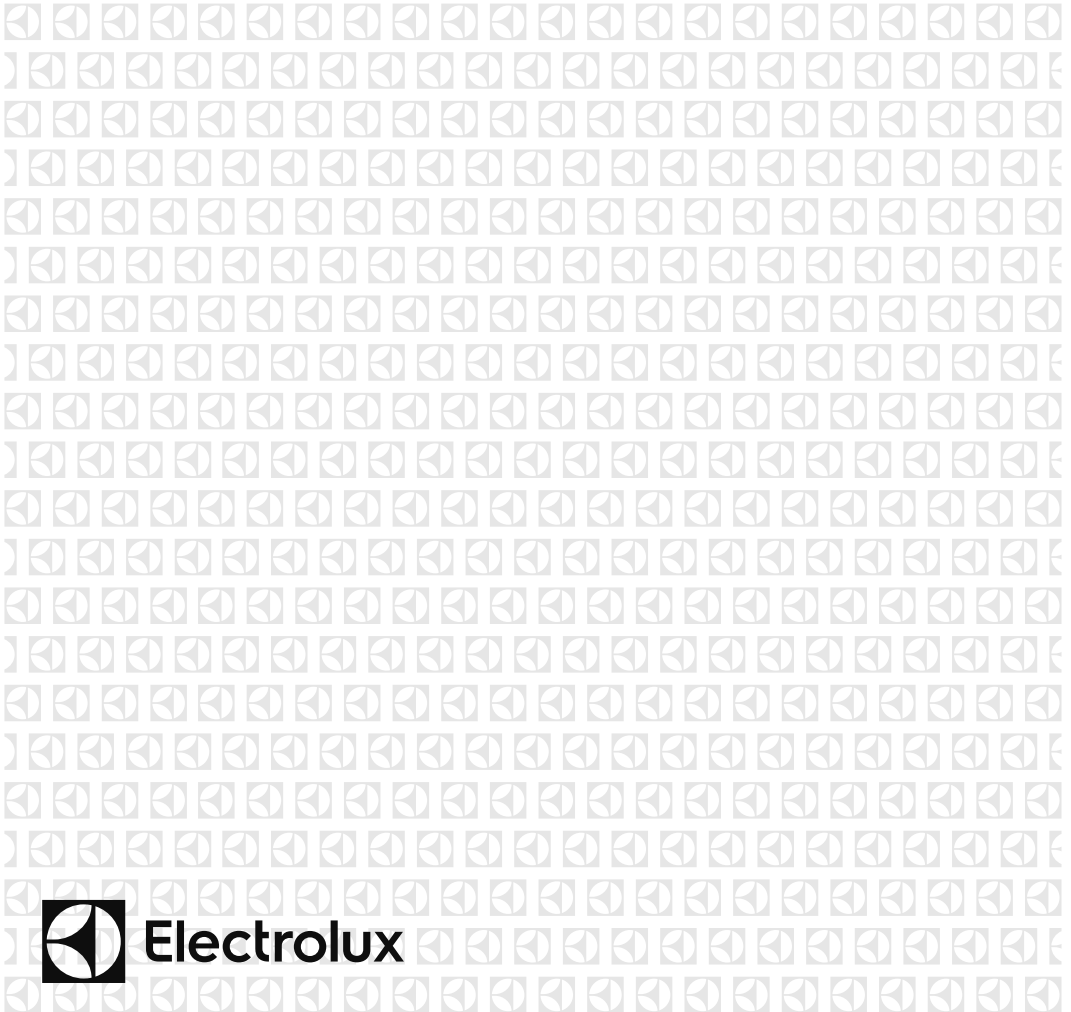




FI Mikroaaltouuni
NO Mikrobølgeovn
SV Mikrovågsugn

Käyttöohje 2
Brukerhåndbok 27
Användarmanual 51



Electrolux

SISÄLLYSLUETTELO

1. TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA.....	3
2. ASENNUS.....	7
3. TUOTEKUVAUS.....	11
4. ENNEN KÄYTTÖÄ.....	12
5. TOIMINTA.....	13
6. KYPSENNYSTAULUKOT.....	17
7. VINKIT.....	23
8. ONGELMATILANTEET.....	25
9. TEKNISET TIEDOT.....	26
10. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA.....	26

SUUNNITELTU TEITÄ VARTEN

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, viannääritysohjeita ja huolto-ohjeita:
www.electrolux.com



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



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

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

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



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet



Yleisohjeet ja vinkit



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään ilman erillistä ilmoitusta.

1. ⚠️ TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

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.

Laitetta ei ole tarkoitettu käyttöön yli 2 000 metrin korkeudella.



TÄRKEÄÄ! TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA: LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ TULEVAA TARVETTA VARTEN.



VAARA!

Jos ovi tai tiivisteet vaurioituvat, uunia ei saa käyttää ennen kuin pätevä henkilö on korjannut sen.



VAARA!

Kaikille muille kuin pätevälle henkilölle on vaarallista suorittaa mitään huolto- tai korjaustöitä, joihin liittyy mikroaaltoenergialta suojaavan kannen irrottaminen.



VAARA!

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

Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa tiloissa: myymälöiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen työpaikkakeittiöt; maatilat; hotellien, motellien ja muiden asuinympäristöjen asiakastilat; aamiaismajoituspaikat.

Käytä ainoastaan mikrouuninkestäviä astioita ja tarvikkeita. Metalliset ruoka- tai juoma-astiat eivät ole sallittuja mikroaaltouunissa kypsennettäessä.

Uunia ei saa jättää ilman valvontaa, kun käytetään kertakäyttö-muovisia, -paperisia tai muita palavia astioita.

Mikroaaltouuni tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien lämmittämiseen. Elintarvikkeiden ja vaatteiden kuivaaminen sekä lämpötyynyjen, tohvelien, pesusienien, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumis-, sytytys- tai tulipalovaaran.

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.

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

Palovammojen välttämiseksi on tuttipulloja ja vauvanruokatölkkejä ravistettava tai sekoitettava, ja tuotteen lämpötila on tarkistettava ennen käyttöä.

Kananmunia ei saa kypsentää kuorineen eikä kovaksikeitetyjä kananmunia saa kuumentaa mikroaaltouunissa, sillä ne voivat räjähtää vielä mikroaaltokypsennyksen jälkeen.

1.1 Hoito & puhdistus

Luukku:

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

Uunin sisäpinta:

Pyyhi roiskeet ja läikkyneet 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. Älä irrota aaltoputken suojusta. Varmista, ettei saippualliuosta tai vettä pääse seinämien pieniin tuuletusaukkoihin. Muutoin uuni voi vahingoittua. Älä puhdistu uunin sisäpintaa suihkutettavilla puhdistusaineilla. Kuumenna uunia säännöllisesti grillillä. Ruokajäämät ja roiskeet voivat alkaa kärytä ja haista. Puhdista aaltoputken suojus, uunin sisäpuoli, pyörivä alusta ja alustan kannatin käytön jälkeen. Näiden osien on oltava kuivat eikä niihin saa jäädä rasvaa. Rasvajäämät voivat ylikuumentua ja alkaa savuta tai syttyä tuleen.

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.

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.

Ritilät:

Pese miedolla astianpesuaineella ja kuivaa. Ritilät ovat konepesun kestäviä.



TÄRKEÄÄ!

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.

On huolehdittava, ettei pyörivä alusta lähde paikoiltaan kun astioita otetaan pois laitteesta.



TÄRKEÄÄ!

Älä käytä höyrypesuria.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu käytettäväksi rakenteisiin upotettuna.

Laite sekä sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat käytön aikana. Lämmityselementtien koskettamista on vältettävä.



VAARA!

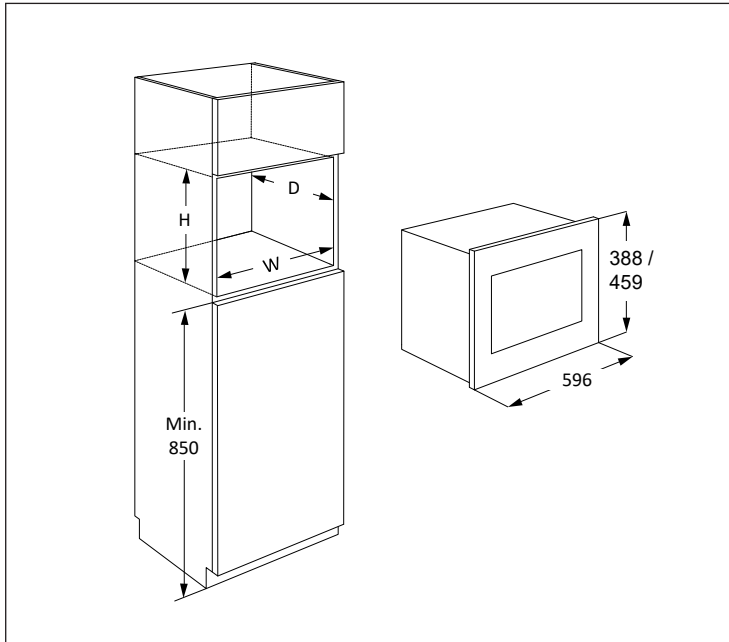
Pidä lapset poissa luukun ja muiden heidän ulottuvillaan olevien, mahdollisesti kuumenevien osien lähetyviltä grilliä käytettäessä. Lapset on pidettävä kaukana grillistä palovammojen välttämiseksi.



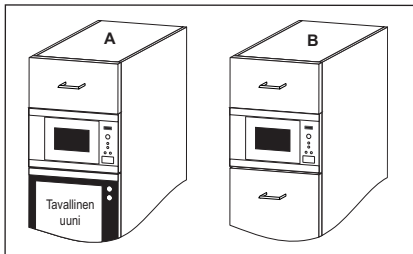
TÄRKEÄÄ!

Älä käytä mikroaaltouunin minkään osien puhdistukseen kaupallisia uuninpuhdis-tusaineita, höyrypesuaineita, hankaavia tai karkeita puhdistusaineita, natriumhy-droksidia sisältäviä aineita tai hankaussieniä.

2. ASENNUS



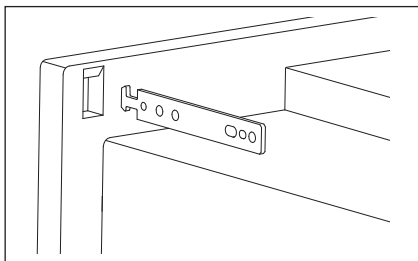
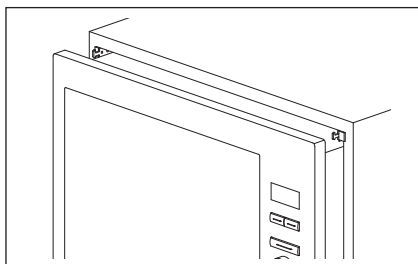
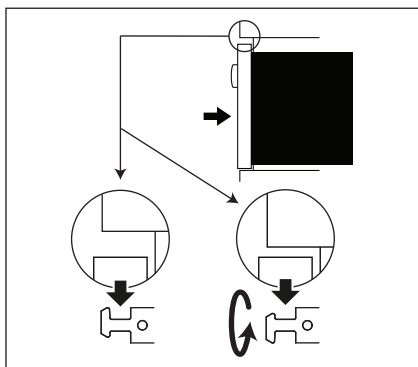
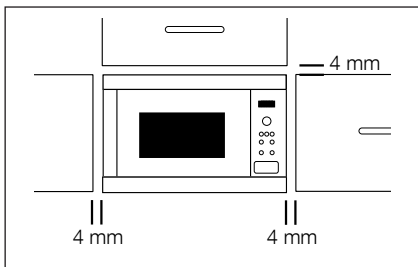
Mikroaaltouuni voidaan asentaa paikkaan A tai B:



Paikka	Syvennyksen koko		
	L	S	K
A	562	550	450
B	562	500	450

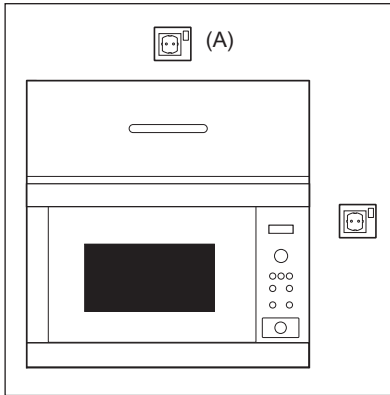
Mitat millimetreinä (mm)

2.1 Laitteen asentaminen



1. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista huolellisesti, että laitteessa ei ole vaurioita.
2. Kiinnitä kiinnityskoukut keittiökaappiin mukana toimitetun ohjelehtisen ja kaavaimen avulla.
3. Asenna laite keittiökaappiin varovasti ja pakottamatta. Laite on nostettava kiinnityskoukkuihin ja laskettava sitten paikalleen. Koukut voidaan kääntää, jos asennuspaikka on ahdas. Uunin etukehysten on asetettava tiivistä kaapin aukon etureunaa vasten.
4. Varmista, että laite on vakaa ja ettei se ole kallellaan. Varmista, että hyllyn yläreunan ja uunin etupaneelin yläreunan välissä on 4 mm:n rako (katso kuva).

2.2 Laitteen kytkeminen sähköverkkoon



- Pistorasian on oltava helposti käsillä, jotta laite voidaan kytkeä irti vaaratilanteessa. Uuni voidaan kytkeä irti verkkovirrasta myös kiinteään johdotukseen ohjeiden mukaan asennetun kytkimen avulla.
- Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen vaihtaminen on vaaratilanteiden välttämiseksi annettava valmistajan, sen huoltoedustan tai vastaavan pätevän henkilön tehtäväksi.
- Pistorasia ei saa olla hyllyn takana.
- Paras paikka on hyllyn yläpuolella, katso (A).
- Kytke laite maadoitettuun seinäpistorasiaan (220-240 V/50 Hz). Pistorasialla on oltava vähintään 16 A:n sulake.
- Kiinnitä virtajohtoon ennen asentamista narunpätkä, jotta se on helpompi kytkeä kohtaan (A), kun laite asennetaan.
- Kun asennat laitetta korkeareunaiseen hyllyyn, ÄLÄ anna virtajohdon liittyä.
- Virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Virtajohto ei saa koskettaa kuumia tai teräviä pintoja, kuten kuumaa tuuletusaukkoa ylhäällä uunin takana.

2.3 Lisäohjeita

Mikroaaltouunilla ei saa kuumentaa uppopaistoon käytettävää rasvaa. Lämpötilaa ei voi säädellä ja öljy voi syttyä tuleen. Popcornin valmistukseen on käytettävä erityisiä mikroaaltopopcorn-pakkauksia.

Henkilöiden, joilla on SYDÄMENTAHDISTIN, on noudatettava lääkäriltä tai sydämentahdistimen valmistajalta saamiaan mikroaaltouunien käyttöön liittyviä varotoimia.

Laitteen koteloa ei saa koskaan irrottaa. Luukun lukitus- ja tuuletusaukkoihin ei saa koskaan päästää nestettä tai työntää esineitä. Jos näihin joutuu nestettä, katkaise välittömästi virta, irrota uunin virtajohto seinäpistorasiasta ja ota yhteys valtuutettuun huolto-liikkeeseen. Jos havaitset vuodon, sammuta uuni ja irrota sen pistoke välittömästi. Suota valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon.

Uunia ei saa muuntaa millään tavoin.

Uunissa saa käyttää vain siihen tarkoitettua pyörivää alustaa ja alustan kannatinta. Uunia ei saa käyttää ilman pyörivää alustaa.

Pyörivän alustan vahingoittumisen välttäminen:

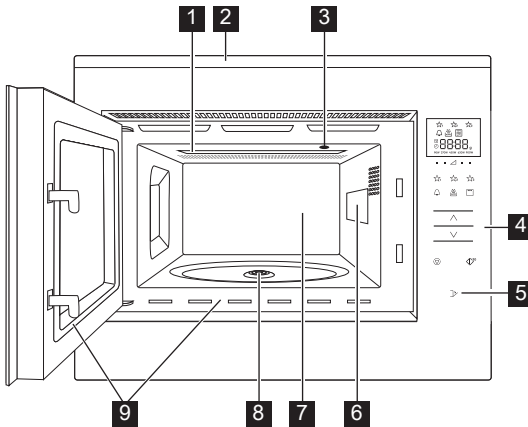
- Pyörivän alustan on annettava jäähtyä ennen kuin se puhdistetaan vedellä.
- Kylmälle alustalle ei saa asettaa kuumia ruokia tai astioita.
- Kuumalle alustalle ei saa asettaa kylmiä ruokia tai astioita.

Älä käytä muoviasiatioita mikroaaltouunissa, jos uuni on edelleen kuuma GRILLI- tai YHDISTELMÄGRILLI -tilojen jälkeen. Muoviasiatiat voivat sulaa. Muovisia astioita ei saa käyttää yllä mainittuihin tarkoituksiin, ellei astian valmistaja ole ilmoittanut, että astia soveltuu kyseiseen tarkoitukseen.

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

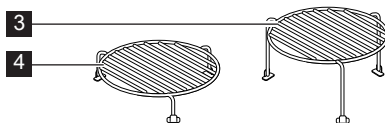
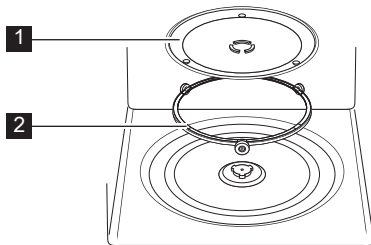
3. TUOTEKUVAUS

3.1 Mikroaaltouuni



- 1 Grillivastus
- 2 Etupaneeli
- 3 Unin valo
- 4 Ohjauspaneeli
- 5 Luukun avausnäppäin
- 6 Mikroaalto suoja
- 7 Unin sisäpuoli
- 8 Alustan kiinnitysnapa
- 9 Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat

3.2 Lisävarusteet



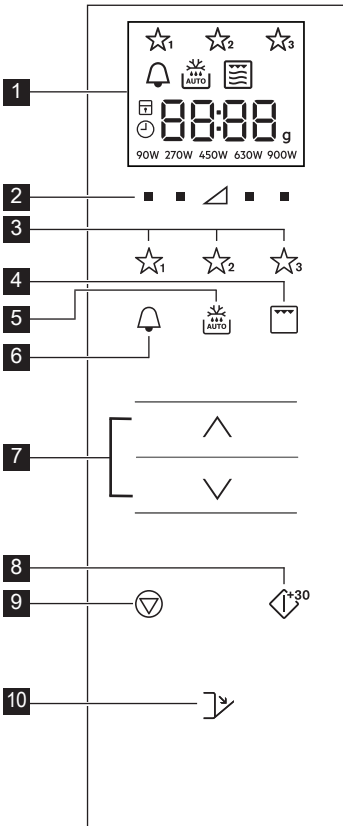
Tarkista, että unin mukana on toimitettu seuraavat lisävarusteet:

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

- Aseta pyörivä alusta mikroaaltouuniin sille tarkoitettuun paikkaan.
- Aseta pyörivä alusta alustan kannattimen päälle.
- Varmista, että astiat eivät osu pyörivän alustan reunaan, kun ne otetaan pois uunista. Muuten alusta voi vahingoittua.

i Kun tilaat tarvikkeita, mainitse ELECTROLUX-jälleenmyyjälle kaksi asiaa: osan nimi ja mallin nimi.

3.3 Ohjauspaneeli



1 Digitaalinäyttö merkivalot:



Suosikit



Ajastin



Automaattisulatus



Grill



Yhdistelmägrilli



Mikroaallot



Seis/Peru



Lapsilukko



Aseta kello



Näytön osat



Paino



Tehot

2 Tehopainikkeet

3 Suosikkipainikkeet

4 Grillipainike

5 Automaattisulatus-painike

6 Ajastin-painike

7 Lisää-/vähennä-painikkeet

8 Aloita/Vahvista/Pika-aloitus-painike

9 Seis-painike

10 Luukun avausnäppäin

4. ENNEN KÄYTTÖÄ

4.1 Kytcentä

Kun uuni kytketään pistorasiaan ensimmäisen kerran, voit asettaa kellonajan. Uunissa on 24 tunnin kello.

1. Uuni antaa äänimerkin, ja kaikki näyttökuvakkeet ovat päällä puolen sekunnin ajan.
Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita, kunnes "on" tai "oFF" tulee näkyviin.
- 2a. Sammuttaaksesi kellon, paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita, kunnes "oFF" tulee näkyviin ja paina sitten **START**-painiketta. Uuni on valmis käytettäväksi.



Jos olet kytkenyt kellon pois päältä ja haluat kytkeä sen taas päälle, paina **AJASTIN**-näppäintä kahdesti ja noudata kohtaa 2b.

- 2b. Käynnistäaksesi kellon, paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita, kunnes "on" tulee näkyviin ja paina sitten **START**-painiketta.

Esimerkki: Aseta kellonajaksi 18.45.

1. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita säätääksesi tunnit.
2. Paina **START**-painiketta vahvistaaksesi.
3. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita säätääksesi minuutit.
4. Paina **START**-painiketta vahvistaaksesi.

i Kun kello on asetettu, kellonaika näytetään näytössä.

4.2 Valmiustila (säästötila)

Uuni siirtyy automaattisesti valmiustilaan, jos sitä ei käytetä 5 minuutin aikana.

Esimerkki: Jos kelloa ei ole asetettu: Näyttö sammuu.

Avaa luukku tai paina mitä tahansa painiketta poistuaksesi valmiustilasta.

Esimerkki: Jos kello on asetettu: Kun 5 minuuttia on kulunut, aika näytetään.

4.3 Kellon säätäminen ensiasetuksen jälkeen

Voit säätää kellonaikaa ajan asettamisen jälkeen.

Esimerkki: Vaihda aika 18.45:sta 19.50:een.

1. Paina **AJASTIN**-näppäintä kahdesti.
2. Paina **START**-painiketta.
3. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita, kunnes "19" tulee näkyviin.
4. Paina **START**-painiketta.
5. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita, kunnes "50" tulee näkyviin.
6. Paina **START**-painiketta

4.4 Peruuta kellonaika, ja aseta valmiustila (säästötila)

1. Paina **AJASTIN**-näppäintä kahdesti.
2. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita, kunnes "oFF" tulee näkyviin.
3. Paina **START**-painiketta vahvistaaksesi.

4.5 Lapsilukko

Uunissa on turvatoiminto, joka estää lapsilta tarkoituksettoman uunin käytön. Kun lukko on asetettu päälle, mikään osa mikrouunista ei toimi, ennen kuin lukko on sammutettu.

Lukon käyttöönotto tai sammuttaminen on mahdollista vain, kun uuni ei ole käynnissä.

Esimerkki: Ota lukko käyttöön.

Paina ja pidä painettuna **STOP**-painiketta, kunnes "lapsilukko" -merkki syttyy.

Esimerkki: Sammuta lukko.

Paina ja pidä painettuna **STOP**-painiketta, kunnes "lapsilukko" -merkki sammuu.

i Kun lapsilukko on käytössä, mikään painike **STOP**-painiketta lukuun ottamatta ei toimi.

5. TOIMINTA

5.1 Mikroaallot kypsennys

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

1. Paina **TEHOASETUS**-painiketta kolmion oikealla puolella, kunnes näet "630 W".
2. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita syöttääksesi ajan.
3. Paina **START**-painiketta.

i Voit säätää uunin tehoa mikroaallon kypsennystilassa painamalla painiketta suoraan halutun asetuksen alapuolella.

Voit säätää tehoa uunin ollessa käynnissä painamalla ja pitämällä painettuna haluttua **TEHOASETUS**-painiketta, kunnes uusi tehoasetus näkyy näytössä. Liian suuri teho tai liian pitkä valmistusaika saattaa ylikuumentaa ruoan niin, että syttyy tulipalo.

Jos 900 W on valittu, pisin mahdollinen kypsennysaika, jota voit käyttää tällä asetuksella on 15 minuuttia.

Jos uunia käytetään missä tahansa tilassa vähintään 3 minuuttia, tuuletin pysyy päällä 2 minuuttia kypsennyksen loppumisen jälkeen. Avaa luukku, ja se pysähtyy. Sulje luukku, ja se käynnistyy uudelleen, kunnes 2 minuuttia on täynnä (sisältäen luukun aukioajan). Jos uuni on päällä alle 3 minuuttia, tuuletin ei käynnisty.

Kypsennyksen jälkeen pyörivä alusta jatkaa pyörimistä, kunnes kypsennysastia palaa alkuperäiseen lähtöasentoonsa. Sisävalo palaa pyörimisen loppuun saakka tai 5 sekunnin ajan (kumpi on suurempi). Uunista kuuluu piippaus, kun kypsennys on valmis. Jos luukku avataan tänä aikana, pyöriminen lakkaa.

5.2 Tehot

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

W = WATT, Teho

5.3 Automaattinen tehon vähennys

Kypsennystapa	Normaali aika	Vähennetty teho
Mikroaalto 900 W	15 minuuttia	Mikroaalto 630 W
Grill	10 minuuttia	Grill 500 W
Yhdistelmägrilli	10 minuuttia	Grill 500 W

5.4 Kypsennysajan säätäminen kypsennyksen aikana

Voit säätää kypsennysaikaa kypsennyksen aikana.

Esimerkki: Lisää 2 minuuttia (120 sekuntia) käyttämällä **START**-painiketta.

1. Paina **START**-painiketta neljä kertaa.
Kypsennysaikaa jatketaan 120 sekuntia.

5.5 Stop-painikkeen käyttö

Paina **STOP**-painiketta kerran asettaaksesi Tauko-tilan.

Paina **STOP**-painiketta uudelleen peruaksesi kypsennysajan.

5.6 Ajastin

Ajastimen säätö.

1. Paina **AJASTIN**-painiketta.
2. Paina **LISÄÄ-IVÄHENNÄ**-painikkeita syöttääksesi ajan.
3. Paina **START**-painiketta. Ajastin käynnistyy automaattisesti.



Aikaa voidaan lisätä, kun ajastin on käynnissä painamalla **START**-painiketta.
Ajastimen käyttöönotto tai sammuttaminen on mahdollista vain, kun uuni ei ole käynnissä.

5.7 Pikakäynnisty

Voit aloittaa kypsentämisen nopeasti 900 W/KORKEA -tilassa 30 sekunnin ajan painamalla **START**-painiketta.



Lisää aikaa **START**-painikkeella.

5.8 Hiljennä

Hiljennä ääni.

1. Paina **AJASTIN**-painiketta kahdesti, jolloin "Soun" syttyy.
2. Paina **LISÄÄ-IVÄHENNÄ**-painikkeita, kunnes "oFF" tulee näkyviin.
3. Paina **START**-painiketta.

Ota äänet käyttöön.

1. Paina **AJASTIN**-painiketta kahdesti, jolloin "Soun" syytyy.
2. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita, kunnes "on" tulee näkyviin.
3. Paina **START**-painiketta.

5.9 Tauko

Tauko mikrouunin ollessa käynnissä.

1. Paina **STOP**-painiketta tai avaa luukku.
2. Uunin toiminto pysähtyy enintään 5 minuutiksi.
3. Paina **START** jatkaaksesi kypsennystä.

5.10 Grilli ja Yhdistelmägrilli

Tällä mikroaaltouunilla voidaan valmistaa ruokaa grillaten kahdella tavalla:

Vain grill.

Yhdistelmägrilli (grill ja mikroaalto).



TÄRKKÄÄ! Grillauksen aikana suositellaan käytettäväksi korkeaa tai matalaa ritilää.

Kun grilliä käytetään ensimmäistä kertaa, laitteesta saattaa tulla savua tai palaneen hajua. Tämä on normaalia eikä tarkoita, että uuni olisi epäkunnossa. Tämä voidaan välttää käyttämällä ensimmäisen kerran grilliä ilman ruokaa 20 minuutin ajan.

1. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita syöttääksesi ajan.
2. Paina **GRILL**-painiketta kerran, jos haluat Yhdistelmägrilli-tilan (Grilli + mikroaaltouuni) ja paina **START**-painiketta.
Paina **GRILL**-painiketta uudelleen valitaksesi vain Grilli-tilan.
3. Paina **START**-painiketta.



Yhdistelmägrilli-tilassa 90 W ja 900 W mikroaaltotehot eivät ole käytettävissä. Poistu Yhdistelmägrilli- tai Grilli-tilasta painamalla **GRILL**-painiketta, kunnes mikroaaltouunin merkki näkyy näytössä.

5.11 Suosikit

Uunissa on kolme suosikkiohjelmaa.

- ☆₁ Pehmennä voi
- ☆₂ Sulata suklaa
- ☆₃ Mukikakku

Esimerkki: Pehmennä voi.

1. Paina **SUOSIKKI 1**-painiketta kahdesti.
2. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita valitaksesi painon.
3. Paina **START**-painiketta.



Jos näytössä näkyy kiertävä kuvio, se tarkoittaa, että ruokaa on sekoitettava tai käännettävä. Jatka kypsennystä painamalla **START**-painikkeella. Ohjelma pysähtyy automaattisesti automaattisen sulatusajan päätyttyä. Esiasetetujen suosikkiohjelmien tehoja ei voida säätää. 1-4 Mukikakku voidaan kypsennä.



VAARA! Suklaa voi olla erittäin kuumaa! Jos suklaa tarvitsee pidemmän kypsennysajan, lisää 10 sekuntia. Huolehdi, ettei suklaa kuumene liikaa eikä pala.

Voit tallentaa suosikkien päälle myös omia ohjelmia.

1. Paina **TEHOASETUS**-painiketta valitaksesi tehon.
2. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita syöttääksesi ajan.
3. Paina ja pidä painettuna **SUOSIKKI** -painiketta, jonka haluat ohjelmoida, kunnes kuulet yhden piippauksen ja suosikki-tähti syytyy.

Suosikeiden nollaaminen tehdasasetuksiin.

1. Paina **STOP**-painiketta.
2. Paina ja pidä painettuna **TEHOASETUS** 450 W painikkeita 3 sekunnin ajan.
Uuni nollaa Suosikit tehdasasetuksiin.

5.12 Automaattisulatus

Automaattisulatus määrittelee automaattisesti oikean kypsennystilan ja -ajan ruoan painon perusteella.

Voit valita kahdesta automaattisulatusvalikosta.

1. Automaattisulatus: Liha/kala/linnut
2. Automaattisulatus: Leipä

Esimerkki: Sulata 200 g pihvi.


1. Valitse automaattisulatusvalikko painamalla **AUTOMAATTISULATUS**-painiketta kerran.
2. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita valitaksesi painon.
3. Paina **START**-painiketta.



Jos näytössä näkyy kiertävä kuvio, se tarkoittaa, että ruokaa on sekoitettava tai käännettävä. Jatka kypsennystä painamalla **START**-painikkeella. Ohjelma pysähtyy automaattisesti automaattisen sulatusajan päätyttyä. Ajan/tehon säätö ei ole käytettävissä automaattisessa sulatustilassa.

6. KYPSENNYSTAULUKOT

6.1 Suosikit

Suosikit	Paino	Painike	Valmistuskypsennys
Pehmennä voi	0,05-0,25 kg	★ ₁	<ul style="list-style-type: none"> Laita voi muoviasiaan. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä.
Sulata suklaa	0,1-0,2 kg	★ ₂	<ul style="list-style-type: none"> Pilko suklaa pieniksi palasiksi. Laita voi muoviasiaan. Sekoita, kun kuulet merkkiään. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä. <p> VAARA! Suklaa voi olla erittäin kuumaa! Jos suklaa tarvitsee pidemmän kypsennysajan, lisää 10 sekuntia. Huolehdi, ettei suklaa kuumene liikaa eikä pala.</p>
Mukikakku	1-4 mukeja	★ ₃	<ul style="list-style-type: none"> Valmista kakku reseptin mukaisesti. Aseta muki pyörivän alustan reunalle. Anna seistä 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

6.2 Mukikakkureseptit

Täyteläinen suklaamukikakku	
Ainesosat yhteensä mukilliseen:	
2½ rkl (25 g)	vehnäjauhoja
2 rkl (12 g)	kaakaojauhoa
2½ tl (30 g)	kidesokeria
¼ tl	leivinjauhetta
1½ rkl (15 g)	kasviöljyä
¼ tl	vaniljauutetta
1	keskikokoinen kananmuna

Ohjeet:

- Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
- Lisää kasviöljy, vaniljauute ja muna, ja sekoita hyvin.
- Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
- Kypsennä-toiminnolla ★₃. Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana. Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele suklaanmakuisella sok-erikreemillä.

Vinkki: Tee suklaa-appelsiini-mukikakku korvaamalla vaniljauute ½ teelusikallisella appelsiiniuutetta.

Vadelma-aalto-mukikakku	
Ainesosat yhteen mukilliseen:	
2½ rkl (25 g)	vehnäjauhoja
2½ rkl (30 g)	kidesokeria
¼ tl	leivinjauhetta
1½ rkl (15 g)	kasviöljyä
½ tl	vaniljautetta
1	keskikokoinen kananmuna
1½ rkl	siemenetöntä vadelmahilloa

Omenamuru-mukikakku	
Ainesosat yhteen mukilliseen:	
2½ rkl (25 g)	vehnäjauhoja
2 rkl (30 g)	fariinisokeria
¼ tl	leivinjauhetta
¼ tl	jauhettua kanelia
1½ rkl (15 g)	kasviöljyä
1	keskikokoinen kananmuna
1½ rkl (30 g)	omenahilloa
puolikas (7 g)	Digestive-keksi murusina

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää kasviöljy, vaniljauute ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Kääntelee sekaan hillo lusikalla siten, että se juovittaa seoksen.
4. Aseta muki pyöriävän lautasan reunalle.
5. Kypsennä-toiminnolla ☆₃. Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana. Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele vaniljanmakuisella sokerekreemillä.

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset (paitsi keksit) mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää kasviöljy, vaniljauute ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Kääntelee varovasti sekaan omenahillo lusikalla siten, että se juovittaa seoksen.
4. Koristele keksinmurusilla.
5. Aseta muki pyöriävän lautasan reunalle.
6. Kypsennä-toiminnolla ☆₃. Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana. Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele vaniljajäätelömallolla.



VAARA! Omenakastike on kuumaa.

Pähkinävoi-mukikakku	
Ainesosat yhteen mukilliseen:	
2½ rkl (25 g)	vehnäjauhoja
2 rkl (30 g)	fariinisokeria
¼ tl	leivinjauhetta
1½ rkl (15 g)	kasviöljyä
¼ tl	vaniljauutetta
2 rkl (30 g)	sileää maapähkinävoita
1	keskikokoinen kananmuna

Porkkana-mukikakku	
Ainesosat yhteen mukilliseen:	
2 rkl (20 g)	vehnäjauhoja
2½ rkl (30 g)	fariinisokeria
¼ tl	leivinjauhetta
¼ tl	jauhettua kanelia
¼ tl	jauhettua muskottia
1 rkl	mantelirouhetta
1½ rkl (15 g)	auringonkukkaöljyä
	puolikkaan appelsiinin kuori
30 g	raastettua porkkanaa
1	keskikokoinen kananmuna
Kermakuorrutus:	15 g pehmeää voita 40 g tomusokeria 40 g täysrasvaista tuorejuustoa ¼ tl appelsiinimehua

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää kasviöljy, vaniljauute, maapähkinävoi ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Aseta muki pyörivän lautasan reunalle.
4. Kypsennä-toiminnolla ☆₃. Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana. Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele suklaalevitteellä.

Vinkki: Käytä halutessasi karkeaa maapähkinävoita.


Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää auringonkukkaöljy, appelsiininkuori, raastettu porkkana ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Aseta muki pyörivän lautasan reunalle.
4. Kypsennä-toiminnolla ☆₃. Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana.
5. Valmista kuorrute sekoittamalla voi, tomusokeri, tuorejuusto ja appelsiinimehu yhteen. Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.




Anna kakun jäähtyä, ja levitä sitten kuorrute.


Sitruunapisara-mukikakku	
Ainesosat yhteen mukilliseen:	
2½ rkl (25 g)	vehnäjauhoja
2½ rkl (30 g)	kidesokeria
¼ tl	leivinjauhetta
1½ rkl (15 g)	kasviöljyä
1 tl	sitruunankuorta
1	keskikokoinen kananmuna
Kuorrute:	1 rkl sitruunamehua sekoitettuna 2 ruokalusikalliseen kidesokeria

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää kasviöljy, sitruunankuori ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
4. Kypsennä-toiminnolla . Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana.
5. Valmista ripoteltava kuorrute sekoittamalla sitruunamehua ja sokeria.
6. Irrota kakku kypsennyksen jälkeen, rei'itä yläosa ja ripottele kuorrute kakun päälle. Anna seistä 30 sekuntia.

6.3 Automaattisulatus

Automaattisulatus	Paino	Painike	Valmistuskypsennys
Liha/kala/ linnunliha (Kokonainen kala, medaljongit, kalafileet, kanankoivet, rintafileet, jauheliha, pihvit, kyljykset, jauhelihapihvit, makkarat)	0,2-1,0 kg	 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 alumiinifolioon 15-45 minuutiksi, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan. • Jauheliha: Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka. Poista sulatetut osat, jos mahdollista. <p> Ei sovellu kokonaisten lintujen kypsennykseen.</p>
Leipä	0,1-1,0 kg	 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

-  Anna pelkän ruoan paino. Älä lisää astian painoa.
Jos ruoka painaa enemmän tai vähemmän kuin taulukossa mainitut painot/määrät, käytä manuaalisia toimintoja.
Valmiin ruoan lämpötila riippuu ruoan alkulämpötilasta.
Pihvit ja kyljykset tulee pakastaa yhtenä kerroksena.
Jauheliha tulee pakastaa ohuena levynä.

6.4 Ruokien & juomien kuumennus

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

¹⁾jääkaappilämpöinen

6.5 Sulatus

Ruoka	Paino -g-	Asetus	Tehot	Aika -Min-	Ohjeet	Tasaantu- misaika -Min-
Gulassi	500	Mikro	270 W	8-9	sekoita puolivälissä sulattamista	10-30
Kakku, 1 palanen	150	Mikro	90 W	1-3	asetta kakkuvuokaan	5
Hedelmiä	250	Mikro	270 W	3-5	levittele tasaisesti, käännä puolivälissä sulattamista	5

6.6 Kypsennys pakastetusta

Ruoka	Paino -g-	Asetus	Tehot	Aika -Min-	Ohjeet	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

6.7 Kypsennys ar grillaus

Ruoka	Paino -g-	Asetus	Tehot	Aika -Min-	Ohjeet	Tasaantu- misaika -Min-
Parsakaali/ Herneet	500	Mikro	900 W	6-8	jaa kukintoihin, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana	-
Porkkanat	500	Mikro	900 W	9-11	viipaloi renkaiksi, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana	-
Paahto	1000	Mikro Yhdistelmägrilli Mikro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	mausta maun mukaan, aseta matalalle ritilälle, käännä kohdassa ¹⁾	10
Pihvi 2 kpl,	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	aseta alaritilälle kohdassa ¹⁾ , mausta grillauksen jälkeen	
Paistosten ruskettaminen		Grill		11-15	aseta alaritilälle	
Croque Monsieur	1 kpl	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	laita 2 leipäsiivua ko- rkealle telineelle, peitä yksi siivu juustolla, kypsennä ¹⁾ , laita paahdettu siivu ju- ustopaahdoleivän päälle, käännä ympäri ja kypsennä ²⁾	
Pakastepizza	400	Mikro Yhdistelmägrilli	450 W 450 W	4-5 5-6	aseta matalalle ritilälle	

i Jos uunia käytetään missä tahansa tilassa vähintään 3 minuuttia, tuuletin pysyy päällä 2 minuuttia kypsennyksen loppumisen jälkeen. Avaa luukku, ja se pysähtyy. Sulje luukku, ja se käynnistyy uudelleen, kunnes 2 minuuttia on kulunut (sisältäen luukun avausajan). Jos uuni on päällä alle 3 minuuttia, tuuletin ei käynnisty.


7. VINKIT

7.1 Mikroaaltouunin kestävät keittoastiat

Ruoanvalmistusastiat	Sopivuus mikrouunissa käytettäväksi	Kommenteja
Alumiinifolio/folioastiat	✓ / ✗	Pientä alumiinifoliopalasta voidaan käyttää ruoan suojelemiseksi ylikuumennusta vastaan. Aseta folio vähintään 2 cm etäisyydelle uunin seinämistä, muuten voi aiheutua kipinöintiä. Folioastioita saa käyttää vain niiden valmistajan erityisestä suosituksesta, noudata tarkkaan annettuja ohjeita.
Porsliini ja keramiikka	✓ / ✗	Porsliiniset astiat, saviastiat, lasitetusta keramiikasta ja luuporsliinista valmistetut astiat ovat yleensä sopivia käytettäväksi, mikäli niissä ei ole metallikoristelua.
Lasiastiat, esim. Pyrex®	✓	On syytä noudattaa varovaisuutta hienosta lasista valmistettuja astioita käytettäessä, sillä ne voivat särkyä tai haljeta ne äkillisesti kuumennettaessa.
Metalli	✗	Metallisten astioiden käyttöä ei suositella mikroaaltotehoa käytettäessä, muuten voi aiheutua kipinöintiä ja seurauksena voi olla syttyminen tuleen.
Muovi/polystyreeni esim. pikaruoka-astiat	✓	On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä jotkut astiat voivat korkeissa lämpötiloissa käyristyä, sulaa tai haalistua väriltään.
Pakaste/ paistopussit	✓	Täytyy lävistää höyryn päästämiseksi ulos. Varmista, että pussit sopivat käytettäväksi mikrouunissa. Älä käytä muovisia tai metallisia siteitä, sillä ne voivat sulaa tai syttyä tuleen metallikipinöinnin aiheuttamana.
Paperi – lautaset, kupit ja talouspaperi	✓	Käytä vain lämmittämiseen tai kosteuden imemiseksi. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.
Olki- ja puuastiat	✓	Valvo aina uunia näitä materiaaleja käytettäessä, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.
Kierrätetty paperi ja sanomalehti-paperi	✗	Voivat sisältää metalliuitteita, jotka voivat aiheuttaa 'kipinöintiä' ja syttymisen tuleen.

7.2 Neuvoja ja vinkkejä

Neuvoja ja vinkkejä

Koostumus	Ruoat, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. maustekakut ja tortut) vaativat lyhyemmän kuumennusajan. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuuminen voi aiheuttaa syttymisen palamaan.
Koko	Tasaisen kypsytämisen saamiseksi on parasta, että kaikki ruoan osat paloitellaan samankokoisiksi.
Lämpötila	Ruoan alustava lämpötila vaikuttaa kyseisen ruoan vaatiman kypsytämisaian pituuteen. Halkaise ruoat, joissa on täytettä, kuten hillomunkit, niiden lämmön laskemiseksi tai höyryn vähentämiseksi.
Järjestele	Aseta ruoan paksuimmat osat astian ulko-osaa kohti. Esim. kanankoivet.
Peitä	Käytä ilmarei'illä varustettua mikroaaltokalvoa tai sopivaa kantta.
Lävistä	Sellaisten ruokien pinta, joissa on kuori tai kalvo, on lävistettävä useissa kohdin ennen kypsytämistä tai uudelleenlämmittämistä, sillä muuten voi kehittyä höyryä, joka aiheuttaa ruoan äkillisen ulospurkautumisen. esim. perunat, kala, kana, makkarat.  TÄRKEÄÄ! Kananmunia, esim. paistettuja ja kovaksi keitettyjä munia, ei saa kuumentaa mikroaaltoja käyttämällä, sillä ne voivat räjähtää vielä senkin jälkeen kun kypsytäminen on suoritettu.
Hämmennä, kääntele ja siirtele	Tasaisen kypsytämisen aikaansaamiseksi on ehdottoman tärkeää hämmennää, käännellä ja siirrellä ruokaa kypsytämisen aikana. Muista aina hämmennää ja siirtele ulkosivuilta keskikohtaa kohti.
Seisota	Seisonta-aika on välttämätön kypsytämisen jälkeen niin että lämpö jakautuu tasaisesti kautta koko ruoan.
Suojele	Nämä osat, kuten kanankoivet ja -siivet, voidaan peittää pienin alumiinifoliopalsin, jotka heijastavat mikroaaltoja.



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

Luukua avattaessa on varottava kuumia höyryjä, jotka voivat aiheuttaa palovammoja.

Täytetyt ruoat on viipaloitava kuumennuksen jälkeen, jotta höyry pääsee purkautumaan ja vältytään palovammoilta.

8. 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-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. • Soita valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon.
Unin lamppu ei toimi?	<ul style="list-style-type: none"> • Soita valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon lähellä sinua. Sisävalon vaihdon saa tehdä ainoastaan valtuutettu ELECTROLUX-huollon ammattilainen.
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.
Luukku ei avaudu sähkökatkon vuoksi?	<ul style="list-style-type: none"> • Avaa luukku varovasti vetämällä ulospäin luukun lasin oikeasta alakulmasta.

9. TEKNISET TIEDOT


Verkkovirta (AC)		220-240 V, 50 Hz, yksivaiheinen
Sulake/suojakatkaisin		Vähintään 16 A
Vaadittu teho (AC):	Mikroaalto	1.4 kW
	Grill	0.85 kW
	Mikroaalto/Grill	2.20 kW
Lähtöteho:	Mikroaalto	900 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Mikroaaltotaajuus		2450 MHz ¹⁾ (Ryhmän 2/Luokan B)
Ulkomitat:	KMFD264TE	596 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S)
Sisämitat		342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) ²⁾
Uunin tilavuus		26 litraa ²⁾
Pyörivä alusta		ø 325 mm, lasia
Paino		noin. 19 kg

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

10. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA

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

Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö-ja elektroniikkaromut.

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

INNHOLD

1. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER	28
2. INSTALLERING	32
3. APPARATOVERSIKT	36
4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG	37
5. BRUK	38
6. STEKETABELLER	41
7. TIPS OG IDEER	47
8. HVA DU GJØR HVIS	49
9. SPESIFIKASJONER	50
10. MILJØINFORMASJON	50

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.

1. ⚠️ VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

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.

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



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



ADVARSEL!

Hvis døren eller dørpakningen er skadet må ikke ovnen brukes før skaden er utbedret av en kvalifisert person.



ADVARSEL!

Det er risikofyllt for enhver annen person enn en kvalifisert tekniker å utføre service- eller reparasjonsarbeid som innebærer fjerning av dekslet som beskytter mot eksponering mot mikrobølgeenergi.



ADVARSEL!

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

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).

Bruk kun beholdere og utstyr som er beregnet på bruk i mikrobølgeovn.

Metalliske beholdere for mat og drikkevarer tillattes ikke i mikrobølgeovn.

Ikke la ovnen stå uten tilsyn ved bruk av engangsbeholdere i plast, papir eller andre brennbare matbeholdere.

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.

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.

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

Innholdet på tåteflasker og babytmatglass må røres og ristes og temperaturen kontrolleres før innholdet serveres barnet for å unngå skolding.

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.

1.1 Vedlikehold og rengjøring

Dør:

For å fjerne alle spor av smuss, rengjør både ut- og innsiden av døren, dørforsegling og lukkeflater regelmessig med en myk, fuktig klut. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler med slipende effekt eller skarpe

metallskraper til å rengjøre glasset i ovnsdøren, da disse kan lage riper overflaten og føre til at glasset knuses.

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 veggen, dette kan føre til skade på ovnen. Varm jevnlig opp ovnen ved hjelp av grillen. Matrester eller fettsprut kan føre til røyk eller vond lukt. Ikke bruk rengjøringsmidler i sprayform inne i ovnen. 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.

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.

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.

Ristene:

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



VIKTIG!

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.

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



VIKTIG!

Man bør ikke bruke damprengjørere.

Mikrobølgeovnen er utformet for innebygget bruk.

Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på så du ikke berører varmeelementene.



ADVARSEL!

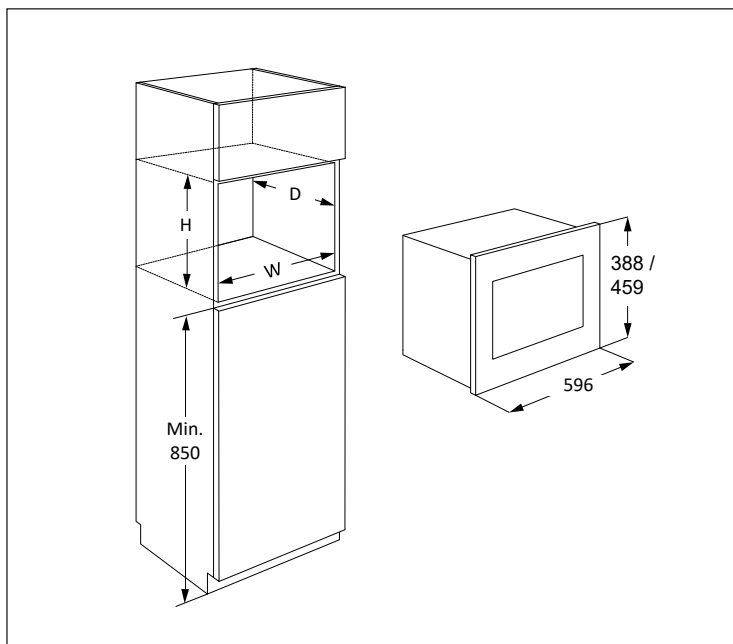
Hold barn unna døren og tilgjengelige deler som kan bli varme når man bruker grillen. Barn bør holdes på avstand for å hindre dem i å brenne seg.



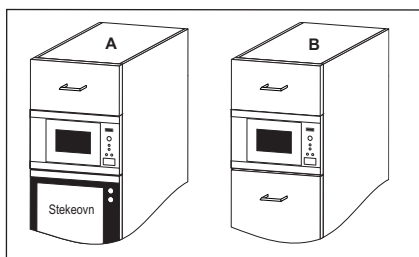
VIKTIG!

Ikke bruk kommersielle ovnrensere, damprengjøring, slipende, grove vaskemidler, midler som inneholder kaustisk soda eller skureputer på noen deler av mikroovnen.

2. INSTALLERING



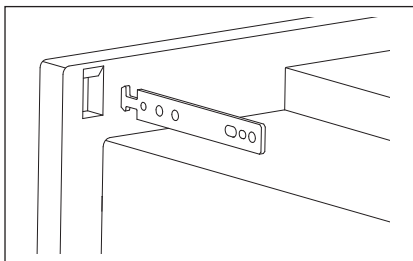
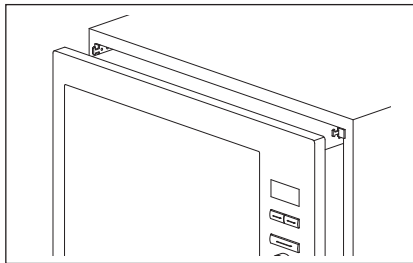
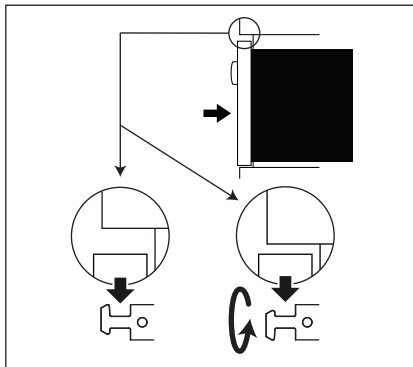
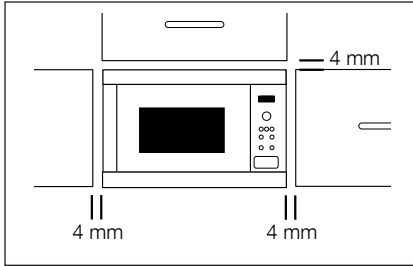
Eksempler på tillatt installasjon A eller B:



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

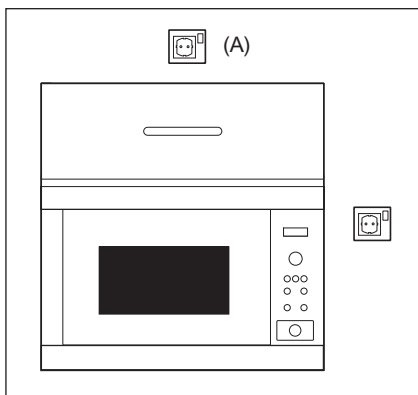
Mål i (mm)

2.1 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).

2.2 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.
- Strømledningen kan bare skiftes ut av en autorisert elektriker.
- Hvis strømledningen blir skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- 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 16 A.
- 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.
- Ikke la strømledningen ligge over varme eller skarpe overflater, så som varmluftsventilasjonsåpningen bakerst på toppen av ovnen.

2.3 Flere råd

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.

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

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.

Ovnen må ikke modifiseres på noen måte.

Bruk kun dreieplaten og dreieplatestativet som er beregnet for denne ovnen. Ikke bruk ovnen uten dreieplaten.

For å unngå at dreieplaten knuses:

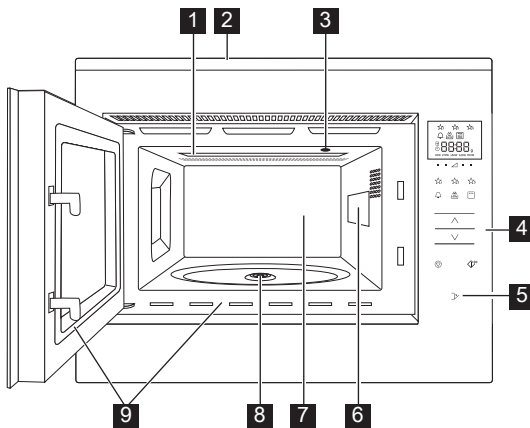
- La dreieplaten avkjøles før du rengjør den med vann.
- Ikke plasser varm mat eller varme redskaper på en kald dreieplate.
- Ikke plasser kald mat eller kalde redskaper på en varm dreieplate.

Ikke bruk plastbeholdere dersom ovnen fremdeles er varm etter å ha brukt GRILL- eller DOBBEL GRILL-modus, da disse kan smelte. Plastbeholdere må ikke benyttes i bruk av ovennevnte moduser, med mindre produsenten av beholderen sier den er egnet for dette.

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

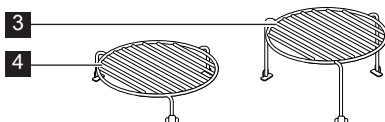
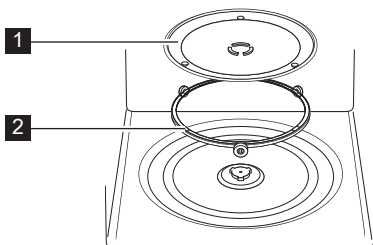
3. APPARATOVERSIKT

3.1 Mikrobølgeovn



- 1** Grillvarmeelement
- 2** Frontkant
- 3** Ovnslampe
- 4** Kontrollpanel
- 5** Tast for å åpne dør
- 6** Plåte som beskytter bølgeleder
- 7** Ovnnsrom
- 8** Pakning for dreietallerken
- 9** Dørpakning og lukkeflater

3.2 Tilbehør



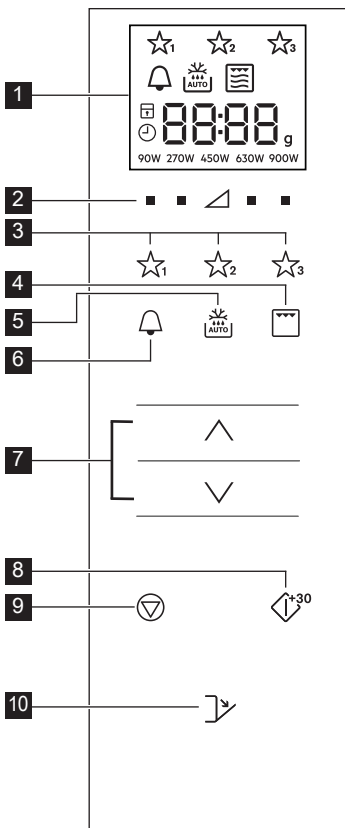
Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

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

- 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 ekstrastyr, oppgi navn på delen og modellnavn til forhandler eller kontakt en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.

3.3 Kontrollpanel



1 Digitalt display indikatorer:



Favoritter



Tidsur



Autotuning



Grill



Dobbel grill



Mikrobølger



Stopp/avbryt



Barnesikring



Still klokken



Skjermens deler



Vekt

90W 270W 450W 630W 900W

Effektnivåinnstilling

2 Effektnivåknapper

3 Favorittknapper

4 Grillknapp

5 Autotuning-knapp

6 Tidsur-knapp

7 Mer/Mindre-knapper

8 Start/bekreft

Hurtigstart-knapp

9 Stoppknapp

10 Tast for å åpne dør

4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

4.1 Plugg inn

Når ovnen kobles til for første gang, har du muligheten til å stille klokken. Ovnen har en 24-timers klokke.

1. Ovnen piper og alle ikonene på skjermen blir slått på innen et halvt sekund.

Trykk **MER/MINDRE**-knappen til «on» eller «OFF» vises.

- 2a. Hvis du vil slå av klokken, trykk på **MER/MINDRE**-knappen til «OFF» vises og trykk deretter på **START**-knappen. Ovnen er klar til bruk.



Hvis du har slått av klokken og vil slå den på igjen, trykker du på **TIDSUR**-tasten to ganger og følger 2b.

- 2b. Hvis du vil slå på klokken, trykk på **MER/MINDRE**-knappen til «on» vises og trykk deretter på **START**-knappen.

Eksempel: For å stille klokken til 18.45.

1. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å justere tidtakeren.
2. Trykk på **START** for å bekrefte.
3. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å justere minutter.
4. Trykk på **START** for å bekrefte.

i Når klokken er stilt, vil klokkeslettet vises på skjermen.

4.2 Ventemodus (strømsparingsmodus)

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

Eksempel: Hvis klokken ikke er stilt: Displayet slås av.

Åpne døren eller trykk en knapp for å avslutte ventemodus.

Eksempel: Hvis klokken er stilt: Etter 5-minutters perioden vises tiden.

4.3 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 to ganger på **TIDSUR**-tasten.
2. Trykk på **START**.
3. Trykk **MER/MINDRE**-knappen til «19» vises.
4. Trykk på **START**.
5. Trykk **MER/MINDRE**-knappen til «50» vises.
6. Trykk på **START**.

5. BRUK

5.1 Mikrobølger tilberedning

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

1. Trykk **EFFEKTNIVÅ**-knappen til høyre for trekanten inntil «630 W» vises.
2. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å angi tid.
3. Trykk på **START**.

i 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 **EFFEKTNIVÅ**-knappen inne til ønsket temperatur vises på skjermen. For høye effektnivåer eller for lange tilberedningstider kan føre til overoppheting av matvarer og resultere i brann.

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

1. Trykk to ganger på **TIDSUR**-tasten.
2. Trykk **MER/MINDRE**-knappen til «OFF» vises.
3. Trykk på **START** for å bekrefte.

4.5 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.

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

Ved valg av 900 W, er innstillingen av steketid maksimalt 15 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.

Etter matlaging vil dreieskiven fortsette å rotere til kokekaret er tilbake i sin startposisjon. Lyset vil være på til rotasjonen er fullført eller i 5 sekunder (avhengig av hva som tar lengst tid). Ovnen vil pipe når den er ferdig. Hvis døren er åpen under denne prosessen, vil rotasjonen stoppe.

5.2 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 storfe kjøtt), 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

5.3 Redusert effektnivå

Tilberedningsmodus	Standardtid	Redusert effektnivå
Mikrobølge 900 W	15 minutter	Mikrobølge 630 W
Grill	10 minutter	Grill 500 W
Dobbel grill	10 minutter	Grill 500 W

5.4 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.

5.5 Bruk av stopp-knappen

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

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

5.6 Tidsur

Innstilling av tidsuret.


1. Trykk på **TIDSUR**-knappen.
2. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å angi tid.
3. Trykk på **START**. Tiden vil automatisk starte.

 Tiden kan utvides mens tidsuret går ved å trykke på **START**-knappen.

Tiden kan bare stilles dersom ovnen ikke er i bruk.

5.7 Hurtigstart

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**.

5.8 Stillemodus

For å slå av lyden.

1. Trykk **TIDSUR**-knappen 3 ganger inntil «Soun» vises på skjermen.
2. Trykk **MER/MINDRE**-knappen til «oFF» vises.
3. Trykk på **START**.

For å skru på lyden.

1. Trykk **TIDSUR**-knappen 3 ganger inntil «Soun» vises på skjermen.
2. Trykk **MER/MINDRE**-knappen til «on» vises.
3. Trykk på **START**.

5.9 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.

5.10 Grill og Dobbel Grill

Denne mikrobølgeovnen har grill moduser:

Kun grill.

Dobbel grill (grill med mikrobølge)



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

1. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å angi tid.
2. Trykk **GRILL**-knappen én gang for Dobbel Grill-innstilling (Grill + mikrobølgeovn) og trykk **START**. Trykk **GRILL**-knappen igjen for å velge vanlig Grill-modus.
3. Trykk på **START**.



Ved dobbel grill-modus er mikrobølgeovnens innstillinger 90 W og 900 W utilgjengelige. For å gå ut av dobbel grill-eller grillmodus, trykker du **GRILL**-knappen inntil mikrobølgeovnsymbolet vises på skjermen.

5.11 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. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å velge vekten.
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. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å angi tid.
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.

5.12 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. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å velge vekten.
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. Tid-/effektjusteringer er ikke tilgjengelig i automatisk tining.

6. STEKETABELLER

6.1 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.

6.2 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), erstatter du vaniljeekstrakt med en halv teskje appelsinektstrakt.

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:

1. Hell de tørre ingrediensene i koppen og rør med en skje.
 2. Tilsett vegetabilsk olje, vaniljeekstrakt og egg, og rør godt.
 3. Bland inn syltetøy med en skje for å jevne røren.
 4. Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
 5. 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 ☆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

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 vegetabilsk olje, vaniljeekstrakt, peanøttsmør 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.
- La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Dryss med sjokoladedryss.

Tip: Bruk grovt peanøttsmør om du ønsker.


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.


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 . Kaken vil heve ut av formen under stekingen.
5. Lag dryss av sitronjus og sukker.
6. Når kaken er ferdig, løsne kaken, stikk små hull over hele kaken og dryss på kakedryssset, og la stå i 30 sekunder.

6.3 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 ferdigtint. • Kjøttdeig: Vend kjøttdeigen når du hører lydsignalet. Fjern også eventuell ferdigtint kjøttdeig. <p> Passer ikke for hel fugl.</p>
Brød	0,1-1,0 kg	 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 1,0 kg, legges brødet direkte på det roterende fatet i ovnen. roterende fatet i ovnen. • Vend brødsnivene når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. • Når tineprogrammet er fullført, pakker du brødet inn i aluminiumsfolie i 5-15 minutter til det er ferdigtint.

-  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.

6.4 Varme opp mat og drikke

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

¹⁾ Kjølenskapstemperatur

6.5 Tining

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

6.6 Matlaging fra frossen mat

Mat	Mengde -g-	Instilling	Effektnivå Instlling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Fiskefilet	300	Micro	900 W	9-11	dekk til	2
Tallerken-retter	400	Micro	900 W	8-10	dekk til, rør etter 6 minutter	2

6.7 Steking og grilling

Mat	Mengde -g-	Instilling	Effektnivå Instlling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Brokkoli/ Erter	500	Micro	900 W	6-8	del i små buketter, tilsett 4-5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	
Gulrøtter	500	Micro	900 W	9-11	skjær i siver, tilsett 4-5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	
Ristede skiver	1000	Micro Dobbelt Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	smak til med krydder, plasser på den lave risten snu etter ¹⁾	10
Rumpsteak 2 stk.	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	plasser på den høye risten, snu etter ¹⁾ , krydre etter grilling	
Bruning av gratengretter		Grill		11-15	sett formen på den lave risten	
Croque Monsieur	1 stk.	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	plasser 2 brødsiver på den høye risten, dekk en av brødsivene med ost, stek ¹⁾ , plasser den andre skiven oppå osten, vend og stek ²⁾	
Frossenpizza	400	Micro Dobbelt	450 W 450 W	4-5 5-6	plassere på den lave risten	

i 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.


7. TIPS OG IDEER


7.1 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 avisapapir	✗	Disse kan inneholde rester av metall, noe som kan forårsake overslag og brann.

7.2 Mikrobølger tining råd

Mikrobølger tining råd

In 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 dekkles med foliebiter som reflekterer mikrobølgene.

-  Bruk grytelapper eller -hansker når du tar mat ut av ovnen, for å unngå brannskår. Åpne alltid beholdere, popkornposer, stekeposer osv. vendt fra ansikt og hender for å unngå brannskår fra damp. Stå på litt avstand fra ovnsdøren når du åpner den, for å unngå brannskår fra damp og varme som kommer ut fra døråpningen. Del opp fylte bakervarer etter oppvarming for å slippe ut damp og unngå brannskår.

8. HVA DU GJØR HVIS


Hvis	Kontroll/råd . . .
Mikrobølgeovnen ikke virker som den skal?	<ul style="list-style-type: none"> • Sjekk sikringene i sikringskapet. • 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.
Mikrobølgegene 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.
Vil ikke døren åpne seg på grunn av strømbrudd?	<ul style="list-style-type: none"> • Åpne døren forsiktig ved å trekke utover nederst i høyre hjørne på dørglasset.

9. SPESIFIKASJONER


Nettspenning med vekselstrøm	220-240 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/kretsbytter for fordelingsledning	Minimum 16 A
Nødvendig vekselstrømsspenning:	Mikrobølge 1.4 kW
	Grill 0.85 kW
	Dobbel grill 2.20 kW
Utgangseffekt:	Mikrobølge 900 W (IEC 60705)
	Grill 800 W
Mikrobølgefrekvens	2450 MHz ¹⁾ (Gruppe 2/Klasse B)
Utvendige dimensjoner:	KMFD264TE 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. 19.5 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.

10. 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	52
2. INSTALLATION	56
3. PRODUKTÖVERSIKT	60
4. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING	61
5. ANVÄNDNING	62
6. TILLAGNINGSTABELLER	66
7. RÅD OCH TIPS	72
8. VAD GÖR JAG OM	74
9. SPECIFIKATIONER	75
10. MILJÖINFORMATION.....	75

DU STÅR I FOCUS

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

Besök vår webbplats för att:



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



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

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

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Vi förbehåller oss rätten till ändringar utan föregående meddelande.

1. ⚠️ VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

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 inte avsedd för bruk på orter över 2 000 m över havet.



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



WARNING!

Om luckan eller lucktätningarna är skadade, får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en behörig person.



WARNING!

Det är farligt för andra än en behörig person att utföra service eller reparation som innefattar borttagande av ett hölje som skyddar mot exponering av mikrovågsenergi.



WARNING!

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

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.

Använd endast mikrovågssäkra behållare och kärl.

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

Lämna inte ugnen utan uppsikt vid användning av engångsplast, papper eller andra lättantändliga matbehållare.

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.

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.

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

Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen kontrolleras före konsumtion, för att undvika brännskador.

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.

1.1 Skötsel och rengöring

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.

Ugnens insida:

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

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

Använd inte rengöringsmedel i sprejform till ugnens insida. Värm upp ugnen regelbundet med grillen.

Kvarlämnad mat eller fettstänk kan orsaka rök eller dålig lukt. 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.

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.

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.

Ställ:

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



VIKTIGA!

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.

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



VIKTIGA!

Ångtvätt får inte användas.

Mikrovågsugnen är avsedd att användas inbyggd.

Den här produkten och dess åtkomstbara delar blir varma under användningen. Ingen får vidröra värmeelementen.



VARNING!

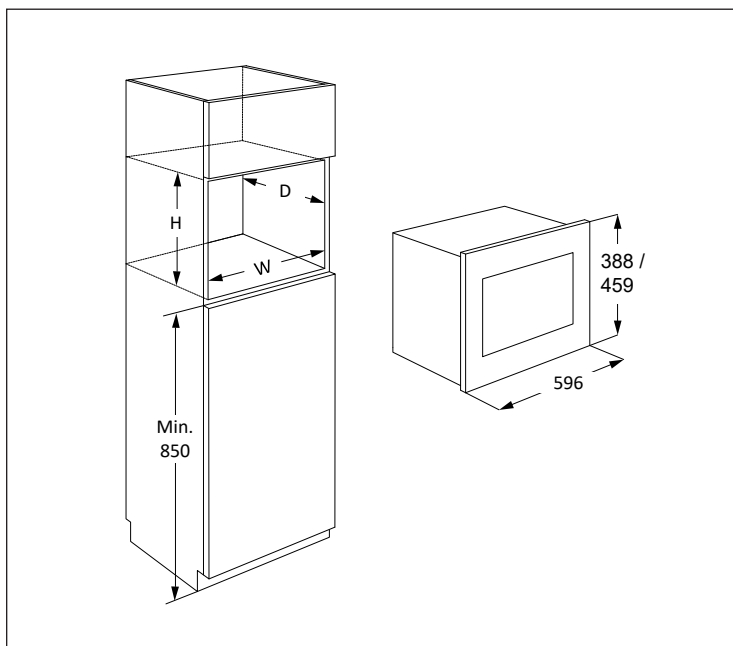
Håll barn borta från dörren och delar som de kan nå som kan bli varma när grillen används. Barn bör hållas på avstånd för att förhindra att de bränner sig.



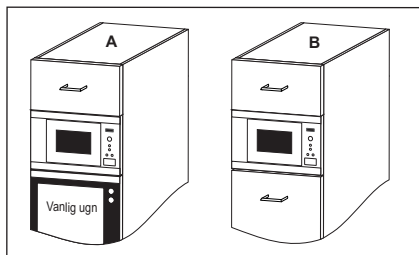
VIKTIGA!

Använd inte ugnrensmedel från handeln, ångtvätt, sträva rengöringsprodukter med slipverkan, något som innehåller natriumhydroxid eller skursvampar på någon del av mikrovågsugnen.

2. INSTALLATION



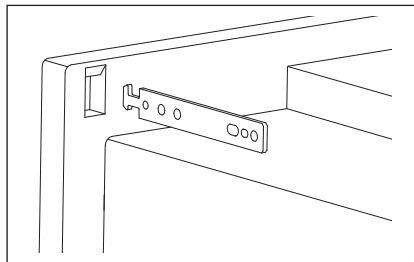
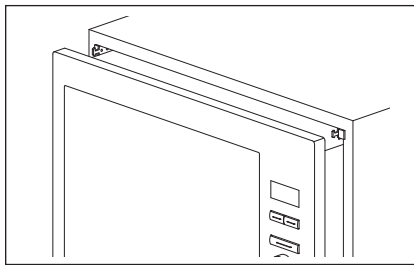
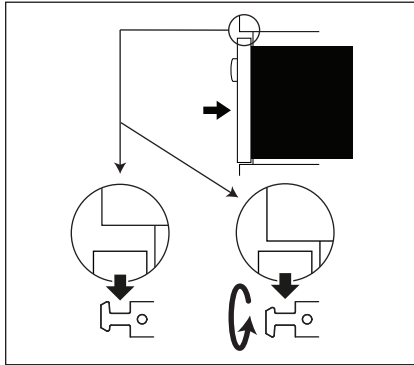
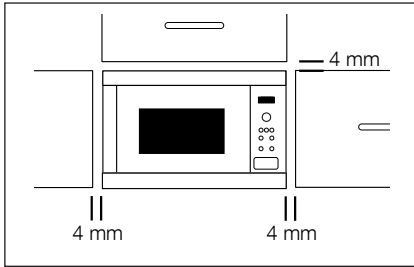
Om mikrovågsugnen installeras i läge A eller B:



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

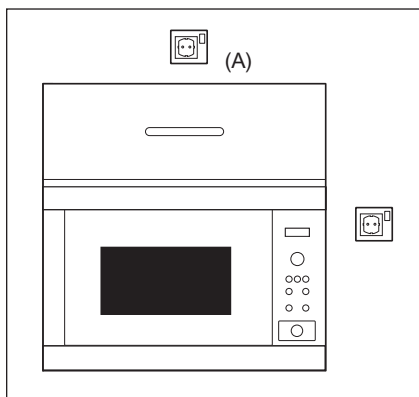
Mått i (mm)

2.1 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).

2.2 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.
- Strömsladden får endast bytas ut av en behörig elektriker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant, eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- 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 16 A.
- 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.
- Låt inte strömsladden löpa över heta eller vassa ytor, som t.ex. området kring varmluftsventilen på den bakre delen av ugnens ovansida.

2.3 Ytterligare råd

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.

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

Undvik att spilla och stoppa inte in föremål i dörrläsöppningarna eller ventilationsöppningarna. I händelse av spill: Stäng av och koppla ur ugnen omedelbart och kontakta en behörig ELECTROLUX-servicerepresentant.

Ändra aldrig ugnen på något sätt.

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:

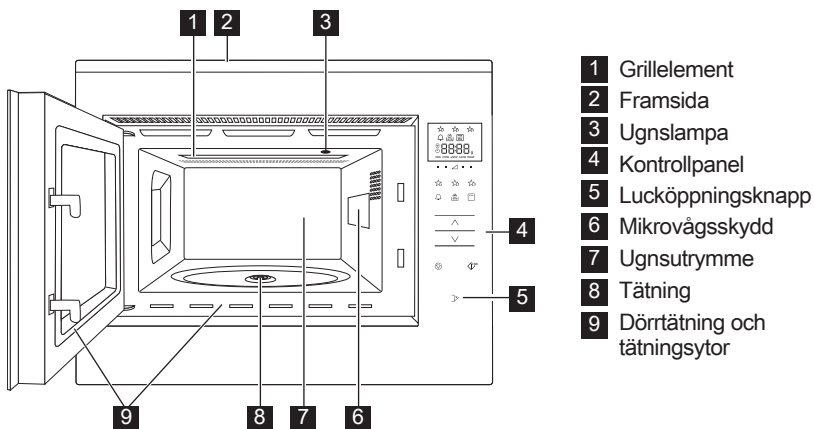
- Låt den roterande tallriken svalna innan den görs ren med vatten.
- Ställ inte het mat eller heta kärl på en kall roterande tallrik.
- Ställ inte kall mat eller kalla kärl på en het roterande tallrik.

Använd inte plastbehållare i mikrovågsugnen om ugnen fortfarande är varm efter att ha använts i något av lägena GRILL eller DUBBELGRILL 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.

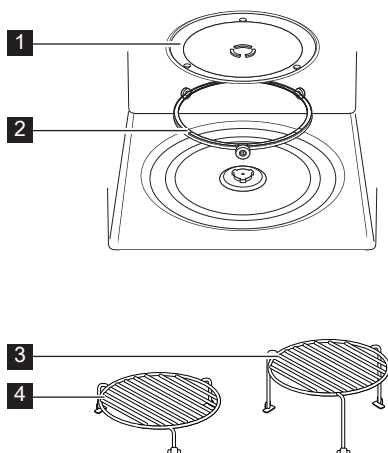
Varken tillverkaren eller återförsäljaren påtar sig något ansvar för skador på ugnen, eller personskador, som uppstår till följd av försummelse att utföra en korrekt elektrisk anslutning. Vattenånga eller vattendroppar kan tillfälligtvis uppstå på ugnsväggarna eller runt dörrtätningarna och tätningstorna.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

3. PRODUKTÖVERSIKT

3.1 Mikrovågsugn



3.2 Tillbehör



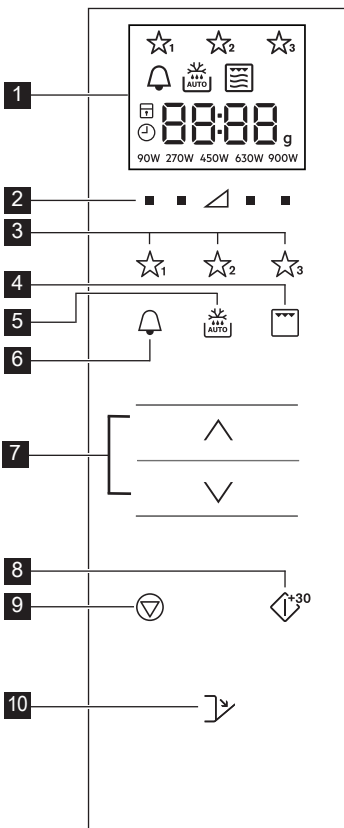
Kontrollera att följande tillbehör finns med:

- 1 Roterande tallrik
 - 2 Tallriksstöd
 - 3 Högt ställ
 - 4 Lågt ställ
- Placera tallriksstödet på botten av ugnsutrymmet.
 - Placera sedan den roterande tallriken på tallriksstödet.
 - För att undvika skador på den roterande tallriken måste du se till att tallriken lyfts fritt från den roterande tallriken när du tar ut dem ur ugnen.



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

3.3 Kontrollpanel



1 Kontrollpanel:



Favoriter



Kökstimer



Autoupptining



Grill



Dubbelgrill



Mikrovågor



Stopp/Avbryt



Barnlås



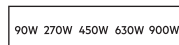
Klockinställning



Displaysegment



Vikt



Effektnivåer

2 Effektnivåknappar

3 Favoritknappar

4 Knapp för grill

5 Knapp för autoupptining

6 Knapp för kökstimer

7 Öka/Minska-knappar

8 Start/Bekräfta/Snabbstart-knapp

9 Stopp-knapp

10 Lucköppningsknapp

4. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

4.1 Inkoppling

När ugnen kopplas in för första gången har du möjlighet att ställa klockan. Ugnen har en 24-timmarsklocka.

1. Ugnen avger en pipsignal och alla displaysymbolerna tänds i en halv sekund.
Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna tills "on" eller "oFF" visas.
- 2a. För att stänga av klockan, tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna tills "oFF" visas och tryck sedan på **START**-knappen. Ugnen är klar att använda.

i Om du har stängt av klockan och vill slå på den igen, tryck på knappen **KÖKSTIMER** två gånger och följ 2b.

- 2b. För att slå på klockan, tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna tills "on" visas och tryck sedan på **START**-knappen.

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

1. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna att ställa in timvisningen.
2. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.
3. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna att ställa in minutvisningen.
4. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.

i När klockan är inställd kommer aktuell tid att visas i displayen.

4.2 Standby (Economy-läge)

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

Exempel: Om klockan inte har ställts in: Displayen släcks.

Öppna luckan eller tryck på någon knapp för att gå ur standby-läget.

Exempel: Om klockan har ställts in: Efter 5 minutersperioden, kommer tiden att visas.

4.3 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 knappen **KÖKSTIMER** två gånger.
2. Tryck på **START**-knappen.
3. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna tills "19" visas.
4. Tryck på **START**-knappen.
5. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna tills "50" visas.
6. Tryck på **START**-knappen.

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

1. Tryck på knappen **KÖKSTIMER** två gånger.
2. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna tills "OFF" visas.
3. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.

4.5 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.

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

5. ANVÄNDNING

5.1 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 **EFFEKTNIVÅ**-knappen till höger om triangeln tills "630 W" visas.
2. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna för att ange tiden.
3. Tryck på **START**-knappen.

i 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 **EFFEKTNIVÅ**-knapp intryckt tills den nya effektinställningen visas på displayen. För höga effektnivåer eller för långa tillagningstider kan överhettan maten och orsaka eldsvåda.

Om 900 W har valts är den maximala tiden som kan matas in 15 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.

Efter tillagning kommer den roterande tallriken att fortsätta att rotera tills kokkärlet återvänder till sitt ursprungliga startläge.

Ugnsutrymmets lampa förblir tänd tills fullbordan av rotationen, eller i 5 sekunder (beroende på vilket som är störst). Ugnen piper när det är klart. Om luckan öppnas under denna process, stannar rotationen.

5.2 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. 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

5.3 Minskad effektnivå

Tillagningssläge	Standardtid	Sänkt effektnivå
Mikrovågseffekt 900 W	15 minuter	Mikrovågseffekt 630 W
Grill	10 minuter	Grill 500 W
Doubbelgrill	10 minuter	Grill 500 W

5.4 Justera tillagningstiden under tillagning

Du kan justera tillagningstiden under tillagning.

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

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

5.5 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.

5.6 Kökstimer

För att ställa in kökstimern.

- Tryck på **KÖKSTIMER**-knappen.
- Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna för att ange tiden.
- Tryck på **START**-knappen. Timern startar automatiskt.

i Tiden kan utökas när timern är aktiverad genom att man trycker på **START**-knappen. Timerfunktionen kan bara användas när ugnen inte är igång.

5.7 Snabbstart

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

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

5.8 Stänga av ljudet

För att stänga av ljudet.

- Tryck på **KÖKSTIMER**-knappen 3 gånger tills "Soun" visas.
- Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna tills "oFF" visas.
- Tryck på **START**-knappen.

För att sätta på ljudet.

1. Tryck på **KÖKSTIMER**-knappen 3 gånger tills "Sound" visas.
2. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna tills "on" visas.
3. Tryck på **START**-knappen.

5.9 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.

5.10 Grill och Dubbelgrill

Denna mikrovågsugn har två tillagningslägen för grill.

Endast grill

Dubbelgrill (grill med mikrovågor)



VIKTIGT! Stället rekommenderas för grillning.

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

1. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna för att ange tiden.
2. Tryck på **GRILL**-knappen en gång för Dubbelgrill-läge (Grill + Mikrovågor) och tryck på **START**-knappen.
Tryck en gång till på **GRILL**-knappen för att välja Endast grill-läget.
3. Tryck på **START**-knappen.



I Dubbelgrill-läget är inte mikrovågseffekterna 90 W och 900 W tillgängliga. För att gå ur Dubbelgrill- eller Grill-läget, tryck på **GRILL**-knappen tills symbolen för enbart mikrovågor tänds på displayen.

5.11 Favoriter

Ugnen har 3 Favoritrecept.

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

Exempel: För att mjukgöra smör.

1. Tryck på **FAVORIT 1**-knappen en gång.
2. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna 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. 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. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna för att ange tiden.
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 **EFFEKTNIVÅ** 450 W och håll dem intryckta i 3 sekunder.
Favoriterna återställs till fabriksinställningarna.

5.12 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. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna 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. Tid/Effektjustering är inte tillgänglig i autoupptining.

6. TILLAGNINGSTABELLER

6.1 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> 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.</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.

6.2 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	kärfri hallonsylt

Tillvägagångssätt:

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

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Toppa med en skopa vaniljglass.

**WARNING!** 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 ☆₃. 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:

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

6.3 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.

6.4 Värma mat och dryck

Mat/Dryck	Mängd -g/ml-	Inställ- ning	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod
Mjök	1 kopp 150	Micro	900 W	1	täck inte över
Vatten	1 kopp 150	Micro	900 W	2	täck inte över
	6 koppar 900	Micro	900 W	8-10	täck inte över
	1 skål 1000	Micro	900 W	9-11	täck inte över
Upplägningsfat	400	Micro	900 W	4-6	stänk lite vatten över såsen över rör om efter halva tillagningstiden
Stuvning/soppa	200	Micro	900 W	1-2	täck över; rör om efter uppvärmning
Grönsaker	500	Micro	900 W	3-5	tillsätt vatten vid behov, täck över rör om efter halva uppvärmningstiden
Kött, 1 skiva ¹⁾	200	Micro	900 W	3	stryk på ett tunt lager sås överst och täck över
Fiskfilé ¹⁾	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 ¹⁾	50	Micro	900 W	½	täck över
Smälta choklad	100	Micro	450 W	3-4	rör om då och då

¹⁾från kyl temperatur

6.5 Upptining

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

6.6 Tillagning från fryst

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

6.7 Tillagning och grillning

Mat	Mängd -g-	Inställ- ning	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Broccoli/ Ärtor	500	Micro	900 W	6-8	dela upp i buketter, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen	-
Morötter	500	Micro	900 W	9-11	skär i skivor, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen	-
Stekar	1000	Micro Dubbelgrill	450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾	krydda efter smak, placera på ett lågt ställ och vänd efter ¹⁾	10
Rumpstek, två bitar	400	Grill Grill	450 W 450 W	10-11 ¹⁾ 10-11	placera rätten på det höga stället och vänd efter ¹⁾ krydda efter grillningen	
Färgsättning av gratänger		Grill		11-15	ställ formen på det låga stället	
Croque Monsieur	1 st.	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	placera 2 skivor bröd i det höga stället, täck ena ski- van med ost, tillaga ¹⁾ , placera den rostade skivan på den rostade skivan med ost, vänd och tillaga ²⁾	
Frost pizza	400	Micro Dubbelgrill	450 W 450 W	4-5 5-6	ställ pizzan på det låga stället	


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.


7. RÅD OCH TIPS

7.1 Redskap som tål mikrovågsugn

Tillagningskärl	Mikrovågs-säker	Säkerhetskommentarer
Aluminiumfolie/ foliebehållare	✓ / ✗	Små bitar aluminiumfolie kan användas för att skydda maten mot överhettning. Håll folien minst 2 cm från ugnsväggarna eftersom ljusbågar kan uppstå. Foliebehållare rekommenderas inte om de inte är specificerade av tillverkaren, följ anvisningarna noggrant.
Porslin och keramik	✓ / ✗	Porslin, lergods, glaserat lergods och benporslin är vanligtvis lämpligt, med undantag för de med metallisk dekoration.
Glasgods, exempelvis Pyrex ®	✓	Försiktighet ska iakttas vid användning av fint glasgods, eftersom det kan bräckas eller spricka om det värms upp plötsligt.
Metall	✗	Vi rekommenderar inte användning av tillagningsgods i metall, eftersom det bildar ljusbågar som kan leda till brand.
Plast/polystyren, exempelvis matbehållare	✓	Försiktighet måste iakttas eftersom en del behållare förviras, 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.

7.2 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	<p>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.</p> <p> VIKTIGT! Ägg ska inte värmas upp med mikrovågsenergi eftersom de kan explodera, även efter tillagningen är över, exempelvis pocherade, hårdkokta.</p>
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.

 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. 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.

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 tätningssytorna 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 elfasta 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.
Luckan öppnas inte på grund av strömavbrott?	<ul style="list-style-type: none"> • Öppna luckan genom att försiktigt dra utåt i luckglasets nedre högra hörn.

9. SPECIFIKATIONER


Växelspänning		220-240 V, 50 Hz, en-fas
Distributionssäkring/-relä		Minst 16 A
Växelströmseffekt som krävs:	Mikrovågsugn	1.4 kW
	Grill	0.85 kW
	Mikrovågsugn/Grill	2.20 kW
Uteffekt:	Mikrovågsugn	900 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Mikrovågsfrekvens		2450 MHz ¹⁾ (Grupp 2/Klass B)
Utvändigt mått:	KMFD264TE	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. 19.5 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. 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.

10. 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.

electrolux.com/shop



TINS-B249URRO

