

Thinking of you
Electrolux

Käyttöohje
Användarmanual

Mikroaaltouuni
Mikrovågsugn

EMS17215
EMS17216



We were thinking of you
when we made this product

FI

Tervetuloa Electroluxin maailmaan

Hyvä asiakkaamme, olet tehnyt hyvän päätöksen valitessasi ensiluokkaisen Electrolux-tuotteen, joka tuottaa sinulle varmasti paljon iloa tulevaisuudessa. Electrolux tarjoaa laajan valikoiman laadukkaita tuotteita, jotka helpottavat elämääsi. Pyydämme sinua tutustumaan uuden laitteesi käyttöohjeeseen, jotta voit käyttää sen kaikkia toimintoja ja saat siitä parhaan hyödyn.

S

Välkommen till Electrolux !

Du har valt en högklassig produkt från Electrolux som vi lovar kommer att göra livet lite enklare för dig! Du får lite mer tid över till annat och lite mer frihet att leva det liv du vill leva. Electrolux ambition är att tillhandahålla ett brett urval kvalitetsprodukter som kan förenkla ditt liv. För att du ska få största möjliga nytta och glädje av ditt nyförvärf föreslår vi att du börjar med att noggrant läsa igenom den här bruksanvisningen innan du använder produkten. Lycka till !

FI

Sisällysluettelo

Tärkeitä turvaohjeita	4
Tuotekuvaus	7
Ennen käyttöä	8
Käyttö	10
Ohjelmakaaviot	16
Reseptit	20
Hoito & puhdistus	23
Ongelmatilanteet . . .	24
Tekniset tiedot	24
Asennus	25
Ympäristöä koskevia tietoja	27
Takuu / Huolto	28

S

Innehåll

Säkerhetsinformation	29
Produktbeskrivning	32
Innan första användning	33
Skötsel	35
Programtabeller	41
Recept	45
Skötsel och rengöring	48
Vad gör jag om . . .	49
Specifikationer	49
Installation	50
Miljöinformation	52
Garanti / Kundtjänst	53



TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA: LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYÄ TULEVAA TARVETTA VARTEN

Tulipalon välttäminen

Mikroaaltouunia tulee valvoa käytön aikana. Liian suuri teho tai liian pitkä valmistusaika saattaa ylikuumentaa ruoan niin, että syttyy tulipalo.

Pistorasian on oltava helposti ulottuvilla, jotta laitteen virtajohto voidaan irrottaa pistorasiasta vaaratilanteessa. Virtalähteen on oltava tyyppiä 230 V (AC), 50 Hz, jossa on vähintään 10 A:n sulake tai 10 A:n sulake. On suositeltavaa, että laite kytketään virtapiiriin, johon ei ole kytketty muita laitteita.

Uunia ei saa säilyttää tai käyttää ulkona.

Jos kuumennettava ruoka alkaa savuta, ÄLÄ AVAA LUUKKUA. Katkaise virta, irrota uunin virtajohto seinäpistorasiasta ja odota, että ruoka lakkaa savuamasta. Luukun avaaminen ruoan savutessa saattaa aiheuttaa tulipalon. Käytä ainoastaan mikrouuninkestäviä astioita ja tarvikkeita. Uunia ei saa jättää ilman valvontaa, kun käytetään kertakäyttömuovisia, -paperisia tai muita palavia astioita. Puhdista aaltoputken 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 tai tuuletusaukkojen lähelle ei saa asettaa palavaa materiaalia.

Tuuletusaukkoja ei saa peittää. Ruoasta ja ruoan kääreistä on poistettava kaikki metalliset sulkimet, langat jne.

Metallipinnat voivat kipinöidä ja aiheuttaa tulipalon.

Mikroaaltouunilla ei saa kuumentaa oppopaistoon käytettävää rasvaa. Lämpötilaa ei voi säädellä ja öljy voi syttyä tuleen.

Popcornin valmistukseen on käytettävä erityisiä mikroaaltopopcorn-pakkauksia. Uunissa ei saa säilyttää ruokia tai muita tarvikkeita. Tarkista käynnistyksen jälkeen, että asetukset ovat oikeat ja että uuni toimii halutulla tavalla. Katso neuvoja käyttöohjeesta ja keittokirjaosasta.

Tapaturmien välttäminen



Vaara! Älä käytä uunia, jos se on vahingoittunut tai jos se ei toimi kunnolla. Tarkista seuraavat seikat ennen käyttöä:

- a) Luukku: varmista, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että se ei ole vinoissa tai vääntynyt.
- b) Saranat ja luukun turvalukitus: tarkista, että ne eivät ole rikki tai löysällä.
- c) Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat: varmista, että ne ovat ehjät.
- d) Uunin ja luukun sisäpuoli: varmista, että niissä ei ole kolhuja.
- e) Virtajohto ja pistoke: varmista, että ne ovat ehjät.

Älä koskaan säädä, korjaa tai muunna uunia itse. Muun kuin ammattitaitoisen asentajan on vaarallista suorittaa mitään huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joissa joudutaan irrottamaan mikroaalloilta suojaavia osia.

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

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

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

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

Sähköiskujen välttäminen

Laitteen koteloa ei saa koskaan irrottaa.

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

Virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.

Virtajohto ei saa koskettaa kuumia tai teräviä pintoja, kuten kuumaa tuuletusaukkoa ylhäällä uunin takana. Älä yritä vaihtaa uunin lamppua itse.

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

Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se on vaihdettava samanlaiseen erikoisjohdoton.

Virtajohtoon saa vaihtaa vain valtuutettu ELECTROLUX huolto-liike.

Räjähdyksen ja äkillisen kiehumisen välttäminen



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

Älä koskaan käytä suljettuja astioita. Poista kannet ja suojukset ennen käyttöä. Suljetut astiat voivat räjähtää paineen vaikutuksesta, vaikka uunin virta olisi jo katkaistu.

Nesteitä on kuumennettava varoen. On suositeltavaa käyttää leveäsuista astiaa, jotta kuplat pääsevät poistumaan helposti.

Juomien kuumennus mikroaaltouunissa voi johtaa kiehumiseen purkausmaisesti viiveellä, joten astiaa on käsiteltävä varoen.

Purkausmaisesti kiehuvan nesteen ja mahdollisten palovammojen estäminen:

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

Kananmunia ei saa kypsennää kuorineen eikä kovaksikeitettyjä kananmunia saa kuumentaa mikroaaltouunissa, sillä ne voivat räjähtää vielä mikroaaltokypsennyksen jälkeen. Kun kypsennetään tai lämmitetään kananmunia, joita ei ole vatkattu tai sekoitettu, keltuaisiin ja valkuaisiin on pisteltävä reikiä, etteivät ne räjähdä. Kovaksikeitetty kananmunat on kuorittava ja viipaloitava ennen kuin ne lämmitetään mikroaaltouunissa.

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

Palovammojen välttäminen

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

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

Astian lämpötila ei vastaa ruoan juoman lämpötilaa; tämän takia ruoan lämpötila on aina tarkistettava. Luukkua avattaessa on varottava kuumia höyryjä, jotka voivat aiheuttaa palovammoja. Täytetyt ruoat on viipaloitava kuumennuksen jälkeen, jotta höyry pääsee purkautumaan ja vältytään palovammoilta. Pidä lapset poissa luukun luota palovammojen välttämiseksi.

Lasten suojeleminen



Vaara! Lapset saavat käyttää uunia ilman valvontaa vain, jos he osaavat käyttää uunia turvallisesti ja ymmärtävät virheellisen käytön vaarat.

Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lapsille tai fyysisesti tai henkisesti vajaakuntoisille, aistirajoitteisille, kokemattomille tai tottumattomille henkilöille ilman heistä vastuullisen henkilön valvontaa tai tämän antamaa laitteen käyttökoulutusta.

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

Muita varoituksia



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

Toimintahäiriöiden ja vahingoittumisen välttäminen

Uunia ei saa käyttää tyhjänä

Kun käytetään ruskistusastiaa tai itsestään kuumenevaa pakkausta, sen alle on aina asetettava lämmönkestävä eriste kuten posliinilautanen, jotta pyörivä alusta tai alustan kannatin ei vahingoitu. Alustan käyttöohjeissa mainittua esikuumennusaikaa ei saa ylittää.

Älä käytä metallisia astioita, jotka heijastavat mikroaaltoja ja voivat kipinöidä. Uuniin ei saa laittaa tölkkejä.

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

Pyörivän alustan vahingoittumisen välttämiseksi:

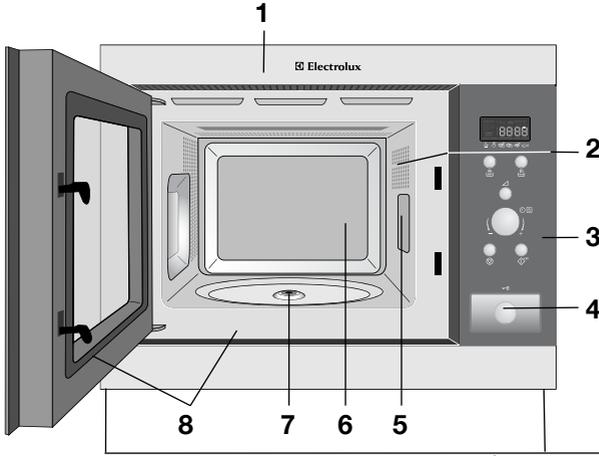
- Pyörivän alustan on annettava jäähtyä ennen kuin se puhdistetaan vedellä.
- Kylmälle alustalle ei saa asettaa kuumia ruokia tai astioita.
- Kuumalle alustalle ei saa asettaa kylmiä ruokia tai astioita.

Laitteen kotelon päällä ei saa olla mitään käytön aikana.

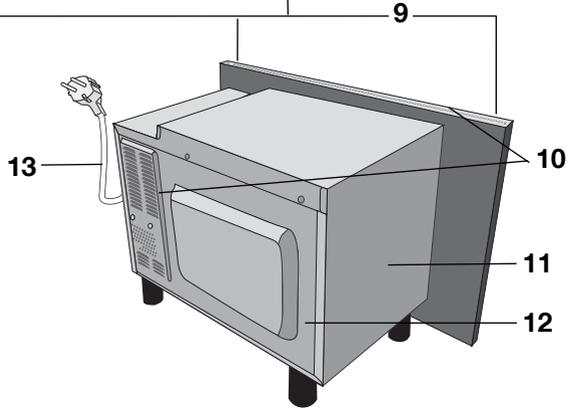
Huomautus:

Jos et osaa ottaa uunia käyttöön, ota yhteys valtuutettuun, pätevään sähköasentajaan. Valmistaja ja jälleenmyyjä eivät ota vastuuta uunin vahingoittumisesta tai henkilövahingoista, jotka seuraavat virheellisestä sähkökytkennästä. Uunin seinämiin sekä luukun tiivisteiden ja tiivistepintojen ympärille voi toisinaan tiivistyä kosteutta tai muodostua pisaroita. Tämä on normaalia eikä tarkoita, että mikroaaltoja vuotaisi laitteesta tai että se olisi epäkunnossa.

Tuotekuvas



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

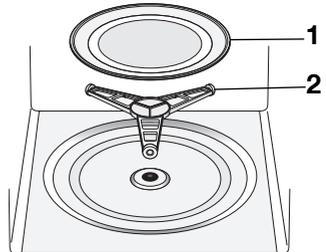


Tarkista, että uunin mukana on toimitettu seuraavat lisävarusteet:

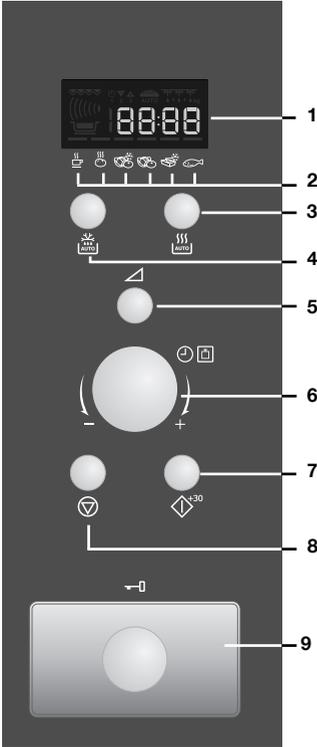
- (1) Pyörivä alusta (2) Alustan kannatin
- (3) 4 kiinnitsruuvia (ei kuvassa).

- Aseta alustan kannatin uunin pohjassa olevaan kiinnitysnapaan.
- Aseta pyörivä alusta alustan kannattimen päälle.
- Varmista, että astiat eivät osu pyörivän alustan reunaan, kun ne otetaan pois uunista. Muuten alusta voi vahingoittua.

HUOMAUTUS: Kun tilaat lisävarusteita, ilmoita jälleenmyyjälle tai valtuutetulle ELECTROLUX huololle tuotteen malli ja varaosa.



Ohjauspaneeli



1 Digitaalinäyttö merkkivalot



Mikroaallot



Kello



Ruuantaittovaiheet



Plus- ja miinustoiminnot



Automaattisulatus leipä



Automaattisulatus



Paino

2 AUTOMAATTIKYPSENNYS merkkivalot

3 AUTOMAATTIKYPSENNYS painike

4 AUTOMAATTISULATUS painike

5 TEHOASETUS painike

6 AJASTIN/PAINO säädin

7 START/+30 painike

8 STOP painike

9 LUUKUN AVAUS painike

Ennen käyttöä

Kellon asetus

Uunissa on 12 ja 24 tunnin kello.

Esimerkki:

Tunnin kellon asettaminen aikaan 11:30 (12 tunnin kell).

1. Kytke uunin virtajohto pistorasiaan.
2. Näyttö on:  .
3. Aseta tunnit kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.
4. Paina kerran START/+30-painiketta ja aseta minuutit kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.

5. Paina START/+30 painiketta.

6. Tarkista näyttö:  .

Tärkeää:

1. AJASTIN/PAINO säädintä voidaan kääntää sekä myötä- että vastapäivään.
2. Jos pysäytysnäppäintä kosketetaan, ajaksi asetetaan automaattisesti



Esimerkki:

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

1. Kytke uunin virtajohto pistorasiaan.
2. Näyttö on: .
3. Paina START/+30-painiketta.
Näyttö on: .
4. Aseta tunnit kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.
5. Paina kerran START/+30-painiketta ja aseta minuutit kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.
6. Paina START/+30-painiketta.
7. Tarkista näyttö: .

Tärkeää:

1. AJASTIN/PAINO säädintä voidaan kääntää sekä myötä- että vastapäivään.
2. Jos pysäytysnäppäintä kosketetaan, ajaksi asetetaan automaattisesti .

Ajan säätäminen kun kello on asetettu tai uuni**Esimerkki:**

Tunnin kellon asettaminen aikaan 11:45 (12 tunnin kell).

1. Avaa ovi.
2. Pidä START/+30-painiketta painettuna viiden sekunnin ajan. Uuni antaa äänimerkin. Aseta tunnit kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.
3. Paina kerran START/+30-painiketta ja aseta minuutit kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.
4. Paina START/+30-painiketta.
5. Tarkista näyttö: .

Esimerkki:

Tunnin kellon asettaminen aikaan 23:45 (24 tunnin kell).

1. Avaa ovi.
2. Pidä START/+30-painiketta painettuna viiden sekunnin ajan. Uuni antaa äänimerkin. Aseta tunnit kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.

3. Paina kerran START/+30-painiketta ja aseta minuutit kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.
4. Paina START/+30-painiketta.
5. Tarkista näyttö: .

Esimerkki:

Kellon muuttaminen 12 tunnin näytöstä 24 tunnin näyttöön tai päinvastoin.

1. Avaa ovi. Pidä START/+30-painiketta painettuna viiden sekunnin ajan. Uuni antaa äänimerkin. Paina kerran START/+30-painiketta ja aseta minuutit kääntämällä AJASTIN/PAINO-äänimerkin.

STOP-painikkeen käyttö

STOP-painikkeella voidaan:

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

**Turvalukitus**

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

Esimerkki: Turvalukituksen käyttöönotto

1. Paina STOP-painiketta 5 sekuntia.



Uuni antaa äänimerkin, ja näkyviin tulee "LOC":

**Huomautus:**

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

Neuvoja ja vinkkejä

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

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

On tärkeää käännellä, siirrellä tai hämmentää ruokaa tasaisen lämmön varmistamiseksi.

Seisonta-aika on välttämätön ruoan kypsyttämisen jälkeen, sillä sen aikana lämpö levitty tasaisesti kautta ruoan.

Ruokaa koskevia ominaisuuksia

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

Kypsytysmenetelmiä

Järjestele	Aseta ruoan paksuimmat osat astian ulko-osaa kohti. Esim. kanankoiivet.
Peitä	Käytä ilmareiällä varustettua mikroaaltokalvoa tai sopivaa kannetta.
Lävistä	Sellaisten ruokien pinta, joissa on kuori tai kalvo, on lävistettävä useissa kohdin ennen kypsyttämistä tai uudelleenlämmittämistä, sillä muuten voi kehittyä höyryä, joka aiheuttaa ruoan äkillisen ulospurkautumisen. esim. perunat, kala, kana, makkarat. Tärkeää: Kanamunia, esim. paistettuja ja kovaksi keitettyjä munia, ei saa kuumentaa mikroaaltoja käyttämällä, sillä ne voivat räjähtää vielä senkin jälkeen kun kypsyttäminen on suoritettu.
Hämmennä, kääntele ja siirtele	Tasaisen kypsyttämisen aikaansaamiseksi on ehdottoman tärkeää hämmentää, käännellä ja siirrellä ruokaa kypsyttämisen aikana. Muista aina hämmentää ja siirtele ulkosivuilla keskikohtaa kohti.
Seisota	Seisonta-aika on välttämätön kypsyttämisen jälkeen niin että lämpö jakautuu tasaisesti kautta koko ruoan.
Suojele	Jotkut sulatettavan pakasteen osista voivat lämmetä. Osat, joilla on taipumus lämmetä, voidaan suojata pieniä alumiinifoliopalasiasia käyttämällä. Nämä osat, kuten kanankoiivet ja -siivet, voidaan peittää pienin alumiinifoliopalasin, jotka heijastavat mikroaalloja.

Mikroaaltouunin kestävät keittoastiat

Ruoanvalmistusastiat	Sopivuus mikroaunissa käytettäväksi	Kommentteja
Alumiinifolio / folioastiat	✓ / ✗	Pientä alumiinifoliopalasta voidaan käyttää ruoan suojelemiseksi ylikuumennusta vastaan. Aseta folio vähintään 2 cm etäisyydelle uunin seinämistä, muuten voi aiheutua kipinöintiä. Folioastioita saa käyttää vain niiden valmistajan erityisestä suosituksesta, noudata tarkkaan annettuja ohjeita.
Ruskistusta varten tarkoitetut astiat	✓	Noudata aina valmistajan antamia ohjeita. Älä ylitä annettuja kuumennusaikoja. Ole hyvin varovainen, sillä nämä astiat voivat tulla hyvin kuumiksi.
Porsliini ja keramiikka	✓ / ✗	Porsliiniset astiat, saviastiat, lasitetusta keramiikasta ja luoporsliinista valmistetut astiat ovat yleensä sopivia käytettäväksi, mikäli niissä ei ole metallikoristelua.
Lasiastiat, esim. Pyrex ®	✓	On syytä noudattaa varovaisuutta hienosta lasista valmistettuja astioita käytettäessä, sillä ne voivat särkyä tai hajjeta 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 värittään.
Kelmu	✓	Ei saa koskettaa ruokaa ja on lävistettävä höyryn päästämiseksi ulos.
Pakaste/ paistopussit	✓	Täytyy lävistää höyryn päästämiseksi ulos. Varmista, että pussit sopivat käytettäväksi mikroaunissa. 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 metalliainetta, jotka voivat aiheuttaa 'kipinöintiä' ja syttymisen tuleen.

Mikroaallot kypsennys

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

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

Tehoasetukset

Uunissa on 6 tehoasetusta:

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

W = WATT, Teho

Esimerkki: Kun halutaan kuumentaa keittoa 2 minuutin ja 30 sekunnin ajan 560 W:n mikroaaltoteholla:

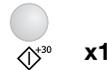
1. Paina TEHOASETUS painiketta kaksi kertaa.



2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 2:30 tulee näyttölle.



3. Paina START/+30 painiketta.



4. Tarkista näyttö:



Tärkeää:

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

Mikroaaltouunin käyttö

Manuaalisessa sulatuksessa (sulatus ilman automaattista sulatustoimintoa) on käytettävä 240 W:n tehoa. Näytössä näkyy sulatuksen symboli, kun tämä teho on valittu.

Huomautus:

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

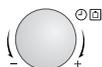
Keittiöajastin

Esimerkki: Keittiöajastimen asetus seitsemäksi minuutiksi.

1. Paina TEHOASETUS painiketta 7 kertaa.



2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 7:00 tulee näytölle.



3. Paina START/+30 painiketta.



4. Tarkista näyttö:

**Huomautus:**

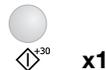
- Ajastin voidaan keskeyttää tilapäisesti painamalla STOP-painiketta. Ajastin voidaan käynnistää uudelleen painamalla START/+30-painiketta. Ajastintilasta voidaan poistua kokonaan painamalla uudelleen STOP-painiketta.

Lisää 30 sekuntia

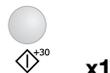
START/+30 painike mahdollistaa seuraavat kaksi toimintoa:

1. Pikakäynnistys

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

**2. Kypsennysajan pidentäminen**

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

**Huomautus:**

- Tätä toimintoa ei voida käyttää AUTOMAATTIKYSENNYS- tai AUTOMAATTISULATUSTOIMINTOJEN käytön aikana.

Plus- & miinustoiminnot

PLUS- ▲ ja MIINUSTOIMINTOJEN ▼ avulla voidaan vähentää tai lisätä kypsennysaikaa automaattiohjelmien käytön aikana.

Jos peruonoista halutaan kypsiä mutta silti kiinteitä, voidaan käyttää MIINUSTOIMINTOA ▼.

Jos taas halutaan, että perunat ovat hiukan pehmeämpiä, voidaan käyttää PLUSTOIMINTOA ▲.

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

1. Valitse haluttu valikko painamalla kaksi kertaa AUTOMAATTIKYSENNYS painiketta.

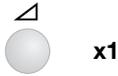


14 electrolux käyttö

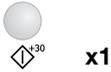
2. Kääntämällä AJASTIN/PAINO - säädintä kunnes 0,3 tulee näytölle.



3. Valitse PLUSTOIMINTO  painamalla tehopainiketta kerran.



4. Paina START/+30 painiketta.



5. Tarkista näyttö:



Huomautus:

Peruuta PLUS-/MIINUSTOIMINTO painamalla tehopainiketta kolme kertaa.

Jos valitset PLUS, näytössä näkyy .

Jos valitset MIINUS, näytössä näkyy .

Monivaihekypsennys

Enintään kolme peräkkäistä vaihetta voidaan ohjelmoida yhdistämällä MIKROAALTO.

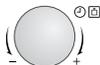
Esimerkki: Jos halutaan kypsentää 5 minuuttia 800 W:n teholla (vaihe 1) 16 minuuttia 240 W:n teholla (vaihe 2)

Vaihe 1

1. Paina TEHOASETUS painiketta kerran.



2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 5:00 tulee näytölle.



3. Tarkista näyttö:

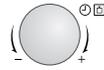


Vaihe 2

1. Paina TEHOASETUS painiketta 4 kertaa.



2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 16:00 tulee näytölle.



3. Paina START/+30 painiketta.



4. Tarkista näyttö:



Uuni kypsentää ensin 5 minuuttia 800 W:llä, sitten 16 minuuttia 240 W:llä.

Automaattikypsennys ja automaattisulatus asetus

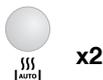
AUTOMAATTIKYPSENNYS tai AUTOMAATTISULATUS toiminto määrittää oikean kypsennystavan ja -ajan automaattisesti. Käytettävissä on 6 AUTOMAATTIKYPSENNYS valikkoa ja 2 AUTOMAATTISULATUS valikkoa.

Automaattikypsennys

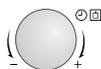
Ruoka	Symboli
Juoma	
Keitetyt Perunat/ Uuniperunat	
Pakastevihannekset	
Tuoreet Vihannekset	
Pakastetut Valmisateriat	
Kalafilee Kastikkeessa	

Esimerkki: Perunoiden (0,3 kg) valmistus.

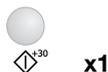
1. Valitse haluttu valikko painamalla kaksi kertaa AUTOMAATTIKYSENNYS painiketta.



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



3. Paina START/+30 painiketta.



4. Tarkista näyttö:



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

Automaattisulatus

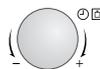
Ruoka	Symboli
Liha/Kala/Linnunliha	
Leipä	

Esimerkki: Automaattisulatus (0,2kg) leipä.

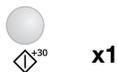
1. Valitse haluttu valikko painamalla kaksi kertaa AUTOMAATTISULATUS painiketta.



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



3. Paina START/+30 painiketta.



4. Tarkista näyttö:



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

Ohjelmakaaviot

Automaattikypsennys & automaattisulatus taulukot

Automaatti-kypsennys	Paino (taso) / Astiat	Painike	Valmistuskypsennys
Juoma (tee tai kahvi) 	1-4 kuppia 1 kuppi=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Aseta kuppi pyörivän alustan reunalle.
Keitetyt perunat ja uuniperunat 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Kulho ja kansi	 x2	<p>Keitetyt perunat: Kuori perunat ja paloittele ne tasakokoisiksi palasiksi.</p> <p>Uuniperunat: Valitse tasakokoisia perunoita ja pese ne.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aseta perunat kulhoon. • Lisää tarvittava määrä vettä (per 100 g) eli noin 2 rkl ja vähän suolaa. • Peitä kannella. • Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen. • Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.
Pakaste vihannekset 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Kulho ja kansi	 x3	<ul style="list-style-type: none"> • Lisää 100 g:aa kohti 1 rkl vettä ja suolaa maun mukaan. (Sienille ei tarvitse lisätä vettä.) • Peitä kannella. • Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen. • Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia. <p>Tärkeää: Jos pakastevihannekset ovat jäätyneet yhteen, aseta kypsennysasetukset itse.</p>
Tuoreet vihannekset 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Kulho ja kansi	 x4	<ul style="list-style-type: none"> • Paloittele pieniin osiin, esim. suikaleiksi, kuutioiksi tai viipaleiksi. • Lisää 100 g:aa kohti 1 rkl vettä ja suolaa maun mukaan. (Sienille ei tarvitse lisätä vettä.) • Peitä kannella. • Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen. • Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.
Pakastetut valmisateriat 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Kulho ja kansi	 x5	<ul style="list-style-type: none"> • Siirrä ruoka sopivaan mikroaaltouunin kestäväään astiaan. • Lisää tarvittaessa nestettä valmistajan ohjeiden mukaan. • Peitä kannella. • Kypsennä ilman kantta, jos valmistajan ohjeissa kehoitetaan näin. • Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen. • Sekoita kypsennyksen jälkeen ja anna lämmön tasaantua noin 2 minuuttia.
Kalafilee kastikkeessa 	0,4 - 1,2 kg* (100 g) Soikea uunivuoka ja leivinpaperia	 x6	<ul style="list-style-type: none"> • Katso "Kalafilee kastikkeessa" reseptit, sivu 18. * Ainesten kokonaispaino.

Tärkeää: Kylmäsäilytettävien ruokien alkulämpötilä on 5 °C, pakasteiden -18 °C.

Automaattisulatus	Paino (taso) / Astiat	Painike	Valmistuskypsennys
Liha, kala linnunliha  (Kokonainen kala, medalljongit, kalafileet, kanankoivet, rintafileet, jauheliha, pihvit, kyljykset, jauhelihapihvit, makkarat)	0,2 - 0,8 kg (100 g) Paistinvuoka	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Aseta ruoka paistinvuokaan pyörivän alustan keskelle. • Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka, järjestele se uudelleen ja erottele osiin. Suojaa ohuet osat ja lämpimät osat alumiinifoliolla. • Kääri sulattamisen jälkeen alumiinifolioon 15-45 minuutiksi, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan. Huomma: Ei sovellu kokonaisten lintujen kypsennykseen. • Jauheliha: Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka. Poista sulatetut osat, jos mahdollista.
Leipä 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Paistinvuoka	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Aseta kakkuvuokaan pyörivän alustan keskelle. 1,0 kg jaotellaan suoraan kääntölevylle. • Kun kuuluu äänimerkki, käännä, asettele uudelleen ja poista sulaneet palaset. • Peitä sulattamisen jälkeen alumiinifoliolla ja anna seistä 5 - 15 minuuttia, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan.

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

Huomaa:

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

Huomaa: Automaattisulatus

1. Pihvit ja kyljykset tulee pakastaa yhtenä kerroksena.
2. Jauheliha tulee pakastaa ohuena levynä.
3. Suojaa sulaneet osat kääntämisen jälkeen alumiinifolion suikaleilla.
4. Siipikarja on käsiteltävä välittömästi sulattamisen jälkeen.

Reseptejä automaattikypsennys

Kalafilee mausteisessa kastikkeessa

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	säilyketomaatteja (valutettuna)
40 g	80 g	120 g	maissia
4 g	8 g	12 g	chilikastiketta
12 g	24 g	36 g	sipulia (hienoksi silputtuna)
1 tl	1-2 tl	2 tl	punaviinietikkaa, sinappia, timjamia tai cayennepippuria
200 g	400 g	600g	kalafileetä suolaa

1. Sekoita kastikkeen ainekset.
2. Aseta kalafileet pyöreään uunivuokaan siten, että pyrstöt ovat keskellä. Ripottele päälle suolaa.
3. Levitä kastike kalafileiden päälle.
4. Peitä leivinpaperilla ja kypsennä AUTOMAATTIKYPSENNYS, "Kalafilee kastikkeessa".
5. Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.

Kalafilee currykastikkeessa

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	kalafileetä suolaa
40 g	80 g	120 g	banaania (viipaleina)
160 g	320 g	480 g	valmista currykastiketta

1. Aseta kalafileet pyöreään uunivuokaan siten, että pyrstöt ovat keskellä. Ripottele päälle suolaa.
2. Levitä kalafileiden päälle banaaniviipaleet ja currykastike.
3. Peitä leivinpaperilla ja kypsennä AUTOMAATTIKYPSENNYS, "Kalafilee kastikkeessa".
4. Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.

Valmistusaikataulukot

Käytetyt lyhenteet

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

Ruokien & juomien kuumennus

Ruoka/Juoma	Paino -g/ml-	Teho -Asetus-	Aika -Min-	Valmistus	
Maito	1 kuppi	150	800 W	noin. 1	älä peitä
Water	1 kuppi	150	800 W	1-2	älä peitä
	6 kuppia	900	800 W	10-12	älä peitä
	1 kannullinen	1000	800 W	11-13	älä peitä
	Tarjoilulautasia (Mhanneksia, lihaa ja lisukkeita)	400	800 W	3-6	lisää vettä kastikkeeseen, peitä, sekoita kerran lämmittämisen aikana
Lihapata / keitto	200	800 W	1-2	peitä, sekoita kuumennuksen jälkeen	

Ruokien & juomien kuumennus					
Ruoka/Juoma	Paino -g/ml-	Teho -Asetus-	Aika -Min-	Valmistus	
Vihannekset	200	800 W	2-3	lisää vettä, jos tarpeen, peitä, sekoita	
	500	800 W	4-5	puolivälissä lämmittämistä	
Liha, 1 viipale*	200	800 W	3-4	levitä ohut kerros kastiketta päälle ja peitä	
Kalafilee*	200	800 W	2-3	peitä	
Kakku, 1 viipale	150	400 W	1/2	asetä kakkuvuokaan	
Vauvan ruoka, 1 purkki	190	400 W	noin. 1	siirä mikrouunissa käytettäväksi sopivaan astiaan, sekoita hyvin lämmityksen jälkeen ja testaa lämpötila	
Margariinin tai voin sulatus*	50	800 W	1/2	peitä	
Suklaan sulatus	100	400 W	2-3	sekoita silloin tällöin	

* Jääkaappilämpöinen

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

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

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

Kypsennys liha & kala					
Ruoka	Paino -g-	Teho -Asetus-	Aika -Min-	Valmistus	Tasaantu- misaika -Min-
Paistit (porsas, vasikka, lammas)	1000 1500	800 W 800 W	19-21* 33-36*	mausta maun mukaan, asetä piirakkavuokaan käännä *:n jälkeen	10 10
Paahtopaisti (keskikypsä)	1000	800 W 400 W	9-11* 5-7	mausta maun mukaan, asetä piirakkavuokaan, käännä *:n jälkeen	10
Kalafilee	200	800 W	3-4	mausta maun mukaan, asetä vuokaan, peitä	3

Reseptit

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

Reseptien muokkaus mikroaaltouunia varten

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

Sienikeitto

Astia: Kannellinen 2 l:n kulho

Ainekset

200 g	herkkusieniä, viipaleina
50 g	sipuli, hienoksi silputtuna
300 ml	lihalientä
300 ml	kermaa
25 g	vehnä jauhoa
25 g	voita tai margariinia suolaa ja pippuria
1	kananmuna
150 g	ranskankermaa

Ratatouille

Astiat: Kannellinen 2 l:n kulho

Ainekset

5 rkl	oliiviöljyä
1	valkosipulinkynsi, murskattuna
50 g	sipuli, viipaleina
250 g	munakoisoa, kuutioina
200 g	kesäkurpitsaa, kuutioina
200 g	paprikaa, isoina kuutioina
75 g	fenkolia, isoina kuutioina
1	yrttinippu
200 g	äilöttyjä artisokan sydämiä, neljään osaan lohkotuina suolaa ja pippuria

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

1. Aseta vihannekset ja liemi kulhoon, peitä kannella ja kypsennä.
8-9 min. 800 W
 2. Sekoita kaikki ainekset tehosekoittimessa.
 3. Sekoita jauhot ja voi tahnaksi ja sekoita keittoon. Mausta suolalla ja pippurilla, peitä ja kypsennä. Sekoita kypsennyksen jälkeen.
4-6 min. 800 W
 4. Sekoita kananmunan keltuainen kermaan ja sekoita vähitellen keittoon. Kuumenna vähän aikaa, mutta älä anna kiehua.
1-2 min. 800 W
Seisota kypsyttyksen jälkeen noin 5 minuuttia.
1. Aseta oliiviöljy ja valkosipulinkynsi kulhoon. Lisää valmistellut vihannekset (paitsi artisokan sydämet) ja mausta pippurilla. Lisää yrttinippu, sekoita, peitä ja kypsennä. Sekoita kerran.
19-21 min. 800 W
Lisää artisokan sydämet 5 minuuttia ennen kypsennysajan loppua ja kuumenna.
 2. Mausta ratatouille maun mukaan suolalla ja pippurilla. Poista yrttinippu ennen tarjoilua. Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.

Merianturafileet

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

Ainekset

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

Zürichin vasikkapata

Astiat: Kannella varustettu 2 l:n kulho

Ainekset

600 g vasikanfileetä
10 g voita tai margariinia
50 g sipuli, hienoksi silputtuna
100 ml valkoviiniä
maustettu ruskituskastike, noin $\frac{1}{2}$ l kastiketta
300 ml kermaa
1 rkl persiljaa, silputtuna

Täytetty kinkku

Astiat: Kannellinen 2 l:n kulho
Soikea paistinvuoka n. 26 cm pitkä)

Ainekset

125 g lehtipinaattia, pilkottu
125 g tuorejuusto, rasvapitoisuus 20 %
40 g Emmental-juustoa, raastettua pippuria ja paprikaa
6 viipaleita keitettyä kinkkua (300 g)
125 ml vettä
125 ml kermaa
20 g vehnä jauhoa
20 g voita tai margariinia
10 g voita tai margariinia vuolan voiteluun

- Huuhtelee ja kuivaa kala. Poista ruodot.
- Leikkaa sitruuna ja tomaatit ohuiksi viipaleiksi.
- Voitele uunivuoka voilla. Aseta kalafileet vuokaan ja ripottele päälle kasvisöljyä.
- Sirottale päälle parsakaalia, aseta tomaattiviihapaleet päällimmäiseksi ja mausta. Aseta sitruunaviipaleet tomaattien päälle ja kaada valkoviini niiden päälle.
- Aseta pieniä voinokareita sitruunan päälle, peitä ja kypsytä.
16-19 min. 800 W
Seisota kypsytysten jälkeen noin 2 minuuttia.
- Leikkaa vasikanliha viipaleiksi.
- Voitele kulho voilla. Aseta liha ja sipuli kulhoon, peitä ja kypsytä. Sekoita kerran kypsennyksen aikana.
7-10 min. 800 W
- Lisää valkoviini, kastikeaines ja kerma, sekoita, peitä ja jatka kypsennystä. Sekoita silloin tällöin.
4-5 min. 800 W
- Sekoita kypsennyksen jälkeen, seisota noin 5 minuuttia. Koristele parsakaalilla.
- Sekoita pinaatti Emmental juustoon ja tuorejuusto, mausta sopivasti.
- Aseta ruokalusikallinen täytettä kullekin kinkkuviipaleelle ja pyöritä rullaksi. Kiinnitä puutikulla.
- Valmista béchamel-kastike seuraavalla tavalla: kaada vesi ja kerma kulhoon ja kuumenna.
3-4 min. 800 W
Suurusta jauho ja voi, lisää suuruste nesteeseen ja vatkaa, kunnes seos on tasainen. Peitä ja kypsytä, kunnes seos paksuntuu.
1 min. 800 W
Sekoita ja mausta.
- Kaada kastike voideltuun vuokaan, asettele kinkkurullat kastikkeeseen ja kypsennä kannen alla.
3-4 min. 800 W
Seisota kypsytysten jälkeen noin 5 minuuttia.

Lasagne

Astiat: Kannellinen 2 l:n kulho
Kannellinen matala, nelikulmainen uunivuoka (mitat noin 20 x 20 x 6 cm)

Ainekset

300 g tomaattipurkki
50 g kinkkua, pilkottuna
50 g sipuli, hienoksi silputtuna
1 valkosipulinkynsi, murskattuna
250 g jauhelihaa
2 rkl tomaattisostetta
suolaa ja pippuria
150 ml ranskankermaa
100 ml maitoa
50 g Parmesan-juustoa, raastettu
1 tsp hienonnettuja yrttejä
1 tsp oliiviöljyä
1 tsp ruokaöljyä vuoan voiteluun
125 g lasagne verde
1 rkl Parmesan-juustoa, raastettu

- Pilko tomaatit, sekoita kinkkuun ja sipuliin, valkosipuliin, jauhelihaan ja tomaattisoseeseen. Mausta, peitä ja kypsytä.
7-9 min. 800 W
- Sekoita ranskankerma maitoon, Parmesan-juustoon, yrtteihin, öljyyn ja mausteisiin.
- Voitele vuoka ja asettele vuoan pohjalle noin $\frac{1}{3}$ pastasta. Levitä puolet jauhelihaseoksesta pastan päälle ja kaada päälle vähän juustokastiketta. Toista ja aseta päällimmäiseksi loput pastat. Peitä pasta kastikkeella ja ripottele pinnalle parmesanjuustoa. Kypsennä kannen alla.
15-17 min. 560 W
Anna seistä kypsytämisen jälkeen noin 5-10 minuuttia.

Marjahyytelöä vaniljakastikkeessa

Astiat: Kannellinen 2 l:n kulho
Kannellinen 1 l:n kulho

Ainekset

150 g punaherukoita, pestynä ja perattuina
150 g mansikoita, pestynä ja perattuina
150 g vadelmia, pestynä ja perattuina
250ml valkoviiniä
100 g sokeria
50 ml sitruunamehua
8 liivatelehteä
300 ml maitoa
1/2 vaniljatanko
30 g sokeria
15 g maissijauhoa

- Säästä muutamia marjoja koristeeksi. Soseuta loput marjat valkoviinin kera. Aseta sose astiaan, peitä ja kuumenna.
7-9 min. 800 W
- Sekoita joukkoon sokeri ja sitruunamehu.
- Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä noin 10 minuuttia ja purista ne sitten kuiviksi. Lisää liivate kuumen soseen joukkoon ja sekoita, kunnes se on liuenut kokonaan. Pane hyytelö jääkaappiin ja anna hyytyä.
- Valmista vaniljakastike: Kaada maito toiseen astiaan. Halkaise vaniljatanko ja poista sisus. Sekoita sisus, sokeri ja maissijauho maitoon. Peitä ja kypsennä. Sekoita kypsennyksen aikana ja vielä lopussa.
3-4 min. 800 W
- Kumoa hyytelö tarjoiluvadille ja koristele lopuilla marjoilla. Kaada vaniljakastike hyytelön päälle.

Hoito & puhdistus



VAROITUS! ÄLÄ KÄYTÄ MIKROAALTOUUNIN MINKÄÄN OSIEN PUHDISTUKSEEN KAUPALLISIA UUNINPUHDISTUSAINEITA, HÖYRYPESUAINEITA, HANKAAVIA TAI KARKEITA PUHDISTUSAINEITA, NATRIUMHYDROKSIDIA SISÄLTÄVIÄ AINEITA TAI HANKAUSSIENÄ.

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

Uunin ulkopinta

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

Uunin säätimet

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

Uunin sisäpinta

1. Pyyhi roiskeet ja 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.
2. Varmista, ettei saippualliuosta tai vettä pääse seinämien pieniin tuuletusaukkoihin. Muutoin uuni voi vahingoittua.
3. Älä puhdista uunin sisäpintaa suihkutettavilla puhdistusaineilla.

Pyörivä alusta & alustan kannatin

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

Luuukku

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

Huomautus: Älä käytä höyrypesuria.

Automaattinen tehon vähennys

Huomautus:

Jos kypsennät ruokaa normaalin ajan vain 800 W:n teholla, uuni laskee tehoa automaattisesti ylikuumenemisen

välttämiseksi. (Mikroaaltoteho lasketaan 560 wattiin.) Suurin teho (560 W) voidaan asettaa uudelleen 90 sekunnin tauon jälkeen.

Kypsennystapa	Normaali aika	Vähennetty teho
Mikroaalto 800 W	20 minuuttia	Mikroaalto- 560 W

Ongelmatilanteet . . .

Oire	Tarkista/ohje
Laite ei toimi kunnolla ?	- Sulakerasian sulakkeet toimivat. - Talossa ei ole ollut sähkökatkoa. - Jos sulakkeet palavat toistuvasti, ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
Mikroaaltouunitoiminto ei toimi ?	- Luukku on suljettu kunnolla. - Luukun tiivisteet ja niiden pinnat ovat puhtaat. - KÄYNNISTYS-painiketta on painettu.
Pyörivä alusta ei pyöri ?	- Alustan kannatin on asetettu alustan napaan oikein. - Astia ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle. - Ruoka ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle ja estä sitä pyörimästä. - Pyörivän alustan alla olevassa syvennyksessä ei ole mitään.
Mikroaaltouunin virran katkaisu ei onnistu ?	- Eristä laite sulakerasiasta. - Ota yhteys valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon.
Uunin lamppu ei toimi ?	- Ota yhteys valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon. Uunin lampun saa vaihtaa vain valtuutettu ELECTROLUX-huolto.
Ruogan kuumeneminen ja kypsäminen kestää aikaisempaa kauemmin ?	- Aseta pitempi kypsennysaika (kaksinkertainen määrä = melkein kaksinkertainen aika) tai, - Jos ruoka on tavallista kylmempää, käännä se silloin tällöin tai, - Aseta suurempi teho.

Tekniset tiedot

Verkkovirta (AC)		: 230 V, 50 Hz, yksivaiheinen
Sulake/suojakatkaisin		: Vähintään 10 A
Vaadittu teho (AC):	Mikroaalto	: 1,2 kW
Lähtöteho:	Mikroaalto	: 800 W (IEC 60705)
Mikroaaltotaajuus		: 2450 MHz * (Ryhmän 2 / Luokan B)
Ulkomitat:	EMS17215	: 494 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
	EMS17216	: 594 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Sisämitat		: 285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **
Uunin tilavuus		: 17 litraa **
Pyörivä alusta		: ø 272 mm, lasia
Paino		: noin 16 kg
Uunin lamppu		: 25 W/240 - 250 V

* Tämä laite täyttää eurooppalaisen standardin EN55011 vaatimukset. Tämän standardin vaatimusten mukaisesti laite on luokiteltu ryhmän 2, luokan B laitteeksi.

Ryhmän 2 tarkoittaa, että laite tuottaa tarkoituksella radiotaajuusenergiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa ruoan kuumentamiseen. Luokan B laite on laite, joka soveltuu käytettäväksi kotitalousympäristössä.

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



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

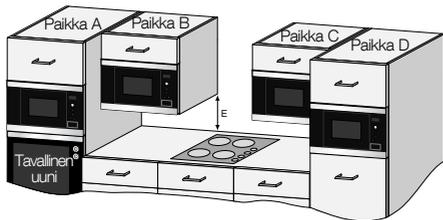
OIKEUS TEKNISET TIETOJEN MUUTOKSIIN PIDÄTETÄÄN OSANA JATKUVAA TUOTEKEHITYSTÄ.

Asennus

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

Paikka	Syvennyksen koko		
	W	D	H
A	560	550	360
B+C	462	300	350
	462	300	360
	560	300	350
	560	300	360
D	462	500	350
	462	500	360
	560	500	350
	560	500	360

Mitat millimetreinä



Laitteen asentaminen

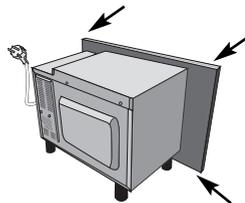
- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista huolellisesti, että laitteessa ei ole vaurioita.
- Tämä uuni on suunniteltu sopimaan 360 mm:n korkuiseen hyllyyn. Jos asennat laitteen 350 mm:n korkuiseen hyllyyn: Irrota uunin pohjassa olevat neljä jalkaa (kolme pitkää ja yksi lyhyt jalka). Asenna kolmen korkean jalan tilalle kolme lisävarustepakkauksessa olevaa jalkaa. Älä asenna mitään lyhyen jalan tilalle.

- Työnnä laitetta hyllyyn hitaasti (älä käytä liiallista voimaa), kunnes uunin etupaneeli on hyllyn etureunan kohdalla.
- Varmista, että laite on vakaa ja ettei se ole kallellaan. Varmista, että hyllyn yläreunan ja uunin etupaneelin yläreunan välissä on 4 mm:n rako (katso kuva).



Kiinnitysvaihtoehto 1:

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



Kiinnitysvaihtoehto 2:

Tutustu mikroaaltouunin mukana toimitettuun mallineeseen.

Laitteen turvallinen käyttö

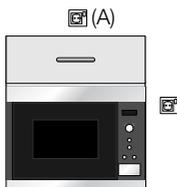
Jos mikroaaltouuni asennetaan paikkaan B tai C:

- Kalusteen on oltava vähintään 500 mm (E) työtason yläpuolella. Kaluste ei saa olla **suoraan** liedon yläpuolella.

- Tämä laite on testattu ja hyväksytty käytettäväksi vain kotitalouskäyttöön tarkoitettujen kaasu-, sähkö- ja induktiolesien lähellä.
- Mikroaaltouuni on oltava riittävän etäällä liedestä, jotta mikroaaltouuni, kaluste ja lisävarusteet eivät ylikuumentu.
- Älä kuumenna tyhjiä keittolevyjä, kun mikroaaltouuni on käynnissä.
- Ole erityisen varovainen käyttäessäsi mikroaaltouunia, kun liesi on toiminnassa.

Laitteen kytkeminen sähköverkkoon

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



- Kytke laite maadoitettuun seinäpistorasiaan (230 V, 50 Hz). Pistorasiassa on oltava vähintään 10 A:n sulake.
- **Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.**

- Kiinnitä virtajohtoon ennen asentamista narunpätkä, jotta se on helpompi kytkeä kohtaan (A), kun laite asennetaan.
- Kun asennat laitetta korkeareunaiseen hyllyyn, **ÄLÄ** anna virtajohdon liittyä.
- Virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.

Sähkökytkennät



VAARA: HUOLEHDI, ETTÄ KOTISI PISTORASIAST OVAT MAADOITETTUJA.

Valmistaja ei vastaa seurauksista, jos tämä turvatoimenpide laiminlyödään.

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

Ympäristöä koskevia tietoja

Pakkausmateriaalien ja vanhojen laitteiden hävittäminen ympäristöä kunnioittavalla tavalla

Pakkausmateriaalit

Electrolux-mikroaaltouunit on pakattava huolellisesti, jotta ne eivät vahingoittuisi kuljetuksen aikana. Pakkauksessa käytetään mahdollisimman vähän pakkausmateriaaleja. Pakkausmateriaalit (esim. päällysmuovi tai vaahtomuovi) voivat olla vaarallisia lapsille.

Tukehtumisvaara. Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta.

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

- ”PE” - polyeteeni, esim. päällysmuovi.
- ”PS” - polystyreeni, esim. pakkausmateriaalina (freoniton).
- ”PP” - polypropyleeni, esim. pakkaushihnat.

Pakkausmateriaalien uudelleenkäyttö säästää raaka-aineita ja vähentää jätteen määrää. Pakkausmateriaalit tulee viedä lähimpään kierrätyspisteeseen. Pyydä lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.

Vanhojen laitteiden hävittäminen

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

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

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

Takuu / Huolto

Huolto ja varaosat

Huollot, varaosatilaukset ja mahdolliset korjaukset on annettava valtuutetun huoltoliikkeen tehtäväksi. Lähimmän valtuutetun huoltoliikkeen numeron löydät soittamalla numeroon 0200-2662 **(0,16 e/min +pvm)**, tai katsomalla puhelinluettelon keltaisilta sivuilta kohdasta ”kodinkoneiden huoltoa”.

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

Kuluttajaneuvonta

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

Takuu

Tuotteen takuu-aika voidaan ilmoittaa erikseen. Ellei takuu-aikaa ole erikseen määritetty, noudatetaan vallitsevaa lainsäädäntöä ja kansallisia määräyksiä. Takuuehdot noudattavat vallitsevan lainsäädännön mukaisia yleisiä ehtoja. Ostokuitti säilytetään, koska takuun alkaminen määritetään ostopäivän mukaan. Korvaus huollosta voidaan periä myös takuu-aikana:

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

EU-maat

Laitteella on käyttömaan lainsäädännön mukainen takuu.

Kuljetusvauriot

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

Euroopan Takuu

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

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



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

Att undvika brandrisk

Mikrovågsugnen bör inte lämnas utan uppsikt under användning. För höga effektnivåer eller för långa tillagningstider kan överhettas maten och orsaka eldsvåda.

Det elektriska uttaget måste vara lätt åtkomligt så att enheten lätt kan kopplas ur i en nödsituation. Strömförsörjningen måste vara 230 V, 50 Hz, med minst 10 A säkring, eller minst 10 A distributionsrelä.

Vi rekommenderar att en separat strömkrets som enbart hör till denna enhet används.

Ugnen bör inte förvaras eller användas utomhus.

ÖPPNA INTE DÖRREN om mat som värms upp börjar ryka. Stäng av ugnen, dra ur sladden och vänta tills maten har slutat att ryka. Om du öppnar dörren medan maten ryker kan detta orsaka eldsvåda.

Använd endast mikrovågssäkra behållare och kärl.

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

Rengör mikrovågsskyddet, ugnsutrymmet, den roterande tallriken och tallriksstödet efter användning. Dessa måste vara torra och fettfria. Gammalt fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.

Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna.

Blockera inte ventilationsöppningarna. Ta bort alla metallförslutningar, påsklämmor etc. från mat och matförpackningar.

Svetsade metallytor kan orsaka eldsvåda. Använd inte mikrovågsugnen för att värma upp olja till fritering.

Temperaturen kan inte kontrolleras och ojan kan fatta eld.

Använd endast specialpopcorn för mikrovågsugnar, om du vill poppa popcorn. Förvara inte mat eller andra föremål inuti ugnen.

Kontrollera inställningarna när du har startat ugnen för att säkerställa att ugnen fungerar som du önskar.

Se motsvarande tips i handboken.

Att undvika risk för kroppsskada



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

Kontrollera följande före användning:

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

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

Använd inte ugnen med dörren öppen och ändra inte dörrlåset på något sätt.

Använd inte ugnen om det finns något föremål mellan dörrtätningen och tätningsytorna.

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

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

Att undvika risk för elektriska stötar

Du får inte under några omständigheter ta bort det yttre höljet.

Undvik att spilla eller stoppa in föremål i dörrlåsöppningarna eller ventilationsöppningarna. I händelse av spill, ska du stänga av och koppla ur ugnen omedelbart och ringa ELECTROLUX. Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska. Låt inte strömsladden löpa över heta eller vassa ytor, som t.ex. området kring varmluftsventilen på den bakre delen av ugnens ovansida.

Försök inte att byta ut ugnslampan själv, och låt inte heller någon som inte är auktoriserad av ELECTROLUX Service göra det. Om ugnslampan går sönder, ska du kontakta din återförsäljare eller ELECTROLUX. Om strömsladden till denna apparat skadas måste den bytas ut mot en specialsladd. Detta utbyte måste göras av ELECTROLUX.

Att undvika risk för explosion eller plötslig kokning



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

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

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

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

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

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

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

Att undvika risk för brännskador

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

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

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

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

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

Att undvika att barn använder mikrovågsugnen felaktigt



Varning: Låt endast barn använda ugnen utan uppsikt om de har fått tillräckliga instruktioner, så att barnet klarar av att använda ugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning.

Denna hushållsapparat är inte avsedd för personer (inklusive barn) med något fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller personer som saknar erfarenhet och kunskap, såvida de inte handleds eller har instruerats om apparatens användning av en person som ansvarar för deras säkerhet.

Håll barnen under uppsyn så att de inte leker med apparaten.

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

Andra varningar



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

Använd aldrig ugnen när den är tom. Om du använder en brunfärgande form eller ett självupphettande material bör du alltid placera en värmebeständig isolator, som t.ex. en porlinsallrik, under formen eller materialet för att undvika att skada den roterande tallriken vid värmeuppfästningen.

Den uppvärmningstid som anges i instruktionerna för formen får inte överskridas. Använd inte metallredskap, eftersom de återkastar mikrovågor och kan orsaka elektrisk smältning.

Ställ inte konservburkar i ugnen. Använd endast den roterande tallrik och det tallriksstöd som är utformat för denna ugn. Använd inte ugnen utan den roterande tallriken.

För att förhindra att den roterande tallriken går sönder:

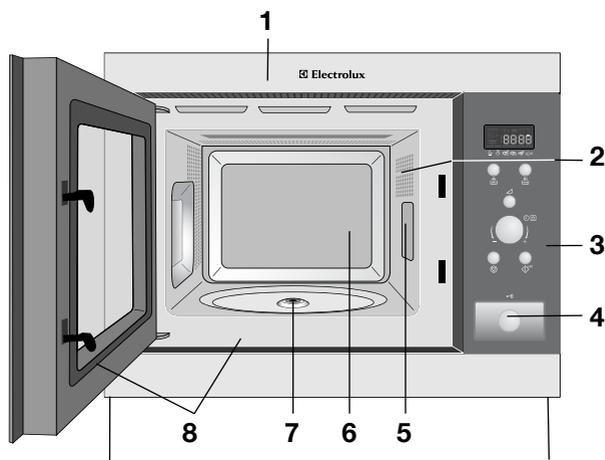
- (a) Låt den roterande tallriken svalna innan den görs ren med vatten.
- (b) Ställ inte het mat eller heta kärl på en kall roterande tallrik.
- (c) Ställ inte kall mat eller kalla kärl på en het roterande tallrik.

Ställ inte någonting på det yttre höljet under användning.

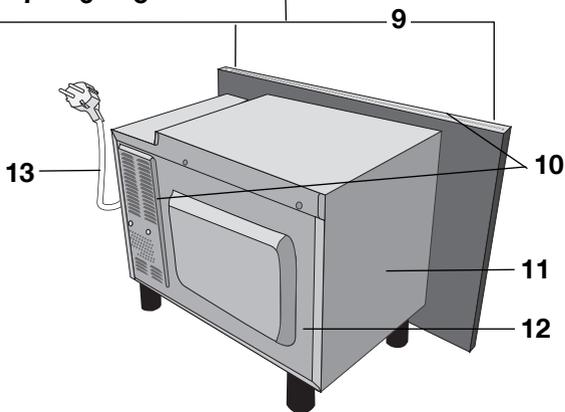
Obs:

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

Produktbeskrivning



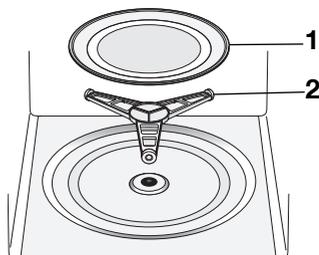
- 1 Framsida
- 2 Ugnslampa
- 3 Kontrollpanel
- 4 Knappen Dörröppning
- 5 Mikrovågsskydd
- 6 Ugnsutrymme
- 7 Tätning
- 8 Dörrtätning och tätningssytor
- 9 Fästpunkter (4 punkter)
- 10 Ventilationsöppningar
- 11 Yttre hölje
- 12 Bakre hölje
- 13 Elsladd



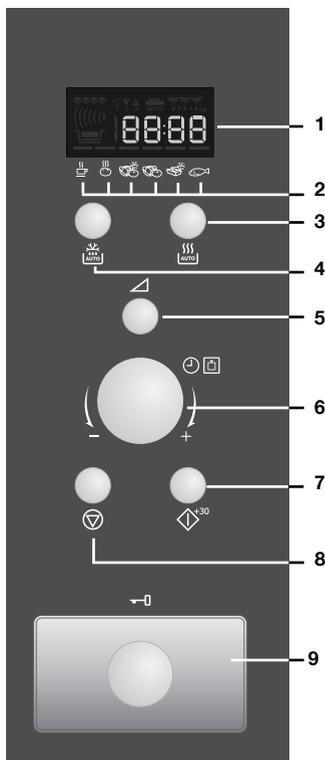
Kontrollera att följande tillbehör finns med:

- (1) Roterande tallrik (2) Tallriksstöd
 - (3) 4 Skruvar för festsättning (visas ej)
- Placera tallriksstödet i tätningen på botten av ugnsutrymmet.
 - Placera sedan den roterande tallriken på tallriksstödet.
 - För att undvika skador på den roterande tallriken, bör du se till så att tallrikar eller behållare inte kommer emot den roterande tallrikens kant när du tar ut dem ur ugnen.

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



Kontrollpanel



1 Digital display indikatorer



mikrovågor



Autoupptining bröd



Klockan



Autoupptining



Olika stadier under matlagningen



Vikt



Plus/Minus

2 Indikatorer AUTOTILLAGNING

3 Knappen AUTOTILLAGNING

4 Knappen AUTOUPPTINING

5 Knappen UGNENS EFFEKTIVNIVÅ

6 Vredet TIMER/VIKT

7 Knappen START/+30

8 Knappen STOP

9 Knappen DÖRRÖPPNING

Innan första användning

Inställning av klockan

Ugnens klocka har 12 och 24-timmarsklocka.

Exempel:

Att ställa in klockan på 11:30 (12-timmarsklocka).

1. Sätt i kontakten i vägguttaget.
2. Displayen är: .
3. Justera timmarna genom att vrida knappen TIMER/VIKT.
4. Justera minuterna genom att trycka en gång på knappen START/+30 och vrida knappen TIMER/VIKT.

5. Tryck på START/+30-knappen.

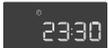
6. Kontrollera displayen: .

Viktigt:

1. Du kan vrida TIMER/VIKT-vredet medsols eller motsols.
2. Om du trycker på stoppknappen ställs tiden automatiskt in på .

Exempel:

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

1. Sätt i kontakten i vägguttaget.
2. Displayen är: .
3. Tryck på START/+30-knappen.
Displayen är: .
4. Justera timmarna genom att vrida knappen TIMER/VIKT.
5. Justera minuterna genom att trycka en gång på knappen START/+30 och vrida knappen TIMER/VIKT.
6. Tryck på START/+30-knappen.
7. Kontrollera displayen: .

Viktigt:

1. Du kan vrida TIMER/VIKT-vredet medsols eller motsols.
2. Om du trycker på stoppknappen ställs tiden automatiskt in på .

Justera tiden när klockan ställs**Exempel:**

Att ställa in klockan på 11:45 (12-timmarsklocka).

1. Öppna dörren.
2. Tryck och håll in knappen START/+30 i fem sekunder. Ugnen piper. Vrid knappen TIMER/VIKT och justera timmarna.
3. Tryck en gång på knappen START/+30 och vrid knappen TIMER/VIKT för att justera minuterna.
4. Tryck på START/+30-knappen.
5. Kontrollera displayen: .

Exempel:

Att ställa in klockan på 23:45 (24-timmarsklocka).

1. Öppna dörren.
2. Tryck och håll in knappen START/+30 i fem sekunder. Ugnen piper. Vrid knappen TIMER/VIKT och justera timmarna.
3. Tryck en gång på knappen START/+30 och vrid knappen TIMER/VIKT för att justera minuterna.
4. Tryck på START/+30-knappen.
5. Kontrollera displayen: .

Exempel:

Ändra klockan från 12 timmar till 24 timmar eller från 24 timmar till 12 timmar.

1. Öppna dörren. Tryck och håll in knappen START/+30 i fem sekunder. Ugnen piper. Tryck en gång på knappen START/+30 och vrid knappen TIMER/VIKT för att justera timmarna.

Använda STOP-knappen

Använd STOP-knappen för att:

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

**Barnlås**

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

Exempel: Ställa in barnlåset.

1. Håll STOP intryckt i 5 sekunder.



Ugnen piper och 'LOC' visas på displayen.

**Viktigt:**

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

Mikrovågor tillagning råd

För att koka/tina upp mat i en mikrovågsugnen måste mikrovågsenergin kunna passera behållaren för att penetrera maten. Därför är det viktigt att välja lämpligt tillagningsgods.

Runda/ovala fat är att föredra framför fyrkantiga/avlånga, eftersom maten i hörnorna tenderar att bli överkokt.

Det är viktigt att vända, ordna om eller röra om maten för att säkra jämn uppvärmning.

Hålltid är nödvändigt efter tillagning, eftersom det gör det möjligt för värmen att sprida sig jämnt genom maten.

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

Tillagningstekniker	
Ordning	Placera de tjockaste delarna av maten mot fatets yttre kant. exempelvis kycklinglår.
Skydd	Använd ventilerad mikrovågsfilm eller passande lock.
Stick hål på	Mat med skal, skinn eller membran måste genomborras på flera platser innan tillagning eller återuppvärmning, eftersom ånga byggs upp som kan leda till att maten exploderar. exempelvis potatis, fisk, kyckling, korv. Viktigt: <i>Ägg ska inte värmas upp med mikrovågsenergi eftersom de kan explodera, även efter tillagningen är över, exempelvis pocherade, hårdkokta.</i>
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	Hålltid är nödvändigt efter kokning för att göra det möjligt för värmen att sprida sig jämnt genom maten.
Skydd	En del områden i maten som tinas upp kan bli varma. Varma områden kan skyddas med små bitar folie, som reflekterar mikrovågor, exempelvis ben och vingar på en kyckling.

Redskap som tål mikrovågsugn

Säkerhetskommentarer	När till gäller	Mikrovågstillagningsgods
Aluminiumfolie / foliebehållare	✓ / ✗	Små bitar aluminiumfolie kan användas för att skydda maten mot överhettning. Håll folien minst 2 cm från ugnsväggarna eftersom ljusbågar kan uppstå. Foliebehållare rekommenderas inte om de inte är specificerade av tillverkaren, följ anvisningarna noggrant.
Browningfat	✓	Följ alltid tillverkarens anvisningar. Överskrid inte angivna uppvärmningstider. Var mycket försiktig eftersom dessa fat blir mycket heta.
Porslin och keramik	✓ / ✗	Porslin, lergods, glaserat lergods och ben är vanligtvis lämpligt, med lämpligt, med undantag för de med metalliska 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 mattbehållare	✓	Försiktighet måste iakttas eftersom en del behållare förvrids, smälter eller missfärgas vid höga temperaturer.
Fästfolie	✓	Får inte beröra maten och måste genomborras för att låta ånga komma ut.
Frys- / stekpåsar	✓	Måste genomborras för att låta ånga komma ut. Kontrollera att påsarna är lämpliga för mikrovåg. Använd inte plast- eller metallband eftersom de kan smälta eller fatta eld på grund av ljusbågsbildning.
Papper - plåtkoppar och kökspapper	✓	Använd endast för uppvärmning eller för att absorbera fukt. Försiktighet måste iakttas eftersom överhettning kan orsaka brand.
Halm- och träbehållare	✓	Var alltid uppmärksam på ugnen när du använder dessa material, eftersom överhettning kan orsaka brand.
Returpapper och tidningar	✗	Kan innehålla extrakt av färg vilket kan orsaka ljusbågsbildning och leda till brand.

Mikrovågor tillagning

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

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

Mikrovågsugnsens effektnivå

Din ugn har 6 effektnivåer:

Effektinställning	Föreslagen användning
800 W / HÖGT	Används för snabb tillagning eller återuppvärmning av t.ex. soppor, grytor, burkmat, varma drycker, grönsaker, fisk etc.
560 W	Används för längre tillagning av kompakt mat som t.ex. stekar, köttfärslimpa och portionsrätter, men även för känsliga maträtter som t.ex. ostsås och sockerkaka. Vid denna lägre inställning kokar inte såsen över och maten kommer att tillagas jämnt utan att bli överkokt på sidorna.
400 W	För kompakt mat som behöver lång tillagningstid när den tillagas på vanligt sätt, t.ex. köttströter. Vi rekommenderar att du använder denna effektinställning för att säkerställa att köttet inte blir segt.
240 W / UPPTNING	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 (klimpar) och till att koka äggkräm.
80 W	För försiktig upptining, av t.ex. gräddtårter eller bakverk.
0 W	Vilotid/ägglocka.

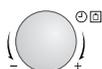
W = WATT

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

1. Tryck två gånger på UGNENS EFFEKTNIVÅ knapp.



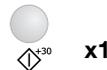
2. Välj effekt genom att vrida på knappen TIMER/VIKT två gånger medsols eller motsols en 2:30 displayen.



Tina manuellt

Använd 240 W för att tina manuellt (utan att använda den automatiska tiningfunktionen). Tiningssymbolen visas på displayen när den här effektnivån väljs.

3. Tryck på START/+30-knappen.



4. Kontrollera displayen:



Viktigt:

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

Viktigt:

- När dörren öppnas under tillagningsprocessen, stannar tillagningstiden på den digitala displayen automatiskt. Tillagningstiden börjar åter räknas ner när dörren stängs och knappen START/+30 trycks in.
- Om du vill ta reda på effektnivån under tillagningen trycker du på knappen UGNENS EFFEKTNIVÅ.
- Öka eller minska tillagningstiden genom att vrida på knappen TIMER/VIKT under tillagningen.
- Ändra effektnivån genom att trycka på effektknappen under tillagningen.
- Tryck två gånger på stoppknappen för att avbryta ett program under tillagningen

Äggklocka

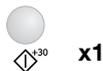
Exempel: Ställa in äggklockan på sju minuter.

- Tryck på UGNENS EFFEKTNIVÅ-knappen 7 gånger.



- Välj effekt genom att vrida på knappen TIMER/VIKT två gånger medsols eller motsols en 7:00 displayen.

- Tryck på START/+30-knappen.



- Kontrollera displayen:

**Viktigt:**

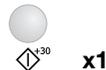
- Tryck på STOP-knappen för att pausa äggklockan. Tryck på START/+30 för att starta äggklockan igen eller tryck på STOP-knappen för att avbryta.

Tillsätt 30 sekunder

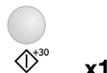
Knappen START/+30 ger dig möjlighet att använda följande två funktioner:

1. Direktstart

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

**2. Utöka tillagningstiden**

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

**Viktigt:**

- Funktionen kan inte användas när AUTOTILLAGNING eller AUTOUPPTINING används.

Plus & minus

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

Använd MINUS  om du föredrar koka potatisar som är lite hårdare.

Använd PLUS  om du föredrar koka potatisar som är lite mjukare.

Exempel: Koka 0,3 kg potatis mjuka.

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



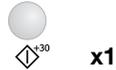
2. Vrida TIMER/VIKT-knappen till 0.3 displayen.



3. Tryck en gång på effektknappen för att välja PLUS .



4. Tryck på START/+30-knappen.



5. Kontrollera displayen:



Viktigt:

Tryck på effektknappen 3 gånger för att avaktivera PLUS/MINUS.

Om du väljer PLUS visar displayen .

Om du väljer MINUS visar displayen .

Flerstegstillagning

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

Exempel: För att tillaga:

5 minuter med effekt 800 W (steg 1)

16 minuter med effekt 240 W (steg 2)

Steg 1

1. Tryck en gång på UGNENS EFFEKTNIVÅ knapp.



2. Välj effekt genom att vrida på knappen TIMER/VIKT två gånger medsols eller motsols en 5:00 displayen.



3. Kontrollera displayen:

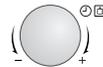


Steg 2

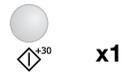
1. Tryck 4 gånger på UGNENS EFFEKTNIVÅ knapp.



2. Välj effekt genom att vrida på knappen TIMER/VIKT två gånger medsols eller motsols en 16:00 displayen.



3. Tryck på START/+30-knappen.



4. Kontrollera displayen:



Ugnen börjar tillaga i 5 minuter med effekten 800 W och fortsätter sedan i 16 minuter med 240 W.

Autotillagnings & autoupptinings användning

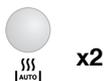
Med AUTOTILLAGNING och AUTOUPPTINING räknas rätt tillagningssätt och tillagningstid ut automatiskt. Du kan välja mellan 6 AUTOTILLAGNINGSMenyer och 2 AUTOUPPTININGS-menyer.

Autotillagning

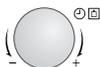
Autotillagning	Symbol
Dryck	
Kokt Potatis/ Bakad Potatis	
Frysta Grönsaker	
Färska Grönsaker	
Frusna Färdigrätter Somrömingbara Rätter	
Fiskfilé Med Sås	

Exempel: Koka 0.3 kg potatis.

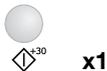
- Välj den meny som ska användas genom att trycka på AUTOTILLAGNINGSKnappen sju gånger.



- Vrida TIMER/VIKT-knappen till 0.3 displayen.



- Tryck på START/+30-knappen.



- Kontrollera displayen:



När det är dags att utföra en åtgärd (t.ex. vända på maten) stannar ugnen och en ljudsignal hörs, samtidigt som återstående tillagningstid och en indikator blinkar på displayen.

Tryck på knappen START/+30 för att återuppta tillagningen. Programmet avbryts automatiskt när den automatiska tillagningstiden är slut. Klockan ljuder och kastrullsymbolen blinkar. Efter en minut ljuder en påminnelse signal, sedan återgår displayen till klockan.

Autoupptinings

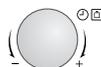
Autoupptinings	Symbol
Kött/Fisk/Fågel	
Bröd	

Exempel: Upptining av 0.2 kg bröd.

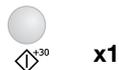
- Välj den meny som ska användas genom att trycka på AUTOUPPTININGSKnappen sju gånger.



- Vrid TIMER/VIKT-knappen till 0.2 displayen.



- Tryck på START/+30-knappen.



- Kontrollera displayen:



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

Programtabeller

Tabeller för Autotillagning & Autoupptining

Autotillagning gsnr	Vikt (ökningseenhet)/Kärl	Knapp	Tillvägagångssätt
Dryck (Te/kaffe) 	1-4 koppar 1 kopp=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Ställ koppen mot utkanten av den roterande tallriken.
Kokt och bakad potatis 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Skål och lock	 x2	<p>Kokt potatis: Skala potatisen och skär den i delar som är ungefär lika stora.</p> <p>Bakad potatis: Välj ut några potatisar av ungefär samma storlek och skölj dem.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lägg de potatisar som ska kokas eller bakas i en skål. • Tillsätt den mängd vatten som krävs (per 100 g), cirka 2 msk och lite salt. • Täck över med ett lock. • Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs. • Låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen.
Frysta grönsaker 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Skål och lock	 x3	<ul style="list-style-type: none"> • Tillsätt 1 msk vatten per 100 g och salt efter smak. (För svamp krävs inget extra vatten.) • Täck över med ett lock. • Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs. • Låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen. <p>Viktigt: Om frusna grönsaker har frusit ihop bör du tillaga dem manuellt.</p>
Färska grönsaker 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Skål och lock	 x4	<ul style="list-style-type: none"> • Skär dem i små delar, t.ex. strimlor, täningar eller skivor. • Tillsätt 1 msk vatten per 100 g och salt efter smak. (För svamp krävs inget extra vatten.) • Täck över med ett lock. • Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs. • Låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen.
Frusna färdigrätter omröringsbara rätter (omröringsbara) 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Skål och lock	 x5	<ul style="list-style-type: none"> • Lägg över maträtten i en lämplig mikrovågssäker form. • Tillsätt vätska om tillverkaren rekommenderar det. • Täck över med ett lock. • Tillaga utan lock om tillverkaren rekommenderar dig att göra det. • Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs. • Rör om och låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen.
Fiskfilé med sås 	0,4 - 1,2 kg* (100 g) Gratängform med mikrovågssfolie	 x6	<ul style="list-style-type: none"> • Se recept på "Fiskfilé med sås" på sidan 43. <p>* Total vikt för alla ingredienser.</p>

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

Autoupptining snr	Vikt (ökningseenhet)/Kärl	Knapp	Tillvägagångssätt
Kött, fisk, fågel  (Hel fisk, fiskkotletter, fiskfiléer, kycklinglår, kycklingfiléer, köttfärs, filéer, kotletter, hamburgare och korvar)	0,2 - 0,8 kg (100 g) Pajform	 x1	<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. Viktigt: Inte tillämpligt för hel fågel. • Köttfärs Vänd på maten när ljudsignalen hörs. Ta bort de delar som tinat, om det går.
Bröd   AUTO	0,1 - 1,0 kg (100 g) Pajform	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Lägg brödet i en pajform och ställ formen mitt på den roterande tallriken. 1,0 kg kan fördelas direkt på den roterande tallriken. fördelas 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.

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

Viktigt:

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

Viktigt: Autoupptining

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

Recept för Autotillagning

Fiskfilé med pikant sås

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	burktomater (avrunna)
40 g	80 g	120 g	majs
4 g	8 g	12 g	chilisås
12 g	24 g	36 g	lök (finhackad)
1 tsk	1-2 tsk	2 tsk	rödvinsvinäger, senap, timjan i kajennpeppar
200 g	400 g	600 g	fiskfilé
			salt

Fiskfilé med currysås

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	fiskfilé
			salt
40 g	80 g	120 g	banan (skivad)
160 g	320 g	480 g	färdig currysås

1. Blanda ingredienserna till såsen.
2. Lägg fiskfilén i en rund gratängform med de tunna ändarna vända mot mitten och strö över salt.
3. Häll såsen över fiskfilén.
4. Täck över med mikrovågsfolie och tillaga med AUTOTILLAGNING "Fiskfilé med sås".
5. Låt maten stå i cirka 2 minuter efter tillagning.

1. Lägg fiskfilén i en rund gratängform med de tunna ändarna vända mot mitten och strö över salt.
2. Sprid ut bananen och currysåsen över fiskfilén.
3. Täck över med mikrovågsfolie och tillaga med AUTOTILLAGNING, "Fiskfilé med sås".
4. Låt maten stå i cirka 2 minuter efter tillagning.

Tillagningstabeller

Förkortningar

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

Värma mat & dryck

Mat/Dryck	Mängd -g/ml-	Effekt -Nivå-	Tid -Min-	Metod	
Mjök	1 kopp	150	800 W	ca. 1	täck inte över
Water	1 kopp	150	800 W	1-2	täck inte över
	6 koppar	900	800 W	10-12	täck inte över
	1 skål	1000	800 W	11-13	täck inte över
Uppläggningsfat (grönsaker, kött och garnering)	400	800 W	3-6		stänk lite vatten över såsen över rör om efter halva tillagningstiden
Stuvning / soppa	200	800 W	1-2		täck över; rör om efter uppvärmning

Mat/Dryck	Värma mat & dryck			
	Mängd -g/ml-	Effekt -Nivå-	Tid -Min-	Metod
Grönsaker	200	800 W	2-3	tillsätt vatten vid behov, täck över
	500	800 W	4-5	rör om efter halva uppvärmningstiden
Kött, 1 skiva*	200	800 W	3-4	stryk på ett tunt lager sås överst och täck över
Fiskfilé*	200	800 W	2-3	täck över
Kaka, 1 bit	100	400 W	1/2	lägg i en pajform
Barnmat, 1 burk	190	400 W	ca. 1	lägg maten i en lämplig behållare som tål mikrovågsugn, tillaga och rör sedan om ordentligt innan du kontrollerar temperaturen
Smält margarin eller smör *	50	800 W	1/2	täck över
Smälta choklad	100	400 W	2-3	rör om då och då

* från kylld temperatur

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

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

Mat	Uppティング och tillagning				
	Mängd -g-	Effekt -Nivå-	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Fiskfilé	300	800 W	10-12	täck över	2
Portionsrätt	400	800 W	9-11	täck över och rör om efter 6 minuter	2

Mat	Tillaga kött & fisk				
	Mängd -g-	Effekt -Nivå-	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Stekar (fläsk, kalv, lamm)	1000	800 W	19-21*	krydda efter smak; lägg i en flat	10
	400	400 W	11-14	pajform vänd efter *	
	1500	800 W	33-36*		
Rostbiff (medium)	1000	800 W	9-11*	krydda efter smak; lägg i en pajform	10
	400	400 W	5-7	vänd efter *	
Fiskfilé	200	800 W	3-4	krydda efter smak, lägg på en tallrik och täck över	3

Recept

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

Anpassa recept för tillagning i mikrovågsugn

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

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

Champignonsoppa

Redskap: Skål med lock (2 l)

Ingredienser

200 g	svamp, skivad
50 g	lök, finhackad
300 ml	köttbuljong
300 ml	grädde
25 g	mjöl
25 g	smör eller margarin salt i peppar
1	ägg
150 g	grädde

1. Lägg grönsakerna och buljongen i skålen, täck över och tillaga. 8-9 min. 800 W
2. Blanda alla ingredienser i mixern.
3. Rör samman mjöl och smör till en smet, och rör ut smeten i soppan. Krydda med salt och peppar, täck över och tillaga. Rör om efter tillagningen. 4-6 min. 800 W
4. Blanda äggulorna med grädden och rör ner blandningen i soppan, lite i taget. Värm upp soppan en kort stund, men låt den inte koka! 1-2 min. 800 W
Låt maten stå i cirka 5 minuter efter tillagningen.

Ratatouille

Redskap: Skål med lock (2 l)

Ingredienser

5 msk	olivolja
1	vitlöksklyfta, pressad
50 g	lök, skivad
250 g	aubergine, tärnad
200 g	zucchini, tärnad
200 g	paprika, i stora tärningar
75 g	fänkål, i stora tärningar
1	kryddbukett
200 g	kronärtskockshjärtan på burk, skurna i fyra delar salt i peppar

1. Lägg olivoljan och vitlöksklyftan i skålen. Tillsätt de förberedda grönsakerna, men inte kronärtskockshjärtana, och krydda med peppar. Tillsätt kryddbuketten, täck över och tillaga. Rör om en gång. 19-21 min. 800 W
Tillsätt kronärtskockshjärtana då fem minuter återstår, och värm upp.
2. Krydda ratatouillen med salt och peppar efter smak. Ta bort kryddbuketten före servering. Låt ratatouillen stå i cirka två minuter efter tillagningen.

Sjötungafileér

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

Ingredienser

400 g	sjötungafileér
1	hel citron
150 g	tomater
10 g	smör
1 msk	vegetabilisk olja
1 msk	persilja, hackad salt i peppar
4 msk	vitt vin
20 g	smör eller margarin

1. Skölj fisken och klappa den torr. Ta bort eventuella ben.
2. Skär citronen och tomaterna i tunna skivor.
3. Smörj ugnformen med smör. Lägg fiskfileérerna i formen och ringla över den vegetabiliska oljan.
4. Strö persilja över formen, lägg tomatskivorna ovanpå och krydda. Lägg citronskivorna ovanpå tomaterna och håll vitt vin över dem.
5. Lägg små smörklickar ovanpå citronen, täck över och tillaga. 16-19 min. 800 W
Låt maten stå i cirka 2 minuter efter tillagningen.

Kalvstuvning från Zurich

Redskap: Form med lock (2 l)

Ingredienser

600 g	kalvfilé
10 g	smör eller margarin
50 g	lök, finhackad
100 ml	vitt vin kryddad matlagingssoya till cirka 1/2 l sky
300 ml	grädde
1 msk	persilja, hackad

1. Skär kalvköttet i strimlor.
2. Smörj formen med smöret. Lägg i köttet och löken, täck över och tillaga. Rör om en gång under tillagningen. 7-10 min. 800 W
3. Tillsätt det vita vinet, matlagingssoya och grädden. Rör om, täck över och fortsätt tillagningen. Rör om då och då. 4-5 min. 800 W
4. Rör om blandningen efter tillagningen och låt stå i cirka 5 minuter. Gamera med persilja.

Fylld skinka

Redskap: Skål med lock (2 l)
låg oval suffléform (cirka 32 cm lång)

Ingredienser

125 g	bladspenat, med stjälkarna borttagna
125 g	färskost, 20 % fettnnehåll
40 g	Emmental ost, riven peppar i paprika
6	skivor kokt skinka (300 g)
125 ml	vatten
125 ml	grädde
20 g	mjöl
20 g	smör eller margarin
10 g	smör eller margarin till att smörja formen

1. Blanda spenaten med osten och färskosten, och krydda efter smak.
2. Lägg en matsked med fyllning på varje skinkskiva och rulla ihop dem. Fäst skinkan med en trästicka.
3. Gör en béchamelsås: håll vattnet och grädden i en skål och värm upp. 3-4 min. 800 W
Blanda mjölet och smöret till en redning, tillsätt redningen till vätskan och vispa tills den har lösts upp. Täck över och tillaga tills såsen har tjocknat. 1 min. 800 W
Rör om och smaka av.
4. Häll såsen i den smorda formen, lägg de fyllda skinkrullarna på såsen och tillaga under lock. 3-4 min. 800 W
Låt maten stå i cirka 5 minuter efter tillagningen.

Lasagne

Redskap: Skål med lock (2 l)

Låg, fyrkantig gratängform
med lock (ca 20 x 20 x 6 cm)

Ingredienser

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

Fruktgelé med vaniljsås

Redskap: Två skålar med lock (2 l)

Två skålar med lock (1 l)

Ingredienser

150 g	rödavinbär, sköljda och med stjälkarna borttagna
150 g	jordgubbar, sköljda och snoppade
150 g	hallon, sköljda och snoppade
250ml	vitt vin
100 g	socker
50 ml	citronsaft
8	gelatinblad
300 ml	mjölk
1/2	vaniljstång
30 g	socker
15 g	majsmjöl

1. Hacka tomaterna och blanda dem med skinkan, löken, vitlöken, köttfärsen och tomatpurén. Krydda, täck över och tillaga.

7-9 min. 800 W

2. Blanda crème fraîche med mjölk, parmesanost, örter, olja och kryddor.
3. Smörj formen och täck botten med cirka $\frac{1}{3}$ av pastan. Lägg hälften av köttfärsblandningen på lasagneplattorna och håll över lite sås. Upprepa och avsluta med den pasta som är kvar. Täck till sist lasagnen med sås och strö över parmesanost. Tillaga lasagnen under lock.

15-17 min. 560 W

Låt maten stå i cirka 5–10 minuter efter tillagningen.

1. Spara en del av frukten till dekorerung. Mosa resten av frukten tillsammans med det vita vinet. Lägg purén i en skål, täck med lock och värm upp.

7-9 min. 800 W

2. Rör ned sockret och citronsaften.
3. Blöt upp gelatinet i kallt vatten i ungefär 10 minuter, och ta sedan upp det och krama det torrt. Rör ut gelatinet i den varma purén tills det har lösts upp. Ställ gelén i kylskåpet tills den har stelnat.
4. Tillred vaniljsåsen: Häll i mjölken i den andra skålen. Dela vaniljstången, ta ut innehållet och rör ned det i mjölken med sockret och majsmjölet. Täck över och tillaga. Rör om under tillagningen och en gång till på slutet.

3-4 min. 800 W

5. Vänd upp gelén på en tallrik och dekorera med den frukt som är över. Häll vaniljsåsen på gelén.

Skötsel & rengöring



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

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

Ugnens utsida

Du kan lätt rengöra ugnens utsida med ett mildt tvålmedel och vatten. Torka av tvålen 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 slip effekt.

Minskad effektnivå

Obs:

Om tillagningstiden överskrider standardtiden vid 800 W, sänks ugnens effekt automatiskt för att undvika överhettning. (Mikrovågsugns

Ugnens insida

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

Roterande tallrik och tallriksstöd

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

Dörren

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

Obs: En ångtvätt får inte användas.

effektnivå sänks till 560 W.) Efter en paus på 90 sekunder, kan det 800 W effektläget ställas in igen.

Tillagningssläge	Standardtid	Sänkt effektnivå
Mikrovåg 800 W	20 minuter	Mikrovåg - 560 W

Vad gör jag om . . .

Symtom	Kontroll / råd
Mikrovågsugnen inte fungerar som den ska?	<ul style="list-style-type: none"> - Säkringarna i proppskåpet fungerar. - Att det inte har förekommit ett strömavbrott. - Om säkringarna har gått, kontakta du en behörig elektriker.
Mikrovågsläget fungera inte?	<ul style="list-style-type: none"> - Dörren har stängts ordentligt. - Dörtlätningarna och tätningssytna är rena. - START/+30-knappen har tryckts in.
Den roterande tallriken roterar inte?	<ul style="list-style-type: none"> - Tallriksstödet har anslutits korrekt till drivningen. - Den 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-servicetekniker.
Belysningen inuti ugnen fungerar inte?	<ul style="list-style-type: none"> - Kontakta en behörig ELECTROLUX-servicetekniker. Glödlampan i ugnen får endast bytas ut av en behörig ELECTROLUX-servicetekniker.
Det tar längre tid att värma upp och laga maten jämfört med tidigare?	<ul style="list-style-type: none"> - Ställ in en längre tillagningstid (dubbel mängd = knappt dubbel koktid) eller, - Om maten är kallare än normalt, rotera eller vrid kärlet då och då eller, - Ställ in en högre effektinställning.

Specifikationer

Växelspänning	: 230 V, 50 Hz, en-fas
Distributionssäkring/-relä	: Minst 10 A
Växelströmseffekt som krävs:	Mikrovågsugn : 1.2 kW
Uteffekt:	Mikrovågsugn : 800 W (IEC 60705)
Mikrovågsfrekvens	: 2450 MHz * (Grupp 2 / Klass B)
Utvändigt mått:	EMS17215 : 494 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D) EMS17216 : 594 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Invändigt mått	: 285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **
Ugnskapacitet	: 17 liter **
Roterande tallrik	: \varnothing 272 mm, glass
Vikt	: ca. 16 kg
Ugnsbelysning	: 25 W/240 - 250 V

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

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



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

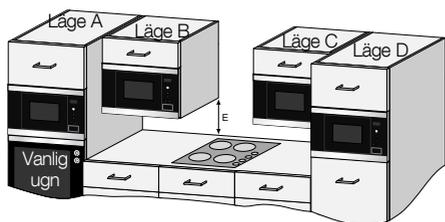
FÖR ATT STÄNDIGT KUNNA FÖRBÄTTRA VÅRA PRODUKTER KAN SPECIFIKATIONERNA KOMMA ATT ÄNDRAS UTAN FÖREGÅENDE MEDDELANDE

Installation

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

Läge	Utrymmestorlek W D H
A	560x550x360
B+C	462x300x350 462x300x360 560x300x350 560x300x360
D	462x500x350 462x500x360 560x500x350 560x500x360

Mått i (mm)



Installera mikrovågsugnen

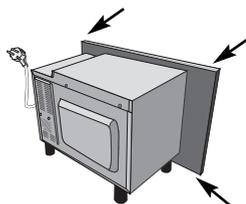
1. Avlägsna allt förpackningsmaterial och undersök apparaten noggrant för tecken på skador.
2. Den här ugnen har utformats för att installeras i ett 360 mm högt skåp som standard. När ugnen installeras i ett 350 mm högt skåp: Skruva av och avlägsna de fyra fötterna från ugnens botten. Tre av fötterna är höga och en är låg. Byt ut de tre höga fötterna mot fötterna i tillbehörspaketet. Byt inte ut den korta foten.

3. Installera försiktigt apparaten i köksskåpet, utan att bruka våld, tills ugnens främre ram löper jämnt med skåpets främre öppning.
4. Försäkra att apparaten står stadigt och inte lutar. Upprätthåll ett avstånd på 4 mm mellan skåpsdörren ovan och ramens överdel (se figuren).



Monteringsalternativ 1:

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



Monteringsalternativ 2:

Använd det medföljande informationsbladet.

Säker användning av apparaten

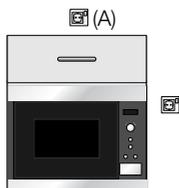
Om mikrovågsugnen installeras i läge B eller C:

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

- Tillåt tillräckligt avstånd mellan spisen och mikrovågsugnen för att undvika att mikrovågsugnen, omgivande köksskåp och tillbehör överhettas.
- Låt inte spisen vara påslagen utan att använda grytor/pannor när mikrovågsugnen är påslagen.
- Var försiktig när du använder mikrovågsugnen då spisen är på.

Ansluta apparaten till strömkällan

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



- Anslut apparaten till 230 V/50 Hz växelström (en-fas) via ett korrekt installerat jordat uttag. Uttaget måste vara säkrat med en säkring på 10 A.
- **Strömsladden får endast bytas ut av en behörig elektriker.**
- Knyt ett snöre runt strömsladden, före installationen, för att underlätta anslutning till läge (A) när apparaten installeras.

- Strömsladden FÅR INTE vikas när apparaten installeras i ett skåp med höga kanter.
- Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.

Elektriska anslutningar



VARNING! DEN HÄR APPARATEN MÅSTE JORDAS

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar om denna säkerhetsåtgärd inte följs.

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

Miljöinformation

Miljövänligt bortskaffande av förpackningsmaterial och gamla apparater

Förpackningsmaterial

Mikrovågsugnama från ELECTROLUX erfordrar en effektiv förpackning som skyddar dem under transport. Minsta nödvändiga mängd förpackningsmaterial har använts. Förpackningsmaterial (t.ex. plastfilm eller polystyren) kan utgöra en fara för barn.

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

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

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

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

Deponera förpackningen på närmaste återvinningsstation.

Kontakta de lokala myndigheterna för ytterligare information.

Skrotning och återvinning

Kontakta Elkretsen AB eller återförsäljaren för att få reda på var du kan lämna produkten för skrotning och återvinning. Du kan också gå in på www.el-kretsen.se för att ta reda på närmaste inlämningsställe.

När det gäller kyl- och frysprodukter skall du kontakta din kommun för att få reda var du kan lämna in produkten för skrotning och återvinning.

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

Garanti / Kundtjänst

Sverige

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen. **Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation.**

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. **0771- 76 76 76** eller via e-mail **electroluxservice@electrolux.se**

Service och reservdelar

Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta Electrolux Service på tel. 0771 - 76 76 76 eller via vår hemsida på www.electrolux.se. Du kan även söka hjälp via din återförsäljare.

Adressen till din närmaste servicestation finner du på vår hemsida www.electrolux.se eller Gula sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror och service.

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

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

Modellbeteckning

Produktnummer

Serienummer

Inköpsdatum

Hur och när uppträder felet ?

Europagaranti

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

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

Bestämmelserna i denna Europagaranti påverkar inte dina rättigheter enligt gällande lagar i respektive land.

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67 313 626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 09	Ozo 10A, 08200 Vilnius, Lietuva
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+351 21 440 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 2030	Str. Gava Progresului Nr. 2, S4, 040671, Bucuresti
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Trzaska 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínino 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 212 293 10 20	Tarlabası Caddesi No: 35 34435 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, Бц "Олимпик"



www.electrolux.com



TINS-A554URR2