

QN4241



Brukerhåndbok
Käyttöohje
Brugervejledning

Mikrobølgeovn
Mikroaaltouuni
Mikrobølgeovn

FOR PERFEKTE RESULTATER

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

TILBEHØR OG FORBRUKSVARER

I Husqvarna-Electrolux-nettbutikken, finner du alt du trenger for at Husqvarna-Electrolux-produktene skal holde seg plettfrie og fungere perfekt. Sammen med et bredt spekter av tilbehør designet og utviklet etter høye kvalitetsstandarder, fra spesialkasseroller til bestikk-kurver, fra flaskeholdere til poser for ømfintlige tekstiler...

Besøk vår internetbutikk
www.electrolux.com/shop



INNHold

- 3 Viktige sikkerhetsinstruksjoner
- 7 Apparatoversikt
- 8 Før den brukes første gang
- 10 Mikrobølger tining råd
- 12 Mikrobølger bruk
- 18 Tabeller programmer
- 22 Oppskrifter
- 26 Vedlikehold og rengjøring
- 27 Hva du gjør hvis . . .
- 27 Spesifikasjoner
- 28 Installering
- 30 Miljøinformasjon
- 31 Service og leveringsbetingelser



Viktig informasjon om sikkerhet eller bruk av ovnen er merket med dette symbolet og/eller ord «Advarsel», «Utvis forsiktighet». Følg alle instruksjoner nøye.



Dette symbolet viser til videre informasjon vedrørende bruken av ovnen.



Kløveren symboliserer energisparingstips og råd om miljøvennlig bruk av ovnen.

Ved eventuell feilfunksjon, følg instruksjonene i avsnittet «Hva du gjør hvis...».



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER: LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FREMTIDIG REFERANSE

For å unngå brannfare

Mikrobølgeovnen bør holdes under oppsyn mens den er i bruk. For høye effektnivåer eller for lange tilberedningstider kan føre til overoppheting av matvarer og resultere i brann.

Strømuttaket må være lett tilgjengelig, slik at enheten lett kan kobles fra strømmettet i nødstilfeller. Vekselstrømsuttaket må være på 230 V, 50 Hz, med minimum 10 A fordelingssikring, eller minimum 10 A fordelingskretsbyrter. Det anbefales at man benytter en separat strømkrets for kun dette apparatet.

Ovnen må ikke oppbevares eller brukes utendørs.

Hvis det begynner å ryke av maten som varmes, MÅ MAN IKKE ÅPNE DØREN. Slå av ovnen, trekk ut kontakten og vent til maten ikke ryker lenger. Å åpne døren mens det ryker av maten, kan føre til brann.

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

Rengjør bølgelederdekselet, ovnsrommet, dreieplaten og dreieplatestativet etter bruk. Disse må være tørre og frie for fett. Fettavsetninger kan overoppvarmes og begynne å ryke eller ta fyr.

Ikke plasser antennerlige materialer nær ovnen eller ventilasjonsåpninger.

Ikke blokker ventilasjonsåpningene.

Fjern alle metallforseglinger, metalltråder osv. fra mat og matemballasje.

Gnistroverslag på metalliske overflater kan forårsake brann.

Mikrobølgeovnen må ikke brukes til å varme opp olje for fritering.

Temperaturen kan ikke kontrolleres og oljen kan ta fyr.

Ved tilberedning av popkorn må man kun bruke popkornbeholdere beregnet på bruk i mikrobølgeovn.

Man må ikke oppbevare mat eller andre gjenstander inne i ovnen.

Kontroller innstillingene etter at du starter ovnen for å sikre at den fungerer som ønsket.

Se tipsene og rådene i denne brukerhåndboken og i kokebokdelen.

For å unngå fare for skader



ADVARSEL!

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

- a) Døren: Pass på at døren lukkes ordentlig og sjekk at den ikke er skjev eller vridd.
- b) Hengslene og sikkerhetsdørspærren: Sjekk at de ikke er brukt eller løse.
- c) Dørtetning og frontramme: Pass på at de ikke er skadet.

d) Inne i ovnsrommet eller på døren: Pass på at det ikke finnes bulker.

e) Strømledning og stikkontakt: Pass på at de ikke er skadet.

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

Ikke bruk ovnen med døren åpen, eller endre dørens sikkerhetssperrer på noen måte.

Ikke bruk ovnen hvis det finnes en gjenstand mellom dørforseglingene og lukkeflatene.

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

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

For å unngå fare for elektrisk støt

Ikke under noen omstendigheter må du fjerne den ytre kassen. Ikke søl eller før inn gjenstander i døråpningene eller ventilasjonsåpningene. Ved slikt søl, slå av ovnen, trekk ut kontakten med en gang, og ring en autorisert Husqvarna-Electrolux servicerepresentant. Ikke senk strømledningen eller kontakten i vann eller andre væsker. Ikke la strømledningen ligge over varme eller skarpe overflater, så som varmluftsventilasjonsåpningen bakerst på toppen av ovnen. Ikke prøv å skifte ut ovnslampen selv, eller la noen som ikke er autorisert av Husqvarna-Electrolux gjøre dette. Hvis ovnslampen slutter å lyse, ta kontakt med din forhandler eller en autorisert Husqvarna-Electrolux servicerepresentant. Hvis strømledningen til denne ovnen skades, må den erstattes med en spesiell ledning. Dette må utføres av en autorisert Husqvarna-Electrolux servicerepresentant.

For å unngå fare for eksplosjon og plutselig koking



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

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

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

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

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

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

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

For å unngå fare for brannskader

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

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

Temperaturen til beholderen er ikke nødvendigvis den samme som temperaturen på maten eller drikken; sjekk alltid temperaturen på selve matvaren.

Hold litt avstand fra ovnsdøren når du åpner den, for å unngå brannsår fra damp og varme som kommer ut fra døråpningen.

Del opp fylte bakervarer etter oppvarming for å slippe ut damp og unngå brannsår. Hold barn borte fra døren for å forhindre dem i å brenne seg.

For å unngå at barn bruker mikrobølgeovnen feil



ADVARSEL! Barn må kun få lov å bruke ovnen uten oppsyn når de har fått tilstrekkelig instruksjon, slik at barnet er i stand til å bruke ovnen på en sikker måte og forstår farene ved ukorrekt bruk.

Dette apparatet er ikke beregnet for bruk av personer (inkludert barn) med begrenset fysiske, sensoriske eller mentale evner eller som mangler erfaring og kunnskap, med mindre de er under oppsyn eller har blitt gitt opplæring i bruk av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.

Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.

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

Andre advarsler



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

For å fremme problemfri bruk av ovnen og unngå skade

Ikke bruk ovnen når den er tom.

Ved bruk av bruningsfat eller selvoppvarmende materialer, må du alltid plassere en varmemotstandig isolering, som en porselenstallerken, under for å unngå skade på dreieplaten og dreieplatestativet pga. termospenning.

Oppvarmingstidene som er spesifisert i oppskrifter/instruksjoner må ikke overstiges. Ikke bruk metallredskaper som reflekterer mikrobølger og kan føre til elektrisk gnistoverslag.

Ikke plasser hermetikkbokser i ovnen.

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

For å unngå at dreieplaten knuses:

(a) La dreieplaten avkjøles før du rengjør den med vann.

(b) Ikke plasser varm mat eller varme redskaper på en kald dreieplate.

(c) Ikke plasser kald mat eller kalde redskaper på en varm dreieplate.

Ikke plasser noe på den ytre kassen under bruk.

MERKNAD:

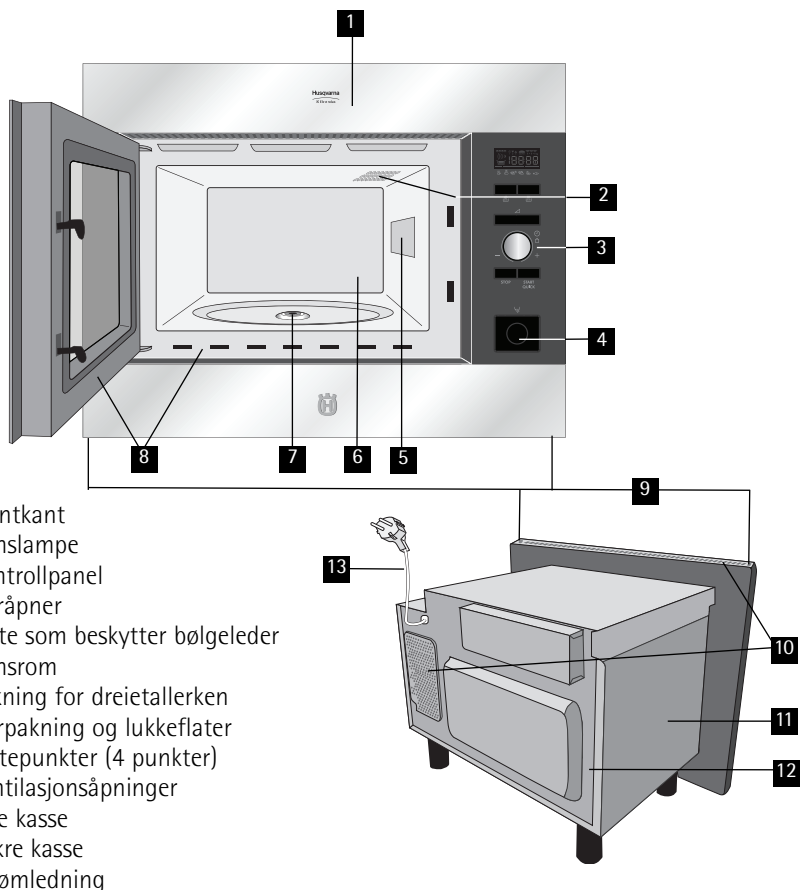
Hvis du ikke er sikker på hvordan du kan koble til ovnen, kontakt en autorisert, kvalifisert elektriker.

Verken produsent eller forhandler kan påta seg ansvar for skade på ovnen eller personskader som oppstår fordi man ikke har koblet ovnen til elektrisk strømkilde på korrekt måte.

Vanndamp eller -dråper kan fra tid til annen dannes på ovnsveggene eller rundt dørtetningen og frontrammen. Dette er normalt, og er ikke tegn på mikrobølgelekkasje eller feilfunksjon.

APPARATOVERSIKT

Mikrobølgeovn og tilbehør

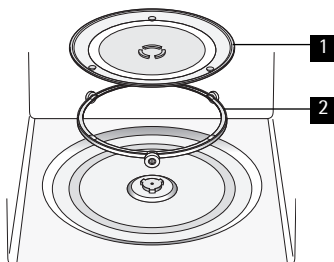


Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

- 1 Dreieplate
- 2 Dreieplatestativ
- 3 4 festeskruer (ikke vist).

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

MERKNAD: Når du bestiller tilbehør, gir du to referanser til forhandler eller autorisert Husqvarna-Electrolux servicerepresentant: produktnummer og modellnavn.



Kontrollpanel

1 Digitalt display indikatorer



Mikrobølger



Autotining brød



Klokken



Autotining



Tillagningstadier



Vekt



Pluss/minus

2 AUTOTILBEREDNING indikatorer

3 AUTOTILBEREDNING knapp

4 AUTOTINING knapp

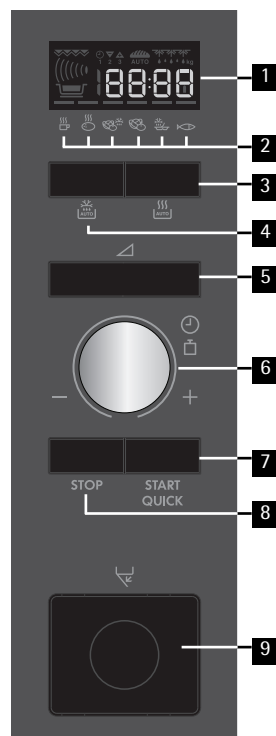
5 EFFEKTNIVÅ knapp

6 TID/VEKT knappen

7 START/QUICK knapp

8 STOPP knapp

9 DØRÅPNINGS knapp



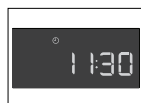
FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

Stille klokken

Ovnens har en 12 og 24 timers klokke.

Eksempel: For å stille klokken til 11:30 (12 timers klokke).

1. Sett ovnens støpsel i stikkontakten.
2. Skjermen vil være: .
3. Mens døren er åpen, roter TID/VEKT-knotten for å justere time.
4. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) én gang og roter TID/VEKT-knotten for å justere minutter.
5. Tryk på START/QUICK knappen.
6. Kontroller displayet:

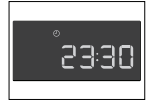


Viktig:

1. Du kan dreie TID/VEKT knappen med eller mot klokken.
2. Hvis du berører stopptasten, stilles tiden automatisk til .

Eksempel: For å stille klokken til 23:30 (24 timers klokke).

1. Sett ovnens støpsel i stikkontakten.
2. Skjermen vil være: .
3. Tryk på START/QUICK knappen. Skjermen vil være: .
4. Mens døren er åpen, roter TID/VEKT-knotten for å justere time.
5. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) én gang og roter TID/VEKT-knotten for å justere minutter.
6. Tryk på START/QUICK knappen.
7. Kontroller displayet:



Viktig:

1. Du kan dreie TID/VEKT knappen med eller mot klokken.
2. Hvis du berører stopptasten, stilles tiden automatisk til .

Justere tiden når klokken er stilt inn

Eksempel: For å stille klokken til 11:45 (12 timers klokke).

1. Åpne døren.
2. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) i fem sekunder. Ovnens vil pipe. Roter TID/VEKT-knotten for å justere tiden.
3. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) én gang og roter TID/VEKT-knotten for å justere minuttene.
4. Tryk på START/QUICK knappen.
5. Kontroller displayet:



Eksempel: For å stille klokken til 23:45 (24 timers klokke).

1. Åpne døren.
2. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) i fem sekunder. Ovnens vil pipe. Roter TID/VEKT-knotten for å justere tiden.
3. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) én gang og roter TID/VEKT-knotten for å justere minuttene.
4. Tryk på START/QUICK knappen.
5. Kontroller displayet:



Eksempel: For å endre klokken fra 12 til 24 timers visning, eller fra 24 til 12 timers visning:

1. Åpne døren. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) i fem sekunder. Ovnens vil pipe. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) én gang roter TID/VEKT-knotten for å justere tiden.

Bruke STOPP-knappen

Bruk STOPP knappen for å:

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

Sikkerhetslås

Ovnen har en sikkerhetsfunksjon som forhindrer at ovnen kan startes utilsiktet av et barn. Når låsen er innstilt, vil ingen del av mikrobølgeovnen fungere før sikkerhetsfunksjonen har blitt kansellert.

Eksempel: Stille inn sikkerhetslåsen.

1. Trykk og hold inne STOPP-knappen i 5 sekunder.



Ovnen vil pipe og "LOC" vil vises.



Merknad:

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

MIKROBØLGER TING RÅD

Mikrobølger tining

For å lage/tine mat i en mikrobølgeovn må mikrobølgeenergien kunne gå gjennom beholderen for å trenge inn i maten. Derfor er det viktig å velge passende kokekar. Runde/ovale skåler er å foretrekke fremfor firkantede eller avlange, siden maten i hjørnene har en tendens til å bli varmet for mye. Det er viktig å snu, flytte på eller røre i maten for å sikre jevn oppvarming. Maten må stå litt etter oppvarming, slik at varmen fordeles jevnt i maten.

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

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

Mikrobølgesikre kokekar

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

MIKROBØLGER BRUK

Mikrobølger tilberedning

Ovnen din kan programmeres for inntil 90 minutter. Økningsenhetene man kan bruke for matlaging varierer fra 10 sekunder til fem minutter. Det avhenger av den totale tilberedningstid, som vist i tabellen.

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

Manuell tining

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

Mikrobølgeeffektnivåer

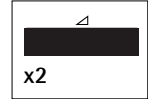
Mikrobølgeovnen din har 6 nivåer:

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

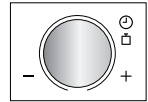
W = WATT

Eksempel: Varme opp suppe i 2 minutter og 30 sekunder på 630 W mikrobølgeeffektnivå.

1. Trykk to ganger på EFFEKTNIVÅ knapp.



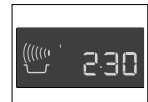
2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 2:30 displayet.



3. Tryk på START/QUICK knappen.



4. Kontroller displayet:



Viktig:

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

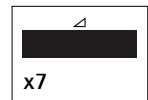
Merknad:

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

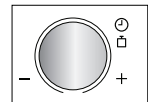
Tidsur

Eksempel: For å stille inn sju minutters nedtelling.

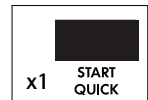
1. Tryk på EFFEKTNIVÅ knapp 7 .



2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 7:00 displayet.



3. Tryk på START/QUICK knappen.



4. Kontroller displayet:



Merknad:

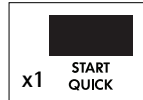
- For å stoppe nedtellingen, trykk på STOPP-knappen. For å fortsette nedtellingen, trykk på START/QUICK, for å avslutte, trykk på STOPP igjen.

Legg til 30 sekunder

START/QUICK knappen gjør det mulig å bruke de følgende to funksjonene:

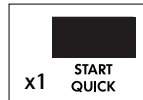
1. Direktestart

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



2. Forlenge tilberedningstiden

Du kan forlenge tilberedningstiden under manuell tilberedning for flere sekvenser à 30 sekunder hvis du trykker på knappen mens ovnen er i gang.



Merknad:

- Du kan ikke bruke denne funksjonen ved AUTOTILBEREDNING eller AUTOTINING.

Pluss og minus

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

Hvis du foretrekker faste kokte poteter bruk MINUS .

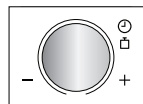
Hvis du foretrekker myke kokte poteter, bruk PLUS .

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

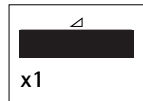
1. Velg ønsket meny ved å trykke 2 ganger på AUTOTILBEREDNING knappen.



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



3. Trykk på strømknappen én gang for å velge PLUS  -justering.



4. Tryk på START/QUICK knappen.



5. Kontroller displayet:



Merknad:

For å kansellere PLUSS/MINUS, trykk på strømknappen tre ganger.

Hvis du velger PLUSS, vil skjermen vise .

Hvis du velger MINUS, vil skjermen vise .

Tilberedning i flere trinn

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

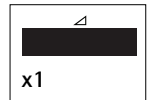
Eksempel: For å tilberede:

5 minutter på 900 W effekt (trinn 1)

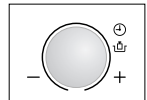
16 minutter på 270 W effekt (trinn 2)

Trinn 1

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



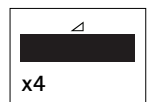
2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 5:00 displayet.



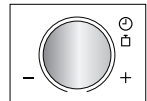
3. Kontroller displayet:

**Trinn 2**

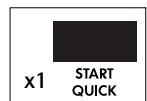
1. Velg ønsket meny ved å trykke 4 ganger på EFFEKTNIVÅ knappen.



2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 16:00 displayet.



3. Tryk på START/QUICK knappen.



4. Kontroller displayet:



Ovnens vil begynne tilberedningen for 5 minutter på 900 W, og deretter fortsette med 16 minutter på 270 W.

Automatisk tilberedning og tining

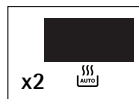
Funksjonen AUTOTILBEREDNING og AUTOTINING regner automatisk ut den korrekte tilberedningsmodus og tilberedningstid. Du kan velge mellom syv AUTOTILBEREDNING menyer og fem AUTOTINING menyer.

Autotilberedning

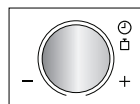
Mat	Symbol
Drikke	
Kokte Poteter/ Bakte Poteter	
Frosne Grønnsaker	
Friske Grønnsaker	
Frosne Ferdigmåltider	
Fiskefilet med saus	

Eksempel: For kokte poteter, 0.3 kg:

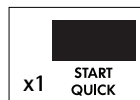
1. Velg ønsket meny ved å trykke 2 ganger på AUTOTILBEREDNING knappen.



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



3. Tryk på START/QUICK knappen.



4. Kontroller displayet:



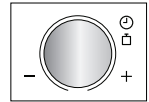
Når det kreves handling (f. eks. å snu maten), stopper ovnen, man hører en signallyd, resterende tilberedningstid og eventuell indikator vil blinke i displayet. For å fortsette tilberedningsprosessen, trykk på START/QUICK knappen. Ved slutten av tilberedningstiden vil programmet stoppe automatisk. Et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

Autotining

Mat	Symbol
Kjøtt/fisk/fugl	
Brød	

Eksempel: For tining 0.2 kg brød.

1. Velg ønsket meny ved å trykke 2 ganger på AUTOTINING knappen.
2. Ved å dreie på TID/VEKT knappen 0.2 displayet.
3. Tryk på START/QUICK knappen.
4. Kontroller displayet:



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

TABELLER PROGRAMMER

Tabeller automatisk tilberedning og tining

Autotilberedning nr.	Vekt / Utstyr	Knapp	Fremgangsmåte
Drikke (Kaffe/te) 	1-6 kopper 1 kopp=200 ml	 x1	• Plasser koppen nær kanten av det roterende fatet.
Kokte og bakte poteter 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Bolle og lokk	 x2	Kokte poteter: Skrell potetene og del dem opp i mindre biter. Bakepotet: Velg poteter på omtrent samme størrelse og vask dem. • Legg potetene som skal kokes eller bakes i en bolle. • Tilsett nødvendig mengde vann (pr. 100 g), ca. 2 ts og litt salt. • Dekk til med et lokk. • Når du hører et lydsignal, rør om og dekk til igjen. • La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig.
Frosne grønnsaker 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bolle og lokk	 x3	• Tilsett en ss vann pr. 100 g, og salt etter ønske. (Det er ikke nødvendig å tilsette vann til sopp.) • Dekk til med et lokk. • Når du hører et lydsignal, rør om og dekk til igjen. • La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig. Viktig: Hvis frosne grønnsaker er sammenfrosset, tilbered dem manuelt.
Friske grønnsaker 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bolle og lokk	 x4	• Del opp i små biter, f. eks. strimler, terninger eller skiver. • Tilsett en ss vann pr. 100 g, og salt etter ønske. (Det er ikke nødvendig å tilsette vann til sopp.) • Dekk til med et lokk. • Når du hører et lydsignal, rør om og dekk til igjen. • La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig.
Frosne ferdigmåltider (som kan røres om i) 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Bolle og lokk	 x5	• Flytt måltidet til en beholder som er egnet for bruk i mikrobølgeovn. • Tilsett noe væske om det anbefales av produsenten. • Dekk til med et lokk. • Tilbered uten tildekning om dette er produsentens instruksjoner. • Når man hører lydsignalet, rør og dekk til på nytt. • La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig.
Fiskefilet med saus 	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Gratineringsform og mikrobølgefolie	 x6	• Se oppskrift for "fiskefilet med saus" på side 20. * Samlet vekt for alle ingrediensene.

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

Autotining nr.	Vekt / Utstyr	Knapp	Fremgangsmåte
Kjøtt, fisk, fugl  (Hel fisk, fiskeskiver, fiskefilet, kyllinglår, kyllingbryst, kjøttdeig, biff, koteletter, burgere, pølser)	0,2 – 1,0 kg (100 g) lldfast form	 x1	• Legg maten i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. • Vend maten når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. Beskytt tynnere deler og spesielt varme deler med aluminiumsfolie. • Når tineprogrammet er fullført, pakker du maten inn i aluminiumsfolie i 15–45 minutter til den er ferdigtint. Merknad: Passer ikke for hel fugl. • Kjøttdeig: Vend kjøttdeigen når du hører lydsignalet. Fjern også eventuell ferdigtint kjøttdeig.
Brød  AUTO	0,1 – 1,0 kg (100 g) lldfast form	 x2	• Legg brødskivene i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. Hvis det er snakk om mengder på over 1 kg, legges brødet direkte på det roterende fatet i ovnen. Roterende fatet i ovnen. • Vend brødskivene når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. • Når tineprogrammet er fullført, pakker du brødet inn i aluminiumsfolie i 5–15 minutter til det er ferdigtint.

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

Viktig:

- Legg kun inn matens vekt. Ikke inkluder beholderens vekt.
- For mat som veier mer eller mindre enn det som oppgis i tilberedningstabellene, bruk manuelle programmer.
- Sluttemperaturen varierer avhengig av starttemperaturen.
- Når det kreves handling (f. eks. å snu maten), stopper ovnen, man hører en signallyd, resterende tilberedningstid og eventuell indikator vil blinke i displayet. For å fortsette tilberedningsprosessen, trykk på START/QUICK knappen.
- Etter modusene micro kan kjøleviften bli aktivert.

Viktig: Autotining

1. Biffer og koteletter bør fryses ned flatpakket.
2. Kjøttdeig bør presses flat før den fryses ned.
3. Etter å ha snudd maten, beskytt tinte deler med små biter aluminiumsfolie.
4. Fjærfe bør brukes umiddelbart etter at det er tint.

Oppskrifter

Fiskefilet med pikant saus

1. Bland ingrediensene til sausen.
2. Plasser fiskefileten i en gratinerings-form med de tynne endene mot sentrum, og dryss salt over.
3. Fordel sausen over fiskefileten.
4. Dekk til med mikrobølgefolie og tilbered på AUTOTILBEREDNING "Fiskefilet med saus".
5. Når maten er kokt, tas den ut av ovnen. La den få hvile i 2 minutter før servering.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	hermetiske tomater (uten saft)
50 g	100 g	150 g	majs
5 g	10 g	15 g	chilisauce
15 g	30 g	45 g	løg (finthakket)
1 tsk	1-2 tsk	2-3 tsk	rødvinseddike, sennep, timian og kajennepepper
250 g	500 g	750 g	fiskefilet
			salt

Fiskefilet med karrysaus

1. Plasser fiskefileten i en rund gratine-ringsform med de tynne endene mot sentrum, og dryss salt over.
2. Fordel bananen og den ferdiglagde karrysauen over fiskefileten.
3. Dekk til med mikrobølgefolie og tilbered på AUTOTILBEREDNING, "Fiskefilet med saus".
4. Når maten er kokt, tas den ut av ovnen. La den få hvile i 2 minutter før servering.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	fiskefilet
			salt
50 g	100 g	150 g	banan (i skiver)
200 g	400 g	600 g	ferdiglaget karrysaus

Tilberedningstabell

Forkortelser som brukes

ss = spiseskje	kopp = en full kopp	g = gram	ml = milliliter	min = minutter
ts = teskje	KG = kilogram	l = liter	cm = centimeter	

Varme opp mat og drikke

Mat/ drikke	Mengde -g/ml-	Effektnivå -Innstilling-	Tid -Min-	Tips
Melk 1 kopp	150	900 W	ca. 1	skal ikke dekkes til
Vann 1 kopp	150	900 W	ca. 2	skal ikke dekkes til
6 kopper	900	900 W	8-10	skal ikke dekkes til
1 bolle	1000	900 W	9-11	skal ikke dekkes til
Tallerkenretter (Grønnsaker, kjøtt og tilbehør)	400	900 W	4-6	skvett litt vann over sausen og dekk til; rør etter halvgått program
Stuing / suppe	200	900 W	1-2	til, rør etter oppvarming

Varme opp mat og drikke

Mat/ drikke	Mengde -g/ml-	Effektnivå -Innstilling-	Tid -Min-	Tips
Grønnsaker	200 500	900 W 900 W	2-3 3-5	ha i litt vann, om nødvendig og dekk til; rør etter halvgått program
Kjøtt, 1 stykke*	200	900 W	ca. 3	dekk med et tynt lag saus, og dekk til
Fiskefilet*	200	900 W	3-5	dekk til
Kake, 1 stykke	150	450 W	1½-1	legg i en ildfast form
Babymat, 1 glass	190	450 W	1½-1	ha i en beholder beregnet på mikrobølgeovner, og rør godt etter oppvarming; sjekk at maten ikke er for varm
Smelte margarin eller smør*	50	900 W	1½	dekk til
Smelte sjokolade	100	450 W	3-4	rør med jevne mellomrom

* Kjøleskapstemperatur

Tining

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

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

Tining og tilberedning

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

Tilberede kjøtt og fisk

Mat	Mengde -g-	Effektnivå -Innstilling-	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Stek (svin, kalv, lam)	1000 1500	630 W 630 W	34-38 53-58	krydre etter smak, plasser i en grunn tertform snu etter	10 10
Oksestek (medium)	1000	630 W 630 W	20-24 27-31	krydre etter smak, plasser i en grunn tertform snu etter	10 10
Fiskefilet	200	900 W	4-6	krydre etter smak, legg i en lav, ildfast form, dekk til	3

OPPSKRIFTER

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

Tilpasse oppskrifter for mikrobølgeovn

Hvis du vil tilpasse din favorittoppskrift for mikrobølgeovn, bør du legge merke til følgende: Kort ned tilberedningstiden med en tredjedel til halvparten. Følg eksemplene til oppskriftene i denne kokeboken. Matvarer som har høyt væskeinnhold, slik som kjøtt, fisk, fjærkre, grønnsaker, frukt, stuinger og supper kan tilberedes i mikrobølgeovnen uten noen problemer. Overflaten på matvarer som inneholder lite fuktighet, slik som fat med mat, bør fuktes før oppvarming eller tilberedning. Mengden væske som tilsettes rå matvarer som breseres, bør reduseres til ca. to tredjedeler av den mengden som oppgis i originaloppskriften. Tilsett mer væske under tilberedning om det er nødvendig. Mengden fett som skal tilsettes kan reduseres vesentlig.

En liten mengde smør, margarin eller olje er nok til å sette smak på maten. Derfor er mikrobølgeovnen perfekt for å tilberede mat med lite fett som en del av en slankekur.

Løksuppe

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

Redskaper	Bolle med lokk (kapasitet på 2 l) 4 suppeboller (200 ml)
10 g	smør eller margarin
100 g	løk, i skiver
800 ml	kjøttkraft
	salt, pepper
2	brødiskiver
40 g	revet ost

Sjötungefilet

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

Redskaper	Lav ildfast form og plastfolie beregnet på mikrobølgeovn (ca. 26 cm lang)
400 g	filet av sjötunge
1	sitron
150 g	tomater
10 g	smør
1 ss	vegetabilsk olje
1 ss	persille, finhakket
	salt og pepper
4 ss	hvitvin
20 g	smør eller margarin

Kalvestuing fra Zürich

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

Redskaper	Form med lokk (kapasitet på 2 l)
600 g	kalvefilet
10 g	smør eller margarin
50 g	løk, finhakket
100 ml	hvitvin
	sukkerkulør til ca. 1/2 liter saus
300 ml	fløte
1 ss	persille, finhakket

Fylt skinke

1. Bland sammen spinat, ost og fromage frais, og krydre etter smak.
2. Legg en spiseskje med fyll på hver skinkeskive og rull sammen. Fest skinkerullen med en cocktailpinne e.l.
3. Lag hvit saus: Hell vann og fløte i en bolle, og varm opp.
2-4 min. 900 W
Smuldre smøret i melet, ha i væsken, og rør til du får en jevn saus. Dekk til, og kok til sausen tykner.
1-2 min. 900 W
Rør, og smak til med krydder.
4. Ha sausen i den smurte formen, legg skinkerullene på sausen, ha på lokk og tilbered.
12-14 min. 630 W
La maten få hvile i ca. 5 minutter før servering.

Redskaper	Bolle med lokk (kapasitet på 2 l) Oval gratengform (ca. 26 cm lang)
150 g	hakke spinatblader
150 g	fromage frais med et fettinnhold på 20 %
50 g	revet emmentalost
	pepper og paprika
8 skiver	kokt skinke (400 g)
125 ml	vann
125 ml	fløte
20 g	mel
20 g	smør eller margarin
10 g	smør eller margarin for å smøre formen

Krydret kalkunfrikassé

1. Smør formen.
2. Bland risen med safran og legg i formen. Bland i løk, paprika, purre og kalkunbryst og krydre. Legg på smørklatter.
3. Hell kraften over formen, dekk til og start ovnen.
4-6 min. 900 W
16-19 min. 270 W
La kalkunfrikasséen hvile i ca. tre minutter etter tilberedningen.

Redskaper	Oval form med lokk (ca. 26 cm lang)
120 g	kopp langkornet ris, forkokt
1 pose	safran
10 g	smør eller margarin
50 g	løk, oppskåret
100 g	rød paprika, i strimler
100 g	liten purreløk, i strimler
300 g	kalkunbryst i terninger
	pepper, paprikapulver
20 g	smør eller margarin
300 ml	kjøttkraft

Lasagne

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

Redskaper	Bolle med lokk (kapasitet på 2 l) Grunn, firkantet gratineringsform med lokk (ca. 20 x 20 x 6 cm)
300 g	hermetiske tomater
50 g	opphakket skinke
50 g	løk, finhakket
1	fedd hvitløk, presset
250 g	kjøttdeig
2 ss	tomatpuré
	salt og pepper
150 ml	crème fraîche
100 ml	melk
50 g	revet parmesanost
1 ts	blandet opphakkede urter
1 ts	olivenolje
1 ts	vegetabilsk olje til å smøre formen
125 g	grønne lasagneplater
1 ss	revet parmesan

Baconrisotto

1. Smør formen. Ha løk bacon i formen, dekk til og tilbered.
2-3 min. 900 W
2. Ha i ris, kjøttkraft og tilbered.
3-5 min. 900 W
15-17 min. 270 W
La maten få hvile i ca. 5 minutter før servering.
3. Bland ost og safran i risen og krydre etter smak.

Redskaper	Bolle med lokk (2 liter)
50 g	bacon
20 g	smør eller margarin
50 g	løk, finhakket
200 g	risottoris (Arborio)
400 ml	kjøttkraft
70 g	emmentalost
en klype	safran
	salt og pepper

Pærer i sjokoladesaus

1. Ha sukker, vaniljesukker, pærelikør og vann i bollen, rør om, dekk til og varm opp.
1-2 min. 900 W
2. Legg pærene i væsken, dekk til og start ovnen.
5-8 min. 900 W
Ta pærene ut av den kokende likøren, og legg dem kaldt.
3. Hell 50 ml av den kokende likøren over i den mindre bollen. Tilsett den opphakkede sjokoladen og crème fraîche, dekk til og varm opp.
2-3 min. 900 W
4. Rør sausen godt. Hell sausen over pærene og server.

Redskaper	bolle med lokk (kapasitet på 2 l) bolle med lokk (kapasitet på 1 l)
4	pærer (600 g)
60 g	sukker
10 g	vaniljesukker
1 ss	pærelikør, 30 % vol
150 ml	vann
130 g	mørk sjokolades
100 g	crème fraîche

Semulepudding med bringebærsaus

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

Redskaper	Bolle med lokk (2 liter) 4 Porsjonsformer
500 dl	melk
40 g	sukker
15 g	hakke mandler
50 g	semule
1	eggeplomme
1 ss	vann
1	eggehvite
250 g	aubergine
50 dl	vann
40 g	sukker

Ostekake

1. Bland mel og kakao med bakepulveret. Tilsett sukker, egg og smør og bruk eltekroken på den håndholdte mikseren til å elte.
2. Smør inn formen, ta ut 2/3 av deigen og plasser den i formen. Løft kantene 2 cm for å lage en rand. Stek butterdeigen.
6-8 min. 630 W
3. Pisk smøret til det er lett og luftig, tilsett sukker og ett og ett egg av gangen. Tilsett til slutt fromage frais og pulveret til vaniljepudding.
4. Fordel fyllet over den stekte deigen og bruk resten av deigen på kaken og bak.
15-19 min. 630 W

Redskaper	rund springform (diameter ca. 26 cm)
	Bunn:
300 g	mel
1 ss	kakao
10 g	bakepulver
150 g	sukker
1	egg
10 g	smør eller margarin til å smøre formen
	Fyll:
150 g	smør eller margarin
100 g	sukker
10 g	vaniljesukker
3	eggs
400 g	fromage frais med 20 % fettinnhold
40 g	pulver til vaniljepudding

Sjokoladekake

1. Smør formen.
2. Visp sammen smør og sukker til en lys og lett blanding. Visp sakte inn eggene, fold i mel, bakepulver og kakao. Tilsett mek, bland godt og tilbered.
8-10 min. 630 W
3. La kaken kjøle i ti minutter i formen før servering.

Redskaper	Rund kakeform (diam. 21 cm, høyde 10 cm)
175 g	smør eller margarin
175 g	sukker
3	egg
175 g	mel
1 ts	bakepulver
20 g	kakao
50 dl	melk

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

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

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

Utsiden

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

Ovnens kontrollpanel

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

Innsiden av ovnen

1. For rengjøring: Tørk bort sprut eller søl med en myk, fuktig klut eller svamp etter hver bruk, mens ovnen fortsatt er varm. Ved større søl: Bruk mild såpe og tørk over flere ganger med en fuktig klut inntil alle matrester er borte. Ikke fjern bølgelederdekselet.
2. Pass på at det ikke kommer inn såpe eller vann gjennom de små ventilåpningene i veggene, da dette kan føre til skade på ovnen.
3. Ikke bruk rengjøringsmidler i sprayform inne i ovnen.

Dreieplate og dreieplatestøtte

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

Dør

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

Merk: Man bør ikke bruke damprengjørere.

REDUSERT EFFEKTIVITÄT

Viktig:

Hvis du tilbereder mat lenger enn standardtid med bare 900 W, vil ovnen automatisk senke effektnivået for å unngå overoppvarming. (Effektnivået for mikrobølgene vil bli redusert til 630 W.) Etter en pause på 90 sekunder, kan du stille tilbake til høyt effektnivå 900 W.

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

HVA DU GJØR HVIS...

Hvis	Kontroll/råd
Mikrobølgeovnen ikke virker som den skal?	• Sjekk sikringene i sikringsskapet. • Ikke strømmen har gått. • Hvis sikringene fortsetter å gå, kontakt en kvalifisert elektriker.
Mikrobølgemodus ikke virker som den skal?	• Døren er lukket godt igjen. • Dørtetningen og frontrammen er rene. • Det er trykket på START/QUICK-knappen.
Dreieplaten ikke dreier?	• Dreieplatestativet er korrekt koblet til drevet. • Formene ikke går utover kanten av dreieplaten. • Maten ikke går utover kanten av dreieplaten slik at den ikke kan rotere. • Det ikke er noe i fordypningen under dreieplaten.
Mikrobølgene ikke kan slås av?	• Koble ovnen fra sikringsboksen. • Kontakt en autorisert Husqvarna-Electrolux -serviceagent.
Lyset inne i ovnen ikke lyser som det skal?	• Ring en autorisert Husqvarna-Electrolux serviceagent. Lyspæren inne i ovnen må kun skiftes av en autorisert Husqvarna-Electrolux-serviceagent.
Det tar lengre tid å varme opp og tilberede mat enn før?	• Still inn en lengre tilberedningstid (dobbel mengde mat = nesten dobbel tilberedningstid) eller, • Hvis maten er kaldere enn normalt, roter eller snu fra tid til annen eller, • Still inn et høyere effektnivå.

SPESIFIKASJONER

Nettspenning med vekselstrøm	230 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/kretsbyrter for fordelingsledning:	Minimum 10 A
Nødvendig vekselstrømsspenning: Mikrobølge	1.3 kW
Utgangseffekt: Mikrobølge	900 W (IEC 60705)
Mikrobølgefrekvens	2450 MHz * (Gruppe 2 / Klasse B)
Utvendige dimensjoner: QN4241	594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Innvendige dimensjoner	342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Ovnskapasitet	26 liter **
Dreieplate	ø 325 mm, glass
Vekt	ca. 19 kg
Ovnslampe	25 W/240 - 250 V

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

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



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

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

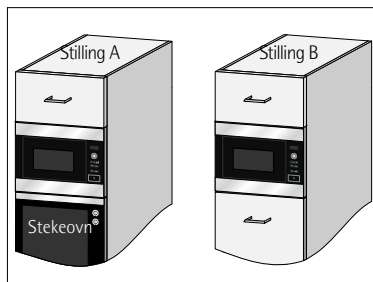


INSTALLERING

Eksempler på tillatt installasjon A eller B:

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

Mål i (mm)



Installere ovnen

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

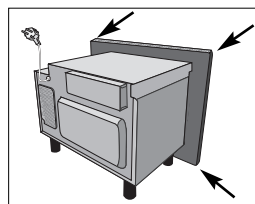


Innstillingsalternativ 1:

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

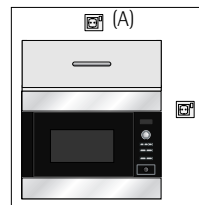
Innstillingsalternativ 2:

Se malene som følger med denne ovnen.



Tilkoble ovnen til strømforsyning

- Strømuttaket bør være lett tilgjengelig, slik at enheten lett kan kobles fra strømnettet i nødstilfelle. Hvis det ikke er tilfelle, skal det være mulig å bryte strømforsyningen til ovnen ved å montere en bryter på den faste ledningen i overensstemmelse med regelverk for elektriske tilkoblinger.
- Stikkkontakten bør ikke være plassert bak skapet.
- Den beste plasseringen er over skapet, se (A).
- Koble ovnen til enfaset vekselstrøm på 230 V / 50 Hz via et korrekt installert og jordet uttak.
Uttaket må være utstyrt med sikring på 10 A.
- Strømledningen kan bare skiftes ut av en autorisert elektriker.
- Før installering binder man en hyssing til strømledningen for å gjøre det lettere å koble til punkt (A) når ovnen er installert.
- Pass på at strømledningen IKKE kommer i klem når ovnen settes inn i skapet.
- Ikke senk strømledningen eller kontakten i vann eller andre væsker.



Elektriske tilkoblinger



ADVARSEL!

DENNE OVNEN MÅ JORDES

Produsenten fraskriver seg erstatningsansvar dersom denne forholdsregelen ikke følges.

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

MILJØINFORMASJON

Økologisk forsvarlig avhending av emballasje og gammelt utstyr



Emballasje

Husqvarna-Electrolux mikrobølgeovner krever effektiv emballasje som beskyttelse under transport.

Kun minimalt med emballasje er brukt.



Emballeringsmaterialer (f. eks. folie eller polystyren) kan utgjøre en fare for barn.

Kvelningsfare. Hold emballeringsmaterialer utilgjengelig for barn.



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

«PE» polyetylen, f. eks. emballeringsfilm

«PS» polystyren, f. eks. emballering (uten klorflurkarboner – CFC)

«PP» polypropylen, f. eks. emballeringsremmer

Ved bruk og gjenbruk av emballasjen, sparer man råmaterialer og reduserer avfallsvolum.

Emballasjen bør tas med til nærmeste resirkuleringssenter.

Kontakt lokale myndigheter for mer informasjon.



Avhending av gammelt utstyr

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

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



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

Service og leveringsbetingelser

Før du kontakter Servicemannen:

Kontroller at støpslet sitter i stikkontakten og at ikke sikringen er gått. Gjør ikke noe inngrep i ovnen som kan forårsake skade på person eller eiendom. Hvis problemet fortsetter etter at du har forsøkt punktene til høyre, bør du kontakte leverandøren for et godkjent serviceverksted.

- Er ovnen koplet til vegguttaket?
- Er ovnsdøren lukket?
- Er sikringen hel?
- Har du valgt tilberedningstid?

Service og reservedeler

Se først i kapittelet som omhandler funksjonsfeil og årsaker for å konstatere om det er en teknisk feil med produktet.

Husk alltid å oppgi produktnummer, modellbetegnelse, serienummer og kjøpsdato ved bestilling av service eller reservedeler. Dette finner du på dataskiltet plassert på høyre side i dørfalsen.

Ta vare på kvitteringen, den gjelder som dokumentasjon på kjøpsdato.

Notér følgende nummer:

Modell:

PNC nr.

Serienummer:

Innkjøpsdato:

Service

Ved behov for service på ditt produkt, bør du kontakte din lokale elektrohandler for å få opplysninger om vår lokale reparatør.

Du kan også ringe 81530222, eller besøke vår internettadresse www.electrolux.no der du finner frem til nærmeste reparatør.

Reservedeler

Kan bestilles på:

Telefon 22725830

Fax 23207441

Internett post@e-serviceoslo.no

Leveringsbetingelser

Produkter solgt til forbruker i Norge, er underlagt Lov om forbrukerkjøp.

Der det inntreffer feil eller mangler som omfattes av loven innen lovens frister, utbedres dette uten omkostninger for deg. Feil eller skader som oppstår, som er brukerbetinget eller ligger utenfor leverandørens kontroll, omfattes ikke av loven. En reparasjon vil da normalt belastes bruker.

All service/reparasjon skal utføres av serviceverksteder godkjent av leverandør.

Inngrep/reparasjoner skal kun utføres av fagperson og i henhold til gjeldende forskrifter.

For ytterligere informasjon om leveringsbetingelser, be om forhandlers kjøpsinformasjon.

Ved næringskjøp mellom to profesjonelle parter gjelder egne bestemmelser.

Adresse

Electrolux Home Products Norway A/S
Risløkkveien 2
0508 Oslo
Tlf. 81530222

E-mail: kundeservice@electrolux.no
Internett: www.electrolux.no

TÄYDELLISTEN TULOKSIEN SAAVUTTAMISEKSI

Kiitämme teitä tämän Husqvarna-Electrolux-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputason suorituskyvyn moneksi vuodeksi. Laitteen innovatiiviset teknologiat tekevät elämästänne yksinkertaisempaa – kyseisiä ominaisuuksia ei välttämättä löydy tavallisista laitteista. Käyttäkää muutama minuutti lukemiseen, jotta voitte hyödyntää laitteen ominaisuudet parhaalla mahdollisella tavalla.

LISÄVARUSTEET JA KULUTUSHYÖDYKKEET

Husqvarna-Electrolux-verkkomyymälästä löydätte kaiken tarvitsemanne kaikkien Husqvarna-Electrolux-laitteidenne ulkonäön ja toiminnan säilyttämiseksi huippukunnossa. Korkeiden laatustandardien mukaan suunniteltujen ja valmistettujen lisävarusteiden lisäksi löydätte myymälästäme erityisiä keittoastioita, ruokailuvälinekoreja, pullon pidikkeitä, erityisiä pyykinpesupusseja, jne.

Vieraile verkkokaupassamme sivulla
www.electrolux.com/shop



SISÄLLYSLUETTELO

- 33 Tärkeitä turvaohjeita
- 37 Laitteen osat
- 38 Ennen käyttöä
- 40 Neuvoja ja vinkkejä
- 42 Käyttö
- 48 Ohjelmakaaviot
- 52 Reseptit
- 56 Hoito & puhdistus
- 57 Ongelmatilanteet . . .
- 57 Tekniset tiedot
- 58 Asennus
- 60 Ympäristöä koskevia tietoja
- 61 Huolto ja takuu
- 61 Service och garanti (i Finland)



Tärkeistä turvallisuutta tai laitteen käyttöä koskevista tiedoista ilmoitetaan tällä symbolilla ja/tai esimerkiksi teksteillä Vaara tai Varoitus. Muista noudattaa kaikkia ohjeita huolellisesti.



Tämä symboli ilmoittaa laitteen käyttöä koskevista lisätiedoista.



Apilanlehti ilmoittaa energiansäästövinkeistä ja tavoista, joilla laitetta voidaan käyttää ympäristöystävällisemmin.

Apilanlehti ilmoittaa energiansäästövinkeistä ja tavoista, joilla laitetta voidaan käyttää ympäristöystävällisemmin.



TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA: LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ 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 uppopaistoon 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 vinossa tai vääntynyt.
- b) Saranat ja luukun turvalukitus: tarkista, että ne eivät ole rikki tai löysällä.
- c) Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat: varmista, että ne ovat ehjät.
- d) Uunin ja luukun sisäpuoli: varmista, että niissä ei ole kolhuja.
- e) Virtajohto ja pistoke: varmista, että ne ovat ehjät.

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

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 varotoimia.

Sähköiskujen välttäminen

Laitteen kotelo ei saa koskaan irrottaa.

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

Virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.

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

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

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

Räjähdyksen ja äkillisen kiehumisen välttäminen



Vaara!

Nesteitä ja muita ruokia ei saa kypsentää 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 roiskuva kiehuminen.

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

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

Palovammojen välttäminen

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

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

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

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 välttäminen:

(a) Pyörivän alustan on annettava jäähtyä ennen kuin se puhdistetaan vedellä.

(b) Kylmälle alustalle ei saa asettaa kuumia ruokia tai astioita.

(c) Kuumalle alustalle ei saa asettaa kylmiä ruokia tai astioita.

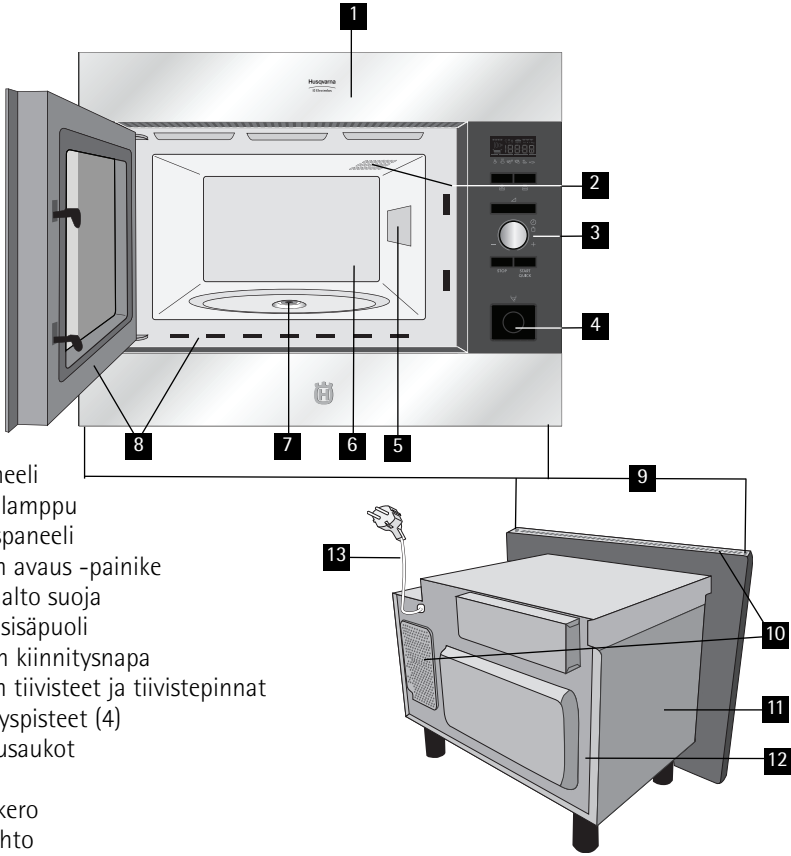
Laitteen kotelon päällä ei saa olla mitään käytön aikana.

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.

LAITTEEN OSAT

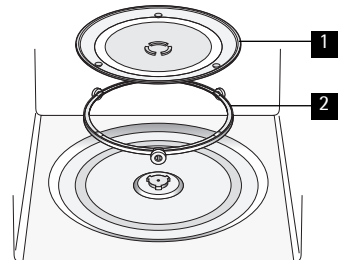
Mikroaaltouuni ja lisävarusteet



Tarkista, että uunin mukana on toimitettu seuraavat lisävarusteet:

- 1 Pyörivä alusta (Turntable)
 - 2 Alustan kannatin (Turntable support)
 - 3 4 kiinnitysruuvia (ei kuvassa). (4 screws (not in picture)).
- 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 Husqvarna-Electrolux huollolle tuotteen malli ja varaosa.



Ohjauspaneeli

1 Digitaalinäyttö merkkivalot



Mikroaallot



Automaattisulatus leipä



Kello



Automaattisulatus



Ruuanlaittovaiheet



Paino



Plus- ja miinustoiminnot

2 AUTOMAATTIKYSENNYS merkkivalot

3 AUTOMAATTIKYSENNYS painike

4 AUTOMAATTISULATUS painike

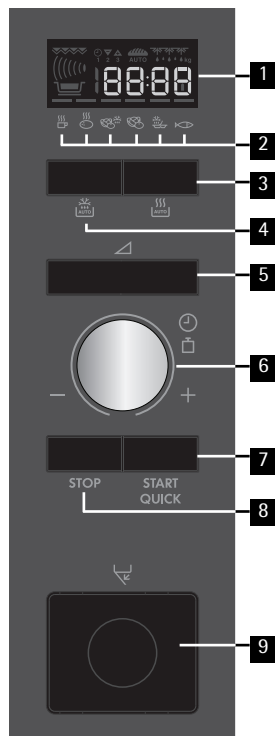
5 TEHOASETUS painike

6 AJASTIN/PAINO säädin

7 START/QUICK painike

8 STOP painike

9 LUUKUN AVAUS painike



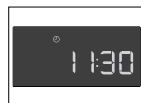
ENNEN KÄYTTÖÄ

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/QUICK-painiketta ja aseta minuutit kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.
5. Paina START/QUICK painiketta.
6. Tarkista näyttö:

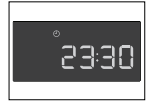


Tärkeää:

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/QUICK painiketta. Näyttö on: .
4. Aseta tunnit kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.
5. Paina kerran START/QUICK-painiketta ja aseta minuutit kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä.
6. Paina START/QUICK 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

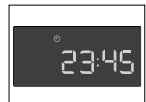
Esimerkki: Tunnin kellon asettaminen aikaan 11:45 (12 tunnin kell).

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



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

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



Esimerkki: Kellon muuttaminen 12 tunnin näytöstä 24 tunnin näyttöön tai päinvastoin.

1. Avaa ovi. Pidä START/QUICK-painiketta painettuna viiden sekunnin ajan. Uuni antaa äänimerkin. Paina kerran START/QUICK-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 turvallisuustoiminto, joka estää lapsia käyttämästä uunia vahingossa. Kun lukitus on käytössä, mitään mikroaaltouunin toimintoja ei voida käyttää ennen kuin lukitustoiminto on poistettu käytöstä.

Esimerkki: Turvalukituksen käyttöönotto.

1. Paina STOP-painiketta 5 sekuntia.



Uuni antaa äänimerkin, ja näkyviin tulee "LOC".



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

Mikroaallot kypsennys

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

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

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

Seisonta-aika on välttämätön ruoan kypsyttämisen jälkeen, sillä sen aikana lämpö levittyy 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, tiiviit ruoat, kuten paistit ja vuokaruuat.
Määrä	Kypsytysaikaa on pidennettävä uuniin asetetun ruoan määrää lisättäessä. Esimerkiksi neljän perunan kypsyttäminen vie pitempään kuin kahden perunan kypsyttäminen.
Koko	Pienikokoiset ruoat ja pienet palaset kypsyvät nopeammin kuin suurikokoiset, sillä mikroaallot pystyvät kulkemaan niiden kaikkien sivujen läpi kohti keskustaa. Tasaisen kypsyttämisen saamiseksi on parasta, että kaikki ruoan osat paloitellaan samankokoisiksi.
Muoto	Muodoltaan epäsäännöllisten ruokien, kuten kanan rintapalasten tai kanankoipien, paksumpien osien kypsyttäminen vaatii pitemmän ajan. Pyöreämuotoiset ruoat kypsyvät mikrouunissa tasaisemmin kuin 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. kanankoivet.
Peitä	Käytä ilmarei'illä varustettua mikroaaltokalvoa tai sopivaa kannta.
Lävistä	Sellaisten ruokien pinta, joissa on kuori tai kalvo, on lävistettävä useissa kohdin ennen kypsyttämistä tai uudelleenlämmittämistä, sillä muuten voi kehittyä höyryä, joka aiheuttaa ruoan äkillisen ulospurkautumisen. esim. perunat, kala, kana, makkarat. Tärkeää: Kananmunia, esim. paistettuja ja kovaksi keitettyjä munia, ei saa kuumentaa mikroaaltoja käyttämällä, sillä ne voivat räjähtää vielä senkin jälkeen kun kypsyttäminen on suoritettu.
Hämmennä, kääntelee ja siirtele	Tasaisen kypsyttämisen aikaansaamiseksi on ehdottoman tärkeää hämmennää, käännellä ja siirrellä ruokaa kypsyttämisen aikana. Muista aina hämmennää ja siirtele ulkosivuilta keskikohtaa kohti.
Seisota	Seisonta-aika on välttämätön kypsyttämisen jälkeen niin että lämpö jakautuu tasaisesti kautta koko ruoan.
Suojele	Jotkut sulatettavan pakasteen osista voivat lämmetä. Osat, joilla on taipumus lämmetä, voidaan suojata pieniä alumiinifoliopalasaa käyttämällä. Nämä osat, kuten kanankoivet ja -siivet, voidaan peittää pienin alumiinifoliopalasin, jotka heijastavat mikroaaltoja.

Mikroaaltouunin kestävät keittoastiat

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

KÄYTTÖ

Mikroaallot kypsennys

Uuni voidaan ohjelmoida toimimaan enintään 90 minuutin ajan. Annettava kypsennys- ja sulatusaika vaihtelee 10 sekunnin ja 5 minuutin välillä. Annettava aika riippuu kokonaiskypsennys- tai kokonaissulatusajasta taulukon osoittamalla tavalla.

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

Mikroaaltouunin käyttö

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

Tehoasetukset

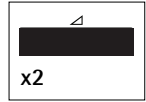
Uunissa on 6 tehoasetusta:

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

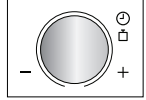
W = WATT, Teho

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

1. Paina TEHOASETUS painiketta kaksi kertaa.



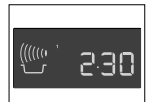
2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 2:30 tulee näytölle.



3. Paina START/QUICK painiketta.



4. Tarkista näyttö:



Tärkeää:

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

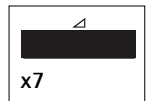
Huomautus:

- Jos luukku avataan kypsennyksen aikana, kypsennysaika pysähtyy automaattisesti. Kypsennysaika alkaa kulua uudelleen, kun luukku suljetaan ja painetaan START/QUICK 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.

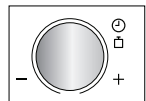
Keittiöajastin

Esimerkki: Keittiöajastimen asetus seitsemäksi minuutiksi.

1. Paina TEHOASETUS painiketta 7 kertaa.



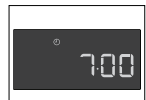
2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 7:00 tulee näytölle.



3. Paina START/QUICK painiketta.



4. Tarkista näyttö:



Huomautus:

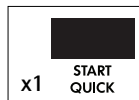
- Ajastin voidaan keskeyttää tilapäisesti painamalla STOP-painiketta. Ajastin voidaan käynnistää uudelleen painamalla START/QUICK-painiketta. Ajastintilasta voidaan poistua kokonaan painamalla uudelleen STOP-painiketta.

Lisää 30 sekuntia

START/QUICK painike mahdollistaa seuraavat kaksi toimintoa:

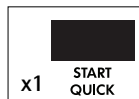
1. Pikakäynnistys

START/QUICK painikkeen painallus kypsentää 30 sekunnin ajan 900 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.

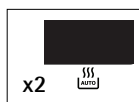
Plus- & miinustoiminnot

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

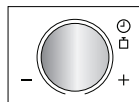
Jos perunoista halutaan kypsiä mutta silti kiinteitä, voidaan käyttää MIINUSTOIMINTOA . Jos taas halutaan, että perunat ovat hiukan pehmeämpiä, voidaan käyttää PLUSTOIMINTOA .

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

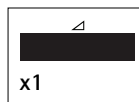
- Valitse haluttu valikko painamalla kaksi kertaa AUTOMAATTIKYSENNYS painiketta.



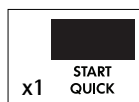
- Kääntämällä AJASTIN/PAINO -säädintä kunnes 0,3 tulee näytölle.



- Valitse PLUSTOIMINTO  painamalla tehopainiketta kerran.



- Paina START/QUICK 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.

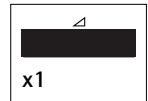
Esimerkki: Jos halutaan kypsentää

5 minuuttia 900 W:n teholla (vaihe 1)

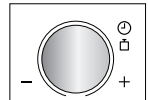
16 minuuttia 270 W:n teholla (vaihe 2)

Vaihe 1

1. Paina TEHOASETUS painiketta kerran.



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

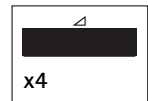


3. Tarkista näyttö:

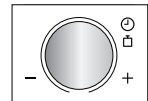


Vaihe 2

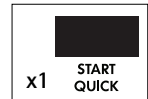
1. Paina TEHOASETUS painiketta 4 kertaa.



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



3. Paina START/QUICK painiketta.



4. Tarkista näyttö:



Uuni kypsentää ensin 5 minuuttia 900 W:llä, sitten 16 minuuttia 270 W:llä.

Automaattikypsennys ja automaattisulatus asetus

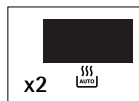
AUTOMAATTIKYPSENNYS tai AUTOMAATTISULATUS toiminto määrittää oikean kypsennystavan ja -ajan automaattisesti. Käytettävissä on 6 AUTOMAATTIKYPSENNYS valikkoa ja 2 AUTOMAATTISULATUS valikkoa.

Automaattikypsennys

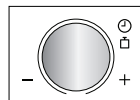
Ruoka	Symboli
Juoma	
Keitetyt Perunat/ Uniperunat	
Pakastevihannekset	
Tuoreet Vihannekset	
Pakastetut Valmisateriat	
Kalafilee Kastikkeessa	

Esimerkki: Perunoiden (0.3 kg) valmistus.

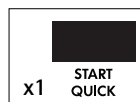
1. Valitse haluttu valikko painamalla kaksi kertaa AUTOMAATTIKYPSENNYS painiketta.



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



3. Paina START/QUICK 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/QUICK painiketta. Ohjelma päättyy automaattisesti automaattikypsennysajan päättymisen jälkeen. Uuni antaa äänimerkin, ja kypsennyksen symboli vilkkuu. Yhden minuutin ja muistutusäänimerkin jälkeen näkyviin tulee kellonaika.

Automaattisulatus

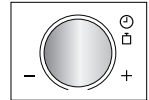
Ruoka	Symboli
Liha/Kala/Linnunliha	
Leipä	

Esimerkki: Automaattisulatus (0.2kg) leipä.

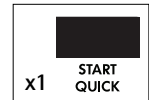
1. Valitse haluttu valikko painamalla kaksi kertaa AUTOMAATTISULATUS painiketta.



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



3. Paina START/QUICK 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/QUICK painiketta. Ohjelma päättyy automaattisesti automaattisulatusajan päättymisen jälkeen. Uuni antaa äänimerkin, ja kypsennyksen symboli vilkkuu. Yhden minuutin ja muistutusäänimerkin jälkeen näkyviin tulee kellonaika.

OHJELMAKAAVIOT

Automaattikypsennys & automaattisulatus taulukot

Automaatti-kypsennys	Paino (taso) / Astiat	Painike	Valmistuskypsennys
Juoma (tee tai kahvi) 	1-6 kuppia 1 kuppi=200 ml	 x1	Aseta kuppi pyörivän alustan reunalle.
Keitetyt perunat ja uuniperunat 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Kulho ja kansi	 x2	Keitetyt perunat: Kuori perunat ja paloittele ne tasakokoisiksi palasiksi. Uuniperunat: Valitse tasakokoisia perunoita ja pese ne. - 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 - 0,8 kg (100 g) Kulho ja kansi	 x3	- 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. Tärkeää: Jos pakastevihannekset ovat jäätyneet yhteen, aseta kypsennysasetukset itse.
Tuoreet vihannekset 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Kulho ja kansi	 x4	- 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	- 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 	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Soikea uunivuoka ja leivinpaperia	 x6	Katso "Kalafilee kastikkeessa" reseptit, sivu 50. * Ainesten kokonaispaino.

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

Automaattisulatus	Paino (taso) / Astiat	Painike	Valmistuskypsennys
Liha, kala, linnunliha  (Kokonainen kala, medaljongit, kalafileet, kanankoivet, rintafileet, jauheliha, pihvit, kyljykset, jauhelihapihvit, makkarat)	0,2 – 1,0 kg (100 g) Paistinvuoka	 x1	• 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. Huomaa: Ei sovellu kokonaisten lintujen kypsennykseen. • Jauheliha: Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka. Poista sulatetut osat, jos mahdollista.
Leipä  AUTO	0,1 – 1,0 kg (100 g) Paistinvuoka	 x2	• 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 tulikuumaa 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/QUICK 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

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 AUTOMAATTIKYSENNYS, "Kalafilee kastikkeessa".
5. Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	säilyketomaatteja (valutettuna)
50 g	100 g	150 g	maissia
5 g	10 g	15 g	chilikastiketta
15 g	30 g	45 g	sipulia (hienoksi silputtuna)
1 tl	1-2 tl	2-3 tl	punaviinietikkaa, sinappia, timjamia tai cayennepippuria
250 g	500 g	750 g	kalafileetä
			suolaa

Kalafilee currykastikkeessa

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 AUTOMAATTIKYSENNYS, "Kalafilee kastikkeessa".
4. Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	kalafileetä
			suolaa
50 g	100 g	150 g	banaania (viipaleina)
200 g	400 g	600 g	valmista currykastiketta

Valmistusaikataulukot

Käytetyt lyhenteet

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

Ruokien & juomien kuumennus

Ruoka/ Juoma	Paino -g/ml-	Teho -Asetus-	Aika -Min-	Valmistus
Maito 1 kuppi	150	900 W	noin. 1	älä peitä
Vesi 1 kuppi	150	900 W	noin. 2	älä peitä
6 kuppia	900	900 W	8-10	älä peitä
1 kannullinen	1000	900 W	9-11	älä peitä

Ruoka/ Juoma	Paino -g/ml-	Teho -Asetus-	Aika -Min-	Valmistus
Tarjoilulautasia (Vihanneksia, lihaa ja lisukkeita)	400	900 W	4-6	lisää vettä kastikkeeseen, peitä, sekoita kerran lämmittämisen aikana
Lihapata / keitto	200	900 W	1-2	peitä, sekoita kuumennuksen jälkeen
Vihannekset	200	900 W	2-3	lisää vettä, jos tarpeen, peitä, sekoita
	500	900 W	3-5	puolivälissä lämmittämistä
Liha, 1 viipale*	200	900 W	noin. 3	levitä ohut kerros kastiketta päälle ja peitä
Kalafilée*	200	900 W	3-5	peitä
Kakku, 1 viipale	150	450 W	1/2-1	asetä kakkuvuokaan
Vauvan ruoka, 1 purkki	190	450 W	1/2-1	siirrä mikroounissa käytettäväksi sopivaan astiaan, sekoita hyvin lämmityksen jälkeen ja testaa lämpötila
Margariinin tai voin sulatus*	50	900 W	1/2	peitä
Suklaan sulatus	100	450 W	3-4	sekoita silloin tällöin

* Jääkaappilämpöinen

Sulatus

Ruoka	Paino -g-	Teho -Asetus-	Aika -Min-	Valmistus	Tasaantu- misaika -Min-
Gulassi	500	270 W	8-9	sekoita puolivälissä sulattamista	10-30
Kakku, 1 palanen	150	270 W	1-3	asetä kakkuvuokaan	5
Hedelmiä esim. kirsikoita, mansikoita, vadelmia, luumuja	250	270 W	3-5	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-
Kalafilée	300	900 W	9-11	peitä	2
Tarjoilulautasia	400	900 W	8-10	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	630 W 630 W	34-38 53-58	mausta maun mukaan, aseta piirakkavuokaan käännä *:n jälkeen	10 10
Paahtopaisti (keskikypsä)	1000 1500	630 W 630 W	20-24 27-31	mausta maun mukaan, aseta piirakkavuokaan, käännä *:n jälkeen	10 10
Kalafilée	200	900 W	4-6	mausta maun mukaan, aseta vuokaan, peitä	3

RESEPTIT

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

Reseptien muokkaus mikroaaltouunia varten

Jos haluat muokata suosikkireseptisi mikrouunia varten, ota huomioon seuraavat seikat: Lyhennä kypsennysaikaa kolmanneksella tai puoleen. Ota mallia tämän keittokirjan resepteistä. Paljon kosteutta sisältävät ruoka-aineet, kuten liha, kala, siipikarja, vihannekset, hedelmät, padat ja keitot voidaan valmistaa mikroaaltouunissa vaivattomasti. Vähän kosteutta sisältävien ruoka-aineiden (esim. lautaselle asetettu valmis ateria) pinta on kostutettava ennen kuumennusta tai kypsennystä. Haudutettaviin raakoihin ruoka-aineisiin lisättävän nesteen määrää on vähennettävä noin kolmanneksella alkuperäisessä reseptissä mainitusta määrästä. Lisää nestettä tarvittaessa kypsennyksen aikana. Lisättävän rasvan määrää voidaan vähentää huomattavasti. Ruoan maustamiseen riittää pieni määrä voita, margariinia tai ruokaöljyä. Tästä syystä mikroaaltouuni sopii hyvin vähärasvaisten aterioiden valmistukseen.

Sipulikeitto

- Voitele kulho, lisää paloiteltu sipuli, lihalientä ja mausteita. Peitä ja kypsytä.
9-11 min. 900 W
- Paahda leipäviipaleet, leikkaa kuutioiksi ja jaa neljään liemikulhoon. Kaada keitto leipäkuutioiden päälle ja ripottele päälle juustoa.
- Aseta kulhot pyörivälle alustalle ja kypsennä.
1-3 min. 900 W

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

Merianturafileet

- Huuhtele 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 tomaattiviipaleet päällimmäiseksi ja mausta. Aseta sitruunaviipaleet tomaattien päälle ja kaada valkoviini niiden päälle.
- Aseta pieniä voinokareita sitruunan päälle, peitä ja kypsytä.
11-13 min. 630 W
Seisota kypsytyn jälkeen noin 2 minuuttia.

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

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

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

Täytetty kinkku

1. Sekoita pinaatti Emmental juustoon ja tuorejuusto, mausta sopivasti.
2. Aseta ruokalusikallinen täytettä kullekin kinkkuviipaleelle ja pyöritä rullaksi. Kiinnitä puutikulla.
3. Valmista béchamel-kastike seuraavalla tavalla: kaada vesi ja kerma kulhoon ja kuumenna. 2-4 min. 900 W
Suurusta jauho ja voi, lisää suuruste nesteeseen ja vatkaa, kunnes seos on tasainen.
Peitä ja kypsytä, kunnes seos paksuntuu. 1-2 min. 900 W
Sekoita ja mausta.
4. Kaada kastike voideltuun vuokaan, asettele kinkkurullat kastikkeeseen ja kypsennä kannen alla. 12-14min. 630 W
Seisota kypsytyksen jälkeen noin 5 minuuttia.

Astiat	Kannellinen 2 l:n kulho Soikea paistinvuoka n. 26 cm pitkä)
150 g	lehtipinaattia, pilkottu
150 g	tuorejuusto, rasvapitoisuus 20 %
50 g	Emmental-juustoa, raastettua
	pippuria ja paprikaa
8	viipaleita keitettyä kinkkua (400 g)
125 ml	vettä
125 ml	kermaa
20 g	vehnäjauhoa
20 g	voita tai margariinia
10 g	voita tai margariinia vuoan voiteluun

Mausteinen kalkkunapaistos

1. Voitele vuoka.
2. Sekoita riisi ja sahrami. Aseta vuokaan. Sekoita joukkoon sipuli, paprika, purjo ja kalkkunanrinta.
3. Mausta. Asettele päälle voinokareita. 4-6 min. 900 W
16-19 min. 270 W
Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 5 minuuttia.

Astiat	Soikea kannellinen vuoka (pituus noin 26 cm)
120 g	pitkäjyväistä riisiä
1 pussi	sahramia
10 g	voita tai margariinia
50 g	sipuli, viipaleina
100 g	paprika, suikaleina
100 g	pieni purjo, suikaleina
300 g	kalkkunanrintaa, kuutioina
	pippuria, paprikajauhetta
20 g	voita tai margariinia
300 ml	lihalientä

Lasagne

1. Pilko tomaatit, sekoita kinkkuun ja sipuliin, valkosipuliin, jauhelihaan ja tomaattisoseeseen. Mausta, peitä ja kypsytä.
5–8 min. 900 W
2. Sekoita ranskankerma maitoon, Parmesan-juustoon, yrtteihin, öljyyn ja mausteisiin.
3. 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.
13–17 min. 630 W
Anna seistä kypsytämisen jälkeen noin 5–10 minuuttia.

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

Pekonirisotto

1. Voitele vuoka. Aseta sipulit ja pekoni kulhoon, peitä kannella ja kypsennä.
2–3 min. 900 W
2. Lisää riisi ja lihaliemi ja kypsennä.
3–5 min. 900 W
15–17 min. 270 W
Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 5 minuuttia.
3. Sekoita juusto ja sahrami riisiin ja mausta maun mukaan.

Astiat	Kannellinen 2 l:n kulho
50 g	raidallista pekonia, pilkottuna
20 g	voita tai margariinia
50 g	sipulia, hienoksi silputtuna
200 g	risottoriisiä (Arborio)
400 ml	lihalientä
70 g	emmentaljuustoa
	hyppysellinen sahramia
	suolaa ja pippuria

Päärynöitä suklaakastikkeessa

1. Aseta sokeri, vaniljasokeri, päärynälikööri ja vesi kulhoon. Sekoita, peitä ja kuumenna.
1–2 min. 900 W
2. Aseta päärynät nesteeseen. Peitä ja kypsennä.
5–8 min. 900 W
Ota päärynät kypsennysliemestä ja aseta viileään paikkaan.
3. Kaada 50 ml kypsennyslientä pienempään kulhoon. Lisää suklaarouhe ja ranskankerma. Peitä ja kuumenna.
2–3 min. 900 W
4. Sekoita kastike hyvin. Kaada kastike päärynöiden päälle ja tarjoile.

Astiat	kannellinen 2 l:n kulho kannellinen 1 l:n kulho
4	päärynää (600 g)
60 g	sokeria
10 g	vaniljasokeria
1 rkl	päärynälikööriä, 30 til-%
150 ml	vettä
130 g	tummaa suklaata
100 g	ranskankermaa

Mannavanukasta ja vadelmakastiketta

1. Aseta maito, sokeri ja mantelirouhe kulhoon. Peitä kannella ja kypsennä.
3–5 min. 900 W
2. Lisää mannasuurimot, sekoita, peitä ja kypsennä.
10–12 min. 270 W
3. Vatkaa keltuainen veden kera kulhossa ja sekoita kuuman seoksen joukkoon. Vatkaa valkuainen kovaksi vaahdoksi ja kääntelevarovasti seokseen. Jaa vanukasseos annosvuokiin tai vastaaviin.
4. Valmista vadelmakastike: Pese vadelmat, taputtele varovasti kuiviksi ja aseta kulhoon. Lisää kulhoon myös vesi ja sokeri.
Peitä ja kuumenna.
2–3 min. 900 W
5. Soseuta vadelmat. Tarjoa kuumana tai kylmänä mannavanukkaan kera.

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

Juustokakku

1. Sekoita jauhoihin kaakao ja leivinjauhe. Lisää sokeri, kananmuna ja voi.
2. Vaivaa taikina sähkövatkaimella taikinakoukkuja käyttäen.
3. Voitele vuoka, kauli 2/3 taikinasta ja aseta se vuokaan. Tee taikinaan 2 cm:n korkuiset reunat. Esikypsennä pohja.
6–8 min. 630 W
4. Vatkaa voi vaaleaksi vaahdoksi, lisää sokeri ja kananmunat yksi kerrallaan. Lisää lopuksi tuorejuusto ja vaniljavanukasjauhe.
5. Levitä täyte esipaistetulle pohjalle ja lisää loppu taikina pinnalle muruina.
15–19 min. 630 W

Astiat	irtopohjavuoka (halkaisija n. 26 cm)
	Pohja:
300 g	vehnäjauhoja
1 rkl	kaakaojauhetta
10 g	leivinjauhetta
150 g	sokeria
1	kananmuna
10 g	voita tai margariinia vuoaan voiteluun
	Täyte:
150 g	voita tai margariinia
100 g	sokeria
10 g	vaniljasokeria
3	kananmunaa
400 g	tuorejuustoa, rasvapitoisuus 20 %
40 g	vaniljavanukasjauhetta

Suklaakakku

1. Voitele vuoka.
2. Vatkaa voi ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi. Vatkaa kananmunat joukkoon hitaasti, kääntelevoukkuun jauho, leivinjauhe ja kaakaojauhe. Lisää maito, sekoita huolellisesti ja kypsennä.
8–10 min. 630 W
3. Anna kakun jäähtyä kypsennyksen jälkeen vuossa noin 10 minuuttia.

Astiat	Pyöreä kakkuvuoka (halkaisija 21 cm, korkeus 10 cm)
175 g	voita tai margariinia
175 g	sokeria
3	kananmunaa
175 g	vehnäjauhoja
1 tl	leivinjauhetta
20 g	kaakaojauhetta
50 ml	maitoa

HOITO & PUHDISTUS

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

PUHDISTA UUNI SÄÄNNÖLLISIN VÄLIAJAIN 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 saippualiuoksella. Pyyhi puhdistuksen jälkeen ensin kostealla liinalla ja kuivaa lopuksi pehmeällä pyyhkeellä.

Uunin säätimet

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

Uunin sisäpinta

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

Pyörivä alusta & alustan kannatin

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

Luukku

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

Huomautus: Älä käytä höyrypesuria.

AUTOMAATTINEN TEHON VÄHENNYS

Huomautus:

Jos kypsennät ruokaa normaalin ajan vain 900 W:n teholla, uuni laskee tehoa automaattisesti ylikuumenemisen välttämiseksi. (Mikroaaltoteho lasketaan 630 wattiin.) Suurin teho (900 W) voidaan asettaa uudelleen 90 sekunnin tauon jälkeen.

Kypsennystapa	Normaali aika	Vähennetty teho
Mikroaalto 900 W	20 minuuttia	Mikroaalto- 630 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 Husqvarna-Electrolux-huoltoon.
Uunin lamppu ei toimi ?	• Ota yhteys valtuutettuun Husqvarna-Electrolux-huoltoon. Uunin lampun saa vaihtaa vain valtuutettu Husqvarna-Electrolux-huolto.
Ruoan kuumeneminen ja kypsyminen 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 1.3 kW
Lähtöteho:	Mikroaalto 900 W (IEC 60705)
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz * (Ryhmän 2 / Luokan B)
Ulkomitat:	QN4241 594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Sisämitat	342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Uunin tilavuus	26 litraa **
Pyörivä alusta	Ø 325 mm, lasia
Paino	noin 19 kg
Uunin lamppu	25 W/240 - 250 V

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

Luokan B laite on laite, joka soveltuu käytettäväksi kotitalousympäristössä.

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



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

OIKEUS TEKNISTEN TIETOJEN MUUTOKSIIN PIDÄTETÄÄN OSANA JATKUVAA TUOTEKEHITYSTÄ.

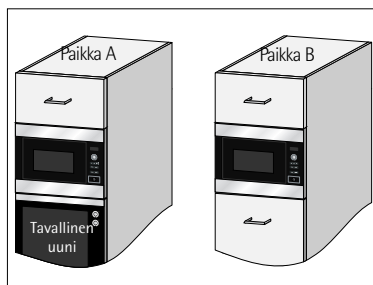


ASENNUS

Mikroaaltouuni voidaan asentaa paikkaan A tai B:

Paikka	Syvennyksen koko		
	W	D	H
A	560	x 550	x 450
B	560	x 500	x 450

Mitat millimetreinä



Laitteen asentaminen

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



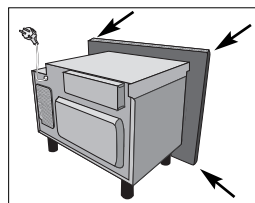
Kiinnitysvaihtoehto 1:

Kiinnitä uuni paikoilleen mukana toimitetuilla ruuveilla.

Kiinnityspisteet ovat uunin ylä- ja alakulmissa.

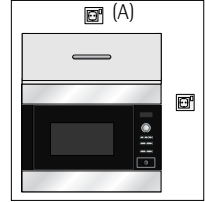
Kiinnitysvaihtoehto 2:

Tutustu mikroaaltouunin mukana toimitettuun mallineeseen.



Laitteen kytkeminen sähköverkkoon

- Pistorasian on oltava helposti käsillä, jotta laite voidaan kytkeä irti vaaratilanteessa. Uuni voidaan kytkeä irti verkkovirrasta myös kiinteään johdotukseen ohjeiden mukaan asennetun kytkimen avulla.
- Pistorasia ei saa olla hyllyn takana.
- Paras paikka on hyllyn yläpuolella, katso (A).
- Kytke laite maadoitettuun seinäpistorasiaan (230 V, 50 Hz). Pistorasialla on oltava vähintään 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 litistyä.
- 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

Husqvarna-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. Pahvi on valmistettu kierrätyspaperista ja puuosat ovat käsittelemättömiä. Muoviosat on merkitty seuraavasti:

"PE" - polyetyleeni, 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.

Huolto ja takuu

Huolto ja varaosat

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

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

- * Mainitse soittaessasi tuotteen merkki. Kopioi arvokilvestä tuotteen tiedot alla olevaan kohtaan, niin ne löytyvät helposti, jos sinun pitää ottaa yhteys huoltoliikkeeseen.

Malli (Model):

Tuotenumero (Prod.nr.):

Sarjanumero (Serial nr):

Ostopäivä:

Service och garanti (i Finland)

Service och reservdelar (gäller i Finland)

Alla servicearbeten, reservdelsbeställningar och eventuella reparationer får utföras endast av ett auktoriserat serviceföretag. Information om det närmaste auktoriserade serviceföretaget får du från numret **0200-2662** (0,16 €/min+lna), * eller telefonkatalogens gula sidor "hushållsapparatsservice".

För att säkra maskinens klanderfria funktion skall man vid reparationer använda endast originala reservdelar.

- * När du beställer service eller reservdelar bör du veta produktnummer och modellbeteckning som står på dataskylten. Skriv upp dem här så har du dem tillhands när du behöver dem.

Mod:

Prod. Nr:

Ser. Nr:

Inköpsdatum:

Kuluttajaneuvonta

Tuotettasi tai sen käyttöä koskeviin kysymyksiin saat vastauksen kuluttajaneuvonnastamme soittamalla numeroon 0200-2662 (0,16 €/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

Konsumentrådgivare i Finland

Vid eventuella tekniska problem eller om du har frågor angående maskinens funktion eller användning, ber vi dig ringa vår konsumentrådgivare, tel. 0200-2662 (0,16 €/min+lna). Konsumentrådgivaren kan också kontaktas via elektronisk post, adress carelux.fsh@electrolux.fi.

Garanti i Finland

Produktens garantitid kan definieras separat. Finns det ingen definierad garantitid, har produkten garanti enligt den gällande lagstiftningen och de lokala bestämmelserna. Garantivillkoren uppfyller branchens allmänna villkor enligt den gällande lagstiftningen. Spara inköpsvittot som verifikation för inköpsdatumet, som avgör garantitidens början. Kostnaderna kan debiteras även under tid som omfattas av kostnadsfri service

- * vid onödigt servicebesök.
- * om tillverkarens anvisningarna för installation, användning och skötsel inte följts.

FÖR PERFEKT RESULTAT

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

TILLBEHÖR OCH RESERVDELAR

I Husqvarna-Electrolux:s webbutik finner du allting som du behöver för att hålla dina Husqvarna-Electrolux-produkter snygga och i perfekt skick. Du hittar ett brett sortiment av tillbehör som utformats och tillverkats med högsta kvalitetskrav. Allt från köksredskap för specialister till bestickkorgar, flaskställ och tvättpåsar för ömtåliga plagg...

Besök webbshoppen på
www.electrolux.com/shop



INNEHÅLL

- 63 Viktiga säkerhetsinstruktioner
- 67 Produktöversikt
- 68 Innan första användning
- 70 Mikrovågor tillagning råd
- 72 Använda mikrovågsugnen
- 78 Programtabeller
- 82 Recept
- 86 Skötsel & rengöring
- 87 Vad gör jag om . . .
- 87 Specifikationer
- 88 Installation
- 89 Miljöinformation
- 90 Garanti & Service



Viktig information beträffande din säkerhet eller apparatens drift markeras med denna symbol och/eller nämner ord såsom «Varning», «Försiktigt». Se till att noggrant följa alla instruktioner.



Den här symbolen anger ytterligare information som rör bruket av apparaten.



Fyrklöversymbolen ger tips om energibesparing för en miljövänlig användning av apparaten.

Om apparaten inte fungerar som den ska, hänvisar du till anvisningarna i avsnittet «Vad gör jag om...»



VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

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

Att undvika brandrisk

Mikrovågsugnen bör inte lämnas utan uppsikt under användning. För höga effektnivåer eller för långa tillagningstider kan överhetta 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 oljan kan fatta eld.

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

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

Se motsvarande tips i handboken.

Att undvika risk för kroppsskada



Varning!

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

- a) Dörren: Se till så att dörren stängs ordentligt och kontrollera att den inte är feljusterad eller skev.

- b) Gångjärnen och säkerhetslåsen: Kontrollera att de inte är trasiga eller lösa.
- c) Dörrtätningarna och tätningsytorna: Kontrollera att de inte har skadats.
- d) Inuti ugnsutrymmet eller på dörren: Kontrollera att det inte finns några bucklor.
- e) Strömsladden och kontakten: Kontrollera att de inte är skadade.

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

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 mikrovågsugnar.

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 Husqvarna-Electrolux Service. 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 Husqvarna-Electrolux Service göra det. Om ugnslampan går sönder, ska du kontakta din återförsäljare eller Husqvarna-Electrolux Service. Om strömsladden till denna apparat skadas måste den bytas ut mot en specialsladd. Detta utbyte måste göras av Husqvarna-Electrolux Service.

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 mikrovågsugnen. Använd en behållare med bred öppning så att bubblorna kan komma ut.

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

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

1. Rör om vätskan före uppvärmning/ återuppvärmning.
2. Det är lämpligt att sätta i en glasstav eller liknande redskap i vätskan under återuppvärmning.

3. Låt vätskan stå i ugnen minst 20 sekunder i slutet på koktiden för att förhindra fördröjd eruptiv kokning.

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

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

Att undvika risk för brännskador

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

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

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

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

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

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 grytlappar, 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 porslinsallrik, under formen eller materialet för att undvika att skada den roterande tallriken vid värmepåfrestningen.

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.

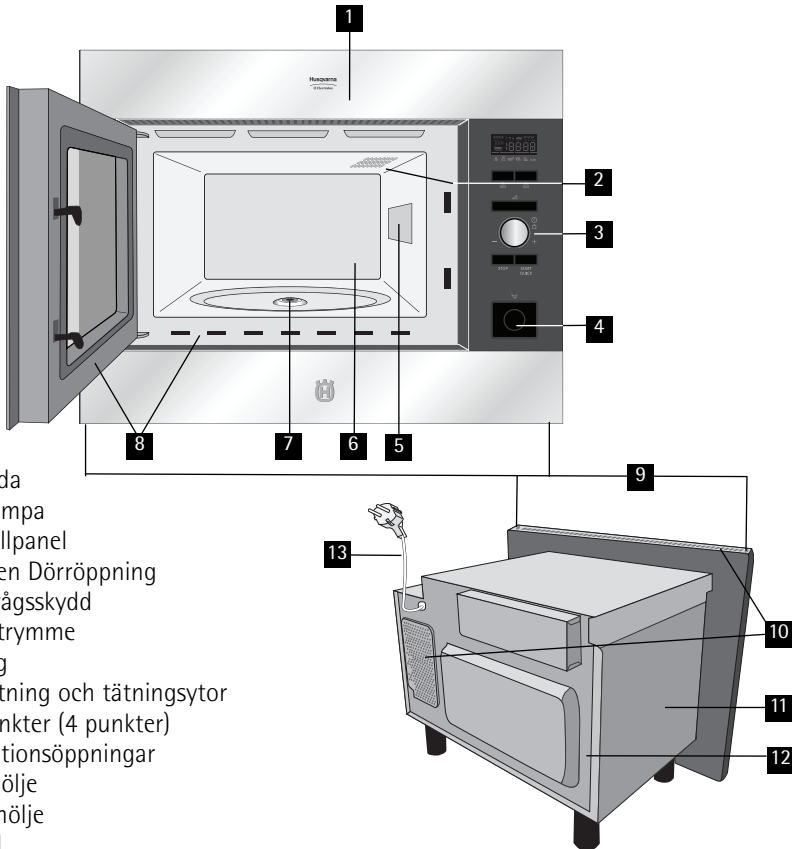
Varken tillverkaren eller återförsäljaren påtar sig något ansvar för skador på ugnen, eller personsador, som uppstår till följd av försummelse att utföra en korrekt elektrisk anslutning.

Vattenånga eller vattendroppar kan tillfälligtvis uppstå på ugnsväggarna eller runt dörrtätningarna och tätningsytorna.

Detta är normalt och inget tecken på mikrovågsläckage eller fel.

PRODUKTÖVERSIKT

Mikrovågsugn & tillbehör



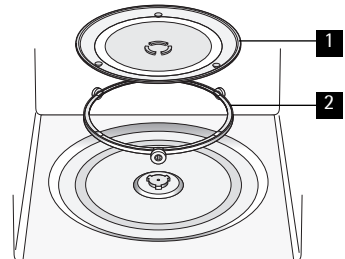
- 1 Framsida
- 2 Ugnslampa
- 3 Kontrollpanel
- 4 Knappen Dörröppning
- 5 Mikrovågsskydd
- 6 Ugnsutrymme
- 7 Tätning
- 8 Dörrtätning och tätningssytor
- 9 Fästpunkter (4 punkter)
- 10 Ventilationsöppningar
- 11 Yttre hölje
- 12 Bakre hölje
- 13 Elsladd

Kontrollera att följande tillbehör finns med:

- 1 Roterande tallrik
- 2 Tallriksstöd
- 3 4 Skruvar för fastsättning (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 uppge två saker till din återförsäljare eller auktoriserade Husqvarna-Electrolux Services reparatör: artikelns namn, 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

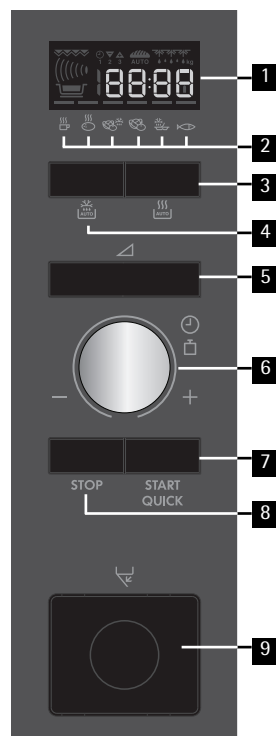
5 Knappen UGNENS EFFEKTIVITÄT

6 Vredet TIMER/VIKT

7 Knappen START/QUICK

8 Knappen STOP

9 Knappen DÖRRÖPPNING



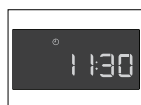
INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

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/QUICK och vrida knappen TIMER/VIKT.
5. Tryck på START/QUICK-knappen.
6. Kontrollera displayen:

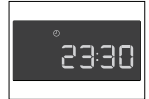


Viktigt:

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-timarsklocka).

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

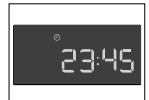
Exempel: Att ställa in klockan på 11:45 (12-timarsklocka).

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



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

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

Note:

- 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

Mikrovågor tillagning

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.

Matkaraktéristika	
Sammansättning	Mat med mycket fett och socker (exempelvis julpudding, finhackade pajer) kräver kortare uppvärmningstid. Försiktighet måste iakttas eftersom överhettning 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: Ägg ska inte värmas upp med mikrovågsenergi eftersom de kan explodera, även efter tillagningen är över, exempelvis pocherade, hårdkokta.
Rör om, vänd och ordna om	För jämn tillagning är det viktigt att röra om, vända och ordna om maten under tillagning. Rör alltid om och ordna om utifrån och in mot mitten.
Låt stå	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 matbehållare	✓	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 kökpapper	✓	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.

ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN

Mikrovågor tillagning

Din ugn kan programmeras upp till 90 minuter. Den inmatade enheten för tillagnings- eller upptiningstid varierar från 10 sekunder till fem minuter. Det beror på den totala tillagnings- eller upptiningstidens längd, vilket visas i tabellen.

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

Tina manuellt

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

Mikrovågsugnens effektnivå

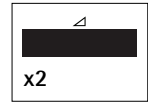
Din ugn har 6 effektnivåer:

Effektinställning	Föreslagen användning
900 W / HÖGT	Används för snabb tillagning eller återuppvärmning av tex. soppor, grytor, burkmat, varma drycker, grönsaker, fisk etc.
630 W	Används för längre tillagning av kompakt mat som tex. stekar, köttfärslimpa och portionsrätter, men även för känsliga maträtter som tex. ostsås och sockerkaka. Vid denna lägre inställning kokar inte såsen över och maten kommer att tillagas jämnt utan att bli överkokt på sidorna.
450 W	För kompakt mat som behöver lång tillagningstid när den tillagas på vanligt sätt, tex. köträtter. Vi rekommenderar att du använder denna effektinställning för att säkerställa att köttet inte blir segt.
270 W / UPTINING	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.
90 W	För försiktig upptining, av tex. gräddtårter eller bakverk.
0 W	Vilotid/äggklocka.

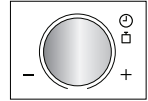
W = WATT

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

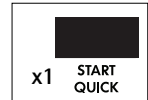
1. Tryck två gånger på UGNENS EFFEKTNIVÅ knapp.



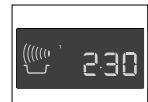
2. Välj effekt genom att vrida på knappen TIMER/VIKT två gånger medsols eller motsols en 2:30 displayen.



3. Tryck på START/QUICK-knappen.



4. Kontrollera displayen:



Viktigt:

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

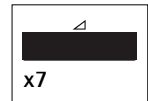
Viktigt:

- När dörren öppnas under tillagningsprocessen, stannar tillagningstiden på den digitala displayen automatiskt. Tillagningstiden börjar åter räknas ner när dörren stängs och knappen START/QUICK 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.

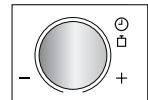
Äggklocka

Exempel: Ställa in äggklockan på sju minuter.

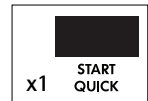
1. Tryck på UGNENS EFFEKTNIVÅ-knappen 7 gånger.



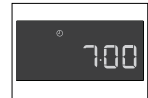
2. Välj effekt genom att vrida på knappen TIMER/VIKT två gånger medsols eller motsols en 7:00 displayen.



3. Tryck på START/QUICK-knappen.



4. Kontrollera displayen:



Viktigt:

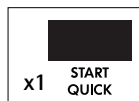
- Tryck på STOP knappen för att pausa äggklockan. Tryck på START/QUICK för att starta äggklockan igen eller tryck på STOP knappen för att avbryta.

Tillsätt 30 sekunder

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

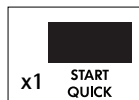
1. Direktstart

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



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

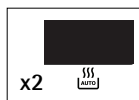
Med funktionerna PLUS  och MINUS  kan du öka eller minska tillagningstiden när de automatiska programmen används.

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

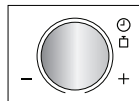
Använd PLUS  om du föredrar kokta potatisar som är lite mjukare.

Exempel: Koka 0,3 kg potatis mjuka.

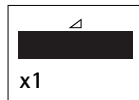
1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på AUTOTILLAGNING-knappen sju gånger.



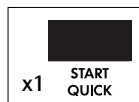
2. Vrida TIMER/VIKT-knappen till 0.3 displayen.



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



4. Tryck på START/QUICK-knappen.



5. Kontrollera displayen:



Viktigt:

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

Om du väljer PLUS visar displayen $\triangle$.

Om du väljer MINUS visar displayen ∇ .

Flerstegstillagning

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

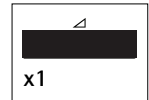
Exempel: För att tillaga:

5 minuter med effekt 900 W (steg 1)

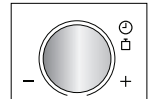
16 minuter med effekt 270 W (steg 2)

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.

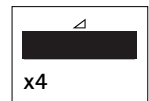


3. Kontrollera displayen:

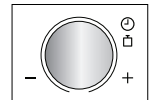


Steg 2

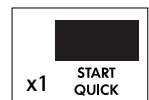
1. Tryck 4 gånger på UGNENS EFFEKTNIVÅ knapp.



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



3. Tryck på START/QUICK-knappen.



4. Kontrollera displayen:



Ugnen börjar tillaga i 5 minuter med effekten 900 W och fortsätter sedan i 16 minuter med 270 W.

Autotillagnings & autoupptinings användning

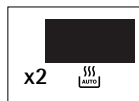
Med AUTOTILLAGNING och AUTOUPPTINING räknas rätt tillagningssätt och tillagningstid ut automatiskt. Du kan välja mellan 6 AUTOTILLAGNING-s menyer och 2 AUTOUPPTINING-s menyer.

Autotillagning

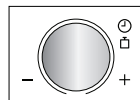
Autotillagning	Symbol
Dryck	
Kokt Potatis/ Bakad Potatis	
Frysta Grönsaker	
Färska Grönsaker	
Frusna Färdigrätter Omrörningsbara Rätter	
Fiskfilé Med Sås	

Exempel: Koka 0.3 kg potatis

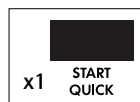
1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på AUTOTILLAGNING-knappen sju gånger.



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



3. Tryck på START/QUICK-knappen.



4. Kontrollera displayen:



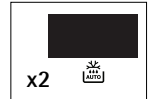
När det är dags att utföra en åtgärd (t.ex. vända på maten) stannar ugnen och en ljudsignal hörs, samtidigt som återstående tillagningstid och en indikator blinkar på displayen. Tryck på knappen START/QUICK för att återuppta tillagningen. Programmet avbryts automatiskt när den automatiska tillagningstiden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

Autoupptinings

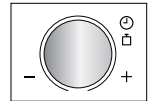
Autoupptinings	Symbol
Kött/Fisk/Fågel	
Bröd	

Exempel: Upptining av 0.2 kg bröd.

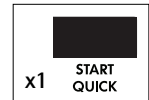
1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på AUTOUPPTININGS-knappen sju gånger.



2. Vrid TIMER/VIKT-knappen till 0.2 displayen.



3. Tryck på START/QUICK-knappen.



4. Kontrollera displayen:



När det är dags att utföra en åtgärd (t.ex. vända på maten) stannar ugnen och en ljudsignal hörs, samtidigt som återstående tillagningstid och en indikator blinkar på displayen. Tryck på knappen START/QUICK 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 (ökningsenhet)/Kärl	Knapp	Tillvägagångssätt
Dryck (Te/kaffe) 	1-6 koppar 1 kopp=200 ml	 x1	Ställ koppen mot utkanten av den roterande tallriken.
Kokt och bakad potatis 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Skål och lock	 x2	Kokt potatis: Skala potatisen och skär den i delar som är ungefär lika stora. Bakad potatis: Välj ut några potatisar av ungefär samma storlek och skölj dem. - 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 - 0,8 kg (100 g) Skål och lock	 x3	- 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. Viktigt: Om frusna grönsaker har frusit ihop bör du tillaga dem manuellt.
Färska grönsaker 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Skål och lock	 x4	- Skär dem i små delar, tex. strimlor, tärningar 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 omrömsbara rätter (omrömsbara) 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Skål och lock	 x5	- 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 	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Gratängform med mikrovågssfolie	 x6	Se recept på "Fiskfilé med sås" på sidan 80. * Total vikt för alla ingredienser.

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

Autoupptining snr	Vikt (ökningsenhet)/Kärl	Knapp	Tillvägagångssätt
Kött, fisk, fågel  (Hel fisk, fiskkotletter, fiskfiléer, kycklinglår, kycklingfiléer, köttfärs, filéer, kotletter, hamburgare och korvar)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Pajform	 x1	- 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 upptinad. 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	- 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/QUICK för att återuppta tillagningen.
- Fläkten går eventuellt igång efter lägena 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

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.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	burktomater (avrunna)
50 g	100 g	150 g	majs
5 g	10 g	15 g	chilisås
15 g	30 g	45 g	lök (finhackad)
1 tsk	1-2 tsk	2-3 tsk	rödvinsvinäger,
			senap, timjan i kajennepeppar
250 g	500 g	750 g	fiskfilé
			salt

Fiskfilé med currysås

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.

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	fiskfilé
			salt
50 g	100 g	150 g	banan (skivad)
200 g	400 g	600 g	färdig currysås

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
Mjölk 1 kopp	150	900 W	ca. 1	täck inte över
Vatten 1 kopp	150	900 W	ca. 2	täck inte över
6 koppar	900	900 W	8-10	täck inte över
1 skål	1000	900 W	9-11	täck inte över

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

* från kylld temperatur

Upptining

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

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

Upptining och tillagning

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

Tillaga kött & fisk

Mat	Mängd -g-	Effekt -Nivå-	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Stekar (fläsk, kalv, lamm)	1000	630 W	34-38	krydda efter smak; lägg i en flat pajform vänd efter	10
	1500	630 W	53-58		10
Rostbiff (medium)	1000	630 W	20-24 27-31	krydda efter smak; lägg i en pajform vänd efter	10 10
Fiskfilé	200	900 W	4-6	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. Tillsätt mer vätska under tillagningen vid behov. Den mängd fett som ska tillsättas kan minskas avsevärt. En liten mängd smör, margarin eller olja är tillräckligt för att smaksätta maten. Av denna anledning är din mikrovågsugn ett utmärkt hjälpmedel för att tillaga rätter med låg fetthalt, som en del av en diet.

Löksoppa

1. Smörj skålen och lägg i den skivade löken, köttbuljongen och kryddorna. Täck över och tillaga. 9–11 min. 900 W
2. Rosta brödsnivorna, skär dem i kuber och fördela dem mellan soppskålarna. Håll soppan över de rostade kuberna och strö över osten.
3. Ställ skålarna på den roterande tallriken och tillaga. 1–3 min. 900 W

Redskap	Skål med lock (2 l) 4 soppskålar (200 ml)
10 g	smör eller margarin
100 g	lökar, skivade
800 ml	köttbuljong
	salt, peppar
2 skivor	bröd
40 g	riven ost

Sjötungafileér

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

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

Kalvstuvning från Zurich

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

Redskap	Form med lock (2 l)
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

Fylld skinka

1. Blanda spenaten med osten och färskosten, och krydda efter smak.
2. Lägg en matsked med fyllning på varje skinkskiva och rulla ihop dem. Fäst skinkan med en trästicka.
3. Gör en béchamelsås: häll vattnet och grädden i en skål och värm upp.
2-4 min. 900 W
Blanda mjölet och smöret till en redning, tillsätt redningen till vätskan och vispa tills den har lösts upp. Täck över och tillaga tills såsen har tjocknat.
1-2 min. 900 W
Rör om och smaka av.
4. Häll såsen i den smorda formen, lägg de fyllda skinkrullarna på såsen och tillaga under lock.
12-14 min. 630 W
Låt maten stå i cirka 5 minuter efter tillagningen.

Redskap	Skål med lock (2 l) låg oval suffléform (cirka 32 cm lång)
150 g	bladspenat, med stjälkarna borttagna
150 g	färskost, 20 % fettinnehåll
50 g	Emmental ost, riven
	peppar i paprika
8 skivor	skivor kokt skinka (400 g)
125 ml	vatten
125 ml	grädde
20 g	mjöl
20 g	smör eller margarin
10 g	smör eller margarin till att smörja formen

Kryddig kalkonfrikassé

1. Blanda riset med saffran och lägg det i den smorda formen. Blanda i lökskivorna, paprikastrimlorna och purjolöken samt det tärnade kalkonbröset och krydda. Lägg dem ovanpå riset. Klicka över smör.
2. Häll buljongen över formen, täck över och tillaga.
4-6 min. 900 W
16-19 min. 270 W
Låt kycklingfrikassén stå i cirka 5 minuter efter tillagningen.

Redskap	låg, oval form med lock (ca 26 cm lång)
120 g	långkornigt ris, parboiled
1 påse	saffran (innehållande alla delar av pistillmärket)
10 g	smör eller margarin
50 g	skivad lök
100 g	röd paprika, skuren i strimlor
100 g	liten purjolök, skuren i strimlor
300 g	tärnat kalkonbröst
	peppar, paprikapulver
20 g	smör eller margarin
300 ml	köttbuljong

Lasagne

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

Redskap	Skål med lock (2 l) Låg, fyrkantig gratängform med lock (ca 20 x 20 x 6 cm)
300 g	konserverade tomater
50 g	skinka, hackad
50 g	lök, finhackad
1	vitlöksklyfta, pressad
250 g	köttfärs
2 msk	tomatpuré
	salt, peppar
150 ml	crème fraîche
100 ml	mjölk
50 g	Parmesanost, riven
1 tsk	blandade, hackade örter
1 tsk	olivolja
1 tsk	vegetabilisk olja för smörjning av formen
125 g	gröna lasagneplattor
1 msk	Parmesanost, riven

Risotto med bacon

1. Smörj formen. Lägg löken och baconet i formen, täck över och tillaga.
2-3 min. 900 W
2. Tillsätt riset och köttbuljongen och tillaga.
3-5 min. 900 W
15-17 min. 270 W
Låt maten stå i cirka 5 minuter efter tillagningen.
3. Blanda osten med saffran i riset och krydda efter smak.

Redskap	skål med lock (som rymmer 2 l)
50 g	bacon, hackad
20 g	smör eller margarin
50 g	lök, finhackad
200 g	avorioris
400 ml	köttbuljong
70 g	emmentalost
	en nypa saffran
	ealt och peppar

Päron i chokladsås

1. Lägg socker, vaniljsocker, päronlikör och vatten i skålen, rör om, täck över och varm.
1-2 min. 900 W
2. Lägg päronen i vätskan, täck över och tillaga.
5-8 min. 900 W
Ta ut päronen ur tillagningsvätskan och förvara dem kallt.
3. Häll 50 ml av tillagningsvätskan i en mindre skål. Tillsätt den hackade chokladen och crème fraîche, täck över och varm.
2-3 min. 900 W
4. Rör om såsen väl. Häll såsen över päronen och servera.

Redskap	skål med lock (2 l) skål med lock (1 l)
4	päron (600 g)
60 g	socker
10 g	vaniljsocker
1 msk	päronlikör, 30 % vol
150 ml	vatten
130 g	mörk choklad
100 g	crème fraîche

Mannagrynspudding med hallonsås

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

Redskap	skål med lock (som rymmer 2 l) 4 små skålar
500 ml	mjölk
40 g	socker
15 g	hackad mandel
50 g	mannagryn
1	äggula
1 msk	vatten
1	äggvita
250 g	hallon
50 ml	vatten
40 g	socker

Cheesecake

- Blanda mjölet och kakaon med bakpulvret.
- Tillsätt socker, ägg och smör och använd degkroken på elvispen för att knåda.
- Smörj pannen, rulla ut 2/3 av degen och lägg den i pannen. Lyft upp kanterna 2 cm för att forma enkant. Förgrädda bakverket.
6-8 min. 630 W
- Vispa smöret tills det är lätt och fluffigt, tillsätt sockret och ett ägg i taget. Tillsätt slutligen färskosten och vaniljpuddingpulvret.
- Bred ut fyllningen över den förgräddade degen och strö den kvarvarande smuldegen ovanpå kakan och baka.
15-19 min. 630 W

Redskap	springform (cirka 26 cm i diameter)
	Botten:
300 g	mjöl
1 msk	kakao
10 g	bakpulver
150 g	socker
1	ägg
10 g	smör eller margarin till att smörja formen
	Fyllning:
150 g	smör eller margarin
100 g	socker
10 g	vaniljsocker
3	ägg
400 g	färskost, 20 % fetthinnehåll
40 g	mixpulver för vaniljpudding

Chokladkaka

- Smörj formen.
- Vispa ihop smöret och sockret tills det är lätt och fluffigt. Vispa långsamt ned äggen, och vänd ned mjölet, bakpulvret och kakaon. Tillsätt mjölken, rör om ordentligt och tillaga.
8-10 min. 630 W
- Låt kakan svalna i 10 minuter i formen efter tillagningen.

Redskap	rund kakform (21 cm i diameter/10 cm hög)
175 g	smör eller margarin
175 g	socker
3	ägg
175 g	mjöl
1 tsk	bakpulver
20 g	kakao
50 ml	mjölk

SKÖTSEL & RENGÖRING

i **VARNING! ANVÄND INTE UGNSRENGÖRINGSMEDEL FRÅN HANDELN, ÅNGTVÄTT, STRÄVA RENGÖRINGSPRODUKTER MED SLIPVERKAN, NÅGOT SOM INNEHÅLLER NATRIUMHYDROXID ELLER SKURSVAMPAR PÅ NÅGON DEL AV MIKROVÅGSUGNEN. RENGÖR UGNEN REGELBUNDET OCH TA BORT EVENTUELLA MATRESTER. Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till förslitning av ytan som omvänt påverkar dess livslängd och även kan resultera i en riskfylld situation.**

Ugnens utsida

Du kan lätt rengöra ugnens utsida med ett mildt 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 slipeffekt.

Ugnens insida

1. Använd en mjuk, fuktig trasa eller svamp till att torka ur ugnen efter varje användning, medan den fortfarande är varm. Använd ett mildt tvålmedel för grövre nedsmutsning, och torka flera gånger med en fuktig trasa tills alla rester har tagits borts. Ta inte bort mikrovågsskyddet.
2. Kontrollera så att det inte har kommit in 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 tvålvatten. Torka torrt med en mjuk trasa. Både den roterande tallriken och stödet tål att tvättas i diskmaskin.

Dörren

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

Obs: En ångtvätt får inte användas.

MINSKAD EFFEKTNIVÅ

Obs:

Om tillagningstiden överskrider standardtiden vid 900 W, sänks ugnens effekt automatiskt för att undvika överhettning. (Mikrovågsgugns effektnivå sänks till 630 W.) Efter en paus på 90 sekunder, kan det 900 W effektläget ställas in igen.

Tillagningssläge	Standardtid	Sänkt effektnivå
Mikrovåg 900 W	20 minuter	Mikrovåg - 630 W

VAD GÖR JAG OM . . .

Symtom	Kontroll / råd
Mikrovågsugnen fungerar inte som den ska?	• Säkringarna i proppskåpet fungerar. • Att det inte har förekommit ett strömavbrott. • Om säkringarna har gått, kontaktar du en behörig elektriker.
Mikrovågsläget fungerar inte?	• Dörren har stängts ordentligt. • Dörrtätningarna och tätningsytorna är rena. • START/QUICK-knappen har tryckts in.
Den roterande tallriken roterar inte?	• 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?	• Isolera apparaten från proppskåpet. • Kontakta en behörig Husqvarna-Electrolux-servicetekniker.
Belysningen inuti ugnen fungerar inte?	• Kontakta en behörig Husqvarna-Electrolux-servicetekniker. Glödlampan i ugnen får endast bytas ut av en behörig Husqvarna-Electrolux-servicetekniker.
Det tar längre tid att värma upp och laga maten jämfört med tidigare?	• 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	1.3 kW
Uteffekt: Mikrovågsugn	900 W (IEC 60705)
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz * (Grupp 2 / Klass B)
Utvändigt mått: QN4241	594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Invändigt mått	342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Ugnskapacitet	26 liter **
Roterande tallrik	Ø 325 mm, glass
Vikt	ca. 19 kg
Ugnsbelysning	25 W/240 - 250 V

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

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



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

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

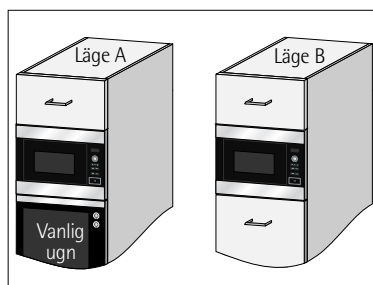


INSTALLATION

Om mikrovågsugnen installeras i läge A eller B:

Läge	Utrymmes- storlek		
	W	D	H
A	560	550	450
B	560	500	450

Mått i (mm)



Installera mikrovågsugnen

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

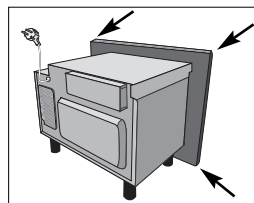


Monteringsalternativ 1:

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

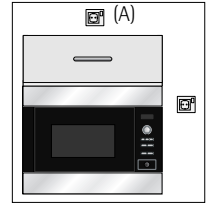
Monteringsalternativ 2:

Använd det medföljande informationsblad.



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, kontaktar du Husqvarna-Electrolux Service.

MILJÖINFORMATION

Miljövänligt bortskaffande av förpackningsmaterial och gamla apparater

Förpackningsmaterial



Mikrovågsugnarna från Husqvarna-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 avfallsvolymerna 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 & Service

REKLAMATION

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen.

Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation.

KONSUMENTKONTAKT

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt

på tel. 0771-11 44 77 eller via e-mail på vår hemsida www.aeg-hem.se.

SERVICE OCH RESERVDELAR

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

Adressen till din närmaste servicestation finner du via www.aeg-hem.se eller Gula Sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror – service.



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

Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker.

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

Modellbeteckning
 Produktnummer
 Serienummer
 Inköpsdatum

Hur och när uppträder felet ?

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergenssesteenweg 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	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
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 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 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"

