

USER MANUAL



INNHOLD

1. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER	3
2. APPARATOVERSIKT	9
3. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG	11
4. BRUK	12
5. STEKETABELLER	15
6. TIPS OG IDEER	21
7. VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	23
8. HVA DU GJØR HVIS	24
9. INSTALLERING	25
10. SPESIFIKASJONER	27
11. MILJØINFORMASJON	27

VI TENKER PÅ DEG

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

Gå inn på nettstedet vårt for å:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.husqvarna-electrolux.se



Registrere produktet ditt for å få bedre service:
www.husqvarna-electrolux.se




Kjøre tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:
www.husqvarna-electrolux.se/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Vi anbefaler at du bruker originale reservedeler.

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

 Advarsel/Forsiktig - Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER



VIKTIG! VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER: LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FREMTIDIG REFERANSE.

Hvis det begynner å ryke av maten som varmes, **MÅ MAN IKKE ÅPNE DØREN**. Slå av ovnen, trekk ut kontakten og vent til maten ikke ryker lenger. Å åpne døren mens det ryker av maten, kan føre til brann. Bruk kun beholdere og utstyr som er beregnet på bruk i mikrobølgeovn. Ikke la ovnen stå uten tilsyn ved bruk av engangsbeholdere i plast, papir eller andre brennbare matbeholdere. Rengjør bølgelederdekselet, ovnsrommet, dreieplaten og dreieplatestativet etter bruk. Disse må være tørre og frie for fett. Fettavsetninger kan overoppvarmes og begynne å ryke eller ta fyr. Mikrobølgeovnen er beregnet på oppvarming av mat og drikke. Tørking av mat eller klesplagg og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter o.l. kan medføre fare for personskade, antenning eller brann.

Metalliske beholdere for mat og drikkevarer tillattes ikke i mikrobølgeovn.

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

1.1 For å unngå fare for skader



ADVARSEL!

Ikke bruk ovnen om den er skadet eller har feilfunksjoner.

Før bruk, sjekk følgende punkter:

- a) Døren: Pass på at døren lukkes ordentlig og sjekk at den ikke er skjev eller vridd.
- b) Hengslene og sikkerhetsdørsperran: Sjekk at de ikke er brukket eller løse.
- c) Dørtetning og frontramme: Pass på at de ikke er skadet.
- d) Inne i ovnsrommet eller på døren: Pass på at det ikke finnes bulker.
- e) Strømledning og stikkontakt: Pass på at de ikke er skadet.

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

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

Ikke forsøk selv, eller la andre som ikke er autoriserte av ELECTROLUX, skifte ut lyspæren i ovnen. Skulle ovnslampen gå i stykker, ta kontakt med forhandler eller ring en autorisert ELECTROLUX -servicetekniker.

1.2 For å unngå fare for eksplosjon og plutselig koking



ADVARSEL!

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

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

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

mikrobølgeovnstilberedningen er avsluttet. For å koke eller varme opp egg som ikke har blitt rørt eller blandet, stikk hull på plommer og hviter, hvis ikke kan eggene eksplodere. Ta av skallet og del opp hardkokte egg før de varmes i mikrobølgeovn.

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

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

1.3 For å unngå at barn bruker mikrobølgeovnen feil



ADVARSEL!

Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Barn under åtte år må ikke komme i nærheten med mindre de holdes under konstant oppsyn.

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

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

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

1.4 For å unngå brannfare

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

Vekselstrømsuttaket må være på 220-240 V, 50 Hz, med minimum 10 A fordelingsikring, eller minimum 10 A fordelingskretsbytter. Det anbefales at man benytter en separat strømkrets for kun dette apparatet. Ovnens må ikke oppbevares eller brukes utendørs.

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

Personer med PACEMAKER bør sjekke med lege eller produsenten av pacemaker

for forholdsregler vedrørende mikrobølgeovner.

1.5 For å unngå fare for elektrisk støt

Ikke under noen omstendigheter må du fjerne den ytre kassen. Ikke søl eller før inn gjenstander i dørlåsåpningene eller ventilasjonsåpningene. Ved eventuelt søl, skru av ovnen og ta ut kontakten umiddelbart, og ring en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker. Ikke senk strømledningen eller kontakten i vann eller andre væsker. Ikke la strømledningen ligge over varme eller skarpe overflater, så som varmluftsventilasjonsåpningen bakerst på toppen av ovnen.

Hvis strømledningen til denne ovnen skades, må den erstattes med en spesiell ledning. Utskiftningen må foretas av en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.

1.6 For å unngå fare for eksplosjon og plutselig koking

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

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

- Rør i væsken før oppvarming/gjenoppvarming.
- Det anbefales at man plasserer en glass-stang eller liknende redskap i væsken under oppvarming.
- La væsken stå i ovnen i minst 20 sekunder etter tilberedning for å unngå forsinket, eksplosjonsartet sprut fra kokekaret.

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

1.7 For å unngå fare for brannskader

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

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

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

1.8 Andre advarsler

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

1.9 For å fremme problemfritt bruk av ovnen og unngå skade

Ovnen må aldri brukes mens den er tom, unntatt når dette anbefales i brukerhåndboken. Ved bruk av bruningsfat eller selvoppvarmende materialer, må du alltid plassere en varmemotstandig isolering, som 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.

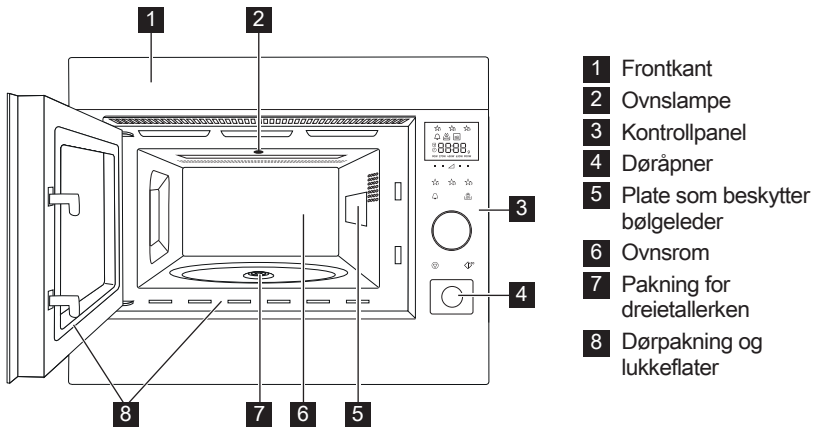


VIKTIG! Hvis du ikke er sikker på hvordan du kan koble til ovnen, kontakt en autorisert, kvalifisert elektriker.

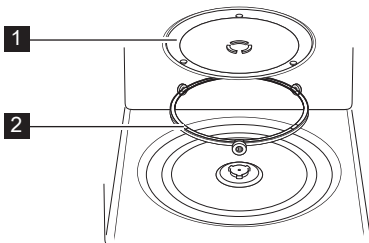
Verken produsent eller forhandler kan påta seg ansvar for skade på ovnen eller personskader som oppstår fordi man ikke har koblet ovnen til elektrisk strømkilde på korrekt måte. Vanddamp eller -dråper kan fra tid til annen dannes på ovnsveggene eller rundt dørforseglinger og lukkeoverflater. Dette er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

2. APPARATOVERSIKT

2.1 Mikrobølgeovn



2.2 Tilbehør

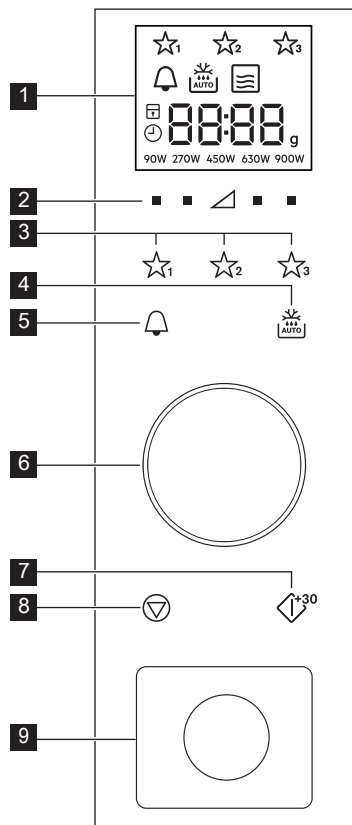


Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

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

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

2.3 Kontrollpanel



1 Digitalt display indikatorer:



2 Effektnivåknapper

3 Favorittknapper

4 Autotining-knapp

5 Tidsur-knapp

6 Tid/Vekt knappen

7 Start/bekreft Hurtigstart-knapp

8 Stoppknapp

9 Døråpnings knapp

3. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

3.1 Plugg inn

Når ovnen kobles til for første gang vil den spørre om du ønsker å stille klokken.

1. Ovnen piper og alle ikonene på skjermen blir slått på innen et halvt sekund.
Ovnen vil spørre om du ønsker å slå klokken på.
2. Trykk på **START** for å bekrefte.
(Se «still klokken» for instruksjoner.)
For å slå av klokken, vri bryteren til skjermen viser «OFF».
3. Trykk på **START** for å bekrefte, eller **STOPP**-knappen for å avbryte.

3.2 Ventemodus (strømsparingsmodus)

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

1. Er klokken stilt vises tiden i 3 min, før «econ» vises i 3 sekunder.
Skjermen slår seg av.
2. Hvis klokken ikke er stilt inn:
Skjermen slår seg av.
3. For å avslutte ventemodus kan du:
Åpne døren, trykk en knapp eller dreie knotten.

3.3 For å stille klokken

Ovnen har en 24-timers klokke.

Eksempel: For å stille klokken til 18.45.

1. Trykk på **TIDSUR**-knappen to ganger for å vise klokkesymbolet.
2. Drei knotten til «on» vises.
3. Trykk på **START** for å bekrefte.
4. Drei knotten for å justere tidtakeren.
5. Trykk på **START** for å bekrefte.
6. Drei knotten for å justere minutter.
7. Trykk på **START** for å bekrefte.

3.4 Justering av klokken når den allerede er stilt

Klokken kan justeres etter at tiden er stilt inn.

Eksempel: For å endre 18.45 til 19.50.

1. Trykk på **START**. Time-innstillingen vil blinke.

2. Drei knotten til 19 vises.

3. Trykk på **START**.

4. Drei knotten til 50 vises.

5. Trykk på **START**.

3.5 For å avbryte klokken og gå i standby (strømsparingsmodus)

1. Trykk på **TIDSUR** to ganger.
2. Drei knotten til «OFF» vises.
3. Trykk på **START** for å bekrefte.

3.6 Barnesikring

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

Eksempel: For å slå låsen på.

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

Eksempel: For å slå låsen av.

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




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

4. BRUK

4.1 Mikrobølger tilberedning

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

1. Trykk **EFFEKTIVÅ**-knappen til høyre for trekanten inntil 630 W vises.
2. Drei knappen for å endre klokkeslett.
3. Trykk på **START**.

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

Når ovnen er i gang, kan temperaturen stilles ved å holde **EFFEKTIVÅ**-knappen inne til ønsket temperatur vises på skjermen.

Ved valg av 900 W, er innstillingen av steketid maksimalt 20 min.

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

4.2 Effektnivåinnstilling

Effektnivåinnstilling	Forslag til bruk
900 W/HØY	Brukes til hurtig matlaging eller oppvarming, (f.eks. supper, gryteretter, hermetiske matvarer, varme drikker, grønnsaker, fisk og lignende).
630 W	Brukes til lengre matlaging av tettere matvarer som stek, kjøttpudding, og ferdigmåltider, også for ømtålige retter som ostesaus og sukkerbrød. Ved denne lavere innstillingen vil ikke sausen koke over og mat vil tilberedes jevnt uten å overkoke på sidene.
450 W	For tette matvarer som krever lang tilberedningstid når det tilberedes på tradisjonell måte, (f.eks. retter med storfekjøtt), anbefales det å bruke denne innstillingen for å sikre at kjøttet blir mørt.
270 W/TINING	For å tine, velg denne effektnivåinnstillingen 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

4.3 Redusert effektnivå

Tilberedningsmodus	Standardtid	Redusert effektnivå
Mikrobølge 900 W	20 minutter	Mikrobølge 630 W

4.4 Endre steketiden under bruk

Steketiden kan endres under bruk.

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

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

4.5 Bruk av stopp-knappen


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

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

4.6 Tidsur


Innstilling av tidsuret.

1. Trykk på **TIDSUR**-knappen.
2. Drei knappen for å endre klokkeslett.
3. Trykk på **START**. Tiden vil automatisk starte.

-  Tiden kan forlenges samtidig som klokken går, ved å vri knappen eller å trykke på **START**.
Tiden kan bare stilles dersom ovnen ikke er i bruk.

4.7 Legg til 30 sekunder

Du kan starte steking direkte ved 900 W/HØY i 30 sekunder ved å trykke **START**.

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

4.8 Stillemodus

For å slå av lyden.

1. Trykk **TIDSUR**-knappen 3 ganger inntil «Soun» vises på skjermen.
2. Roter knappen inntil «oFF» vises på skjermen.
3. Trykk på **START**.

For å skru på lyden.

1. Trykk **TIDSUR**-knappen 3 ganger inntil «Soun» vises på skjermen.
2. Roter knappen inntil "on" vises i skjermen.
3. Trykk på **START**.

4.9 Pause

For å trykke pause mens mikroovnen er i gang.

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


4.10 Favoritter


Ovnen har tre favorittoppskrifter.

- ☆₁ Smelte smør
- ☆₂ Smelte sjokolade
- ☆₃ Mug Cake (koppkake)

Eksempel: For å mykne smør.

1. Trykk på **FAVORITT 1**-knappen to ganger.
2. Roter knappen for å legge inn vekt.
3. Trykk på **START**.

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

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

For å overskrive Favoritter for egne oppskrifter.

1. Trykk på **EFFEKTNIVA**-knappen for å velge effektnivå.
2. Roter knappen for å stille inn ønsket koketid.
3. Trykk og hold valgt **FAVORITT**-knapp inntil du hører et pip og en favoritt-stjerne vises på skjermen.

For å tilbakestille favoritter til fabrikkinnstillinger.

1. Trykk på **STOPP**.
2. Trykk og hold **EFFEKTNIVÅ**-knappene 450 W i tre sekunder.
Ovnen vil nullstille seg til fabrikkinnstillinger.

4.11 Automatisk tining

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

Velg mellom to autotining-menyer.

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

Eksempel: For å tine 0,2 kg biff.


1. Velg automatisk tining ved å trykke én gang på knappen **AUTOTINING**.
2. Vri knappen for å velge vekt.
3. Trykk på **START**.



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

5. STEKETABELLER

5.1 Favoritter

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

5.2 Mug cake (koppkake)-oppskrifter

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

Metode:

- Hell de tørre ingrediensene i koppen og rør med en skje.
- Tilsett vegetabilsk olje, vaniljeekstrakt og egg, og rør godt.
- Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
- Stek ved å bruke ☆₃. Kaken vil heve ut av formen under steking.

La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Pynt kaken med sjokoladesmørkrem.

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

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

Metode:

- Hell de tørre ingrediensene i koppen og rør med en skje.
- Tilsett vegetabilsk olje, vaniljeekstrakt og egg, og rør godt.
- Bland inn syltetøy med en skje for å jevne røren.
- Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
- Stek ved å bruke ☆₃. Kaken vil heve ut av formen under steking.

La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Pynt med vaniljekrem.

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

Metode:

1. Hell alle de tørre ingrediensene (bortsett fra kjeksene) i koppen, rør godt med en gaffel.
 2. Bland inn vegetabilsk olje og egg og bland godt.
 3. Bland forsiktig inn eplemosen ved å bruke en skje.
 4. Dryss med kjekssmuler fra søt kjeks.
 5. Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
 6. Stek ved å bruke \star_3 . Kaken vil heve ut av formen under steking.
- La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Topp med en skjevanilje is.



ADVARSEL! Eplemosen vil bli varm.

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

Metode:

1. Hell de tørre ingrediensene i koppen og rør med en skje.
 2. Bland inn vegetabilsk olje, vaniljeekstrakt, peanøttsmør og egg, og bland godt.
 3. Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
 4. Stek ved å bruke \star_3 . Kaken vil heve ut av formen under steking.
- La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Dryss med sjokoladedryss.

Tip: Bruk grovt peanøttsmør om du ønsker.

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

Metode:

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




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


Metode:

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

La kaken kjøle seg ned før du har på kakedryss.

5.3 Automatisk tining

Automatisk tining	Vekt	Knapp	Fremgangsåte
Kjøtt/fisk/fugl (Hel fisk, fiskeskiver, fiskefilet, kyllinglår, kyllingbryst, kjøttdeig, biff, koteletter, burgere, pølser)	0,2-1,0 kg	 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 ferdigtilt. • Kjøttdeig: Vend kjøttdeigen når du hører lydsignalet. Fjern også eventuell ferdigtilt kjøttdeig. <p> Passer ikke for hel fugl.</p>
Brød	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Legg brødiskivene i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. Hvis det er snakk om mengder på over 1,0 kg, legges brødet direkte på det roterende fatet i ovnen. roterende fatet i ovnen. • Vend brødiskivene 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 ferdigtilt.

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

5.4 Varme opp mat og drikke

Mat/drikke	Mengde -g/ml-	Effektnivå Innstilling	Tid -Min-	Metode
Melk, 1 kopp	150	900 W	1	skal ikke dekkes til
Vann, 1 kopp	150	900 W	2	skal ikke dekkes til
6 kopper	900	900 W	8-10	skal ikke dekkes til
1 bolle	1000	900 W	9-11	skal ikke dekkes til
Tallerkenretter (Grønnsaker, kjøtt og tilbehør)	400	900 W	4-6	skvett litt vann over sausen og dekk til; rør etter halvgått program
Stuing/suppe	200	900 W	1-2	til, rør etter oppvarming
Grønnsaker	500	900 W	3-5	ha i litt vann, om nødvendig og dekk til; rør etter halvgått program
Kjøtt, 1 stykke ¹⁾	200	900 W	3	dekk med et tynt lag saus, og dekk til
Fiskefilet ¹⁾	200	900 W	3-5	dekk til
Kake, 1 stykke	150	450 W	½-1	legg i en ildfast form
Babymat, 1 glass	190	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 ¹⁾	50	900 W	½	dekk til
Smelte sjokolade	100	450 W	3-4	rør med jevne mellom rom

¹⁾Kjøleskapstemperatur

5.5 Tining


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

5.6 Matlaging fra frossen mat

Mat	Mengde -g-	Effektnivå Innstilling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Fiskefilet	300	900 W	9-11	dekk til	2
Tallerkenretter	400	900 W	8-10	dekk til, rør etter 6 minutter	2

5.7 Matlaging

Mat	Mengde -g-	Effektnivå Innstilling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Brokkoli/ Erter	500	900 W	6-8	del i små buketter, tilsett 4-5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	-
Gulrøtter	500	900 W	9-11	skjær i skiver, tilsett 4-5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	-
Stek	1000	630 W	34-38	smak til med krydder, plasser på den lave risten snu etter ¹⁾	10
Fiskefilet	200	900 W	4-6	krydre etter smak, plasser i en grunn terteform vend den etter halvgått program	2


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

6. TIPS OG IDEER

6.1 Mikrobølgesikre kokekar

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

6.2 Mikrobølger tining råd

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

7. VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



ADVARSEL!

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

RENGJØR OVNEN MED JEVNE MELLOMROM OG FJERN EVENTUELLE MATRESTER. Hvis ovnen ikke holdes ren kan dette føre til at overflaten skades, noe som igjen kan redusere apparatets levetid og muligvis forårsake en farlig situasjon.

Utsiden

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

Ovnens kontrollpanel

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

Innsiden av ovnen

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

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

Ikke bruk rengjøringsmidler i sprayform inne i ovnen.

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.



VIKTIG!

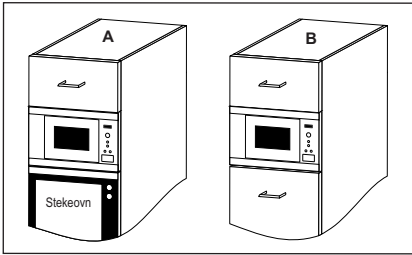
Man bør ikke bruke damprengjørere.

8. HVA DU GJØR HVIS

Hvis	Kontroll/råd . . .
Mikrobølgeovnen ikke virker som den skal?	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • START-knappen har blitt trykket på.
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.
Mikrobølgeene ikke kan slås av?	<ul style="list-style-type: none"> • Koble ovnen fra sikringsboksen. • Ring en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.
Lyset inne i ovnen ikke lyser som det skal?	<ul style="list-style-type: none"> • Ring din autoriserte ELECTROLUX-servicetekniker. Det innvendige lyset kan kun skiftes ut av en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker eller serviceverksted.
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 effektnivå.

9. INSTALLERING

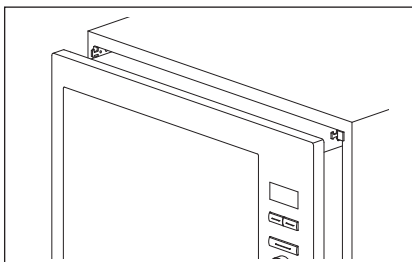
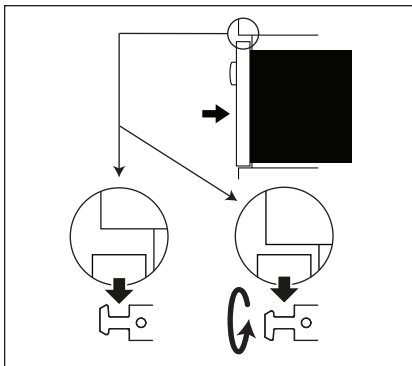
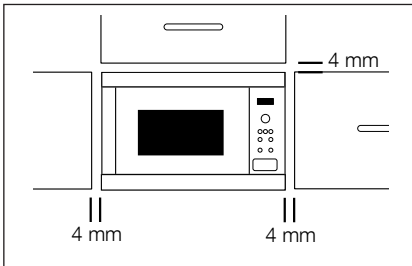
Eksempler på tillatt installasjon
A eller B:



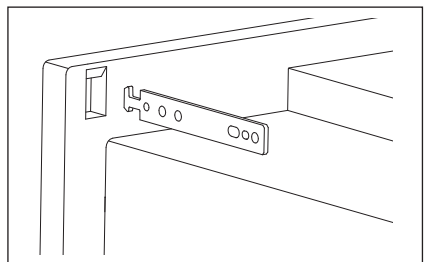
Stilling	Størrelse på åpningen		
	B	D	H
A	562 x 550 x 450		
B	562 x 500 x 450		

Mål i (mm)

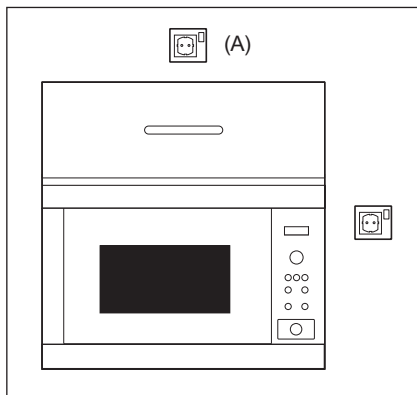
9.1 Installere ovnen



1. Fjern all emballasje og kontroller om det er tegn på skade.
2. Fest krokene til kjøkkenskapet ved å følge det vedlagte instruksjonsarket og malen.
3. Fest apparatet sakte inn i kjøkkenskapet, uten å bruke kraft. Apparatet må løftes opp på festekrokene og deretter senkes på plass. I tilfelle konflikt i løpet av installasjonen er denne kroken vendbar. Den fremre rammen på ovnen skal ligge tett i tett mot den fremre åpningen på skapet.
4. Sikre at enheten er stabil og ikke sitter skrått. Pass på at det er en åpning på 4 mm mellom skapdøren og toppen av rammen (se diagram).



9.2 Tilkoble ovnen til strømforsyning



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

9.3 Elektriske tilkoblinger

⚠ ADVARSEL!
DENNE OVNE MÅ JORDES

Produsenten fraskriver seg erstatningsansvar dersom denne forholdsregelen ikke følges.


Hvis støpselet som er montert på apparatet ikke er egnet for din stikkontakt, må du ringe en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.

10. SPESIFIKASJONER


Nettspenning med vekselstrøm	220-240 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/krets Bryter for fordelingsledning	Minimum 10 A
Nødvendig vekselstrømsspenning: Mikrobølge	1.4 kW
Utgangseffekt: Mikrobølge	900 W (IEC 60705)
Mikrobølgefrekvens	2450 MHz ¹⁾ (Gruppe 2/Klasse B)
Utvendige dimensjoner: QN4247	596 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Innvendige dimensjoner	342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (D) ²⁾
Ovnskapasitet	26 litres ²⁾
Dreieplate	ø 325 mm, glass
Vekt	ca. 19 kg

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

11. MILJØINFORMASJON

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

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

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

INNEHÅLL

1. VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER.....	29
2. PRODUKTÖVERSIKT.....	35
3. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING.....	37
4. ANVÄNDNING.....	38
5. TILLAGNINGSTABELLER.....	41
6. RÅD OCH TIPS.....	47
7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	49
8. VAD GÖR JAG OM.....	50
9. INSTALLATION.....	51
10. SPECIFIKATIONER.....	53
11. MILJÖINFORMATION.....	53

DU STÅR I FOCUS

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

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.husqvarna-electrolux.se



Registrera din produkt för bättre service:
www.husqvarna-electrolux.se



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.husqvarna-electrolux.se/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.

Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Vi förbehåller oss rätten till ändringar utan föregående meddelande.

1. ⚠ VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

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

ÖPPNA INTE DÖRREN om mat som värms upp börjar ryka. Stäng av ugnen, dra ur sladden och vänta tills maten har slutat att ryka. Om du öppnar dörren medan maten ryker kan detta orsaka eldsvåda. Använd endast mikrovågssäkra behållare och kärl. Lämna inte ugnen utan uppsikt vid användning av engångsplast, papper eller andra lättantändliga matbehållare. Rengör mikrovågsskyddet, ugnsutrymmet, den roterande tallriken och tallriksstödet efter användning. Dessa måste vara torra och fettfria. Gammalt fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.

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

Metallbehållare för mat och dryck är inte tillåtet under tillagning i mikrovågsugn.

Försiktighet bör iakttas för att inte flytta på den roterande tallriken när du tar ut behållare från enheten.

1.1 Att undvika risk för kroppsskada



VARNING!

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

Kontrollera följande före användning:

- a) Dörren: Se till så att dörren stängs ordentligt och kontrollera att den inte är feljusterad eller skev.
- b) Gångjärnen och säkerhetslåsen: Kontrollera att de inte är trasiga eller lösa.
- c) Dörrtätningarna och tätningstorna: Kontrollera att de inte har skadats.
- d) Inuti ugnsutrymmet eller på dörren: Kontrollera att det inte finns några bucklor.
- e) Strömsladden och kontakten: Kontrollera att de inte är skadade.

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

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

Försök inte att byta ugnslampan själv och tillåt inte någon som inte har behörighet från ELECTROLUX att göra detta. Om ugnslampan

inte fungerar: Rådfråga din återförsäljare eller kontakta en behörig ELECTROLUX-servicerepresentant.

1.2 Att undvika risk för explosion eller plötslig kokning



VARNING!

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

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

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

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

Håll barn borta från dörren för att förhindra att de bränner sig.

1.3 Att undvika att barn använder mikrovågsugnen felaktigt



WARNING!

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

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

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

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

1.4 Att undvika brandrisk

Mikrovågsugnen bör inte lämnas utan uppsikt under användning. För höga effektnivåer eller för långa tillagningstider kan 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 220-240 V, 50 Hz, med minst 10 A säkring, eller minst 10 A distributionsrelä. Vi rekommenderar att en separat strömkrets som enbart hör till denna enhet används. Ugnen bör inte förvaras eller användas utomhus.

Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna.

Blockera inte ventilationsöppningarna. Ta bort alla metallförslutningar, påsklämmor etc. från mat och matförpackningar. Svetsade metallytor kan orsaka eldsvåda. Använd inte mikrovågsugnen för att värma upp olja till fritering. Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld. Använd endast specialpopcorn för mikrovågsugnar, om du vill poppa popcorn. Förvara inte mat eller andra föremål inuti ugnen. Kontrollera inställningarna när du har startat ugnen för att säkerställa att ugnen fungerar som du önskar. Se motsvarande tips i handboken. Använd inte ugnen med dörren öppen och ändra inte dörrlåset på något sätt. Använd inte ugnen om det finns något föremål mellan dörrtätningen och tätningsytorna.

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

1.5 Att undvika risk för elektriska stötar

Du får inte under några omstän-digheter ta bort det yttre höljet. Undvik att spilla och stoppa inte in föremål i dörrlåsöppningarna eller ventilations-öppningarna. I händelse av spill: Stäng av och koppla ur ugnen omedelbart och kontakta en behörig ELECTROLUX-servicerepresentant. Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska. Låt inte strömsladden löpa över heta eller vassa ytor, som t.ex. området kring varmluftsventilen på den bakre delen av ugnens ovansida.

Om strömsladden till denna apparat skadas måste den bytas ut mot en specialsladd. Bytet måste utföras av en behörig ELECTROLUX-servicerepresentant.

1.6 Att undvika risk för explosion eller plötslig kokning

Använd aldrig förslutna behållare. Ta bort förslutningar och lock före användning. Förslutna behållare kan explodera på grund av ett uppbyggt tryck även efter det

att ugnen har stängts av. Var försiktig när du värmer upp vätskor i mikrovågsugnen. Använd en behållare med bred öppning så att bubblorna kan komma ut.

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

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

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

1.7 Att undvika risk för brännskador

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

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

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

1.8 Andra varningar

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

1.9 Att underlätta problemfri användning av din ugn och undvika skador

Använd aldrig ugnen när den är tom, med undantag för när detta rekommenderas i handboken, eftersom detta kan skada ugnen. Vid användning av färgsättande form eller självupphettande material ska alltid en värmeresistent isolator, som t.ex. en porslinstallrik, placeras under den för att förhindra skada på den roterande tallriken och tallriksstödet på grund av värmepåfrestningen. Den uppvärmningstid som anges i instruktionerna till maträtten får inte överskridas. Använd inte metallredskap, vilka återkastar mikrovågor och kan orsaka elektrisk smältning. Ställ inte konserv-burkar i ugnen. Använd endast den roterande tallrik och det tallriksstöd som är utformat för denna ugn. Använd inte ugnen utan den roterande tallriken.

För att förhindra den roterande tallriken från att gå sönder:

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

Ställ inte någonting på det yttre höljet under användning.



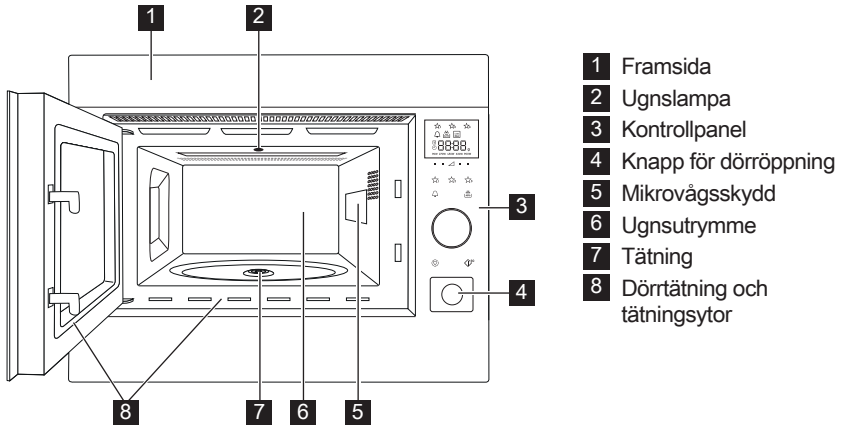
VIKTIGT! Kontakta en auktoriserad elektriker om du är osäker på hur du bör ansluta din ugn.

Varken tillverkaren eller återförsäljaren påtar sig något ansvar för skador på ugnen, eller personskador, som uppstår till följd av försummelse att utföra en korrekt elektrisk anslutning. Vattenånga eller vattendroppar kan tillfälligtvis uppstå på ugnsväggarna eller runt dörrtätningarna

och tätningssyterna. Detta är normalt och inget tecken på mikrovågsläckage eller fel.

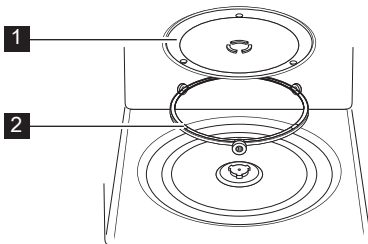
2. PRODUKTÖVERSIKT

2.1 Mikrovågsugn



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

2.2 Tillbehör

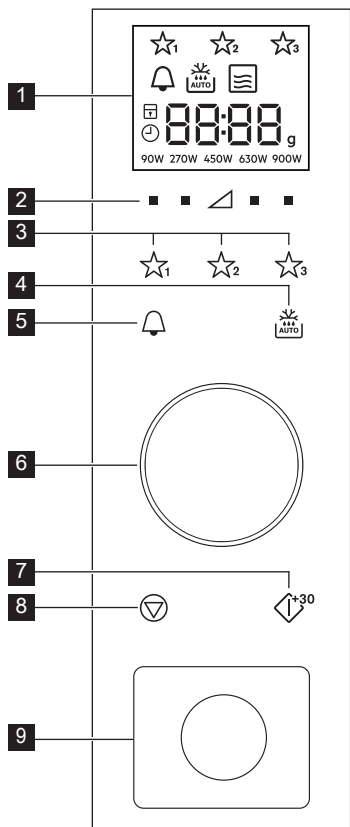


Kontrollera att följande tillbehör finns med:

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

i När du beställer tillbehör av din återförsäljare eller en behörig ELECTROLUX-servicerepresentant behöver du uppge två saker: Artikelns namn och modellnamnet.

2.3 Kontrollpanel



1 Kontrollpanel:

Favoriter

Kockstimer

Autoupptining

Mikrovågor

Stopp/Avbryt

Barnlås

Klockinställning

Displaysegment

Vikt

Effektnivåer

2 Effektnivåknappar

3 Favoritknappar

4 Knapp för autoupptining

5 Knapp för kockstimer

6 Vred för Timer/Vikt

7 Start/Bekräfta/Snabbstart-knapp

8 Stopp-knapp

9 Knapp för dörroppning

3. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

3.1 Inkoppling

När ugnen kopplas in första gången tillfrågas du om du vill ställa in klockan.

1. Ugnen avger en pipsignal och alla displaysymbolerna tänds i en halv sekund.
Ugnen frågar om du vill slå på klockan.
2. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.
(Se "Inställning av klockan".)
För att stänga av klockan, vrid på vredet tills displayen visar "oFF".
3. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta, eller tryck på **STOPP**-knappen för att avbryta.

3.2 Standby (Economy-läge)

Ugnen går automatiskt över i standby-läge om den inte används under en 5 min-period.

1. Om klockan har ställts in visar den tiden i 3 minuter, och sedan visar den "Econ" i 3 sekunder.
Displayen släcks.
2. Om klockan inte har ställts in:
Displayen släcks.
3. För att gå ur standby-läget kan du:
Öppna luckan, trycka på någon knapp eller vrida på vredet.

3.3 Inställning av klockan

Ugnen har en 24-timmarsklocka.

Exempel: För att ställa in klockan på 18:45.

1. Tryck på **TIMER**-knappen 2 gånger.
Klocksymbolen visas.
2. Vrid på vredet tills "on" visas.
3. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.
4. Vrid på vredet för att ställa in timvisningen.
5. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.
6. Vrid på vredet för att ställa in minutvisningen.
7. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.

3.4 Ställa om klockan när tiden redan ställts in

Det går att ställa om klockan när tiden redan har ställts in.

Exempel: För att ändra från 18:45 till 19:50.

1. Tryck på **START**-knappen.
Timvisningen börjar blinka.
2. Vrid på vredet tills 19 visas.
3. Tryck på **START**-knappen.
4. Vrid på vredet tills 50 visas.
5. Tryck på **START**-knappen.

3.5 För att avbryta klockvisningen och ställa in standby-läge (Economy-läge)

1. Tryck på **TIMER**-knappen 2 gånger.
2. Vrid på vredet tills "oFF" visas.
3. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.

3.6 Barnlås

Ugnen har en säkerhetsfunktion som förhindrar att barn startar ugnen av misstag. När låset har aktiverats kan ugnen inte användas innan låsfunktionen har avaktiverats.

Låsfunktionen kan bara aktiveras och avaktiveras när ugnen inte används.

Exempel: För att aktivera låset.

Tryck på **STOPP**-knappen och håll den intryckt tills "barnlås"-symbolen tänds.

Exempel: För att avaktivera låset.

Tryck på **STOPP**-knappen och håll den intryckt tills "barnlås"-symbolen släcks.




När "barnlås"-symbolen lyser är alla knappar avaktiverade utom **STOPP**-knappen.

4. ANVÄNDNING

4.1 Mikrovågor, tillagning

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

1. Tryck på **EFFEKTIVÅ**-knappen till höger om triangeln tills 630 W visas.
2. Vrid på vredet för att ange tiden.
3. Tryck på **START**-knappen.

 I mikrovågstillagningsläget kan du ställa in ugnens effektnivå genom att trycka på knappen direkt under önskad inställning.

Du kan ställa in effektnivån när ugnen är igång genom att hålla önskad **EFFEKTIVÅ**-knapp intryckt tills den nya effektinställningen visas på displayen.

Om 900 W har valts är den maximala tiden som kan matas in 20 minuter.

Om ugnen är igång i något läge i 3 minuter eller längre fortsätter fläkten att gå 2 minuter efter avslutad tillagning. Om luckan öppnas så stannar den, och om luckan stängs så fortsätter den att gå igen tills 2 minuter har förflutit (inkl. tid då luckan är öppen). Om ugnen är igång mindre än 3 minuter aktiveras inte fläkten.

4.2 Effektnivåer

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

4.3 Minskad effektnivå

Tillagningsläge	Standardtid	Sänkt effektnivå
Mikrovågseffekt 900 W	20 minuter	Mikrovågseffekt 630 W

4.4 Justera tillagningstiden under tillagning

Du kan justera tillagningstiden under tillagning.

Exempel: För att lägga till 2 minuter (120 sekunder) med **START**-knappen.

1. Tryck på **START**-knappen fyra gånger. Tillagningstiden ökas med 120 sekunder.

4.5 Med stopp-knappen


Tryck på **STOPP**-knappen en gång för att aktivera Paus-läget.

Tryck på **STOPP**-knappen gång till för att ta bort tillagningstiden.

4.6 Kökstimer

För att ställa in kökstimern.

1. Tryck på **TIMER**-knappen.
2. Vrid på vredet för att ange tiden.
3. Tryck på **START**-knappen. Timern startar automatiskt.

 Tiden kan förlängas när timern är igång genom att man vrider på vredet eller trycker på **START**-knappen. Timerfunktionen kan bara användas när ugnen inte är igång.

4.7 Lägg till 30 sekunder

Du kan direkt starta tillagning på 900 W/HÖGT i 30 sekunder genom att trycka på **START**-knappen.

 Tryck på **START**-knappen för att öka tiden.

4.8 Stänga av ljudet

För att stänga av ljudet.

1. Tryck på **TIMER**-knappen 3 gånger tills "Soun" visas.
2. Vrid på vredet tills "oFF" visas.
3. Tryck på **START**-knappen.

För att sätta på ljudet.

1. Tryck på **TIMER**-knappen 3 gånger tills "Soun" visas.
2. Vrid på vredet tills "on" visas.
3. Tryck på **START**-knappen.

4.9 Paus

För att göra paus medan mikrovågsugnen är igång.

1. Tryck på **STOPP**-knappen eller öppna luckan.
2. Ugnen gör paus i upp till 5 minuter.
3. Tryck på **START** för att fortsätta tillagningen.

4.10 Favoriter


Ugnen har 3 Favoritrecept.

- ☆₁ Mjuggöra smör
- ☆₂ Smälta choklad
- ☆₃ Muggkaka

Exempel: För att mjuggöra smör.

1. Tryck på **FAVORIT 1**-knappen en gång.
2. Vrid på vredet för att ange vikten.
3. Tryck på **START**-knappen.

 Om displaysegmenten visar ett roterande mönster så indikerar detta att matvarorna behöver röras om eller vändas. Tryck på **START**-knappen för att fortsätta tillagningen. När autoupptiningstiden är till ända stannar programmet automatiskt. Effektnivåerna för de förinställda Favoritrecepten kan inte justeras. 1-4 muggkakor kan tillagas.

 **WARNING!** Choklad kan bli mycket het! Om chokladen behöver tillagas längre tid, lägg till 10 sekunder. Var försiktig med choklad då den kan överhettas och brännas vid.

För att skriva över Favoriter med dina egna recept.

1. Tryck på **EFFEKT**-nivåknappen för att välja effekt.
2. Vrid på vredet för att ange önskad tillagningstid.
3. Tryck på **FAVORIT**-knappen du vill konfigurera och håll den intryckt tills du hör en enstaka pipsignal och favoritstjärnan visas.

För att återställa Favoriter till fabriksinställningarna.

1. Tryck på **STOPP**-knappen.
2. Tryck på **EFFEKTIVÅ** 450 W och håll dem intryckta i 3 sekunder.
Favoriterna återställs till fabriksinställningarna.

4.11 Autoupptining

Autoupptiningsfunktionen beräknar automatiskt rätt tillagningsläge och tillagningstid baserat på matvarornas vikt.

Det finns 2 autoupptiningmenyer att välja mellan.

1. Autoupptining: Kött/Fisk/Fågel
2. Autoupptining: Bröd

Exempel: För att tina upp 0,2 kg stek.

1. Välj autoupptiningmenyn genom att trycka på knappen **AUTOUPPTINING** en gång.
2. Vrid på vredet för att välja vikten.
3. Tryck på **START**-knappen.

 Om displaysegmenten visar ett roterande mönster så indikerar detta att matvarorna behöver röras om eller vändas. Tryck på **START**-knappen för att fortsätta tillagningen. När autoupptiningstiden är till ända stannar programmet automatiskt.

5. TILLAGNINGSTABELLER

5.1 Favoriter

Favoriter	Vikt	Knapp	Tillvägagångssätt
Mjukgöra smör	0,05-0,25 kg	☆ ¹	<ul style="list-style-type: none"> Lägg smöret i en pyrex-form. Rör om ordentligt efter tillagning.
Smälta choklad	0,1-0,2 kg	☆ ²	<ul style="list-style-type: none"> Bryt chokladen i små bitar. Lägg chokladen i en pyrex-form. Rör om när en ljudsignal hörs. Rör om ordentligt efter tillagning. <p>⚠ VARNING! Choklad kan bli mycket het! Om chokladen behöver tillagas längre tid, lägg till 10 sekunder. Var försiktig med choklad då den kan överhettas och brännas vid.</p>
Muggkaka	1-4 muggar	☆ ³	<ul style="list-style-type: none"> Gör kakan efter receptet. Placera muggen mot kanten av den roterande tallriken. Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

5.2 Recept på muggkaka

Mäktig choklad-muggkaka	
Ingredienser för 1 mugg:	
2½ msk (25 g)	vanligt mjöl
2 msk (12 g)	kakaopulver
2½ msk (30 g)	strösocker
¼ tsk	bakpulver
1½ msk (15 g)	vegetabilisk olja
¼ tsk	vaniljextrakt
1	medelstort ägg

Tillvägagångssätt:

- Lägg alla de torra ingredienserna i en mugg, och blanda dem ordentligt med en gaffel.
- Tillsätt vegetabilisk olja, vaniljextrakt och ägg, och blanda ordentligt.
- Ställ muggen en bit från mitten på den roterande tallriken.
- Laga till med ☆³. Kakan sväller ut från muggen under tillagningen.

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Garnera med chokladsmörkräm.

Tips: För att göra choklad/apelsin-muggkaka, ersätt vaniljextraktet med ½ tsk apelsinextrakt.

Hallonripplad muggkaka	
Ingredienser för 1 mugg:	
2½ msk (25 g)	vanligt mjöl
2½ msk (30 g)	strösocker
¼ tsk	bakpulver
1½ msk (15 g)	vegetabilisk olja
½ tsk	vaniljextrakt
1	medelstort ägg
1½ msk	kämfri hallonsylt

Tillvägagångssätt:


- Lägg alla de torra ingredienserna i en mugg, och blanda dem ordentligt med en gaffel.
- Tillsätt vegetabilisk olja, vaniljextrakt och ägg, och blanda ordentligt.
- Lägg i sylten som en strimma i blandningen med en sked.
- Ställ muggen en bit från mitten på den roterande tallriken.
- Laga till med ☆³. Kakan sväller ut från muggen under tillagningen.

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Garnera med vaniljsmörkräm.

Äppel/smul-muggkaka	
Ingredienser för 1 mugg:	
2½ msk (25 g)	vanligt mjöl
2 msk (30 g)	farinsocker
¼ tsk	bakpulver
¼ tsk	malen kanel
1½ msk (15 g)	vegetabilisk olja
1	medelstort ägg
1½ msk (30 g)	äppelmos
ett halvt (7 g)	digestivekex, smulat

Tillvägagångssätt:

1. Lägg alla de torra ingredienserna (utom kexet) i en mugg, och blanda dem ordentligt med en gaffel.
2. Tillsätt vegetabilisk olja och ägg, och blanda ordentligt.
3. Lägg försiktigt i äppelmoset som en strimma i blandningen med en sked.
4. Toppa med det smulade digestivekexet.
5. Ställ muggen en bit från mitten på den roterande tallriken.
6. Laga till med  . Kakan sväller ut från muggen under tillagningen. Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.


Toppa med en skopa vaniljglass.



VARNING! Äppelmoset är varmt.

Jordnötssmör-muggkaka	
Ingredienser för 1 mugg:	
2½ msk (25 g)	vanligt mjöl
2 msk (30 g)	farinsocker
¼ tsk	bakpulver
1½ msk (15 g)	vegetabilisk olja
¼ tsk	vaniljextrakt
2 msk (30 g)	slätt jordnötssmör
1	medelstort ägg

Tillvägagångssätt:

1. Lägg alla de torra ingredienserna i en mugg, och blanda dem ordentligt med en gaffel.
2. Tillsätt vegetabilisk olja, vaniljextrakt, jordnötssmör och ägg, och blanda ordentligt.
3. Ställ muggen en bit från mitten på den roterande tallriken.
4. Laga till med  . Kakan sväller ut från muggen under tillagningen. Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Toppa med chokladkräm.

Tips: Använd om du vill knaprigt jordnötssmör.

Citronsås-muggkaka	
Ingredienser för 1 mugg:	
2½ msk (25 g)	vanligt mjöl
2½ msk (30 g)	strösocker
¼ tsk	bakpulver
1½ msk (15 g)	vegetabilisk olja
1 tsk	citronzest
1	medelstort ägg
Sås:	1 msk citronjuice blandad med 2 msk strösocker

Tillvägagångssätt:

1. Lägg alla de torra ingredienserna i en mugg, och blanda dem ordentligt med en gaffel.
2. Tillsätt vegetabilisk olja, citronzest och ägg, och blanda ordentligt.
3. Ställ muggen en bit från mitten på den roterande tallriken.
4. Laga till med ☆₃. Kakan sväller ut från muggen under tillagningen.
5. Gör såsen genom att blanda citronjuicen med strösockret.
6. Lossa efter tillagningen kakan, perforera överdelen ordentligt med en steknål och håll sedan såsen över kakan och låt stå i 30 sekunder.

Morots-muggkaka	
Ingredienser för 1 mugg:	
2 msk (20 g)	vanligt mjöl
2½ msk (30 g)	ljus farinsocker
¼ tsk	bakpulver
¼ tsk	malen kanel
¼ tsk	malen muskot
1 msk	malen mandel
1½ msk (15 g)	solrosolja
	zest från ½ apelsin
30 g	riven morot
1	medelstort ägg
Sås:	15 g smör, mjukgjort 40 g florsocker 40 g färskost cream cheese ½ tsk apelsinjuice




Tillvägagångssätt:


1. Lägg alla de torra ingredienserna i en mugg, och blanda dem ordentligt med en gaffel.
2. Tillsätt solrosolja, apelsinzest, riven morot och ägg, och blanda ordentligt.
3. Ställ muggen en bit från mitten på den roterande tallriken.
4. Laga till med ☆₃. Kakan sväller ut från muggen under tillagningen.
5. Gör såsen genom att blanda smör, florsocker, cream cheese och apelsinjuice.

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Låt kakan svalna, och tillsätt sedan grasyren.

5.3 Autoupptining

Autoupptining	Vikt	Knapp	Tillvägagångssätt
Kött/fisk/fågel (Hel fisk, fiskkotletter, fiskfiléer, kycklinglår, kycklingfiléer, köttfärs, filéer, kotletter, hamburgare och korvar)	0,2-1,0 kg	 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> Inte tillämpligt för hel fågel.</p>
Bröd	0,1-1,0 kg	 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.

-  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.
 Biffar och kotletter bör frysas in i ett lager.
 Köttfärs bör frysas in så platt som möjligt.

5.4 Värma mat och dryck

Mat/dryck	Mängd -g/ml-	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod
Mjölk, 1 kopp	150	900 W	1	täck inte över
Vatten, 1 kopp	150	900 W	2	täck inte över
6 koppar	900	900 W	8-10	täck inte över
1 skål	1000	900 W	9-11	täck inte över
Uppläggningsfat (grönsaker, kött och garnering)	400	900 W	4-6	stänk lite vatten över såsen över rör om efter halva tillagningstiden
Stuvning/soppa	200	900 W	1-2	täck över; rör om efter uppvärmning
Grönsaker	500	900 W	3-5	tillsätt vatten vid behov, täck över rör om efter halva uppvärmningstiden
Kött, 1 skiva ¹⁾	200	900 W	3	stryk på ett tunt lager säs överst och täck över
Fiskfilé ¹⁾	200	900 W	3-5	täck över
Kaka, 1 bit	150	450 W	½ -1	lägg i en pajform
Barnmat, 1 burk	190	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 ¹⁾	50	900 W	½	täck över
Smälta choklad	100	450 W	3-4	rör om då och då

¹⁾från kyld temperatur

5.5 Uppティング

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

5.6 Tillagning från fryst

Mat	Mängd -g-	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Fiskfilé	300	900 W	9-11	täck över	2
Portionsrätt	400	900 W	8-10	täck över och rör om efter 6 minuter	2

5.7 Tillagning

Mat	Mängd -g-	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Broccoli/ Ärtor	500	900 W	6-8	dela upp i buketter, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen	-
Morötter	500	900 W	9-11	skär i skivor, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen	-
Stekar	1000	630 W	34-38	krydda efter smak; lägg i en flat pajform vänd efter halva uppvärmningstiden	10
Fiskfilé	200	900 W	4-6	krydda efter smak, lägg på en tallrik och täck över	2


i Om ugnen är igång 3 minuter eller längre i något läge fortsätter fläkten att gå 2 minuter efter avslutad tillagning. Om luckan öppnas så stannar den, och om luckan stängs så fortsätter den att gå igen tills 2 minuter har förflutit (inkl. tid då luckan är öppen). Om ugnen är igång mindre än 3 minuter aktiveras inte fläkten.

6. RÅD OCH TIPS

6.1 Redskap som tål mikrovågsugn

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

6.2 Mikrovågor, tillagningsråd

Mikrovågor, tillagningsråd	
Samman-sättning	Mat med mycket fett och socker (exempelvis finhackade pajer) kräver kortare uppvärmningstid. Försiktighet måste iakttas eftersom överhettning kan leda till brand.
Storlek	Se till att alla bitarna har samma storlek för jämn tillagning.
Temperatur	Matens initiala temperatur påverkar tillagningstiden. Skär i mat med fyllningar, exempelvis syltmunkar, för att släppa ut värme eller ånga.
Ordning	Placera de tjockaste delarna av maten mot fatets yttre kant. Exempelvis kycklinglår.
Skydd	Använd ventilerad mikrovågsfilm eller passande lock.
Stick hål på	Stick några hål i mat med skal, skinn eller hinna innan tillagning eller återuppvärmning, eftersom ånga byggs upp som kan leda till att maten exploderar. exempelvis potatis, fisk, kyckling, korv.  VIKTIGT! Ägg ska inte värmas upp med mikrovågsenergi eftersom de kan explodera, även efter tillagningen är över, exempelvis pocherade, hårdkokta.
Rör om, vänd och ordna om	För jämn tillagning är det viktigt att röra om, vända och ordna om maten under tillagning. Rör alltid om och ordna om utifrån och in mot mitten.
Låt stå	Att låta maten vila är nödvändigt efter tillagning för att göra det möjligt för värmen att sprida sig jämnt genom maten.
Skydd	Varma områden kan skyddas med små bitar folie, som reflekterar mikrovågor, exempelvis ben och vingar på en kyckling.

7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING



VARNING!

ANVÄND INTE UGNRENGÖRINGSMEDEL FRÅN HANDELN, ÅNGTVÄTT, STRÄVA RENGÖRINGSPRODUKTER MED SLIPVERKAN, NÅGOT SOM INNEHÅLLER NATRIUMHYDROXID ELLER SKURSVAMPAR PÅ NÅGON DEL AV MIKROVÅGSUGNEN.

RENGÖR UGNEN REGELBUNDET OCH TA BORT EVENTUELLA MATRESTER. Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till förslitning av ytan som omvänt påverkar dess livslängd och även kan resultera i en riskfylld situation.

Ugnens utsida

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

Ugnens kontrollpanel

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

Ugnens insida

Använd en mjuk, fuktig trasa eller svamp till att torka ur ugnen efter varje användning, medan den fortfarande är varm. Använd ett mildt tvålmedel för grövre nedsmutsning, och torka flera gånger med en fuktig trasa tills alla rester har tagits borts. Ta inte bort mikrovågsskyddet.

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

Använd inte rengöringsmedel i sprejform till ugnens insida.

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 tätningstorna 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.



VIKTIGT!

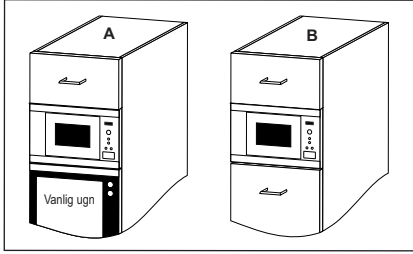
Ångtvätt får inte användas.

8. VAD GÖR JAG OM

Symtom	Kontroll/råd . . .
Mikrovågsugnen inte fungerar som den ska?	<ul style="list-style-type: none"> • Säkringarna i proppskåpet fungerar. • Att det inte har förekommit ett strömavbrott. • Om säkringarna fortsätter lösa ut kontakter du en behörig elektriker.
Mikrovågsläget fungera inte?	<ul style="list-style-type: none"> • Dörren har stängts ordentligt. • Dörrtätningarna och tätningsytorna är rena. • START-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-servicerepresentant.
Belysningen inuti ugnen fungerar inte?	<ul style="list-style-type: none"> • Kontakta behörig ELECTROLUX-servicerepresentant. Ugnslampan får endast bytas av en utbildad och behörig ELECTROLUX-servicerepresentant.
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.

9. INSTALLATION

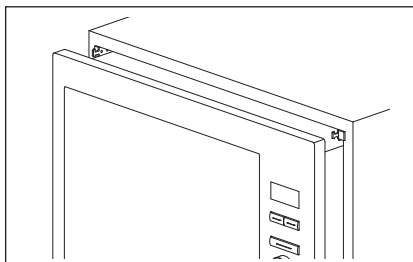
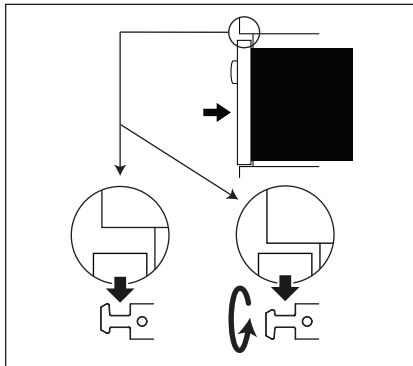
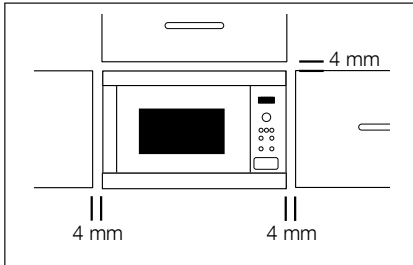
Om mikrovågsugnen installeras i läge A eller B:



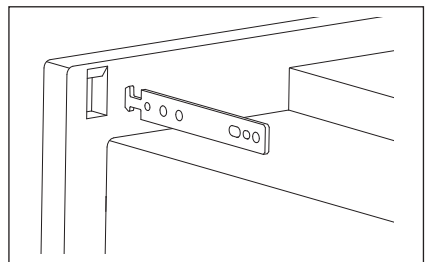
Läge	Nichmått		
	B	D	H
A	562	x 550	x 450
B	562	x 500	x 450

Mått i (mm)

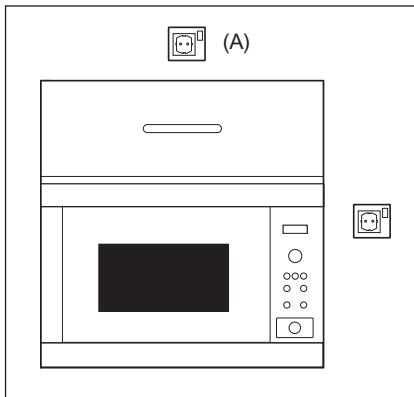
9.1 Installera mikrovågsugnen



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




9.2 Ansluta apparaten till strömkällan



- Eluttaget ska vara lättillgängligt så att enheten enkelt kan kopplas ur om en nödsituation skulle uppstå. I annat fall ska det vara möjligt att bryta strömmen till ugnen genom att en brytare monteras på det fasta kablaget i enlighet med föreskrifterna för elanslutningar.
- Kontakten får inte sitta bakom skåpet.
- Det bästa läget är ovanför skåpet, se (A).
- Anslut apparaten till 220-240 V/50 Hz växelström (en-fas) via ett korrekt installerat jordat uttag. Uttaget måste vara säkrat med en säkring på 10 A.
- Strömsladden får endast bytas ut av en behörig elektriker.
- Knyt ett snöre runt strömsladden, före installationen, för att underlätta anslutning till läge (A) när apparaten installeras.
- Strömsladden FÅR INTE vikas när apparaten installeras i ett skåp med höga kanter.
- Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.

9.3 Elektriska anslutningar

 **WARNING!**
DEN HÄR APPARATEN MÅSTE
JORDAS

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar om denna säkerhetsåtgärd inte följs.


Om kontakten på din apparat inte passar till eluttaget måste du kontakta en behörig ELECTROLUX-servicerepresentant.

10. SPECIFIKATIONER


Växelspänning	220-240 V, 50 Hz, en-fas
Distributionssäkring/-relä	Minst 10 A
Växelströmseffekt som krävs: Mikrovågsugn	1.4 kW
Uteffekt: Mikrovågsugn	900 W (IEC 60705)
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz ¹⁾ (Grupp 2/Klass B)
Utvändigt mått: QN4247	596 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Invändigt mått	342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (D) ²⁾
Ugnskapacitet	26 liter ²⁾
Roterande tallrik	ø 325 mm, glas
Vikt	ca. 19 kg

- ¹⁾ Den här produkten uppfyller kraven i den europeiska standarden EN55011. I enlighet med denna standard har produkten klassificerats som utrustning i grupp 2, klass B. Grupp 2 innebär att utrustningen avsiktligt genererar radiofrekvensenergi i form av elektromagnetisk strålning för värmebehandling av livsmedel.
- ²⁾ Klass B innebär att utrustningen är lämplig för bruk i hemmiljö.
- ²⁾ Den invändiga kapaciteten beräknas genom att maximal bredd, djup och höjd mäts. Den faktiska kapaciteten för att rymma mat är mindre.

11. MILJÖINFORMATION

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

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

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

www.husqvarna-electrolux.se/shop



TINS-B158URR0



 **Husqvarna**[®]