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

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger

 Generelle oplysninger og gode råd

 Generelle oplysninger og gode råd

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER



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

Sådan undgår du brand

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

Hvis opvarmet mad begynder at ryge, må du IKKE ÅBNE DØREN. Sluk for ovnen, og vent, indtil 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.

Anbring ikke brændbare materialer nær ved ovnen eller dens ventilationsåbninger. Undgå at blokere ventilationsåbningerne. Fjern alle forstærkninger af metallisk art, metalgenstande osv. fra fødevarer og fødevareremballage. Buedannelse på metalliske overflader kan forårsage brand. Brug ikke mikrobølgeovnen til at varme olie til friturestegning. Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olien kan blive antændt. Du må kun bruge specielle beholdere egnet til mikrobølgeovnen til at poppe popcorn i. Du må ikke opbevare fødevarer eller andre genstande inde i ovnen. Kontroller indstillingerne, efter du har startet ovnen for at sikre dig, at ovnen arbejder på det rigtige program. Se de tilsvarende bemærkninger i brugervejledningen.

Sådan undgår du personskaade

⚠ ADVARSEL! Du må ikke bruge ovnen, hvis den er beskadiget eller har funktionssvigt. Du skal kontrollere følgende før brug:

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

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

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

Du må ikke bruge ovnen med døren stående åben eller på nogen måde ændre på dørens sikkerhedslåse. Du må ikke bruge ovnen, hvis der er en genstand mellem dørpakningerne og lukkefladen.

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

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

Sådan undgår du elektrisk stød

Du må under ingen omstændigheder fjerne det

udvendige kabinnet. 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 ovnens bagside.

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

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

Sådan undgår du risiko for eksplosion og pludselig kogning

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

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

Opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovnen kan

resultere i forsinket kraftig kogning, og det er derfor vigtigt at være forsigtig, når du håndterer beholderen.

Sådan undgår du pludselig kraftig kogning og skoldning:

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

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

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

Sådan undgår du brandsår

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

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

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

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

Sådan undgår du, at børn anvender ovnen forkert

⚠ ADVARSEL! Apparatet

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

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

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

Andre advarsler

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

Sådan opnår du problemfri brug af ovnen og undgår skade

Brug aldrig ovnen, hvis den er tom, undtagen hvis det anbefales i brugervejledningen, da det kan beskadige ovnen. Se punkt 2 i afsnittet Bemærk på side 111. Når du bruger en brunings tallerken 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. Ovnen må ikke bruges uden drejetallerken.

Sådan undgår du, at drejetallerkenen går i stykker:

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

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

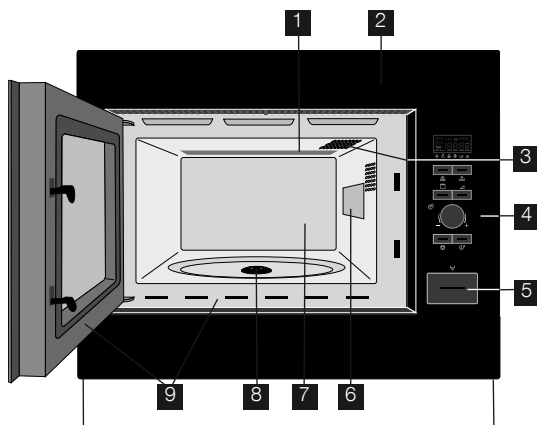


Bemærk!

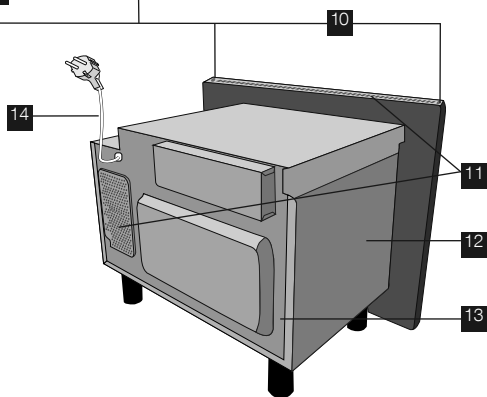
Hvis du er i tvivl om, hvordan ovnen tilsluttes, skal du kontakte en autoriseret og faguddannet elektriker. Hverken producenten eller forhandleren kan påtage sig noget ansvar for beskadigelse af ovnen eller personskade, der måtte opstå, hvis den korrekte procedure for tilslutning af ovnen ikke følges. Der kan af og til dannes vanddamp eller vanddråber på ovnvæggene eller omkring dørpakningerne og lukkefladen. Dette er helt normalt og er ikke tegn på utæthed eller anden form for funktionssvigt.

OVERSIGT OVER APPARATET

MIKROBØLGEOVN & TILBEHØR



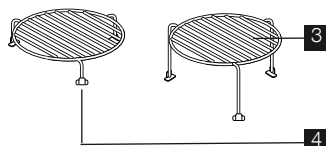
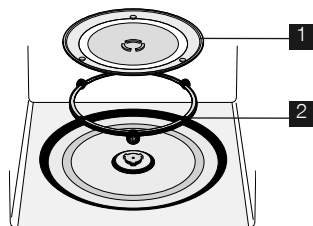
- 1 Grillelement
- 2 Frontkant
- 3 Ovnlys
- 4 Betjeningspanel
- 5 Døråbnings-knap
- 6 Plade, der beskytter bølgeleder
- 7 Ovnrum
- 8 Drev til drejetallerken
- 9 Dørpakninger og lukkeflader



Kontroller, om du har modtaget følgende tilbehør:

- 1 Drejetallerken
- 2 Sokkel til drejetallerken
- 3 Høj rist
- 4 Lav rist
- 5 4 skruer (ikke vist)

- Placer soklen til drejetallerkenen i pakningen på ovnrums bund, og placer herefter drejetallerkenen på soklen.
- For at undgå skade på drejetallerkenen skal du sikre dig, at skåle eller beholdere løftes fri af drejetallerkenens kant, når du tager dem ud af ovnen.



⚠ Bemærk!

Når du bestiller tilbehør, skal du nævne navnet på reservedelen og modelnavnet til din forhandler eller en autoriseret ELECTROLUX servicemedarbejder.

BETJENINGSPANEL

1 DIGITALT DISPLAY indikatorer



Grill



Plus/Minus



Mikrobølger

Automatisk optøning
brød

Kombinationsgrill



Automatisk optøning



Uret



Vægt



Madlavnings stadier

2 AUTOMATISK TILBEREDNING indikatorer

3 AUTOMATISK TILBEREDNING knap

4 AUTOMATISK OPTØNING knap

5 EFFEKT knap

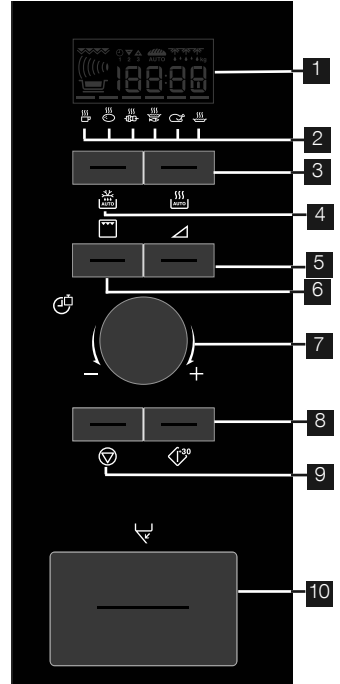
6 GRILL knap

7 TIMER/VÆGT-drejeknap

8 START/+30-knap

9 STOP-knap

10 DØRÅBNINGS-knap



FØR IBRUGTAGNING

ECON-TILSTAND

Ovenen står i **ENERGISPARETILSTANDEN** ("Econ").

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



- Indstil uret for at annullere 'Econ'-tilstanden.

INDSTILLING AF URET

Ovenen har ur med 12 og 24 timers visning.

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

1. Åbn døren.
2. Displayet viser: "Econ" (Økonomi).
3. Tryk på knappen START/+30, og hold den inde i 5 sekunder. Ovenen bipper.

Displayet viser:



4. Drej knappen **TIMER/VÆGT** for at indstille timerne.

5. Tryk én gang på knappen **START/+30**, og drej derefter knappen **TIMER/VÆGT** for at indstille minutterne.

6. Tryk på knappen **START/+30**.




7. Kontrollér displayet:

8. Luk døren.



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

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



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



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


JUSTERING AF TIDEN NÅR URET ER SAT

Eksempel: Sådan indstiller du uret til 11:45.

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

HVIS DU VIL ANNULLERE UR OG INDSTILLE ECON TILSTAND

1. Åbn døren.
2. Tryk på knappen START/+30, og hold den inde i 5 sekunder.

Ovnen bipper. Displayet viser: 

(Hvis du ønsker at ændre urets visning til 24 timer, skal du trykke på knappen START/+30 igen.)

3. Tryk på knappen STOP.
4. Displayet viser: "Econ" (Økonomi).
5. Luk døren.
6. Displayet vil tælle ned fra 3:00 til nul.
7. Når nul er nået, skifter ovnen til "Econ"-tilstanden, og displayet slukker.

BRUG AF STOP-KNAPPEN

Brug STOP-knappen til at:

1. Slette en fejl i programmeringen.
2. Stoppe ovnen midlertidigt under tilberedning.
3. Annullere et program under tilberedningen.
Tryk i så fald to gange.



BØRNELÅS

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

Eksempel: Aktivering af børnelåsen.

1. Tryk og hold STOP-knappen nede i 5 sekunder.



Ovnen bipper, og 'LOC' vises på displayet:



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

BETJENING AF MIKROBØLGEOVNEN

MIKROBØLGER TILBEREDNING VEJLEDNING


For at koge/optø mad i en mikrobølgeovn skal mikrobølgeenergien kunne gå igennem beholderen og trænge ind i maden. Det er derfor vigtigt at vælge egnet kogegrej. Runde/ovale fade er bedre end firkantede/rektangulære, da maden i hjørnerne har en tendens til at blive tilberedt for meget.

Det er vigtigt at vende, omarrangere eller røre i maden for at sikre jævn opvarmning. Det er nødvendigt, at maden hviler, efter at den er taget ud af mikrobølgeovnen, så varmen kan blive fordelt jævnt igennem maden.

Madkarakteristika

Sammensætning	Mad med højt fedt- eller sukkerindhold (f.eks. frugtkager) behøver mindre tilberedningstid. Pas på, da overopvarmning kan medføre brand.
Kompakthed	Madens kompakthed påvirker den nødvendige tilberedningstid. Lette porøse madvarer, f.eks. kager og brød, tilberedes hurtigere end tunge, kompakte madvarer, f.eks. stege og gryderetter.
Mængde	Tilberedningstiden afhænger af mængden af mad, der anbringes i ovnen. Det tager f.eks. længere tid at tilberede 4 kartofler end 2.
Størrelse	Små stykker tilberedes hurtigere end større, da mikrobølgerne kan trænge igennem fra alle sider til midten. Det er bedst, at alle stykker er af samme størrelse, for at de kan blive tilberedt jævnt.
Form	Hvis madvarerne er af uensartet form, f.eks. kyllingebryster eller kyllingelår, tager de tykkere dele længere tid at tilberede. Mad i runde forme tilberedes mere jævnt end mad i firkantede forme.
Temperatur	Madens begyndelsestemperatur påvirker den nødvendige tilberedningstid. Det tager længere tid at tilberede mad, som lige er taget ud af køleskabet, end mad der har stuetemperatur. Skær i madvarer med fyld, f.eks. doughnuts med syltetøjsfyld, så varmen eller dampen kan slippe ud.

Tilberedningsmetoder

Placering	De tykkeste dele af maden skal placeres mod yderkanten af fadet, f.eks. kyllingelår.
Tildækning	Brug prikket plastfolie, der er egnet til brug i mikrobølgeovn, eller et egnet låg.
Prikning	Madvarer med skræl, skind eller hinde skal prikkes flere steder inden tilberedning eller opvarmning, da dampen kan hobe sig op og få maden til at sprænge, f.eks. kartofler, fisk, kylling, pølser.  Vigtigt! Æg må ikke tilberedes i mikrobølgeovn, da de kan sprænge, selv efter tilberedningen er slut, f.eks. pocherede, stegte, hårdkogte æg.
Omrøring, vending og omplacering	For jævn tilberedning er det vigtigt at omrøre, vende og omplacere maden under tilberedning. Maden skal altid røres og omplaceres fra yderkanten og ind mod midten.
Hviletid	Det er nødvendigt, at maden får lov til at hvile, efter at den er taget ud af mikrobølgeovnen, så varmen kan blive fordelt jævnt i maden.
Beskyttelse	Ved optøning kan nogle områder af maden blive varme. Varme områder kan beskyttes med små stykker alufolie, som tilbagekaster mikrobølger, f.eks. lår og vinger på en kylling.

KOGEGREJ, DER TÅLER MIKROOVN

Kogegrej	Mikrobøl- gesikker	Bemærkninger
Alufolie/ foliebeholdere	✓ / ✗	Små stykker alufolie kan bruges til at beskytte mad, så de ikke tilberedes for meget. Hold folien mindst 2 cm fra ovnens vægge, da der ellers dannes lysbuer. Det frarådes at anvende foliebeholdere, medmindre fabrikanten angiver, at de er egnede. Følg brugsanvisningen nøje.
Bruningsfade	✓	Følg altid producentens vejledning. Overskrid ikke den angivne tilberedningstid. Pas meget på, da disse fade kan blive meget varme.
Porcelæn og keramik	✓ / ✗	Porcelæn, keramik, glaseret lertøj, fajance o.lign. er som regel velegnede, medmindre de har metaldekoration.
Ildfast glas, f.eks. Pyrex®	✓	Der skal udvises forsigtighed, hvis der anvendes fine glasartikler, da de kan gå i stykker eller revne, hvis de opvarmes for hurtigt.
Metal	✗	Det frarådes at anvende kogegrej af metal i mikrobølgeovn, da der kan dannes lysbuer, som kan medføre brand.
Plast/polystyren, f.eks. fast food - beholdere	✓	Der skal udvises forsigtighed, da visse beholdere kan smelte, blive skæve eller misfarvede ved høje temperaturer.
Plastfolie	✓	Må ikke berøre maden og skal prikkes, så dampen kan slippe ud.
Fryse-/stegeposer	✓	Skal prikkes, så dampen kan slippe ud. Sørg for at poserne egner sig til brug i mikrobølgeovn. Brug ikke plast- eller metalclips, da de kan smelte eller der kan gå ild i dem på grund af lysbuedannelse.
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.

MIKROBØLGER TILBEREDNING

Ovnen kan programmeres til maksimum 90 minutters tilberedningstid. Inputenheden for tilberedningstiden varierer fra 15 sekunder til fem minutter. Som vist i oversigten afhænger det af den samlede tilberedningstid.

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

MANUEL OPTØNING

Til manuel optøning (uden brug af den automatiske optøningsfunktion) benyttes 270 W. Optøningssymbolet vises på displayet, når dette effektniveau vælges.

MIKROBØLGEEFFEKT

Ovnen har 6 effektniveauer.

Effektindstilling	Anvendelsesforslag
900 W/HØJ	Bruges til hurtigt 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, forloren hare og tallerkenretter samt til mere sarte retter som f.eks. ostersauce og sukkerbrøds-kage. 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/minutesur.

W = WATT

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

1. Tryk på **EFFEKT** knap to gange.



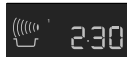
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje **TIMER/VÆGT** mod uret indtil 2.30 displayet.



3. Tryk på knappen **START/+30**.



4. Kontroller displayet:



Bemærk!

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



- Hvis døren åbnes under tilberedningsprocessen, stopper tilberedningstiden, der vises i det digitale display, automatisk. Tilberedningstiden begynder igen at tælle nedad, når døren lukkes, og der trykkes på **START/+30**.
- Hvis du ønsker at kende 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.

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**.



4. Kontroller displayet:



- 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.

TILSÆT 30 SEKUNDER

Knappen **START/+30** kan bruges til følgende to funktioner.

1. Direkte start

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





2. Forlængelse af tilberedningstiden



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



- Du kan endvidere benytte +30 sekunder i grill-funktionen.
- Du kan ikke benytte denne funktion under **AUTOMATISK TILBEREDNING** eller **AUTOMATISK OPTØNING**.

PLUS & MINUS

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

Hvis du foretrækker kogte kartofler, som er kogt, men stadig faste, skal du benytte **MINUS** . Hvis du foretrækker blødere kogte kartofler, skal du benytte **PLUS** .

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

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



2. Dreje **TIMER/VÆGT**-drejknop indtil 0.3 displayet.



3. Tryk på **EFFEKT**-knappen én gang for at vælge **PLUS** -justeringen.





4. Tryk på knappen **START/+30**.



5. Kontroller displayet:



- Annuller **PLUS/MINUS** ved at trykke på effekt-niveaunknappen tre gange.
- Hvis du vælger **PLUS**, viser displayet .
- Hvis du vælger **MINUS**, viser displayet .

TILBEREDNING MED GRILL & KOMBINATIONSGRILL

Denne mikrobølgeovn har to GRILL-funktioner:

1. Grill
2. Kombinationsgrill (Grill med mikrobølgeovn)

Bemærk!

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

1. Tilberedning med grill

Denne funktion kan bruges til at grille/brune mad.

Eksempel: Ristning af brød i 4 minutter.

1. Tryk på GRILL knap engang.



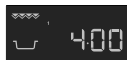
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 4.00 displayet.



3. Tryk på knappen START/+30.



4. Kontroller displayet:



2. Tilberedning med kombinationsgrill

Denne funktion bruger en kombination af grill og mikrobølgeovn (90 W til 630 W).

Mikrobølgeovnens effekt er forindstillet til 270 W.

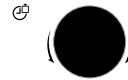
Knap	Display
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

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

1. Tryk på GRILL knap 3 gange.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 7.00 displayet.



3. Tryk på knappen START/+30.



4. Kontroller displayet:



FLERE TILBEREDNINGSFASER

Der kan programmeres op til tre forskellige faser med en kombination af MIKROBØLGEOVN, GRILL eller KOMBINATIONSGRILL.

Eksempel: Tilberedning:

2 minutter og 30 sekunder ved en effekt på 630 W (trin 1)
5 minutters grill (trin 2)

Trin 1

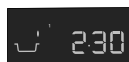
1. Tryk på EFFEKTniveaunknappen to gange.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 2.30 displayet.



3. Kontroller displayet:



Trin 2

1. Tryk på GRILL knap engange.



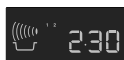
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 5.00 displayet.



3. Tryk på knappen START/+30.



4. Kontroller displayet:



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

AUTOMATISK TILBEREDNING & AUTOMATISK OPTØNING BETJENING

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

Automatisk Tilberedning

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

Eksempel: Tilberedning af 0,3 kg kartofler.

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



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



3. Tryk på knappen START/+30.



4. Kontroller displayet:



Hvis det f.eks. er nødvendigt at vende maden i ovnen, stopper ovnen, og 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 standser programmet automatisk. Klokkeren lyder, og tilberedningssymbolet blinker. Efter 1 minut og et påmindelsesbip vises klokkeslættet.

Automatisk Optøning

Fødevarer	Symbol
Kød/fisk/fjerkræ	
Brød	

Eksempel: Optøning 0,2 kg Brød.

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



2. Dreje TIMER/VÆGT-drejeknap indtil 0.2 i displayet.



3. Tryk på knappen START/+30.















4. Kontroller displayet:









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

TILBEREDNINGSTABELLER


OVERSIGTER OVER AUTOMATISK TILBEREDNING & AUTOMATISK OPTØNING


Automatisk tilberedning	Vægt (øgningsenhed)/ kogegrej	Knap	Procedure
Drik (Te/kaffe) 	1-6 kopper 1 kop = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Placer koppen nær drejetallerkenens kant.
Kogte og bagte kartofler 	0,2-1,0 kg (100 g) Skål med låg	 x2	<p>Kogte kartofler: Skræl kartoflerne, og skær dem i lige store stykker.</p> <p>Bagte kartofler: Vælg kartofler af samme størrelse og skyl dem.</p> <ul style="list-style-type: none"> Hæld de kogte eller bagte kartofler i en skål. Tilsæt den nødvendige mængde vand (pr. 100 g), ca. 2 tsk. og lidt salt. Læg låg på. Når lydsignalet lyder, skal du røre i maden og dække den til igen. Lad kartoflerne hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.
Grillspyd 	0,2-0,8 kg (100 g) Høj rist	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Forbered grillspydene efter opskriften på side 116. Læg dem på den rist, og start ovnen. Vend dem, når lydsignalet lyder. Når grillspyddene er færdige, lægges de på en tallerken og serveres. (Der kræves ingen hviletid.)
Gratineret fiskefilet 	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratinfad Lav rist	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Se opskrift på "gratineret fiskefilet" på side 116. <p>* 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"> Bland ingredienserne 2 tsk. olie, 1 spsk. paprika salt og peber og fordel det på kyllingen. Prik kyllingen. Læg kylling med brystsiden nedad i lavt fad. Sæt direkte på drejeskiven, og tilbered. Når lydsignalet lyder, skal du vende maden. Efter tilberedning skal det hvile i ca. 3 min. i ovnen. Tag dernæst ud, og læg på tallerken til servering.
Gratin 	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratinfad Lav rist	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Se opskrift på "gratin" på side 117. <p>* Samlet vægt for alle ingredienser.</p>

 Kølevarer tilberedes fra 5 °C, mens frostvarer tilberedes fra -18 °C.

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) Tærtefad		<ul style="list-style-type: none"> Anbring maden på et tærtefad midt på drejetallerkenen. Når lydsignalet lyder, skal du vende maden, omfordele den og skille den ad. Dæk tynde lag og varme områder til med små stykker aluminiumsfolie. Lad det stå tildækket med aluminiumsfolie i 15-45 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet. Hakket kød: Vend maden, når lydsignalet lyder. Fjern så vidt muligt de optøede dele. <p> Uegnet til helt fjerkræ.</p>
Brød  	0,1-1,0 kg (100 g) Tærtefad		<ul style="list-style-type: none"> Fordele brødskiverne på et tærtefad midt på drejetallerkenen. Ved 1,0 kg skal du fordele skiverne direkte på drejetallerkenen. Når lydsignalet lyder, skal du vende brødet, omfordele det, og fjerne de skiver, der er optøet. Lad brødet ligge tildækket med aluminiumsfolie i 5 -15 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet.

 Kølevarer tilberedes fra 5 °C, mens frostvarer tilberedes fra -18 °C.

-  Du skal kun indtaste madens mængde. Inkluder ikke beholderens vægt.
- Du skal bruge manuelle programmer til mad, der vejer mere eller mindre end, hvad der er angivet i automatisk oversigten.
 - Sluttemperaturen varierer afhængig af starttemperaturen. Kontroller, at maden er rygende varm efter tilberedning.
 - Hvis det f.eks. er nødvendigt at vende maden i ovnen, stopper ovnen, og lydsignalet lyder. Den resterende tilberedningstid og alle indikatorerne blinker i displayet. For at starte tilberedningen skal du trykke på START/+30.
 - Efter brug af funktionerne mikrobølge/grill/kombinationsgrill vil køleventilatoren evt. starte

-  Automatisk optøning
- Steaks og koteletter skal nedfryses i et lag.
 - Hakket kød skal nedfryses i et tyndt lag.
 - Når maden er vendt, skal du dække de optøede dele til med små, flade stykker aluminiumsfolie.
 - Fjerkræ bør tilberedes umiddelbart efter optøning

OPSKRIFTER TIL AUTOMATISK TILBEREDNING

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

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

Gratineret fiskefilet, 'Esterhazy'			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	fiskefilet
100 g	200 g	300 g	porrer (i skiver)
20 g	40 g	60 g	løg (i tynde skiver)
40 g	100 g	140 g	gulerod (revet)
10 g	15 g	20 g	smør eller margarine
			salt, peber og muskatnød
1 spsk.	1 1/2 spsk.	2 spsk.	citronsaft
50 g	100 g	150 g	cremefraiche
50 g	100 g	150 g	gouda (revet)

1. Læg grøntsager, smør og krydderier i ildfast fad, og bland godt. Tilbered i 2-6 min. ved 900 W afhængig af vægt.
2. Skyl fisken, dup den tør, og dryp med citronsaft og salt.
3. Bland cremefraichen med grøntsagerne, og krydr igen.
4. Kom halvdelen af grøntsagerne i et gratinfad. Læg fisken ovenpå, og afslut med resten af grøntsagerne.
5. Fordel goudaen ovenpå, sæt fadet på den lave rist, og tilbered med AUTOMATISK TILBEREDNING, "Gratineret fiskefilet".
6. Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.

Gratineret fiskefilet, 'Italien'			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	fiskefilet
1/2 spsk.	1 spsk.	1 1/2 spsk.	citronsaft
1/2 spsk.	1 spsk.	1 1/2 spsk.	ansjossmør
30 g	50 g	80 g	gouda (revet)
			salt & peber
150 g	300 g	450 g	friske tomater
1 spsk.	1 1/2 spsk.	2 spsk.	hakkede blandede urter
100 g	180 g	280 g	Mozzarella
1/2 spsk.	3/4 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 tom-aterne. Drys basilikummen over osten.
7. Sæt gratinfadet på den lave rist, og tilbered med AUTOMATISK TILBEREDNING "Gratineret fiskefilet".
8. Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.

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

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

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

1. Smør gratinfadet, og kom skiftevis et lag 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.

REDUCERET EFFEKTNIVEAU

Bemærk!

Hvis maden tilberedes i længere tid end standardtiden for den valgte funktion, vil ovenns effekt automatisk blive sænket, for at undgå overopvarmning. (Mikrobølgeovens

effektniveau vil blive reduceret eller grill varmeelementet vil begynde at slå til og fra.) Efter en pause på 90 sekunder, kan ovnen igen indstilles på højt effektniveau.

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

TILBEREDNINGSOVERSIGTER

Anvendte forkortelser				
spsk. = spiseskefuld	kop = kopfuld	g = gram	ml = milliliter	min. = minutter
tsk. = teskefuld	kg = kilogram	l = liter	cm = centimeter	

Opvarmning af føde- & drikkevarer

Fødevarer/ drikkevarer	Mængde -g/ml-	Indstilling	Effekt Indstilling	Tid -Min-	Tips
Mælk 1 kop	150	Micro	900 W	ca. 1	tildækkes ikke
Water 1 kop 6 kopper 1 skål	150	Micro	900 W	ca. 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	200	Micro	900 W	2-3	tilsæt vand, hvis det er nødvendigt, dæk til, rør halvvejs gennem opvarmning
	500	Micro	900 W	3-5	
Kød, 1 skive*	200	Micro	900 W	ca. 3	fordel saucen i tyndt lag hen over, dæk til
Fiskefilet*	200	Micro	900 W	3-5	tildæk
Kage, 1 stykke	150	Micro	450 W	½ - 1	læg i lavt fad
Babymad, 1 glas	190	Micro	450 W	½ - 1	læg over i passende mikroovnsbeholder, rør godt efter opvarmning, og test temperatur
Smeltning af smør eller margarine*	50	Micro	900 W	½	tildæk
Smelte chokolade	100	Micro	450 W	3-4	rør indimellem

* Køleskabstemperatur

Optøning

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

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

Optøning & tilberedning

Fødevarer	Mængde -g-	Inds- tilling	Effekt Inds- tilling	Tid -Min-	Tilsat vand -tsk./ml-	Tips	Hviletid -Min-
Fiskefilet	300	Micro	900 W	9-11	-	tildæk	2
Portion- sanretning	400	Micro	900 W	8-10	-	på tallerken, dæk til, rør efter 6 minutter	2
Broccoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	dæk til, rør halvejs gennem tilberedning	2
Ærter	300	Micro	900 W	6-8	3-5	dæk til, rør halvejs gennem tilberedning	2
Kogte kartofler	500	Micro	900 W	9-11	3-5	dæk til, rør halvejs gennem tilberedning	2

Tilberedning, grillning & bruning

Fødevarer	Mæ- ngde -g-	Inds- tilling	Effekt Inds- tilling	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Broccoli	500	Micro	900 W	6-8	dæk til, tilsæt 4-5 spsk. vand, rør indimellem under tilberedningen	-
Ærter	500	Micro	900 W	6-8	dæk til, tilsæt 4-5 spsk. vand, rør indimellem under tilberedningen	-
Gulerødder	500	Micro	900 W	9-11	skær dem i ringe, tilsæt 4-5 spsk. vand, dæk til, rør indimellem under tilberedningen	-
Steg (Svinekød, kalvekød, lam)	1000	Micro	450 W	16-18	smag til med krydderier, sæt det på den lave rist, vend efter kalvekød, halvdelen af tiden *	10
		Dual Grill	450 W	5-7*		
		Micro	450 W	14-16		
		Dual Grill	450 W	4-6		
	1500	Micro	450 W	26-28		10
		Dual Grill	450 W	5-8*		
		Micro	450 W	26-28		
		Dual Grill	450 W	4-5		
Roastbeef (medium)	1000	Micro	630 W	5-8	tilsæt krydderier efter smag, læg på den lave rille, vend efter *	10
		Dual Grill	630 W	8-10*		
		Dual Grill	630 W	3-5		
	1500	Micro	630 W	12-15		10
		Dual Grill	630 W	12-15*		
		Dual Grill	630 W	4-6		
Kyllingelår	200	Dual Grill Grill	450 W	6-7* 4-6	smag til med krydderier, sæt det på den høje rist med skindet nedad, vend efter halvdelen af tiden *	3
Tykstegsfileter, 2 stk., medium	400	Grill Grill		11-12* 6-8	anbring det på den høje rist, vend efter halvdelen af tiden *, smag til med krydderier efter grillstegning	
Bruning af gratinretter		Grill		8-13	sæt fad på den lave rille	
Croque Monsieur	1 stk.	Micro Grill	450 W	½ 5-6	rist brødet, og smør det, slut af med skive kogt skinke, en skive ananas og en skive ost	
	4 stk.	Micro Grill	450 W	½ -1 5-6		
Frossen Pizza	300	Micro Dual Grill	450 W	4-6 4-6	sæt det på den lave rist	
	400	Micro Dual Grill	450 W	6-7 5-7		

OPSKRIFTER

Alle opskrifterne i denne bog er beregnet til 4 personer - medmindre andet er anført.

Tilpasning af opskrifter til madlavning i mikrobølgeovn

Hvis du ønsker at tilpasse dine yndlingsopskrifter til tilberedning i mikrobølgeovnen, skal du være opmærksom på følgende: Reducer tilberedningstiden med en tredjedel til halvdelen af tiden. Følg eksemplerne på opskrifter i denne bog. Fødevarer med et højt vandindhold såsom kød, fisk, fjerkræ, grønsager, frugt, gryderetter og supper kan nemt tilberedes i mikrobølgeovnen. Fødevarer med et lavt

vandindhold såsom portionsanretninger bør fugtes på overfladen, inden de opvarmes eller tilberedes. Den væskemængde, der skal tilsættes rå fødevarer, som skal braiseres, kan reduceres til ca. 2 tredjedele af mængden i den oprindelige opskrift. Du kan om nødvendigt tilsætte mere vand under tilberedningen. Mængden af fedt, der tilsættes, kan reduceres betydeligt. En lille mængde smør, margarine eller olie er tilstrækkeligt til at give maden smag. Det betyder, at mikrobølgeovnen er glimrende til tilberedning af fedtfattige retter som en del af en diæt.

Løgsuppe

Redskaber: Skål med låg (2 l)
4 suppeskåle (200 ml)

10 g smør eller margarine
100 g løg, skåret i skiver
800 ml kødbouillon
salt, peber

2 skiver brød
40 g revet ost

1. Smør skålen, tilsæt løg i skiver, kødbouillon og krydderier. Dæk til, og tilbered. 9-11 min. 900 W
2. Rist brødsiverne, skær dem i tern, og fordel dem i suppeskålene. Hæld suppen over de ristede brødtern, og drys med osten.
3. Sæt skålen på drejeskiven, og grill. 6-7 min. Grill

Fyldte auberginer med hakket kød

Redskaber: Skål med låg (1 l)
Lavt fad (ca. 30 cm lang)

250 g auberginer
200 g tomat
1 spsk. olivenolie til smøring af fadet
100 g løg, hakket
4 milde grønne chilier uden frø
200 g hakket oksekød
2 fed knust hvidløg
2 spsk. hakket persille
salt, peber
paprika
60 g feta i tern

1. Skær auberginerne i to på langs. Grav kødet ud med en ske, så der er ca. en 1 cm. tyk skal tilbage. Skær kødet i firkanter.
2. Flå tomaterne, og hak dem.
3. Smør bunden af skålen med olivenolie. Tilsæt løg, dæk til, og tilbered. 2 min. 900 W
4. Skær chilierne i ringe. Sæt en tredjedel til side til garnering. Bland hakkekød og auberginer i tern, løg, tomat, chilier i ringe, hvidløg og persille. Tilsæt krydderier efter smag.
5. Tør auberginehalvdelen. Fyld halvdelen af hakkekødsblandingen, fordel fetaosten hen over, og tilføj derefter resten af fyldet.
6. Arranger de halve auberginer i et lavt fad, stil fadet på risten i nederste rille, og tilbered. 11-13 min. Kombinationsgrill (630 W)
Pynt auberginehalvdelen med chiliringe, og fortsæt tilberedning. 4-7 min. Kombinationsgrill (630 W)
Lad det hvile i ca. 2 min. efter tilberedning.

Champignoner med rosmarin

Redskaber: Skål med låg (1 l)
Flad, rund skål med låg
(diam. ca. 22 cm)

8	store champignoner (ca. 225 g), hele
20 g	smør eller margarine
50 g	løg, finthakket
50 g	bacon, skåret i fine tern sort peber, stødt frisk rosmarin, hakket
125 ml	tør hvidvin
125 ml	fløde
20 g	mel

1. Fjern stilkene fra champignoner. Hak stilkene i små stykker.
2. Smør et lavt fad. Tilsæt løg, bacon i tern og champignonstilke. Tilsæt peber og rosmarin, dæk til, og tilbered.
3-5 min. 900 W
Lad køle af.
3. Opvarm fløden og 100 ml vin i skålen.
1-3 min. 900 W
4. Bland resterende vin med mel, rør i den varme væske, dæk til, og tilbered. Rør en gang under tilberedning.
ca. 1 min. 900 W
5. Fyld champignonerne med baconblandingen, og læg i lavt fad. Hæld saucen over champignonerne, og tilbered på risten i nederste rille.
6-8 min. Kombinationsgrill (630 W)
Lad det hvile i ca. 2 min. efter tilberedning.

Søtungefileter

Redskaber: Fladt, ovalt ildfast fad og
mikrobølgefilm (ca. 26 cm lang)

400 g	søtungefileter
1	hel citron
150 g	tomater
10 g	smør
1 spsk.	vegetabilsk olie
1 spsk.	hakket persille salt og peber
4 spsk.	hvidvin
20 g	smør eller margarine

1. Skyl søtungefileterne, og dup dem tørre. Fjern eventuelle ben.
2. Skær citronen og tomaterne i tynde skiver.
3. Smør det ildfaste fad med smør. Anbring fiskefileterne heri, og stænk dem med vegetabilsk olie.
4. Drys persille over fisken, kom tomatkiverne ovenpå, og krydr med salt og peber. Læg citronskiverne ovenpå tomaterne, og hæld hvidvin over.
5. Anbring små smørklatter ovenpå citronen, læg låg på, og start mikrobølgeovnen.
11-13 min. 630 W
Lad fileterne hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.

Mandelørred

Redskaber: Fladt, ovalt gratinfad
(ca. 32 cm lang)

4	ørreder (200 g), rengjorte saften af en citron salt
30 g	smør eller margarine
50 g	mel
10 g	smør eller margarine til smøring af fadet
50 g	mandelflager

1. Skyl ørreden, tør den, og dryp med citronsaft. Drys salt på fisken både ind- og udvendigt, og lad det stå i ca. 15 minutter.
2. Smelt smørret.
1 min. 900 W
3. Tør fisken, pensl den med smørret, og dyp den i melet.
4. Smør fadet. Kom ørrederne i fadet, og sæt det i ovnen på den lave rist. Når to tredjedele af tilberedningstiden er gået, skal du vende ørrederne og drysse dem med mandelflagerne.
15-18 min. Kombinationsgrill (450 W)
Lad det hvile i ca. 2 min. efter tilberedning.

Fiskfilet med ostesauce

Redskaber: Skål med låg (1 l) Lavt, rundt gratinfad (ca. 25 cm lang)

800 g	fiskefileter
2 spsk.	citronsaft
	salt
10 g	smør eller margarine
50 g	løg, finthakket
20 g	mel
100 ml	hvidvin
1 tsk.	vegetabilsk olie til at smøre fadet
100 g	revet emmentalerost
2 spsk.	hakket persille

1. Vask fisken, dup den tør, og hæld citronsaft henover. Gnid med salt.
2. Smør skålen. Tilsæt hakket løg, dæk til, og tilbered.
1-2 min. 900 W
3. Drys mel over løgene og hvidvin, og rør sammen.
4. Smør gratinfadet, og kom fisken i det. Hæld sauce over fisken, og drys med ost. Sæt det på den lave rist, og start mikrobølgeovnen.
7-8 min. 450 W
14-16 min. Kombinationsgrill (450 W)
Lad det hvile i ca. 2 min. efter tilberedning.

Kalvekød fra zürich i flødesauce

Redskaber: Skål med låg (2 l)

600 g	kalvefilet
10 g	smør eller margarine
50 g	løg, finthakket
100 ml	hvidvin
	tilsat kulør til ca ½ l sovs
300 ml	fløde
1 spsk.	hakket persille

1. Skær fileten i strimler af en fingerbreddes tykkelse.
2. Smør fadet med smør. Læg løg og kød i fadet, læg låg på, og varm det. Rør rundt én gang under tilberedningen.
6-9 min. 900 W
3. Tilsæt hvidvin, kulør og fløde, rør rundt, læg låg på, og varm det. Rør jævnlgt rundt.
3-5 min. 900 W
4. Undersøg om kalvekødet er mørt, rør i blandingen en gang til, og lad det hvile i ca. 5 minutter. Drys persille over før servering.

Fyldt skinke

Redskaber: Skål med låg (2 l)
Ovalt gratinfad (ca. 26 cm lang)

150 g	hakkede spinatblade
150 g	cremefraiche, 20 % fedtindhold
50 g	revet emmentalerost
	peber, paprika
8 skiver	kogt skinke (400 g)
125 ml	vand
125 ml	fløde
20 g	mel
20 g	smør eller margarine
10 g	smør eller margarine til smøring af fadet

1. Bland spinat med ost og cremefraiche. Tilsæt krydderier efter smag.
2. Læg en spiseskefuld af fyldet på hver skive kogt skinke, og rul sammen. Hold skinkerullen sammen med en tandstikker.
3. Lav en bechamelsauce. Dette gøres ved at hælde vand og fløde sammen i en skål og opvarme.
2-4 min. 900 W
Bland mel og smør for at lave en opbagning, tilsæt væsken, og pisk, indtil den er opløst. Dæk til, og tilbered, indtil den er tyk.
1-2 min. 900 W
Rør, og smag
4. Hæld sauce i det smurte fad, læg de fyldte skinkeruller på sauce, og tilbered med låget på.
10-12 min. Kombinationsgrill (630 W)
Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.

Kalvekotelet med mozzarella

Redskaber: Fladt, firkantet gratinfad med låg (ca. 25 cm lang)

150 g	mozzarellaost i skiver
500 g	tomater på dåse, drænet
4	kalvekoteletter (600 g)
20 ml	olivenolie
2	fed hvidløg, hakket
20 g	kapers
	oregano
	salt, peber

1. Vask kalvekødet, tør, og bank fladt. Læg i fadet.
2. Purer tomaterne, tilsæt hvidløg, olie, salt og peber, kapers og oregano, og hæld over kalvekødet. Dæk til, og tilbered. 15-19 min. 630 W
Vend koteleterne.
3. Læg skiver af mozzarella på hver kotelet, tilsæt krydderier, og tilbered udækket på den øverste rille. 9-12 min. Kombinationsgrill (630 W)
Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.

Lasagne

Redskaber: Skål med låg (2 l) flad firkantet souffléskål med låg (ca. 20 x 20 x 6 cm)

300 g	dåsetomater
50 g	skinke, skåret i fine tern
50 g	løg, finthakket
1	fed hvidløg, knust
250 g	hakket oksekød
2 spsk.	koncentreret tomatpure
	salt og peber
150 ml	fløde (eller cremefraiche)
100 ml	mælk
50 g	revet parmesanost
1 tsk.	blandede hakkede krydderurter
1 tsk.	olivenolie
1 tsk.	vegetabilisk olie til smøring af skålen
125 g	grønne lasagneplader
1 spsk.	revet parmesanost

1. Skær tomaterne i skiver, og bland dem med skinke, løg, hvidløg, hakket kød og koncentreret tomatpure. Smag til med krydderier, og sæt det i ovnen med låg på. 5-8 min. 900 W
2. Bland fløden med mælk, parmesanost, krydderurter, olie og krydderier.
3. Smør souffléskålen, og dæk bunden med ca. $\frac{1}{3}$ af pastaen. Læg halvdelen af kødblandingen ovenpå pastaen, og hæld noget af saucen over. Tilsæt yderligere $\frac{1}{3}$ af pastaen og endnu et lag af kødblandingen og noget sauce, og afslut med det sidste lag pasta. Dæk til sidst pastaen med masser af sauce, og drys med parmesanost. Kom smørklatter på overfladen, og sæt det i ovnen med låg på. 13-17 min. 630 W
Lad lasagnen stå i ca. 5-10 minutter efter endt tilberedning.

Courgette- & pastagratin

Redskaber: Gratinfad (ca. 26 cm lang)

80 g	makaroni, kogt
400 g	tomater på dåse, hakkede
150 g	løg, finthakket
	basilikum, timian, salt og peber
1 spsk.	olie til smøring af fadet
450 g	courgetter, skåret i skiver
150 g	creme fraiche
2	æg
100 g	revet cheddarost

1. Bland tomaterne med løg, og tilsæt krydderier. Tilsæt makaroni. Hæld tomatsaucen over makaronien, og fordel courgetteskiverne ovenpå.
2. Pisk cremefraiche og æggene sammen, og hæld over gratinen. Drys revet ost hen over. Sæt på nederste rille, og tilbered. 18-21 min. 900 W
7-8 min. Kombinationsgrill (630 W)
Lad det hvile i ca. 5-10 min. efter tilberedning.

Pærer i chokladesauce

Redskaber: Skål med låg (2 l)
Skål med låg (1 l)

4	hele, skrællede pærer (600 g)
60 g	sukker
10 g	brev vanillesukker
1 spsk.	pærelikør
150 ml	vand
130 g	hakked, mørk chokolade
100 g	cremefraiche

1. Hæld sukker, vaniljesukker, pærelikør og vand i skålen, rør, dæk til, og tilbered. 1-2 min. 900 W
2. Læg pærerne i væsken, dæk til, og tilbered. 5-8 min. 900 W
Tag pærerne ud af tilberednings-væsken, og læg i køleskabet.
3. Hæld 50 ml af tilberedningsvæsken i en mindre skål. Tilsæt chokolade og cremefraiche, dæk til, og tilbered. 2-3 min. 900 W
4. Rør godt rundt i saucen, og hæld den over pærerne før servering.

Semuljedessert med hindbærsauce

Redskaber: Skål med låg (2 l)
4 portionsskåle

500 ml	mælk
40 g	sukker
15 g	hakkede mandler
50 g	semuljegryn
1	æggeblomme
1 spsk.	vand
1	æggehvide
250 g	hindbær
50 ml	vand
40 g	sukker

1. Hæld mælk, sukker og mandler i skålen, dæk til, og tilbered. 3-5 min. 900 W
2. Tilsæt semuljegryn, rør, dæk til, og tilbered. 10-12 min. 270 W
3. Pisk æggeblomme sammen med vand i kop, og rør dette i den varme blanding. Pisk æggehviden stiv, og vend den i blandingen. Hæld buddingblandingen i portionsskåle.
4. Saucen tilberedes ved at vaske og tørre hindbærrene og lægge dem i en skål sammen med vand og sukker. Dæk til, og opvarm. 2-3 min. 900 W
5. Purer hindbærrene, og server dem sammen med semuljebuddingen.

Ostekage

Redskaber: Springform (ca. 26 cm diam.)

	Bund:
300 g	mel
1 spsk.	kakao
10 g	bagepulver
150 g	sukker
1	æg
10 g	smør eller margarine til at smøre formen
	Fyld:
150 g	smør eller margarine
100 g	sukker
10 g	brev vanillesukker
3	æg
400 g	fromage frais, 20 % fedt
40 g	brev vanillebuddingepulver

1. Bland mel, kakao, bagepulver og sukker i en skål.
2. Tilsæt æg og smør, og bland i en foodprocessor.
3. Smør formen. Rul dejen ud, og dæk formen med 2 cm rundt om kanterne, der danner en kant. Bag dejen.
6-8 min. 630 W
4. Pisk smør og sukker sammen, til blandingen er let og luftig. Pisk langsomt æggene i. Tilsæt fromage frais og pulverblandingen til vaniljebudding.
5. Fordel blandingen over ostekage-bunden, og tilbered.
15-19 min. 630 W

VEDLIGEHOVELSE & RENGØRING

PAS PÅ! UNDLAD AT BENYTTE PROFESSIONELLE OVNRENSSEMIDLER, DAMPRENSERE, SKUREMIDLER, SKRAPPE RENGØRINGSMIDLER, MIDLER, DER INDEHOLDER NATRIUMHYDROXID, ELLER SKURESVMPE PÅ NOGEN SOM HELST DEL AF DIN MIKROBØLGEOVN. RENGØR OVNE MED JÆVNE MELLEMRUM, OG FJERN EVENTUELLE AFLEJREDE MADRESTER. Holdes ovnen ikke ren, kan dens flader beskadiges, hvilket kan påvirke apparatets levetid og måske også resultere i farlige situationer.

Ovnens ydre

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

Ovnens betjeningspanel

Åbn døren før rengøring for at deaktivere betjeningspanelet.

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

Ovnens indre

1. I forbindelse med rengøring skal du tørre alle stænk eller pletter af med en blød, fugtig klud eller svamp efter hver brug, mens ovnen stadig er varm. Hvis ovnen er meget snavset, kan du bruge en mild sæbeopløsning og tørre af flere gange med en blød klud, indtil det hele er væk.
2. Sørg for, at den milde sæbeopløsning eller vandet ikke trænger ind i de små ventilationsåbninger i væggen, da det kan beskadige ovnen.
3. Brug ikke ovenrensninger i ovnrummet.
4. Opvarm regelmæssigt ovnen med grillen. Spildt mad eller fedt kan få ovnen til at ryge eller give en dårlig lugt.

Drejetallerken og drejetallerken sokkel

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

Dør

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

Riste

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

 **Bemærk!** Undlad at benytte en damprenser.

HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS

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

SPECIFIKATIONER

Vekselstrømsspænding		230 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/afbryder		16 A Minimum
Nødvendig strømforsyning:	Mikrobølgeovn	1,37 kW
	Grill	1,00 kW
	Mikrobølgeovn/Grill	2,35 kW
Afgiven effekt:	Mikrobølgeovn	900 W (IEC 60705)
	Grill	1000 W
Mikrobølgeovnens frekvens		2450 MHz * (Gruppe 2/Klasse B)
Udvendige dimensioner:	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) **
Ovnens kapacitet		26 liter **
Drejetallerken		ø 325 mm, glass
Vægt		ca 19,5 kg
Ovnlampe		25 W/240-250 V

* Dette produkt opfylder kravene i europæisk standard EN55011.
I overensstemmelse med denne standard klassificeres dette produkt som udstyr fra gruppe 2, klasse B. Gruppe 2 betyder, at udstyret forsægtigt genererer radiofrekvensenergi i form af elektromagnetisk bestråling til varmebehandling af fødevarer.

Klasse B-udstyr betyder, at apparatet er egnet til anvendelse i almindelige husstande.

** Den indre kapacitet beregnes ved at måle den maksimale bredde, dybde og højde.
Ovnens faktiske kapacitet til at rumme mad er mindre.



Denne ovn opfylder de krav, der fremgår af direktiverne 2004/108/EC, 2006/95/EC og 2005/32/EC.

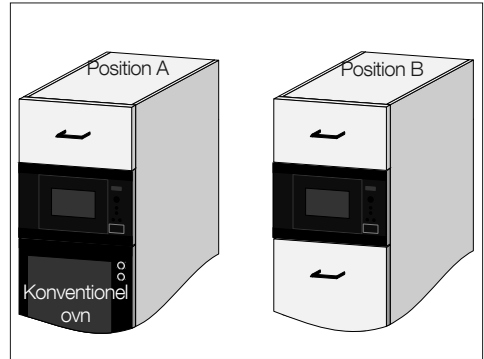
SPECIFIKATIONERNE KAN ÆNDRES UDEN VARSEL SOM ET LED I EN FORTSAT FORBEDRING AF PRODUKTET.

INSTALLERING

Mikrobølgeovnen kan monteres i position A eller B:

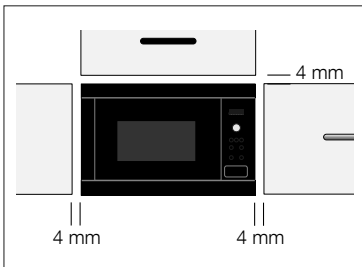
Position	Størrelse på åbningen		
	L	D	H
A	560 x 550 x 450		
B	560 x 500 x 450		

Mål i (mm)



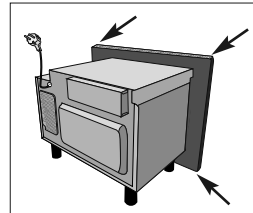
INSTALLERING AF OVNEN

1. Fjern al emballage, og kontroller omhyggeligt, om der er tegn på skade.
2. Placer langsomt og forsigtigt ovnen i køkkenskabet, indtil ovnens front sidder tæt mod skabets åbning.
3. Sørg for, at ovnen står stabilt og ikke sidder skråt. Du skal sikre dig, at der er en åbning på 4 mm mellem skabsdøren og toppen af rammen (se diagrammet).



Monteringsmulighed 1:

Fastgør ovnen med de leverede skruer. Fastgøringspunkterne er placeret i hjørnerne på ovnens over- og underside.



Monteringsmulighed 2:

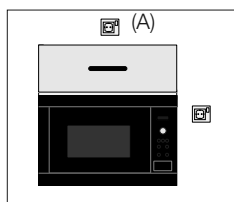
Se den skabelon, der følger med denne ovn.

⚠ Bemærk!

Ovnen bør placeres således at bunden befinder sig mindst 85 cm fra gulvet. Det er vigtigt at sikre, at ovnen installeres i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning og brugervejledningen til det konventionelle komfur/den konventionelle ovn.

TILSLUTNING AF OVNE TIL STRØMFORSYNINGEN

- **Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde. Eller det skal være muligt at afbryde ovnen fra strømforsyningen ved at indsætte en afbryder i den faste ledning i overensstemmelse med reglerne for elektriske tilslutninger.**
- **Stikkontakten bør ikke være placeret bag ved skabet.**
- Den bedste placering er oven over skabet, se (A).



- Slut ovnen til en enfaset 230 V/50 Hz vekselstrøm via et korrekt installeret jordstik. Stikket skal være forsynet med en sikring på 16 A.
- **Strømforsyningsledningen må kun udskiftes af en elektriker.**
- Før installering skal du binde et stykke tråd fast til strømforsyningsledningen for at lette tilslutningen til punkt (A), når ovnen er installeret.
- Sørg for, at strømforsyningsledningen IKKE kommer i klemme, når ovnen placeres i skabet.
- Du må ikke dyppe strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske.

ELEKTRISKE TILSLUTNINGER



ADVARSEL!
DENNE OVN SKAL JORDES
 Producenten fraskriver sig erstatningsansvar, hvis denne sikkerhedsforanstaltning ikke overholdes.

Hvis stikket, som er tilsluttet ovnen, ikke passer til stikkontakten, skal du ringe til din lokale, autoriserede ELECTROLUX serviceagent.

MILJØOPLYSNINGER



Økologisk ansvarlig bortskaffelse af emballage og gammelt udstyr

EMBALLERINGSMATERIALER

ELECTROLUX mikrobølgeovne kræver effektiv emballage som beskyttelse under transport. Der bruges kun den nødvendige, minimale emballage. Emballage (såsom film eller skumplast) kan udgøre en fare for børn.

Risiko for kvælning. Opbevar emballeringsmaterialer utilgængeligt for børn.

Den emballage, der benyttes, er miljøvenlig og kan genbruges. Pap er lavet af genbrugspapir, og bestanddelene af træ er ubehandlede.

Plastelementerne er mærket som følger:

"PE" polyethylen, f.eks. emballeringsfilm

"PS" polystyren, f.eks. emballering (uden klorfluorcarboner - CFC)

"PP" polypropylen, f.eks. emballeringsbånd

Ved at bruge og genbruge

emballeringsmaterialer sparer man på råmaterialerne, og spildmængden reduceres.


Du bør levere eventuelle emballeringsmaterialer til den nærmeste genbrugsstation.

Kontakt dine lokale myndigheder for at få flere oplysninger.

BORTSKAFFELSE AF GAMMELT UDSTYR

Gammelt udstyr bør gøres sikkert, før det bortskaffes, ved at fjerne stikket og strømforsyningskablet.

Du bør levere eventuelle emballeringsmaterialer til den nærmeste genbrugsstation. Undersøg hos de lokale (miljø)myndigheder, om der findes genbrugsfaciliteter i dit område.

Symbolet  på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produkt er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

KUNDESERVICE

Reklamationsret / Fejl og mangler / Afhjælpningsret

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedes vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt iht. reglerne omkring reklamationsret. Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceelskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet "Service og reservedele".

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabriktions- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet. For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser. Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Reklamationsretten omfatter ikke:

Afhjælpning af fejl, mangler eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Reklamationsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service eller tilkald, hvor der ikke er fejl eller mangler ved det leverede produkt.

Hvis et servicebesøg ikke er dækket af reklamationsretten, vil der blive udstedt faktura for et servicebesøg - også under reklamationsperioden iht. lovgivningen. Prisen for et servicebesøg kan variere i produktets levetid. Den aktuelle pris kan til enhver tid oplyses hos Electrolux Service A/S.

Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt. Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forhold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.

- At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks. ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Service

Bestilles hos Electrolux Service A/S på Telefon 70 11 74 00, eller Fax 87 40 36 01 eller <http://www.electrolux.dk>

Reservedele

Private bestiller hos nærmeste forhandler eller på telefon 86 25 02 11 og forhandlere bestiller på telefon 45 88 77 55
Reservedele og tilbehør kan også bestilles on-line på <http://www.electrolux.dk>

Europæisk Garanti

Electrolux yder garanti på dette apparat i de lande, der står på listen bagest i denne vejledning, og i den periode, der er fremgår af apparatets garantibevis eller ifølge lovens krav. Hvis De flytter fra et af landene på listen til et andet land på listen, følger garantien med, dog med følgende forbehold:

- Startdatoen for garantien er den dato, hvor apparatet oprindeligt blev købt. Der skal fremvises gyldig kvittering for købet, udstedt af den forhandler, som apparatet er købt hos.
- Mht. arbejds løn og reservedele dækker garantien på apparatet det tidsrum og i det omfang, som gælder for den pågældende model eller produktgruppe i det nye opholdsland.
- Garantien er personlig og dækker kun apparatets oprindelige køber. Den kan ikke overdrages til en anden bruger.
- Apparatet skal installeres og anvendes i overensstemmelse med den vejledning, som Electrolux har udgivet, og det må kun bruges i husholdningen, dvs. ikke til erhvervs-mæssige formål.
- Ved installationen skal alle gældende love og bestemmelser i det nye opholdsland overholdes.

Bestemmelserne i denne Europæiske Garanti påvirker ikke de rettigheder, De evt. har ifølge loven.

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).

Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.

Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.

Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

Attention : l'aliment cuit ou réchauffé au micro-ondes est beaucoup plus chaud que le récipient.

Remuez et testez la température de l'aliment avant de le consommer pour empêcher de se brûler.

Veillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

SOMMAIRE

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ	135
VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL	141
BANDEAU DE COMMANDE	142
AVANT LA MISE EN SERVICE	142
UTILISATION	144
TABLEAUX DE PROGRAMMATION	151
RECETTES	157
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	163
EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	165
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	165
INSTALLATION	166
INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES	167
GARANTIE/SERVICE-CLIENTÈLE	168
BELGIQUE - GARANTIE/SERVICE-CLIENTÈLE	169

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité



Informations générales et conseils



Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ



AVERTISSEMENTS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES

Pour éviter tout danger d'incendie

Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation. La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence. La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 16 A minimum, ou un disjoncteur de 16 A minimum. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrez le four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation. N'utilisez jamais d'eau. N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant

s'enflammer. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer. N'employez pas de récipients en matière plastique, papier, carton et tous matériaux qui ne supporteraient pas l'effet de la chaleur de la résistance. Ne faites rien sécher dans le four à micro-onde. Des objets peuvent s'enflammer (papier journal, vêtements,...). Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez cette notice d'utilisation.

Pour éviter toute blessure



AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas le four s'il

est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four :

- a) La porte : assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.**
- b) Les charnières et les loquets de sécurité : assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.**
- c) Le joint de porte et la surface de contact : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.**
- d) L'intérieur de la cavité et la porte : assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.**
- e) Le cordon d'alimentation et sa prise : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.**

Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection

contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Ne laissez pas les dépôts de graisse ou de saleté s'incruster sur les joints de porte et les surfaces voisines. Reportez-vous aux instructions de la section "Entretien et Nettoyage". Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four. Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc.) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et adressez-vous à un service après vente. Ne plongez pas la prise du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du

meuble sur lequel est posé le four. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four. Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un professionnel qualifié faire ce travail.

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un service après vente ELECTROLUX. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un professionnel qualifié.

Les interrupteurs de verrouillage de sécurité incorporés empêchent le four à micro-ondes de fonctionner lorsque la porte est ouverte. N'installez pas et n'utilisez pas votre appareil si celui-ci présente une anomalie lors du déballage. Installez ou positionnez ce four uniquement selon les instructions d'installation contenues dans cette notice. Si l'installation électrique nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

⚠ ADVERTISSEMENT! Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant toute utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

Le chauffage par micro-ondes des boissons peut

avoir comme conséquence l'ébullition éruptive retardée, donc le soin doit être pris en manipulant le récipient.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque :

1. Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
2. Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
3. Conservez le liquide quelque temps dans le four pendant au moins 20 secondes à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs dans cet appareil.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

Utilisez un porte-récipient ou des gants de protection lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.

Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées. Réchauffez les biberons sans la tétine.

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur. Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four ni les autres parties accessibles afin de prévenir les risques de brûlure lorsque le grill est utilisé. Ne touchez pas la porte du four, le compartiment extérieur, le compartiment arrière, la cavité du four, les ouvertures de ventilation, les accessoires et les plats en mode GRIL, CUISSON COMBINEE ou CUISSON AUTOMATIQUE, car ils s'échauffent. Avant nettoyage, s'assurer qu'ils ne soient pas chauds. Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

⚠ ADVERTISSEMENT!
L'appareil et ses éléments accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation. Il est donc important d'éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont sous surveillance continue.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions préalables concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte. Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ni effectuer d'opérations d'entretien utilisateur, à moins qu'ils aient au moins

8 ans et qu'ils le fassent sous surveillance.

Le verre à feu, la porcelaine, la faïence, la céramique, la terre cuite non poreuse résistent aux températures élevées et peuvent satisfaire à toutes les utilisations. Les récipients de cuisson peuvent devenir brûlants par conduction de la chaleur des aliments vers le récipient. Portez des gants de protection pour les retirer du four. Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, retirez le bouchon ou le couvercle. Faites attention en retirant les couvercles ou les films de protection des plats car une vapeur brûlante est soudainement libérée. Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles : l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissement.

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier le four. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement. Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four

Ne jamais faire fonctionner le four sans plateau tournant ou à vide, sauf recommandation du mode d'emploi, voir note 2, page 148. Sinon vous risquez d'endommager le four. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le guide de recette ne doit pas être dépassé. Assurez-vous que la porte est bien fermée, que ses surfaces sont propres. Nettoyez-les régulièrement avec une éponge

humide, pour éviter l'accumulation de toutes graisses, salissures, éclaboussures. Ces dépôts absorbent l'énergie et réduisent d'autant l'efficacité du four. N'utilisez pas la cavité du four pour stocker. Ne laissez pas de produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne faites jamais chauffer de bouillote à l'intérieur du four à micro-ondes. N'utilisez pas une sonde thermique d'un four traditionnel dans votre four à micro-ondes. Cependant, afin de connaître la température de cuisson à cœur, vous pouvez mesurer le degré de cuisson de l'aliment avec un thermomètre <spécial viande>. Ne laissez pas ce thermomètre dans le four en fonctionnement. Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant un certain temps (vacances, ...). N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve et n'utilisez pas de bouteilles capsulées. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant :

- Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
- Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
- Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

N'utilisez aucun récipient en matière plastique prévu pour les fours à micro-ondes si le four est encore chaud du fait d'une cuisson précédente au GRIL, en mode CUISSON COMBINÉE ou en mode AUTOMATIQUE, ces récipients peuvent fondre. Les récipients en matière plastique sont à proscrire pour ces modes de cuisson, sauf si leur fabricant a précisé qu'ils conviennent à cet usage. Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.



Remarques!

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié. Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsables des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du

four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes. Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

- Test du verre d'eau. Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes. Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum. Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.
- Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes...à décongeler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Evitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui pourraient déteindre. Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats. Les assiettes et les gobelets en carton seront réservés pour réchauffer à faible température.
- Les matières plastiques (plats, tasses, boîtes de congélation et emballages en plastique) de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation. Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Evitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

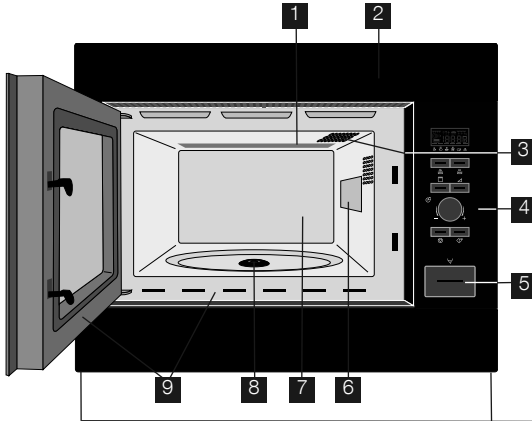
Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogène des micro-ondes dans les aliments. Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

Récipients en aluminium

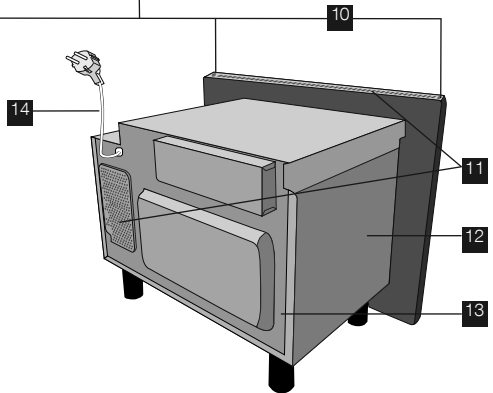
Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes :

1. Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
2. N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
3. Les barquettes en aluminium doivent être remplies d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
4. Les barquettes en aluminium ne doivent pas être en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm). La barquette en aluminium devra être placée sur un plat retourné allant au four.
5. Les barquettes en aluminium ne doivent jamais être réutilisées dans le four à micro-ondes.
6. Si le four à micro-ondes a été utilisé pendant 15 minutes ou plus, laissez-le refroidir avant de le réutiliser.
7. Le récipient et le plateau tournant peuvent devenir très chauds pendant leur utilisation. Utilisez des gants de protection.
8. Les durées de réchauffage ou de cuisson peuvent être prolongées avec un récipient en film d'aluminium. Assurez-vous que les aliments sont chauds avant de servir.

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL FOUR MICRO-ONDES ET ACCESSOIRES

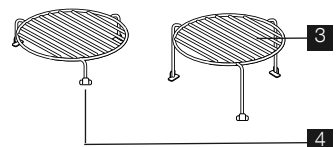
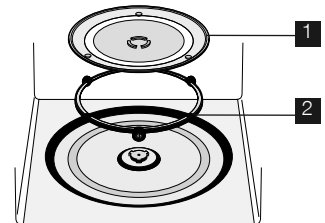


- 1 Élément chauffant du grill
- 2 Encadrement avant
- 3 Eclairage du four
- 4 Bandeau de commande
- 5 Touche ouverture de la porte
- 6 Cadre du répartiteur d'ondes
- 7 Cavité du four
- 8 Entraînement
- 9 Cadre d'ouverture de la porte



Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

- 1 Plateau tournant
 - 2 Support d'entraînement
 - 3 Trépied haut
 - 4 Trépied bas
 - 5 4 vis de fixation (non visualisées)
- Placez le pied du plateau dans l'entraînement sur la base inférieure de la cavité.
 - Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
 - Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.



⚠ Remarque !

Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments : le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre service après vente.

BANDEAU DE COMMANDE

1 AFFICHAGE numérique



Gril



Plus/Moins



Micro-ondes



Décongélation automatique pain



Cuisson combinée



Décongélation automatique



Horloge



Quantité



Etapas de cuisson

2 Symboles CUISSON AUTOMATIQUE

3 Touche CUISSON AUTOMATIQUE

4 Touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

5 Touche NIVEAUX DE PUISSANCE

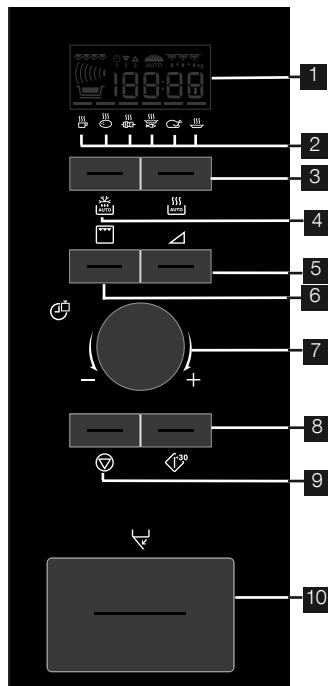
6 Touche GRIL

7 Bouton rotatif MINUTEUR/POIDS

8 Touche START/+30

9 Touche STOP

10 Touche OUVERTURE DE LA PORTE



AVANT LA MISE EN SERVICE

MODE ECONOMIE D'ÉNERGIE

Le four est réglé en mode 'ECONOMIE D'ÉNERGIE' (Econ).

1. Branchez l'appareil.
2. L'écran affiche : « Econ »
3. L'affichage effectue un décompte de 3 minutes.
4. Une fois le décompte terminé, le four entre en mode 'Economie d'énergie' et l'écran d'affichage devient vide.





- Pour annuler le mode 'Economie d'énergie', réglez l'horloge.

RÉGLER L'HORLOGE

Le four est équipé d'une horloge réglable sur 12 et 24 heures.

Exemple : Pour régler l'horloge sur 11:30 (horloge 12 heures).




1. Ouvrez la porte.
2. L'écran affiche : « Econ »

3. Appuyez sur la touche START/+30 et maintenez-la abaissée pendant 5 secondes. Le four émet alors un signal sonore. L'écran affiche : 
4. Réglez l'heure en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS.
5. Appuyez une fois sur la touche START/+30, puis tournez le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS pour régler les minutes.
6. Appuyez sur la touche START/+30.
7. Vérifiez l'affichage : 
8. Fermez la porte.



- Vous pouvez tourner le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
- Si vous appuyez sur la touche STOP, le réglage de l'heure ne s'effectuera pas et l'écran continuera d'afficher : « Econ »

Exemple : Pour régler l'horloge à 23:30 (24 heures).



1. Ouvrez la porte.
2. L'écran affiche : « Econ »
3. Appuyez sur la touche START/+30 et maintenez-la abaissée pendant 5 secondes. Le four émet alors un signal sonore. L'écran affiche : 
4. Appuyez sur la touche START/+30. L'écran d'affichage : 
5. Réglez l'heure en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS.
6. Appuyez une fois sur la touche START/+30, puis tournez le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS pour régler les minutes.
7. Appuyez sur la touche START/+30.
8. Vérifiez l'affichage : 
9. Fermez la porte.




- Vous pouvez tourner le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
- Si vous appuyez sur la touche STOP, le réglage de l'heure ne s'effectuera pas et l'écran continuera d'afficher : « Econ »

CHANGEMENT DE L'HEURE LORSQUE L'HORLOGE EST RÉGLÉE

Exemple : Pour régler l'horloge à 11:45.

1. Ouvrez la porte.
2. Appuyez sur la touche START/+30 et maintenez-la abaissée pendant 5 secondes. Le four émet alors un signal sonore. L'écran affiche : 
- (Si vous souhaitez mettre l'horloge en mode 24 h, appuyez de nouveau sur la touche START/+30).
3. Réglez l'heure en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS.
4. Appuyez une fois sur la touche START/+30, puis tournez le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS pour régler les minutes.
5. Appuyez sur la touche START/+30.
6. Vérifiez l'affichage : 

POUR ANNULER L'HORLOGE ET RÉGLER LE MODE ECON

1. Ouvrez la porte.
2. Appuyez sur la touche START/+30 et maintenez-la abaissée pendant 5 secondes. Le four émet alors un signal sonore. L'écran affiche : 
- (Si vous souhaitez mettre l'horloge en mode 24 h, appuyez de nouveau sur la touche START/+30).
3. Appuyez sur la touche STOP.
4. L'écran affiche : « Econ »
5. Fermez la porte.
6. L'affichage effectue un décompte de 3 minutes.
7. Une fois le décompte terminé, le four entre en mode 'Economie d'énergie' et l'écran d'affichage devient vide.

UTILISATION DE LA TOUCHE STOP

Utilisez la touche STOP pour :

1. Effacer une erreur durant la programmation du four.
2. Interrompre momentanément la cuisson.
3. Arrêter un programme de cuisson (dans ce cas, appuyez deux fois sur cette touche).



SÉCURITÉ ENFANT

Votre four est équipé d'une fonction de sécurité conçue pour empêcher un enfant de le démarrer accidentellement. Une fois cette fonction de verrouillage sélectionnée, aucune des fonctions du four micro-ondes ne fonctionnera jusqu'à ce qu'elle ait été annulée.

Exemple : Réglage de la sécurité enfant.

1. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche STOP.



Le four émet un signal sonore et le message 'LOC' s'affiche :



- Pour annuler la sécurité enfant, appuyez pendant 5 secondes sur la touche STOP. Le four émettra un double signal sonore et l'heure s'affichera.
- Pour activer la sécurité enfants, l'horloge doit être réglée.

UTILISATION

CUISSON AUX MICRO-ONDES

L'énergie à micro-ondes doit donc pouvoir traverser le matériau du récipient pour cuire/décongeler les aliments. Il est par conséquent important de choisir des plats adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. Choisissez de préférence des plats ronds/ovales plutôt que des récipients carrés/ou longs, car les aliments placés dans les angles tendent à être

trop cuits. Il est possible d'utiliser un vaste éventail de plats. Il est par conséquent important de retourner, redresser ou remuer les aliments durant la cuisson pour assurer une cuisson uniforme. Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.

Caractéristiques des aliments

Composition	Les aliments riches en graisse ou en sucre (p. ex. les plum-puddings et les pièces minces) exigent un temps de cuisson moindre. Procédez avec soin, car ils pourraient prendre feu en cas de surchauffe !
Densité	La densité des aliments affecte le temps de cuisson nécessaire. Les aliments légers et poreux, tels que les gâteaux et le pain, cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, tels que les rôtis et les ragoûts.
Quantité	Le temps de cuisson s'accroît proportionnellement à la quantité des aliments placés dans le four. Il faut ainsi plus de temps pour cuire quatre pommes de terre que deux.
Taille	Les aliments/morceaux de petite taille cuisent plus rapidement dans la mesure où les micro-ondes peuvent se propager au centre des aliments de tous les côtés. La cuisson est d'autant plus régulière que les morceaux ont la même taille.
Forme	Les aliments dont la forme est irrégulière, tels que le blanc de poulet ou les pilons exigent un temps de cuisson supérieur pour leurs parties les plus épaisses. Les aliments de forme arrondie cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme carrée.
Température	La température initiale des aliments affecte le temps de cuisson nécessaire. Les aliments congelés cuisent moins vite que les aliments qui se trouvent à température ambiante. Faites une entaille dans les aliments fourrés (beignets à la confiture, etc.) pour laisser la chaleur ou la vapeur s'échapper.

Techniques de cuisson

Disposez les aliments	Placez les parties les plus épaisses des aliments vers l'extérieur du plat (p. ex. pilons).
Recouvrez	Utilisez un film alimentaire pour micro-ondes ou un couvercle adéquat.
Percez	Les aliments qui comportent une coquille, une peau ou une membrane doivent être percés à plusieurs reprises avant d'être cuits ou réchauffés, car l'accumulation de vapeur pourrait les faire exploser (p. ex. pommes de terre, poisson, poulet, saucisses). ⚠ Important ! Il est déconseillé de cuire les oeufs au four à micro-ondes, car ceux-ci risquent d'exploser, même une fois la cuisson terminée (p. ex. oeufs pochés, durs).
Remuez, tournez et redispensez les aliments	Pour obtenir une cuisson uniforme, il est essentiel de remuer, tourner et redresser les aliments pendant la cuisson. Remuez et redressez toujours les aliments en partant de l'extérieur vers le centre.
Laissez reposer	Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.
Protégez	Certaines parties des aliments peuvent chauffer quand on les décongèle. Protégez ces parties à l'aide de petites sections de film aluminium qui refléteront les micro-ondes (p. ex. les pattes et les ailes d'un poulet).

VAISSELLE POUR FOURS À MICRO-ONDES

Plats	Transparent aux micro-ondes	Remarques
Film aluminium/ barquettes en aluminium	✓ / ✗	Il est possible d'utiliser de petites sections de film aluminium pour prévenir la surchauffe des aliments. Le film aluminium doit être distant de 2 cm au moins des parois du four pour éviter la formation d'arcs électriques. Il est déconseillé d'utiliser des barquettes en aluminium, à moins que leur usage ne soit spécifié par le fabricant. Respectez soigneusement les consignes d'utilisation.
Plats brunisseurs	✓	Respectez toujours les consignes du fabricant. Ne dépassez jamais les temps de cuisson indiqués. Procédez avec soin car ces plats peuvent être très chauds.
Porcelaine et céramique	✓ / ✗	Les plats en porcelaine, poterie, faïence et porcelaine tendre conviennent généralement à une utilisation en micro-ondes, sauf s'ils comportent des décorations métalliques.
Plats en verre (p. ex. Pyrex®)	✓	Procédez avec soin en cas d'utilisation de plats en verre fin, car ils risquent de se casser ou de se fendre en cas de changement de température soudain.
Métal	✗	L'utilisation de plats en métal dans un four à micro-ondes est déconseillée, en raison du risque d'arc électrique et d'incendie.
Récipient en plastique/polystyrène (contenants de restauration rapide)	✓	Procédez avec soin car certains récipients peuvent se déformer, fondre ou se décolorer à température élevée.
Film alimentaire	✓	Le film ne doit pas être au contact des aliments et doit être percé pour laisser la vapeur s'échapper.
Sacs de congélation/ brunisseurs	✓	Ils doivent être percés pour laisser la vapeur s'échapper. Vérifiez que les sacs conviennent à une utilisation en micro-ondes. N'utilisez pas d'attaches en plastique ou en métal, car elles risqueraient de fondre ou de prendre feu (arc électrique).
Assiettes, gobelets essuie-tout en papier	✓	Ils ne doivent être utilisés que pour réchauffer ou absorber l'humidité. Procédez avec soin car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Récipients en paille ou en bois	✓	Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous utilisez ces matériaux car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Papier recyclé journaux	✗	Ils peuvent contenir des fragments de métal, susceptibles et journaux de produire un arc électrique et de provoquer un incendie.

CUISSON AUX MICRO-ONDES

Vous pouvez choisir le temps de cuisson jusqu'à 90 minutes. L'augmentation du temps de cuisson varie de 15 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson indiquée dans le tableau.

Temps de cuisson	Palier de
0-5 minutes	15 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Effectuez la décongélation manuelle à 270 W (sans fonction de décongélation automatique). Le symbole de décongélation s'affiche à chaque fois que ce niveau de puissance est sélectionné.

NIVEAUX DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Vous avez le choix entre 6 niveaux de puissance.

Réglage de la puissance	Suggestions d'utilisation
900 W/HAUT	Pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc).
630 W	Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).
450 W	Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.
270 W/ DECON- GÉLATION	Utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.
90 W	Pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.
0 W	Minuterie autonome/de cuisine.

W = WATT

Exemple : Vous souhaitez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 630 W.

- Appuyez deux fois sur la touche de sélection NIVEAUX DE PUISSANCE.



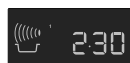
- Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 2.30 soit affiché.



- Appuyez sur la touche START/+30.



- Vérifiez l'affichage :



⚠ Important !

Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau 900 W/HAUT qui est automatiquement utilisé.



- Quand la porte est ouverte pendant le processus de cuisson, le temps de cuisson de l'affichage numérique s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson reprend le décompte quand la porte est fermée et que la touche START/+30 est appuyée.
- Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche NIVEAUX DE PUISSANCE.
- Pour augmenter ou réduire le temps de cuisson pendant la cuisson, tournez le bouton MINUTEUR/POIDS.
- Pour modifier le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche NIVEAUX DE PUISSANCE.
- Pour annuler un programme durant la cuisson, appuyez deux fois sur la touche STOP.

MINUTERIE

Exemple : Réglez la minuterie pour 7 minutes.

1. Appuyez sur la touche NIVEAUX DE PUISSANCE 7 fois.



2. Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 7.00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/+30.



4. Vérifiez l'affichage :



- Pour interrompre la minuterie, appuyez sur la touche STOP. Pour redémarrer la minuterie, appuyez sur la touche START/+30. Pour quitter le mode minuterie, appuyez à nouveau sur la touche STOP.

AJOUTER 30 SECONDES

La touche START/+30 vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes.

1. Démarrage direct

Vous pouvez commencer directement la cuisson micro-ondes à la puissance 900 W/ HAUT pendant 30 secondes en appuyant sur la touche START/+30.





2. Augmentation du temps de cuisson

Vous pouvez prolonger le temps de cuisson pendant la cuisson manuelle par paliers de 30 secondes en appuyant de nouveau sur la touche pendant le fonctionnement du four.




- Vous pouvez également utiliser la fonction +30 secondes en mode grill.
- Cette fonction ne peut être utilisée en mode CUISSON AUTOMATIQUE ou DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.

FONCTION PLUS ET MOINS

La fonction PLUS  / MOINS  vous permet d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson lors de l'utilisation des programmes automatiques.

Pour des pommes de terre à l'eau cuites, mais fermes, sélectionnez MOINS .

Pour des pommes de terre à l'eau cuites, mais moins fermes, sélectionnez PLUS .


Exemple : Pour faire cuire 0,3 kg de pommes de terre cuites.

1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.



2. Tournez le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS jusqu'à ce que 0.3 soit affiché.



3. Appuyez une fois sur la touche de sélection de NIVEAUX DE PUISSANCE, puis sélectionnez PLUS .





4. Appuyez sur la touche START/+30.



5. Vérifiez l'affichage :



- Pour annuler la fonction PLUS/MOINS, appuyez 3 fois sur la touche de sélection NIVEAUX DE PUISSANCE.
- Si vous sélectionnez PLUS, l'écran affichera .
- Si vous sélectionnez MOINS, l'écran affichera .

CUISSON AU GRIL ET CUISSON COMBINÉE

Ce four à micro-ondes possède deux modes de cuisson au GRIL :

1. Gril seul
2. Gril Combiné (micro-ondes et gril)

⚠ Remarque !

1. Le trépied haut ou bas est recommandé pour faire griller des aliments plats.
2. Vous pouvez détecter de la fumée ou une odeur de brûlé lorsque vous utilisez le gril pour la première fois, c'est normal et ne signifie pas que le four est défectueux. Afin d'éviter ce problème, lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le gril à vide pendant 20 minutes.

1. Cuisson au gril seul

Ce mode peut servir à griller ou à brunir les aliments.

Exemple : Pour faire griller le pain pendant 4 minutes.

1. Appuyez une fois sur la touche GRIL.



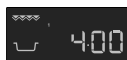
2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 4.00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/+30.



4. Vérifiez l'affichage :



2. Cuisson combinée

Ce mode utilise une combinaison de la puissance du Gril et de celle du Micro-ondes (90 W à 630 W). Le niveau de puissance du Micro-ondes est préréglé à 270 W.

Touche	Configuration de puissance
Gril x 1	0 W
Gril x 2	270 W
Gril x 3	450 W
Gril x 4	630 W
Gril x 5	0 W

Exemple : Pour faire cuire des Brochettes de viande panacchées pendant 7 minutes sur CUISSON COMBINÉE (450 W).

1. Appuyez 3 fois sur la touche GRIL.



2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 7.00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/+30.



4. Vérifiez l'affichage :



CUISSON À SÉQUENCES MULTIPLES

Une séquence de 3 étapes (maximum) peut être programmée à l'aide de combinaisons de MICRO-ONDES, GRIL ou CUISSON COMBINÉE.

Exemple : Pour cuire :

2 minutes et 30 secondes à

puissance 630 W (Étape 1)

5 minutes en Gril seul (Étape 2)

Étape 1

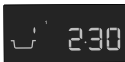
1. Appuyez deux fois sur la touche de sélection NIVEAU DE PUISSANCE.



2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 2.30 soit affiché.



3. Vérifiez l'affichage :



Étape 2

1. Appuyez une fois sur la touche GRIL.



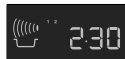
2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 5.00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/+30.



4. Vérifiez l'affichage :



Le four cuira d'abord pendant 2 minutes et 30 secondes à puissance 630 W, puis pendant 5 minutes en Gril seul.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Le fonction automatique calcule AUTOMATIQUEMENT le mode et le temps de cuisson corrects. Vous disposez de 6 programmes de CUISSON AUTOMATIQUE et 2 programmes de DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.

Cuisson Automatique

Aliments	Symbole	Configuration
Boisson		Micro-ondes
Pommes de terre cuites/en robe en champs		Micro-ondes
Brochettes de viande panachées		Micro-ondes + gril
Filet de poisson gratiné		Micro-ondes + gril
Cuisses de poulet		Micro-ondes + gril
Graten		Micro-ondes + gril

Exemple : Pour faire cuire 0,3 kg de pommes de terre cuites.

1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.



2. Tournez la bouton rotatif MINUTEUR/POIDS jusqu'à ce que 0.3 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/+30.





4. Vérifiez l'affichage :



Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotant sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez

sur la touche START/+30. Le programme s'arrête automatiquement à l'issue de la durée de CUISSON AUTOMATIQUE. Un signal sonore retentit et le symbole de cuisson clignote. Après 1 minute et un rappel sonore, le four affichera l'heure.

Décongélation Automatique

Aliments	Symbole
Viande/Poisson/Volaille	
Pain	

Exemple : Pour décongélation 0,2 kg de pain.

1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.



2. Tournez la bouton rotatif MINUTEUR/POIDS jusqu'à ce que 0.2 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/+30.















4. Vérifiez l'affichage :









Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche START/+30. Le programme s'arrête automatiquement à l'issue de la durée de DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE. Le signal sonore retentit et le symbole de cuisson clignote. Après 1 minute et un rappel sonore, le four affichera l'heure.

TABLEAUX DE PROGRAMMATION


TABLEAUX DES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Cuisson automatique	Quantité (Incrément)/ Utensiles	Touche	Procédure
Boisson (Thé/Café) 	1-6 tasses 1 tasse=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Placez la tasse au centre du plateau tournant.
Pommes de terre cuites et Pommes de terre en robe des champs 	0,2-1,0 kg (100 g) Bol et couvercle	 x2	<p>Pommes de terre cuites : Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire.</p> <p>Pommes de terre en robe des champs : Choisissez des pommes de terre de taille similaire et lavez-les.</p> <ul style="list-style-type: none"> Placez les pommes de terre dans un bol. Ajoutez la 2 CS d'eau par 100 g et un peu de sel. Recouvrez d'un couvercle. Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre pendant 2 min.
Brochettes de viande panachées 	0,2-0,8 kg (100 g) Trépied haut	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Préparer les brochettes du grill selon la recette de la page 153. Placez sur un trépied et faites cuire. Quand le signal sonore retentit, retournez. Après cuisson, enlevez et mettez sur une assiette pour servir. (Il n'est pas nécessaire de laisser reposer.)
Filet de poisson gratiné 	0,5-1,5 kg* (100 g) Plat à gratin Trépied bas	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Voir recettes pour le "Filet de Poisson Gratiné" à la page 153. <p>* Poids total de tous les ingrédients.</p>
Cuisses de poulet 	0,9-1,8 kg (100 g) Plat à tarte Trépied bas	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Mélangez les ingrédients 2 CS d'huile, 1 CC de paprika, sel et poivre et étalez les sur les cuisses de poulet. Percez la peau des cuisses de poulet. Mettez les cuisses de poulet sur le trépied, côté peau vers le bas, les bouts minces dirigés vers le centre. Quand le signal sonore retentit, retournez. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5 min. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min.
Graten 	0,5-1,5 kg* (100 g) Plat à gratin Trépied bas	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Voir recettes pour le "Gratin" à la page 154. <p>* Poids total de tous les ingrédients.</p>

 La température initiale des aliments réfrigérés est de 5 °C. Celle des aliments congelés est de -18 °C.

Décongélation automatique	Quantité (Incrément)/ Utensiles	Touche	Procédure
Viande/Poisson/ Volaille 	0,2-1,0 kg (100 g) Plat à gratin	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redisposer et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium. Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15-45 min, jusqu'à complète décongélation. Viande hachée : Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible. <p> Ne convient pas à une volaille entière.</p>
Pain  AUTO 	0,1-1,0 kg (100 g) Plat à gratin	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. Quand le signal sonore retentit, retourner, redisposer et enlever les tranches décongelées. Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.

 La température initiale des aliments réfrigérés est de 5 °C. Celle des aliments congelés est de -18 °C.

-  Décongélation Automatique
- Indiquez le poids des aliments seulement. N'incluez pas le poids du récipient.
 - Pour un aliment dont le poids est supérieur ou inférieur aux quantités données dans le tableaux de programmes automatiques, utilisez les programmes manuels.
 - La température finale varie selon la température initiale des aliments. Vérifiez que la nourriture est très chaude après cuisson.
 - Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche START/+30.
 - Le ventilateur pourra se mettre en marche après un fonctionnement en mode Micro/Gril/Double.
 - Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
 - Congelez la viande hachée en tranches fines.
 - Après avoir retourné, protégez les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
 - La volaille doit être cuite immédiatement après décongélation.

RECETTES POUR PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Brochettes de viande panachées	
4 pièces	
400 g	de côtelettes de porc, coupées en dés
100 g	de lard maigre
100 g	oignons, coupés en quatre
250 g	tomates, coupées en quatre
100 g	poivron vert, coupé en dés
2 CS	d'huile
4 CC	de paprika doux
	sel
1 CC	de piment de cayenne
1 CC	de sauce worcester

1. Enfiler en alternance la viande et les légumes sur quatre brochettes en bois.
2. Mélanger l'huile et les épices et en badigeonner les brochettes.
3. Poser les brochettes sur la grille du haut et cuire sur CUISSON AUTOMATIQUE, "Brochettes De Viande Panachées".

Filet de poisson gratiné, 'Esterhazy'			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	de filet de poisson
100 g	200 g	300 g	poireaux (coupées en rondelles)
20 g	40 g	60 g	oignon (haché menu)
40 g	100 g	140 g	carotte (râper)
10 g	15 g	20 g	de beurre ou de margerine
			sel, poivre et muscade
1 CS	1½ CS	2 CS	de jus de citron
50 g	100 g	150 g	de crème fraîche
50 g	100 g	150 g	de Gouda (râper)

1. Mettez les légumes, le beurre et les épices dans une terrine (2 litres) et mélangez bien. Faites cuire pendant 2-6 minutes à 900 W (cela dépend du poids).
2. Lavez et séchez le poisson, arrosez-le de jus de citron et salez.
3. Mélangez la crème fraîche aux légumes et assaisonnez à nouveau.
4. Placez le moitié des légumes dans un plat à gratin. Placez le poisson au-dessus des légumes et recouvrez du reste des légumes.
5. Recouvrir de Gouda et placez sur le trépied bas, faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE, "Filet de Poisson Gratiné".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5 min.

Filet de poisson gratiné, à "l'italienne"			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	de filet de poisson
½ CS	1 CS	1½ CS	de jus de citron
½ CS	1 CS	1½ CS	de beurre d'anchois
30 g	50 g	80 g	de Gouda (râper)
			sel et poivre
150 g	300 g	450 g	de tomates
1 CS	1½ CS	2 CS	de fines herbes hachées
100 g	180 g	280 g	de Mozzarella
½ CS	¾ CS	1 CS	de basil (haché)

1. Lavez et séchez le poisson et arrosez-le de jus de citron, salez et graissez au beurre d'anchois.
2. Placez dans un plat à gratin ovale.
3. Saupoudrez le poisson de Gouda.
4. Disposer les tomates sur le fromage.
5. Salez, poivrez et ajoutez les fines herbes.
6. Egouttez la mozzarella, coupez en tranches et placez sur les tomates. Parsemez de basilic.
7. Placez le plat à gratin sur le trépied bas et faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE "Filet de Poisson Gratiné".
8. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5 min.

Gratin d'épinards			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	d'épinards en branches (décongeler, égoutter)
15 g	30 g	45 g	oignon (haché menu) sel, poivre et muscade
5 g	10 g	15 g	de beurre ou de margarine (pour graisser le plat)
150 g	300 g	450 g	pommes de terre (coupées en rondelles)
35 g	75 g	110 g	de jambon cuit (coupé en dés)
50 g	100 g	150 g	de crème fraîche
1	2	3	œufs
40 g	75 g	115 g	de fromage (râper)

Gratin de pommes de terre et courgettes			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	de beurre ou de margarine (pour graisser le plat)
200 g	400 g	600 g	de pomme de terre pré-cuit (coupés en lamelles)
115 g	230 g	345 g	courgettes (en tranches fines)
75 g	150 g	225 g	de crème fraîche
1	2	3	œufs
1/2	1	2	de ail (pressée) sel, poivre
40 g	80 g	120 g	de Gouda (râper)
10 g	20 g	30 g	graines de tournesol

1. Mélangez les épinards en branches avec l'oignon. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée.
2. Beurrez le plat et remplissez-le de rondelles de pomme de terre, les dés de jambon et les épinards en couches alternées dans le plat. Terminez par une couche d'épinards.
3. Mélanger les œufs et la crème fraîche, saler et poivrer et verser sur le gratin.
4. Saupoudrez le gratin de fromage râpé.
5. Placez sur le trépied bas, faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE, "Gratin".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5-10 min.

1. Beurrez le plat. Remplissez-le de lamelles de pomme de terre et de tranches de courgettes en couches alternées.
2. Mélanger les œufs et la crème fraîche, assaisonner avec l'ail, le sel et le poivre et verser sur le gratin.
3. Saupoudrer le Gouda sur le gratin.
4. Enfin, parsemer le gratin de graines de tournesol.
5. Placez sur le trépied bas, faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE, "Gratin".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5-10 min.

NIVEAU DE PUISSANCE RÉDUIT

Remarque !

Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale sans modifier le mode de cuisson, la puissance du four diminue automatiquement pour éviter la

surchauffe. (La puissance de cuisson micro-ondes diminue et les éléments grill s'allument par intermittence.) Après une pause de 90 secondes, la haute puissance peut être rétablie.

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 900 W	20 minutes	Micro-ondes 630 W
Gril	20 minutes	Gril - 50 %
Combinaison	Gril - 20 minutes	Gril - 50 %

TABLEAUX DE CUISSON

Abréviations utilisées						
CS = cuillerée à soupe	MG = matière grasse	g = gramme	ml = millilitre	min = minute		
CC = cuillerée à café	kg = kilogramme	l = litre	cm = centimètre			

Rechauffage de boissons et de mets

Boissons/mets	Quant -g/ml-	Config-uration	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation
Lait, 1 tasse	150	Micro	900 W	aprox. 1	ne pas couvrir
Eau, 1 tasse 6 tasses 1 terrine	150	Micro	900 W	aprox. 2	ne pas couvrir
	900	Micro	900 W	8-10	ne pas couvrir
	1000	Micro	900 W	9-11	ne pas couvrir
Une assiette-repas (légumes, viande et garnitures)	400	Micro	900 W	4-6	asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage
Potée/Consommé	200	Micro	900 W	1-2	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes	200	Micro	900 W	2-3	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage
	500	Micro	900 W	3-5	
Viande, 1 Tranche*	200	Micro	900 W	aprox. 3	tartinier d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson*	200	Micro	900 W	3-5	couvrir
Gâteau, 1 portion	150	Micro	450 W	½ -1	poser dans un plat à gratin
Aliments pour bébés 1 pot	190	Micro	450 W	½ -1	transférer dans un récipient convenant aux micro-ondes, bien mélanger après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre*	50	Micro	900 W	½	couvrir
Chocolat à fondre	100	Micro	450 W	3-4	mélanger de temps en temps

* température du réfrigérateur

Décongélation d'aliments

Aliments	Quant -g-	Config-uration	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Goulasch	500	Micro	270 W	8-9	mélanger à mi-décongélation	10-30
Gâteau, 1 portion	150	Micro	270 W	1-3	poser dans un plat à gratin	5
Fruit : par ex. cerises, fraises, framboises, prunes	250	Micro	270 W	3-5	répartir uniformément, retourner à mi-décongélation	5

i Les temps indiqués dans ce tableau sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température des aliments surgelés, de la nature et du poids des aliments.

Décongélation et cuisson d'aliments

Aliments	Quant -g-	Config-uration	Puissance Niveau	Temps -Min-	Addition d'eau -CS-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Filet de poisson	300	Micro	900 W	9-11	-	couvrir	2
Une assiette-repas	400	Micro	900 W	8-10	-	couvrir, mélanger au bout de 6 minutes	2
Brocoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	couvrir, mélanger à mi-cuisson	2
Pois	300	Micro	900 W	6-8	3-5	couvrir, mélanger à mi-cuisson	2
Macédoine de légumes	500	Micro	900 W	9-11	3-5	couvrir, mélanger à mi-cuisson	2

Griller et gratiner la viande, les soufflés et gratins et les croutes au fromage

Aliments	Quant -g-	Config-uration	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Brocoli	500	Micro	900 W	6-8	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Pois	500	Micro	900 W	6-8	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Carottes	500	Micro	900 W	9-11	couper en rondelles, couvrir, ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Rôtis (porc, veau, agneau)	1000	Micro	450 W	16-18	epicer, poser sur la grille du bas, retourner après * Placer une lèchefrite sous le rôti	10
		Double	450 W	5-7*		
		Micro	450 W	14-16		
		Double	450 W	4-6		
	1500	Micro	450 W	26-28		10
		Double	450 W	5-8*		
		Micro	450 W	26-28		
		Double	450 W	4-5		
Rôti de boeuf (à point)	1000	Micro	630 W	5-8	assaisonner, placer sur la grille du bas, tourner après *	10
		Double	630 W	8-10*		
		Double	630 W	3-5		
		Micro	630 W	12-15		
	1500	Double	630 W	12-15*		10
		Double	630 W	4-6		
		Double	630 W	4-6		
		Double	630 W	4-6		
Cuisses de poulet	200	Double Gril	450 W	6-7* 4-6	epicer, poser la grille du haut avec la peau vers le bas, retourner après *	3
Rumstecks, 2 à point	400	Gril Gril		11-12* 6-8	poser sur le trépied haut, retourner après *, assaisonner après la cuisson	
Brunissage des plats gratinés		Gril		8-13	placer le plat sur la grille du bas	
Croûtes au fromage	1 pièce	Micro Gril	450 W	½ 5-6	faire griller le pain, le beurrer, garnir d'une tranche de jambon, d'une tranche d'ananas et d'une tranche de fromage	
	4 pièces	Micro Gril	450 W	½ - 1 5-6		
Pizza congelée	300	Micro Double	450 W	4-6 4-6	placer sur la grille du bas	
	400	Micro Double	450 W	6-7 5-7		

RECETTES

Toutes les recettes de cette notice sont, à défaut d'indication contraire, prévues pour quatre personnes.

Adaptation de recettes conventionnelles à la cuisson aux micro-ondes

Si vous voulez préparer vos recettes favorites avec le micro-ondes, vous devez respecter les conseils suivants.

Réduisez les temps de cuisson d'un tiers à la moitié. Suivez les indications des recettes de cette notice.

Les aliments à forte teneur en liquide comme la viande, le poisson, les volailles, les Légumes, les fruits, les potées et les soupes peuvent être cuits facilement au micro-ondes.

Soupe à l'oignon gratinée

Vaisselle : Terrine à couvercle (2 l)
4 Tasses à soupe (200 ml)

10 g de beurre ou de margarine
100 g oignons, coupés en rondelles
800 ml de bouillon de viande
sel, poivre
2 tranches de pain
40 g de fromage râpé

Champignons de Paris farcis au romarin

Vaisselle : Terrine à couvercle (1 l)
Terrine ronde à couvercle (env. 22 cm diamètre)

8 gros champignons de Paris entiers (env. 225 g)
20 g de beurre ou de margarine
50 g oignon, haché menu
50 g de jambon cru
poivre noir
romarin frais, haché
125 ml de vin blanc sec
125 ml de crème
20 g de farine

Il faut humecter la surface des aliments à faible teneur en humidité comme par exemple les plats cuisinés.

Pour les aliments crus qui doivent être cuits à l'étuvée, réduisez l'addition de liquide aux deux tiers de la quantité indiquée dans la recette originale. Le cas échéant, rajoutez du liquide pendant la cuisson.

On peut considérablement réduire l'addition de graisse. Une faible quantité de beurre, de margarine ou d'huile suffit à donner du goût aux mets. Le micro-ondes est donc idéal pour cuire des plats à faible teneur en matières grasses, par exemple dans le cadre d'un régime.

1. Graisser le bol, ajouter l'oignon coupé en rondelles, le bouillon de viande et l'assaisonnement. Couvrir et cuire.
9-11 min. 900 W
2. Faites griller le pain de mie, coupez les tranches en dés et disposez les dans les tasses. Versez dessus la soupe à l'oignon et saupoudrez de fromage.
3. Placer les bols sur le plateau tournant et faire griller.
6-7 min. Gril
1. Retirer les pieds des champignons et les couper en petits morceaux.
2. Graisser le plat. Ajouter les oignons, les lardons et les pieds de champignon. Assaisonner avec du sel, du poivre et du romarin. Couvrir et cuire.
3-5 min. 900 W
Laissez refroidir.
3. Réchauffer la crème et 100 ml de vin dans le bol.
1-3 min. 900 W
4. Mélanger le reste du vin à la farine, ajouter au liquide chaud, couvrir et cuire. Mélanger une fois en cours de cuisson.
env. 1 min. 900 W
5. Garnir les champignons avec la farce aux lardons et disposer dans le plat. Verser la sauce sur les champignons et cuire sur la grille du bas.
6-8 min. Double (630 W)
Après la cuisson, laisser reposer env. 2 min.

Aubergines farcies à la viande hachée

Vaisselle : Terrine à couvercle (1 l)
Plat à gratin peu profond (env. 30 cm de long)

250 g	d'aubergines
200 g	tomates
1 CS	d'huile d'olive pour graisser le plat
100 g	oignons, hachés
4	piments verts doux, égrainés
200 g	de bœuf haché
2	gousses d'ail broyées
2 CS	de persil non frisé haché
	sel, poivre
	paprika
60 g	de féta, coupée en dés

1. Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Les évider à la petite cuiller en laissant environ 1 cm de pulpe. Couper la pulpe en dés.
2. Peler les tomates et les couper en dés.
3. Graisser le fond de la terrine avec l'huile d'olive. Ajouter les oignons, couvrir et cuire. 2 min. 900 W
4. Couper les piments en rondelles. En mettre un tiers de côté pour la décoration. Mélanger la viande hachée aux dés d'aubergine, oignons et tomates, rondelles de piment, ail et persil. Assaisonner.
5. Sécher les moitiés d'aubergine. Les garnir avec la moitié du hachis, répartir la féta dessus puis recouvrir avec le reste de la farce.
6. Disposer les moitiés d'aubergine dans le plat à gratin, placer le plat sur la grille du bas et cuire.
11-13 min. Double (630 W)
Garnir les moitiés d'aubergine avec les rondelles de piment et continuer la cuisson. 4-7 min. Double (630 W)
Après la cuisson, laisser reposer env. 2 min.

Filets de sole

Vaisselle : Plat à four ovale peu profond et film alimentaire pour microondes (env. 26 cm de long)

400 g	de filets de sole
1	citron entier
150 g	tomates
10 g	de beurre
1 CS	d'huile végétale
1 CS	de persil haché
	sel et poivre
4 CS	de vin blanc
20 g	de beurre ou de margarine

1. Lavez et séchez les filets de sole. Enlevez les arêtes.
2. Coupez le citron et les tomates en tranches fines.
3. Beurrez le plat. Disposez les filets de poisson dans le plat et aspergez d'huile végétale.
4. Saupoudrez le poisson de persil, recouvrez-le des tranches de tomates et assaisonnez. Placez les tranches de citron sur les tomates et arrosez de vin blanc.
5. Parsemez le citron de noisettes de beurre, couvrez et cuisez.
11-13 min. 630 W
Après la cuisson, laissez reposer env. 2 min.

Truites aux amandes

Vaisselle : Plat ovale à gratin (longueur env. 32 cm)

4	truites de 200 g, écaillées et vidées
	jus d'un citron
	sel
30 g	de beurre ou de margarine
50 g	de farine
10 g	de beurre ou de margarine pour graisser le plat
50 g	d'amandes émincées

1. Lavez les truites, séchez les arrosez-les de jus de citron. Salez l'intérieur et l'extérieur des poissons et laissez les reposer environ 15 minutes.
2. Faites fondre le beurre.
1 min. 900 W
3. Séchez les poissons, badigeonnez les de beurre et roulez les dans la farine.
4. Graissez le placez-y les truites et cuire sur la grille du bas. Tournez les poissons aux deux tiers du temps de cuisson et garnissez les truites d'amandes.
15-18 min. Double (450 W)
Après la cuisson, laisser reposer env. 2 min.

Filet de poisson à la sauce au fromage

Vaisselle : Terrine à couvercle (1 l) Plat à gratin ovale et peu profond (env. 25 cm de long)

800 g	filets de poisson
2 CS	de jus de citron
	sel
10 g	de beurre ou de margarine
50 g	oignon, haché menu
20 g	de farine
100 ml	de vin blanc
1 CC	h'huile végétale pour huiler le plat
100 g	d'emmental râpé
2 CS	de persil haché

1. Nettoyer le poisson, sécher et asperger de jus de citron. Frotter avec du sel.
2. Graisser le plat. Ajouter les oignons coupés, couvrir et cuire.
1-2 min. 900 W
3. Saupoudrer la farine sur les oignons et le vin blanc et mélanger.
4. Graissez le plat à gratin et disposez y les filets. Versez la sauce sur les filets, et recouvrez de fromage râpé. Posez le plat sur la grille du bas et cuire.
7-8 min. 450 W
14-16 min. Double (450 W)
Après la cuisson, laisser reposer env. 2 min.

Émincé de veau à la zurichoise

Vaisselle : Terrine à couvercle (2 l)

600 g	de filet de veau
10 g	de beurre ou de margarine
50 g	oignon, haché menu
100 ml	de vin blanc
	fond de sauce rôti, pour environ ½ l de sauce
300 ml	de crème
1 CS	de persil haché

1. Couper le veau en bandes.
2. Beurrer le plat. Disposer la viande et l'oignon dans le plat, couvrir et cuire. Remuer une fois en cours de cuisson.
6-9 min. 900 W
3. Ajouter le vin blanc, le fond de sauce et la crème. Mélanger, couvrir et continuer la cuisson. Mélanger de temps en temps.
3-5 min. 900 W
4. Une fois la cuisson terminée, mélanger et laisser reposer env. 5 min. Saupoudrer de persil.

Jambon farci

Vaisselle : Terrine à couvercle (2 litres)
Plat à gratin ovale (env. 26 cm de long)

150 g d'épinards en branches, coupés
150 g de fromage blanc à 20 % MG
50 g d'emmental râpé
poivre moulu et paprika
8 tranches de jambon cuit (400 g)
125 ml d'eau
125 ml de crème
20 g de farine
20 g de beurre ou de margarine
10 g de beurre ou de margarine pour graisser le plat

1. Mélanger les épinards avec le fromage râpé et le fromage frais, assaisonner.
2. Garnir chaque tranche de jambon avec une cuillerée à soupe de farce, la rouler et y enfoncer un piqueu.
3. Faire une sauce béchamel : verser l'eau et la crème dans un bol et réchauffer.
2-4 min. 900 W
Mélanger la farine et le beurre pour faire un roux, ajouter le liquide et battre au fouet jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Couvrir et cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe.
1-2 min. 900 W
Mélanger et vérifier l'assaisonnement.
4. Verser la sauce dans le plat graissé. Y disposer les roulades de jambon farcies et cuire avec le couvercle.
10-12 min. Double (630 W)
Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.

Escalopes de veau à la mozzarella

Vaisselle : Plat bas, carré à gratin (longueur env. 25 cm)

150 g de mozzarella
500 g de tomates en boîte, sans le jus
4 escalopes de veau (600 g)
20 ml d'huile d'olive
2 gousses d'ail, coupées
20 g de câpres
origan
sel, poivre

1. Laver le veau, le sécher et l'aplatir.
2. Réduire les tomates en purée, ajouter l'ail, l'huile, le sel, le poivre, les câpres et l'origan et verser sur le veau. Couvrir et cuire.
15-19 min. 630 W
Retourner les tranches de viande.
3. Placer les tranches de mozzarella sur chaque côtelette, assaisonner et cuire à découvert sur la grille du haut.
9-12 min. Double (630 W)
Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.

Lasagne au four

Vaisselle : Terrine à couvercle (2 l) Plat carré peu profond avec couvercle (environ 20 x 20 x 6 cm)

300 g	de tomates en boîte
50 g	de jambon, coupé
50 g	oignon, haché menu
1	gousse d'ail broyée
250 g	de bœuf haché
2 CS	de concentré de tomate
	sel et poivre
150 ml	de crème fraîche
100 ml	de lait
50 g	de parmesan râpé
1 CC	d'herbes variées hachées
1 CC	d'huile d'olive
1 CC	d'huile végétale pour graisser le plat
125 g	de lasagnes vertes
1 CS	de parmesan râpé

1. Couper les tomates et les mélanger avec le jambon, l'oignon, l'ail, le bœuf haché et le concentré de tomate. Assaisonner, couvrir et cuire.
5-8 min. 900 W
2. Mélanger la crème fraîche, le lait, le parmesan, les herbes, l'huile et les épices.
3. Graisser le plat et couvrir le fond avec environ $\frac{1}{3}$ des lasagnes. Disposer la moitié du mélange de viande hachée sur les lasagnes et verser un peu de sauce.
Recommencer et terminer avec le reste des lasagnes. Couvrir les lasagnes de sauce et saupoudrer de parmesan. Cuire avec le couvercle.
13-17 min. 630 W
Après la cuisson, laisser reposer env. 5-10 min.

Gratin de pâtes aux courgettes

Vaisselle : Plat à gratin (longueur env. 26 cm)

80 g	de macaronis, cuits
400 g	de tomates concassées en boîte
150 g	oignons, hachés menu
	basilic, thym, sel, poivre
1 CS	d'huile pour graisser le plat
450 g	de courgettes
150 g	de crème aigre
2	œufs
100 g	de cheddar râpé

1. Mélanger les tomates et les oignons. Bien assaisonner. Ajouter les macaronis. Verser la sauce tomate sur les macaronis et recouvrir avec les tranches de courgette.
2. Battre la crème aigre et les œufs et verser sur le gratin. Saupoudrer de fromage râpé. Placer sur la grille du bas et cuire.
18-21 min. 900 W
7-8 min. Double (630 W)
Après la cuisson, laisser reposer env. 5-10 min.

Poires au chocolat

Vaisselle : Terrine à couvercle (2 l)
Terrine à couvercle (1 l)

4	poires entières, épluchées (600 g)
60 g	de sucre
10 g	sachet de sucre vanillé
1 CS	de liqueur de poires
150 ml	d'eau
130 g	de chocolat noir, broyé
100 g	de crème fraîche

1. Mettre dans la terrine le sucre, le sucre vanillé, la liqueur de poire et l'eau. Mélanger, couvrir et cuire.
1-2 min. 900 W
2. Disposer les poires dans le liquide, couvrir et cuire.
5-8 min. 900 W
Retirer les poires du liquide de cuisson et les mettre au réfrigérateur.
3. Verser 50 ml du liquide de cuisson dans la petite terrine. Ajouter le chocolat et la crème fraîche, couvrir et cuire.
2-3 min. 900 W
4. Bien mélanger la sauce, napper les poires et servir.

Pudding de semoule à la sauce aux framboises

Vaisselle : Terrine avec couvercle (2 l)

4	ramequins
500 ml	de lait
40 g	de sucre
15 g	d'amandes pilées
50 g	de semoule
1	jaune d'œuf
1 CS	d'eau
1	blanc d'œuf
250 g	de framboises
50 ml	d'eau
40 g	de sucre

1. Placer le lait, le sucre et les amandes dans la terrine. Couvrir et cuire.
3-5 min. 900 W
2. Ajouter la semoule, mélanger, couvrir et cuire.
10-12 min. 270 W
3. Battre le jaune d'œuf et l'eau dans une tasse et l'incorporer au mélange de semoule chaud. Battre le blanc d'œuf en neige ferme et l'incorporer délicatement à la préparation. Verser le mélange dans les ramequins.
4. Pour faire la sauce, laver et sécher les framboises et les placer dans un bol avec l'eau et le sucre. Couvrir et réchauffer.
2-3 min. 900 W
5. Réduire les framboises en purée et servir avec le pudding de semoule.

Gâteau au fromage blanc

Vaisselle : Moule rond à fond amovible
(env. 26 cm de diamètre)

Pâte :

300 g	de farine
1 CS	de cacao
10 g	de levure en poudre
150 g	de sucre
1	œuf
10 g	de beurre ou de margarine pour graisser le moule
	Garniture :
150 g	de beurre ou de margarine
100 g	de sucre
10 g	sachet de sucre vanillé
3	œufs
400 g	de fromage blanc à 20 % MG
40 g	sachet de flan à la vanille

1. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, la levure en poudre et le sucre.
2. Ajouter l'œuf et le beurre et mélanger dans un robot.
3. Graisser le moule. Etaler la pâte et recouvrir le moule en dépassant de 2 cm tout autour pour former un bord. Cuire la pâte.
6-8 min. 630 W
4. Battre le beurre et le sucre en mousse avec le fouet du batteur. Incorporer peu à peu les œufs. Ajouter le fromage frais et la poudre de flan à la vanille.
5. Répartir la garniture sur la base du gâteau et cuire.
15-19 min. 630 W

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ATTENTION : N'UTILISEZ PAS DE DÉCAPE FOURS VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, OU DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES. veillez à ce que le couvercle de guide d'ondes et les accessoires soient constamment propres. Si vous laissez de la graisse s'accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d'un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l'utilisation suivante du four.

Extérieur du four

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Bandeau de commande

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérants le minuteur et le bandeau de commande. Évitez de mouiller abondamment le bandeau.

N'utilisez pas de produit chimique ou abrasif.

Intérieur du four

1. Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les éclaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, prendre feu et provoquer la formation d'un arc.
2. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.

3. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.
4. Chauffer le four régulièrement à l'aide du gril. Des restes de nourriture ou des projections de graisse peuvent causer de la fumée ou de mauvaises odeurs.

Plateau tournant et pied du plateau

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

Porte

Pour enlever toutes les impuretés, nettoyez fréquemment la porte des deux côtés, le joint de la porte ainsi que la surface des joints à l'aide d'un chiffon humide. Il est déconseillé d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs ou des grattoirs en métal pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer sa surface ni affaiblir le verre.

Trépieds

Lavez les trépieds au moyen d'une solution diluée de détergent puis séchez-le. Le trépied peut être lavé dans un lave-vaisselle.

⚠ Remarque ! Veillez à ne pas utiliser de décape four.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Symptôme	Vérifiez/conseil
Le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement?	<ul style="list-style-type: none"> • Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté. • Qu'il n'y a pas de coupure de courant. • Si les fusibles continuent de disjoncter faites appel à un électricien qualifié.
Le mode micro-ondes ne fonctionne pas?	<ul style="list-style-type: none"> • Que la porte est bien fermée. • Que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres. • Que la touche START/+30 a été enfoncée.
Le plateau tournant ne fonctionne pas?	<ul style="list-style-type: none"> • Que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement. • Que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant. • Que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner. • Qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.
Le four à micro-ondes ne se met pas à l'arrêt?	<ul style="list-style-type: none"> • Isolez l'appareil de la boîte à fusibles. • Contactez votre revendeur ou un service après vente ELECTROLUX agréé.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas?	<ul style="list-style-type: none"> • Contactez votre revendeur ou un service après vente ELECTROLUX agréé. L'ampoule de l'éclairage intérieur peut seulement être remplacée par votre revendeur ou un service après vente ELECTROLUX agréé.
Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant?	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou • Si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou • Réglez à une puissance de cuisson supérieure.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	230 V, 50 Hz, monophasé						
Fusible/disjoncteur de protection	Minimum 16 A						
Consommation électrique :	<table border="0"> <tr> <td>Micro-ondes</td> <td>1,37 kW</td> </tr> <tr> <td>Gril</td> <td>1,00 kW</td> </tr> <tr> <td>Micro-ondes/Gril</td> <td>2,35 kW</td> </tr> </table>	Micro-ondes	1,37 kW	Gril	1,00 kW	Micro-ondes/Gril	2,35 kW
Micro-ondes	1,37 kW						
Gril	1,00 kW						
Micro-ondes/Gril	2,35 kW						
Puissance :	<table border="0"> <tr> <td>Micro-ondes</td> <td>900 W (IEC 60705)</td> </tr> <tr> <td>Gril</td> <td>1000 W</td> </tr> </table>	Micro-ondes	900 W (IEC 60705)	Gril	1000 W		
Micro-ondes	900 W (IEC 60705)						
Gril	1000 W						
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz * (Groupe 2/Classe B)						
Dimensions extérieures :	EMS262040 594 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (P)						
Dimensions intérieures	342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) **						
Capacité	26 litres **						
Plateau tournant	ø 325 mm, verre						
Poids	env. 19,5 kg						
Eclairage de four	25 W/240 - 250 V						

* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.

** Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique. La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.



Ce four est conforme aux exigences des Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC et 2005/32/EC.

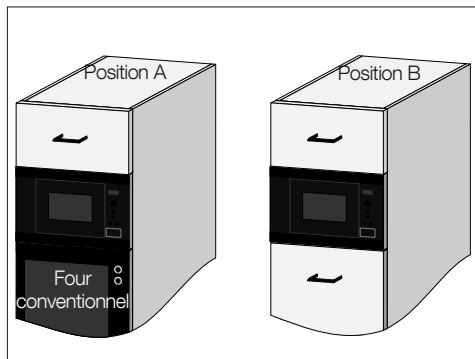
LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APORTEES A L'APPAREIL.

INSTALLATION

Si vous installez le four à micro-ondes en position A ou B :

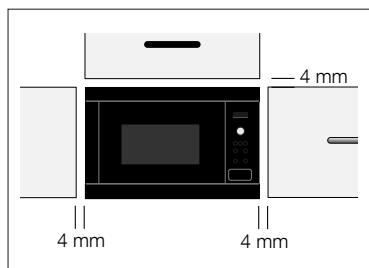
Position	Taille du logement		
	L	P	H
A	560 x 550 x 450		
B	560 x 500 x 450		

Mesures en mm



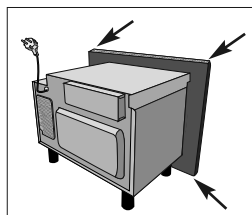
INSTALLATION DE L'APPAREIL

1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Insérez l'appareil dans l'élément de cuisine lentement et sans forcer, jusqu'à ce que le cadre avant de l'appareil soit scellé contre l'ouverture avant de l'élément.
3. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 4 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).



Option de montage 1 :

Fixez le four en position avec les vis fournies. Les points de fixation sont situés au niveau des coins supérieurs et inférieurs du four.



Option de montage 2 :

Veillez-vous reporter au gabarit fourni avec le four.

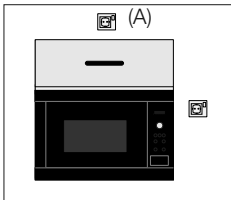
L'installation de ce produit doit être conforme aux instructions fournies dans cette notice et dans les instructions du fabricant du four conventionnel.

⚠ Remarque !

Installez le four à 85 cm ou plus du sol. Il est important de s'assurer que l'installation de ce produit est bien conforme aux instructions fournies dans cette notice d'utilisation et dans les instructions d'installation du fabricant du four conventionnel.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- **La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.**
- **La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.**
- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A).



- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 230 V/50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 16 ampères.
- **Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.**
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).

- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, n'écrasez pas le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

CONEXIÓN ELÉCTRICA



**AVERTISSEMENT!
CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À
LA TERRE**

**Le fabricant décline toute
responsabilité si cette consigne de
sécurité n'est pas respectée.**

Si la prise dont est dotée votre appareil ne convient pas à votre prise murale, vous devez contacter votre revendeur ou service après vente ELECTROLUX agréé.

INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES



Élimination des matériaux d'emballages et des appareils usagés de façon écologique

MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les fours à micro-ondes ELECTROLUX dépendent d'un emballage efficace pour leur protection pendant le transport. Seul l'emballage minimum nécessaire est utilisé. Les matériaux d'emballage (p. ex. film plastique ou polystyrène expansé) sont un danger pour les enfants.

Risque d'asphyxie. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Tous les matériaux d'emballages utilisés respectent l'environnement et sont recyclables.


Le carton est fabriqué en papier recyclé et les pièces en bois ne sont pas traitées. Les articles en plastiques sont repérés de la façon suivante :
«PE» polyéthylène p. ex. film d'emballage
«PS» polystyrène p. ex. emballage (sans CFC)
«PP» polypropylène p. ex. sangles d'emballage
La réutilisation des emballages économise les matières premières et réduit le volume des déchets. Apportez l'emballage à la déchetterie la plus proche.

Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour en savoir plus.

ELIMINATION DES APPAREILS USAGES

Les appareils usagés doivent être sécurisés avant leur mise au rebut en enlevant la prise, en coupant, et en jetant le câble d'alimentation électrique.

L'appareil doit ensuite être apporté à la déchetterie la plus proche.

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme

déchets ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

GARANTIE/SERVICE-CLIENTÈLE

Garantie: Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en oeuvre appliquées sur celui-ci. Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

Si vous devez nous contacter. Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT. Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT. Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

Info Conso Electrolux BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)*, Fax : 03 44 62 21 54, E-MAIL : info.conso@electrolux.fr

Pour toute autre question : Centre Contact Consommateurs, BP 20139 - 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)*, E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 562 076 125 RCS

COMPIEGNE

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

* Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Garantie Européenne: Cet appareil est garanti par Electrolux dans chacun des pays énumérés au dos de cette notice et pour la période spécifiée par la garantie ou, à défaut, par la législation en vigueur. Si vous déménagez d'un pays dans un autre pays repris dans la liste, la garantie déménagera avec vous dans les conditions suivantes:

- La garantie commence à la date à laquelle l'appareil a effectivement été acheté à l'origine telle qu'elle apparaîtra sur production d'un document d'achat valable délivré par le vendeur de l'appareil.
- La garantie est valable pour la même période et couvre le remplacement de pièces détachées et la main-d'oeuvre dans les mêmes conditions que celles prévues pour votre nouveau pays de résidence pour le type de modèle ou la gamme d'appareils particuliers.
- La garantie de l'appareil est exclusivement reconnue à l'acheteur d'origine et ne peut être cédée à un autre utilisateur de l'appareil.
- L'appareil devra être installé et utilisé conformément aux instructions fournies par Electrolux, l'usage étant limité à des applications ménagères et à des fins non commerciales.
- L'appareil sera installé conformément à toutes les prescriptions et législations en vigueur dans votre nouveau pays de résidence.

Les dispositions de cette garantie européenne n'affecte en aucune manière les droits qui vous sont reconnus par la loi.

BELGIQUE - GARANTIE/SERVICE-CLIENTÈLE

DÉCLARATION DE CONDITIONS DE GARANTIE.

Nos appareils sont produits avec le plus grand soin. Malgré cela, un défaut peut toujours se présenter. Notre service clientèle se chargera de réparer ceci sur demande, pendant ou après la période de garantie. La durée de vie de l'appareil n'en sera pas pour autant amputée. La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie.

Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final. L'appareil est garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes:

1. Compte tenu des dispositions stipulées aux paragraphes 2 à 15, nous remédierons sans frais à toute défectuosité qui se manifeste au cours de la période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil au premier consommateur final. Ces conditions de garantie ne sont pas d'application en cas d'utilisation à des fins professionnelles ou de façon équivalente.
2. La prestation sous garantie implique que l'appareil est remis dans l'état qu'il avait avant que la défectuosité ne survienne. Les composants défectueux sont remplacés ou réparés. Les composants remplacés sans frais deviennent notre propriété.
3. Afin d'éviter des dommages plus sévères, la défectuosité doit immédiatement être portée à notre connaissance.
4. L'application de la garantie est soumise à la production par le consommateur des preuves d'achat avec la date d'achat et/ou la date de livraison.
5. La garantie n'interviendra pas si des dommages causés à des pièces délicates, telles que le verre (vitrocéramique), les matières synthétiques et le caoutchouc, résultent d'une mauvaise utilisation.
6. Il ne peut pas être fait appel à la garantie pour des anomalies bénignes qui n'affectent pas la valeur et la solidité générales de l'appareil.
7. L'obligation de garantie perd ses effets lorsque les défectuosités sont causées par:
 - une réaction chimique ou électrochimique provoquée par l'eau,
 - des conditions environnementales anormales en général,
 - des conditions de fonctionnement inadaptées,
 - un contact avec des produits agressifs.
8. La garantie ne s'applique pas pour les défectuosités, dues au transport, survenues en dehors de notre responsabilité. Celles causées par une installation ou un montage inadéquat, par un manque d'entretien, ou par le non-respect des indications de montage et d'utilisation, ne seront pas davantage couvertes par la garantie.
9. Ne sont pas couvertes par la garantie, les défectuosités qui proviennent de réparations ou d'interventions pratiquées par des personnes non qualifiées ou incompetentes, ou qui ont pour cause l'adjonction d'accessoires ou de pièces de rechange non d'origine.
10. Les appareils aisément transportables doivent être délivrés ou envoyés au service clientèle. Les interventions à domicile ne peuvent s'entendre que pour des appareils volumineux ou pour des appareils castrables.
11. Si des appareils sont encastrés, sous-encastés, fixés ou suspendus de telle sorte que le retrait et la remise en place de ceux-ci dans leur niche d'encastrement prennent plus d'une demi-heure, les frais de prestation qui en découlent seront portés en compte. Les dommages connexes causés par ces opérations de retrait et de remise en place sont à charge de l'utilisateur.
12. Si au cours de la période de garantie, la réparation répétée d'une même défectuosité n'est pas concluante, ou si les frais de réparations sont jugés disproportionnés, le remplacement de l'appareil défectueux par un autre de même valeur peut être accompli en concertation avec le consommateur. Dans ce cas nous nous réservons le droit de réclamer une participation financière calculée au prorata de la période d'utilisation écoulée.
13. La réparation sous garantie n'entraîne pas de prolongation de la période normale de

garantie, ni le départ d'un nouveau cycle de garantie.

14. Nous octroyons une garantie de douze mois sur les réparations, limitée à la même défectuosité.
15. Hormis les cas où une responsabilité est imposée légalement, cette déclaration de conditions de garantie exclut toute indemnisation de dommages extérieurs à l'appareil dont le consommateur voudrait faire prévaloir les droits. Dans le cas d'une responsabilité reconnue légalement, la compensation n'excèdera pas la valeur d'achat de l'appareil.

Ces conditions de garantie sont valables uniquement pour des appareils achetés et utilisés en Belgique. Pour les appareils exportés, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils satisfont aux conditions techniques (p. ex. : la tension, la fréquence, les prescriptions d'installation, le type de gaz, etc.) pour le pays concerné, et qu'ils supportent les conditions climatiques et environnementales locales. Pour les appareils achetés à l'étranger, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils répondent bien aux qualifications requises en Belgique. Des adaptations indispensables ou souhaitées ne sont pas couvertes par la garantie et ne sont pas possibles dans tous les cas.

Le service clientèle se tient à votre disposition, également après expiration de la période de garantie.

Adresse de notre service clientèle:

Belgique / België

Electrolux Home Products Belgium
ELECTROLUX SERVICE, Bergensesteenweg
719 1502 Lembeek

E-mail: consumer.services@electrolux.be

Téléphone	Téléfax
02/363.04.44	02/363.04.00
	02/363.04.60

Luxembourg / Luxemburg

Grand-Duché de Luxembourg
ELECTROLUX HOME PRODUCTS
Rue de Bitbourg. 7 L-1273 Luxembourg-Hamm

E-mail: consumer-service.luxembourg@electrolux.lu

Téléphone	Téléfax
00 352 42 431-1	00 352 42 431-360



www.aeg-electrolux.com/shop
 www.electrolux.com/shop
 www.zanussi.com/shop

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 261302111	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	08 44 62 26 53	www.electrolux.fr
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26-33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67313626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 03	Ozo 10a, LT-08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifi cio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Ar cos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 110, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 (02) 32141334	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İs tanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ „Алкон“

www.electrolux.com/shop

TINS-A700URR0

