

|           |                |                  |    |
|-----------|----------------|------------------|----|
| <b>DA</b> | MikroBølgeovn  | Brugervejledning | 2  |
| <b>EN</b> | Microwave Oven | User Manual      | 26 |
| <b>FI</b> | Mikroaaltouuni | Käyttöohje       | 50 |
| <b>NO</b> | Mikrobølgeovn  | Brukerhåndbok    | 74 |
| <b>SV</b> | Mikrovågsugn   | Användarmanual   | 98 |

# INDHOLDSFORTEGNELSE

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| 1. VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER ..... | 3  |
| 2. INSTALLERING .....                  | 7  |
| 3. OVERSIGT OVER APPARATET .....       | 11 |
| 4. FØR IBRUGTAGNING .....              | 12 |
| 5. DRIFT .....                         | 13 |
| 6. MADLAVNINGSDIAGRAMMER .....         | 16 |
| 7. RÅD OG TIPS .....                   | 22 |
| 8. HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS .....      | 24 |
| 9. SPECIFIKATIONER .....               | 25 |
| 10. MILJØOPPLYSNINGER .....            | 25 |

## VI TÆNKER PÅ DIG

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

**Besøg vores websted for at:**



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Registrere dit produkt for bedre service:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.

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

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



Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger



Generelle oplysninger og gode råd



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## 1. VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

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

Ovnens er ikke beregnet til brug i højder over 2000 m.



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



### **ADVARSEL!**

Brug ikke ovnen uden drejetallerken og drejetallerkenstativet. Brug ikke ovnen, hvis den er tom.



### **ADVARSEL!**

Hvis lågen eller lågens tætningslister er beskadigede, må ovnen ikke bruges, før den er blevet repareret af en fagmand.



### **ADVARSEL!**

Det er farligt for alle andre end en fagmand at udføre service eller reparationer, der involverer fjernelse af et dæksel, som giver beskyttelse mod mikrobølgeenergi.



### **ADVARSEL!**

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

Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder såsom: køkkenområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; stuehuse; af kunder på hoteller, moteller og lignende beboelsesmiljøer; pensionater og lignende miljøer.

Du må kun bruge beholdere og kogegrej, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn.

Metalbeholdere til mad og drikke må ikke anvendes til madlavning i mikroovn.

Du må ikke efterlade mikrobølgeovnen uden at have opsyn med den, når du bruger engangsplastik, papir eller andre letantændelige beholdere.

Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af mad eller tøj og opvarmning af varmeguler, hjemmesko, svampe, fugtigt tøj og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse og brand.

Hvis opvarmet mad begynder at ryge, må du IKKE ÅBNE DØREN. Sluk for ovnen, og vent, indtil maden er holdt med at ryge. Åbning af døren mens maden ryger, kan medføre brand.

Opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovnen kan resultere i forsinket kraftig kogning, og det er derfor vigtigt at være forsigtig, når du håndterer beholderen.

Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal omrøres eller rystes og temperaturen kontrolleres før indtagelse for at undgå forbrændinger.

Du må ikke koge æg med skal på, og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da der er risiko for, at de kan eksplodere selv efter endt kogning.



## 1.1 Vedligeholdelse og rengøring

Dør:

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

Ovnens indre:

I forbindelse med rengøring skal du tørre alle stænk eller pletter af med en blød, fugtig klud eller svamp efter hver brug, mens ovnen stadig er varm. Hvis ovnen er meget snavset, kan du bruge en mild sæbeopløsning og tørre af flere gange med en blød klud, indtil det hele er væk. Du må ikke fjerne pladen, der beskytter bølgelederen. Sørg for, at den milde sæbeopløsning eller vandet ikke trænger ind i de små ventilationsåbninger i væggen, da det kan beskadige ovnen. Brug ikke ovrensemidler i ovnrummet. Du skal rengøre låget over bølgelederen, ovnrummet, drejetallerkenen og drejetallerkenens sokkel efter brug. Disse enheder skal være tørre og fedtfri. Fedtophobninger kan blive overophedet og kan begynde at ryge eller blive antændt.

Ovnens ydre:

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

Ovnens betjeningspanel:

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

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

**VIGTIGE!**

Rengør ovnen med jævne mellemrum, og fjern eventuelle aflejrede madrester. Holdes ovnen ikke ren, kan dens flader beskadiges, hvilket kan påvirke apparatets levetid og måske også resultere i farlige situationer.

Man skal passe på ikke at flytte drejeskiven, når man fjerner beholderne fra apparatet.

**VIGTIGE!**

Undlad at benytte en damprens.

Mikrobølgeovnen er beregnet til indbygning.

Apparatet og de tilgængelige dele bliver varme, når de er i brug.

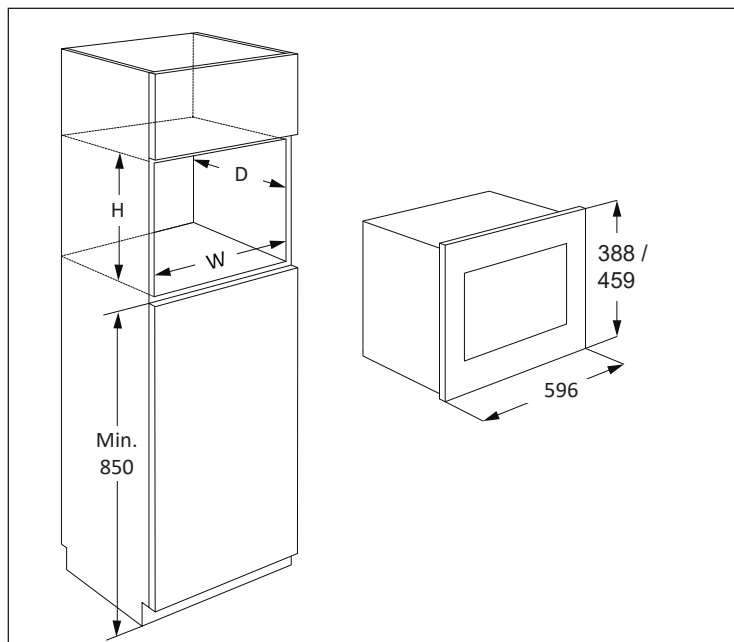
**ADVARSEL!**

Du skal holde børn væk fra døren, så de ikke brænder sig.

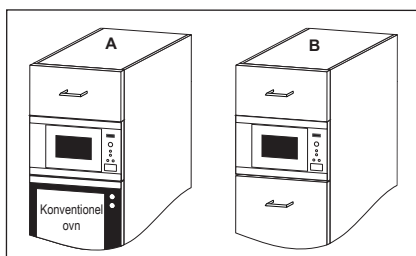
**VIGTIGE!**

Undlad at benytte professionelle ovnrensere, damprensere, skuremidler, skrappe rengøringsmidler, midler, der indeholder natriumhydroxid, eller skuresvampe på nogen som helst del af din mikrobølgeovn.

## 2. INSTALLERING



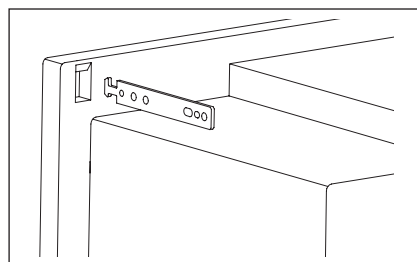
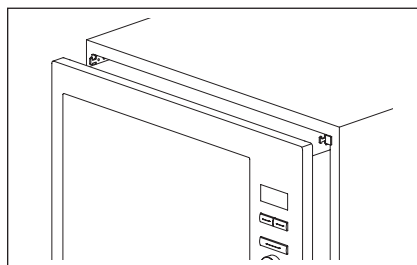
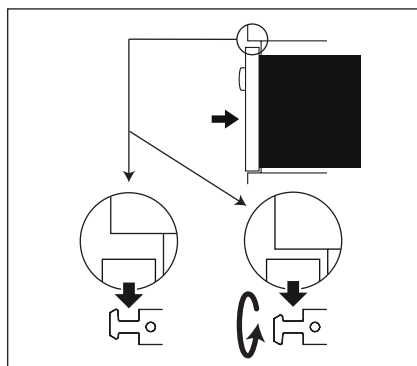
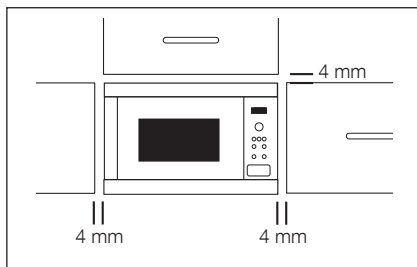
Mikrobølgeovnen kan monteres i position A eller B:



| Position | Størrelse på åbningen |       |       |
|----------|-----------------------|-------|-------|
|          | L                     | D     | H     |
| A        | 562                   | x 550 | x 450 |
| B        | 562                   | x 500 | x 450 |

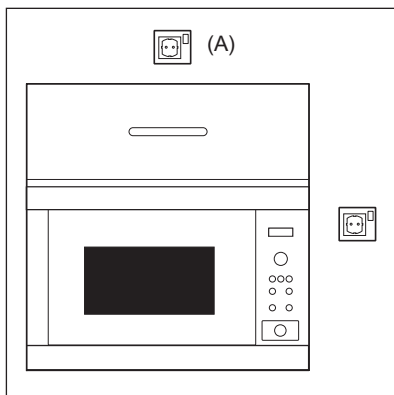
Mål i (mm)

## 2.1 Installering af ovnen



1. Fjern al emballage, og kontroller omhyggeligt, om der er tegn på skade.
2. Monter fastgøringskrogene på køkkenskabet ved at følge vejledningsarket og bruge den medfølgende skabelon.
3. Sæt langsomt mikroovnen ind i køkkenskabet uden at tvinge den ind. Ovnen skal løftes op på fastgøringskrogene og derefter sænkes på plads. Hvis der mødes modstand under monteringen, kan kroge vendes om. Ovnens frontramme skal slutte tæt mod køkkenlågens frontåbning.
4. Sørg for, at ovnen står stabilt og ikke sidder skråt. Du skal sikre dig, at der er en åbning på 4 mm mellem skabsdøren og toppen af rammen (se diagrammet).

## 2.2 Tilslutning af ovnen til strømfor syningen



- Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde. Eller det skal være muligt at afbryde ovnen fra strømfor syningen ved at indsætte en afbryder i den faste ledning i overensstemmelse med reglerne for elektriske tilslutninger.
- Strømforsyningsledningen må kun udskiftes af en elektriker.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Stikkontakten bør ikke være placeret bag ved skabet.
- Den bedste placering er oven over skabet, se (A).
- Slut ovnen til en enfaset 220-240 V/50 Hz vekselstrøm via et korrekt installeret jordstik. Stikket skal være forsynet med en sikring på 10 A.
- Før installering skal du binde et stykke tråd fast til strømforsyningsledningen for at lette tilslutningen til punkt (A), når ovnen er installeret.
- Sørg for, at strømforsyningsledningen IKKE kommer i klemme, når ovnen placeres i skabet.
- Du må ikke dyppe strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske.
- Du må ikke føre strømforsyningsledningen hen over en varm eller skarp overflade såsom området omkring varmluftshullet øverst på ovnens bagside.

## 2.3 Yderligere rådgivning

Brug ikke mikrobølgeovnen til at varme olie til friturestegning. Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olien kan blive antændt. Du må kun bruge specielle beholdere egnet til mikrobølgeovnen til at poppe popcorn i.

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

Du må aldrig spilde væske ind i eller placere genstande i dørlåsens eller ventilationens åbninger. Hvis der spildes, skal ovnen straks slukkes og stikket tages ud, og en autoriseret ELECTROLUX servicetekniker skal tilkaldes.

Du må aldrig på nogen måde ændre på ovnen.

Du må kun bruge drejetallerkener og sokler til drejetallerkener, der er beregnet til denne ovn. Ovnens må ikke bruges uden drejetallerken.

Sådan undgår du, at drejetallerkenen går i stykker:

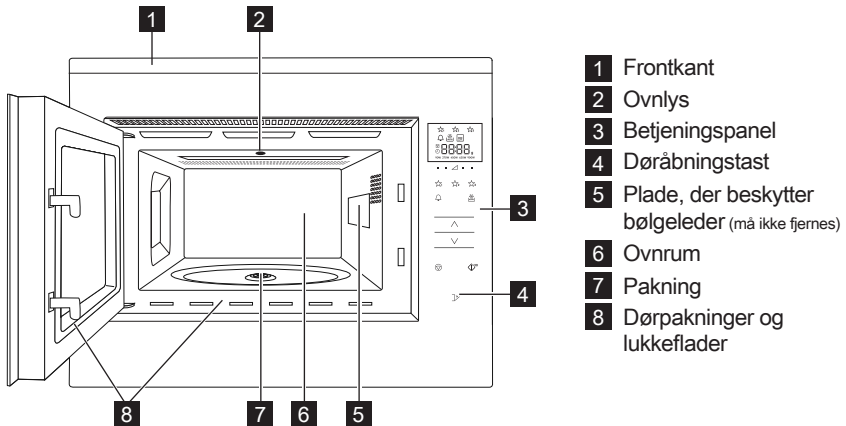
- Lad drejetallerkenen afkøle, før du rengør den med vand.
- Du må ikke sætte varm mad eller varmt kogegrej på en kold drejetallerken.
- Du må ikke sætte kold mad eller koldt kogegrej på en varm drejetallerken.

Hverken producenten eller forhandleren kan påtage sig noget ansvar for beskadigelse af ovnen eller personskaade, der måtte opstå, hvis den korrekte procedure for tilslutning af ovnen ikke følges. Der kan af og til dannes vanddamp eller vanddråber på ovnvæggene eller omkring dørpakningerne og lukkefladen. Dette er helt normalt og er ikke tegn på utæthed eller anden form for funktionssvigt.

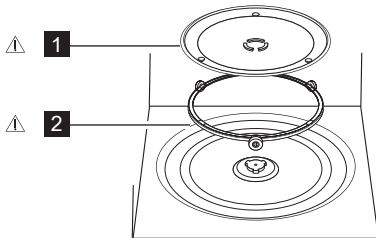
Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

## 3. OVERSIGT OVER APPARATET

### 3.1 Mikrobølgeovn



### 3.2 Tilbehør



Kontroller, om du har modtaget følgende tilbehør:

- 1** Drejetallerken
- 2** Sokkel til drejetallerken
  - Placer soklen til drejetallerkenen på bunden af ovnrummet.
  - Du skal herefter placere drejetallerkenen på soklen.
  - For at undgå skade på drejetallerkenen skal du sikre dig, at skåle eller beholdere løftes fri af drejetallerkenens kant, når du fjerner dem fra ovnen.



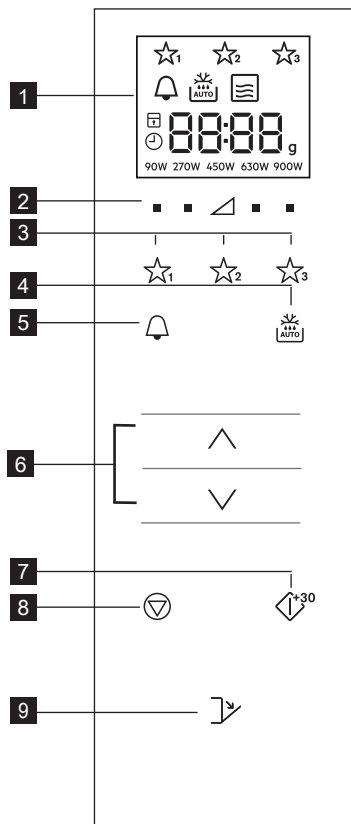
Når du bestiller tilbehør, skal du nævne to ting: varens navn og modelnavn til forhandleren eller en autoriseret ELECTROLUX servicetekniker.



### ADVARSEL!

Brug ikke mikrobølgeovnen, uden at disse dele er monteret.

### 3.3 Betjeningspanel



#### 1 Digitalt display indikatorer:



Favoritter



Køkkenur



Automatisk optøning



Mikrobølger



Stop/Afbryd



Børnesikring



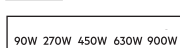
Indstil ur



Displayets segmenter



Vægt



Effektniveauer

#### 2 Effekt-knapper

#### 3 Favorit-knapper

#### 4 Automats optøningstast

#### 5 Timer-knap

#### 6 Mere/mindre-knapper

#### 7 Start/Bekræft/Hurtigstart-knap

#### 8 Stop-knap

#### 9 Døråbningstast

## 4. FØR IBRUGTAGNING

### 4.1 Tilslut

Når ovnen tilsluttes første gang, har du mulighed for at indstille uret. Ovnen har et ur med 24-timers visning.

1. Ovnen vil bippe, og alle ikonerne på displayet vil tændes i et halvt sekund. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne, indtil "on" eller "oFF" ses.
- 2a. For at slå uret fra skal du trykke på **MERE/MINDRE**-knapperne, indtil "oFF" ses. Tryk derefter på **START**-knappen. Ovnen er klar til brug.



Hvis du har slået uret fra, og du ønsker at slå det til igen, så skal du trykke på **KØKKENUR** to gange og følge 2b.

- 2b. For at slå uret til skal du trykke på **MERE/MINDRE**-knapperne, indtil "on" ses. Tryk derefter på **START**-knappen.

**Eksempel:** Sådan indstilles uret til 18:45.

1. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne for at justere timetallet.
2. Tryk på **START**-knappen for at bekræfte dette.
3. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne for at justere minuttallet.
4. Tryk på **START**-knappen for at bekræfte dette.



 Når uret er indstillet, vises klokkeslættet i displayet.

## 4.2 Standby (Økonomitilstand)

Ovnen går automatisk i standby (økonomitilstand), hvis den ikke bruges inden for 5 minutter.

**Eksempel:** Hvis uret ikke er indstillet: Displayet slukker.

Åbn døren eller tryk på en vilkårlig knap for at forlade standby-tilstand.

**Eksempel:** Hvis uret er slået til: Efter 5 minutter vil klokkeslættet blive vist.

## 4.3 Justering af tidspunktet, når uret er indstillet

Du kan justere tiden, efter at tiden er blevet indstillet.

**Eksempel:** Sådan ændrer du fra 18.45 til 19.50.

1. Tryk på **KØKKENUR** -tasten to gange.
2. Tryk på **START**-knappen.
3. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne, indtil "19" ses.
4. Tryk på **START**-knappen.
5. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne, indtil "50" ses.
6. Tryk på **START**-knappen.

# 5. DRIFT

## 5.1 Mikrobølger tilberedning

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

1. Tryk på **EFFEKT**-knappen til højre for trekanten, indtil "630 W" vises.
2. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne for at indstille tiden.
3. Tryk på **START**-knappen.

 I mikrobølge-tilberedningstilstand kan du justere effektniveauet ved at trykke på knappen lige under den ønskede indstilling.

Du kan indstille effektniveauet, mens ovnen er i drift ved at trykke på det ønskede **EFFEKT** og holde knappen nede, indtil den nye effektkombination fremhæves på displayet. Et for højt effektniveau eller for lang tilberedningstid kan overopvarme maden og resultere i brand.

## 4.4 Sådan annulleres uret, og Standby indstilles (Økonomitilstand)

1. Tryk på **KØKKENUR** -tasten to gange.
2. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne, indtil "off" ses.
3. Tryk på **START**-knappen for at bekræfte dette.

## 4.5 Børnesikring

Ovnen har en sikkerhedsanordning, som forhindrer et barns utilsigtede brug af ovnen. Når børnesikringen er slået til, er der ingen af mikroovnens dele, der fungerer, før børnesikringen igen slås fra.

Du kan kun slå børnesikringen til eller fra, når ovnen ikke er i drift.

**Eksempel:** Sådan slås børnesikringen til. Tryk på **STOP**-knappen og hold den nede, indtil "børnesikring" symbolet tændes.

**Eksempel:** Sådan slås børnesikringen fra. Tryk på **STOP**-knappen og hold den nede, indtil "børnesikring" symbolet slukker.

 Når børnesikringen er slået til, er alle taster er deaktiverede undtagen knappen **STOP**.

Hvis 900 W vælges, er den længste mikrobølge-tid, der kan indstilles, 15 minutter.

Hvis ovnen er tændt i 3 minutter eller mere (i en hvilken som helst tilstand), vil ventilatoren forblive tændt i 2 minutter, efter at tilberedningen er afsluttet. Hvis du åbner lågen, standser ventilatoren. Hvis du lukker den igen, starter ventilatoren påny i indtil 2 minutter er gået (inklusive tiden med åben låge). Hvis ovnen er tændt mindre end 3 minutter, starter ventilatoren ikke.

Efter tilberedningen fortsætter drejebordet med at rotere, indtil madlavningsbeholderen vender tilbage til sin startposition.

Ovnrumslampen forbliver tændt, indtil rotationen er afsluttet, eller i 5 sekunder (afhængig af hvad der kommer først). Ovnen bipper, når

den er færdig. Hvis døren åbnes under denne proces, stopper rotationen.

## 5.2 Effektniveauer

| Effektindstilling  | Anvendelsesforslag                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 900 W/HØJ          | Bruges til hurtig tilberedning eller genopvarmning, (f.eks. suppe, gryderetter, dåsemad, varme drikke, grønsager, fisk osv).                                                                                                                                                                                   |
| 630 W              | Bruges til længerevarende tilberedning af mere kompakte madvarer som f.eks. steg, forloren hare og tallerkenretter samt til mere sarte retter som f.eks. ostersauce og sukkerbrødske. Ved denne lave temperatur koger saucen ikke over, og maden bliver jævnt tilberedt uden at få for meget i de yderste lag. |
| 450 W              | Bruges til kompakte madvarer, som kræver lang tilberedningstid, når de tilberedes i en almindelig ovn. Disse er (f.eks. oksekødsretter), hvor det tilrådes at bruge denne indstilling for at sikre, at kødet bliver mørt.                                                                                      |
| 270 W/<br>OPTØNING | Bruges til optøning. Vælg denne indstilling for at sikre, at maden optøs jævnt. Denne indstilling er også ideel til tilberedning ved svag varme af ris, pasta og æggecreme.                                                                                                                                    |
| 90 W               | Til forsigtig optøning, (f.eks. cremekage eller wienerbrød).                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 0 W                | Hvile/minutur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

W = WATT

## 5.3 Reduceret effektniveau

| Tilberedningstilstand | Standardtid | Reduceret effekt    |
|-----------------------|-------------|---------------------|
| Mikrobølgeovn 900 W   | 15 minutter | Mikrobølgeovn 630 W |

## 5.4 Justering af tilberedningstiden under tilberedningen

Du kan justere tilberedningstiden under tilberedningen.

**Eksempel:** Sådan tilføjes 2 minutter (120 sekunder) ved brug af **START**-knappen.

- Tryk på **START**-knappen 4 gange.  
Tilberedningstiden bliver herved øget med 120 sekunder.

## 5.5 Ved brug af stop-knappen

Tryk på **STOP**-knappen én gang for at gå i Pausetilstand.

Tryk på **STOP**-knappen igen for at annullere tilberedningstiden.

## 5.6 Køkkenur

Sådan indstilles køkkenuret.

- Tryk på **KØKKENUR**-knappen.
- Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne for at indstille tiden.
- Tryk på **START**-knappen. Uret vil starte automatisk.

 Tiden kan forlænges, når timeren er aktiveret ved at trykke på **START**-knappen. Timerfunktionen kan kun bruges, når ovnen ikke er tændt.

## 5.7 Hurtig start

Du kan begynde madlavningen direkte på 900 W / HØJ i 30 sekunder ved at trykke på **START**-knappen.

 Tryk på **START**-knappen for at tilføje mere tid.

## 5.8 Lydløs

Sådan slås lyden fra.

1. Tryk på **KØKKENUR**-knappen 3 gange, indtil "Soun" vises.
2. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne, indtil "oFF" ses.
3. Tryk på **START**-knappen.

Sådan slås lyden til.

1. Tryk på **KØKKENUR**-tasten 3 gange, indtil "Soun" vises.
2. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne, indtil "on" ses.
3. Tryk på **START**-knappen.

## 5.9 Pause

Sådan sættes der på pause, mens mikroovnen er i gang.

1. Tryk på **STOP**-knappen eller åbn lågen.
2. Ovnen sættes på pause i op til 5 minutter.
3. Tryk på **START** for at fortsætte tilberedningen.

## 5.10 Favoritter

Ovnen har 3 favoritopskrifter.

- ☆<sub>1</sub> Blødgør smør
- ☆<sub>2</sub> Smelt chokolade
- ☆<sub>3</sub> Kage i krus

**Eksempel:** Sådan blødgøres smør.

1. Tryk på **FAVORIT 1** tasten én gang.
2. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne for at angive vægten.
3. Tryk på **START**-knappen.



Hvis displayets segmenter viser et roterende mønster, betyder det, at maden skal omrøres eller vendes. Tryk på **START**-knappen for at fortsætte. Når tiden for automatisk optøning løber ud, standser programmet automatisk. Effektniveauerne for de forudindstillede favoritopskrifter kan ikke ændres. 1-4 kager i krus kan bages.



**ADVARSEL!** Chokolade kan blive meget varm. Hvis chokoladen skal have længere tid for at smelte, kan du tilføje 10 sekunder. Vær forsigtig med chokolade, da den kan overophede og bryde i brand.

Sådan overskrives Favoritterne med dine egne opskrifter.

1. Tryk på **EFFEKT**-knappen for at vælge effektniveauet.
2. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne for at indstille tiden.
3. Tryk på **FAVORIT**-knappen, indtil du hører et enkelt bip og favorittjernen kan ses.

Sådan genindstilles Favoritter til fabriksindstillingerne.

1. Tryk på **START**-knappen.
2. Tryk på **EFFEKT 450 W** og hold dem nede i 3 sekunder. Ovnen bliver nulstillet til fabriksindstillingerne.

## 5.11 Automatisk optøning

Automatisk optøning finder selv ud af den korrekte tilberedningsperiode og tilberedningstid baseret på madvarenes vægt.

Du kan vælge mellem 2 automatiske optøningsmenuer.

1. Automatisk optøning: Kød/fisk/fjerkræ
2. Automatisk optøning: Brød

**Eksempel:** Sådan optøs 200 g bøf/kød.

1. Vælg auto-sorteringsenhed ved at trykke på **AUTOMATISK OPTØNING**-knappen én gang.
2. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne for at angive vægten.
3. Tryk på **START**-knappen.



Hvis displayets segmenter viser et roterende mønster, betyder det, at maden skal omrøres eller vendes. Tryk på **START**-knappen for at fortsætte. Når tiden for automatisk optøning løber ud, standser programmet automatisk. Tids-/effektjustering er ikke tilgængelig ved automatisk optøning.

## 6. MADLAVNINGSDIAGRAMMER

### 6.1 Favoritter

| Favoritter      | Vægt         | Tast           | Procedure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------|--------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Blødgør smør    | 0,05–0,25 kg | ☆ <sub>1</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Læg smørret i et Påløber-fad. Omrør omhyggeligt efter blødgøringen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Smelt chokolade | 0,1–0,2 kg   | ☆ <sub>2</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Bræk chokoladen i små stykker. Læg chokoladen i et Påløber-fad. Rør rundt, når du hører klokken. Omrør omhyggeligt efter smeltningen.</li> </ul> <p> <b>ADVARSEL!</b> Chokolade kan blive meget varm. Hvis chokoladen skal have længere tid for at smelte kan du tilføje 10 sekunder. Vær forsigtig med chokolade, da den kan overophede og bryde i brand.</p> |
| Kage i krus     | 1–4 krus     | ☆ <sub>3</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lav kagen efter opskriften. Sæt kruset tæt på drejetallerkenens kant. Lad den stå i 30 sekunder efter bagning.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

### 6.2 Opskrifter til kage i krus

| Fyldig chokoladecake i krus |                  |
|-----------------------------|------------------|
| Ingredienser til 1 krus:    |                  |
| 2½ spsk (25 g)              | mel              |
| 2 spsk (12 g)               | kakaopulver      |
| 2½ spsk (30 g)              | strøsukker       |
| ¼ tsk                       | bagepulver       |
| 1½ spsk (15 g)              | vegetabilsk olie |
| ¼ tsk                       | vaniljeekstrakt  |
| 1                           | mellemstort æg   |

Metode:

1. Kom alle de tørre ingredienser i et krus. Bland godt med en gaffel.
2. Tilsæt vegetabilsk olie, vaniljeekstrakt og æg. Rør grundigt rundt.
3. Sæt kruset midt på drejetallerkenen.
4. Bag ved brug af ☆<sub>3</sub>. Kagen vil hæve sig op af kruset under bagningen.

Lad den stå i 30 sekunder efter bagningen.

Pynt med en hvirvel af chokoladesmørcreme.

Tip: Du kan lave chokolade-appelsinkage i krus ved at erstatte vaniljeekstraktet med ½ tsk appelsinekstrakt.

**Hindbæriskage i krus**

|                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| Ingredienser<br>til 1 krus: |                             |
| 2½ spsk (25 g)              | mel                         |
| 2½ spsk (30 g)              | strøsukker                  |
| ¼ tsk                       | bagepulver                  |
| 1½ spsk (15 g)              | vegetabilsk olie            |
| ½ tsk                       | vaniljeekstrakt             |
| 1                           | mellemstort æg              |
| 1½ spsk                     | hindbærsyltetøj uden kerner |

Metode:

1. Kom alle de tørre ingredienser i et krus. Bland godt med en gaffel.
  2. Tilsæt vegetabilsk olie, vaniljeekstrakt og æg. Rør grundigt rundt.
  3. Fyld syltetøjet i med en ske, således at det danner striber i dejen.
  4. Sæt kruset midt på drejetallerkenen.
  5. Bag ved brug af ☆₃. Kagen vil hæve sig op af kruset under bagningen.
- Lad den stå i 30 sekunder efter bagningen.

Pynt med en hvirvel af vaniljesmørcreme.

**Æblekage i krus**

|                             |                       |
|-----------------------------|-----------------------|
| Ingredienser<br>til 1 krus: |                       |
| 2½ spsk (25 g)              | mel                   |
| 2 spsk (30 g)               | farin                 |
| ¼ tsk                       | bagepulver            |
| ¼ tsk                       | stødt kanel           |
| 1½ spsk (15 g)              | vegetabilsk olie      |
| 1                           | mellemstort æg        |
| 1½ spsk (30 g)              | æblesovs              |
| en halv (7 g)               | digestive-kiks, knust |

Metode:

1. Kom alle de tørre ingredienser (undtagen kiksen) i et krus. Rør grundigt rundt med en gaffel.
  2. Tilsæt den vegetabilsk olie og ægget. Bland grundigt.
  3. Vend forsigtigt blandingen i æblesovs med en ske, så den trækker striber i blandingen.
  4. Top op med knus digestive-kiks.
  5. Sæt kruset midt på drejetallerkenen.
  6. Bag ved brug af ☆₃. Kagen vil hæve sig op af kruset under bagningen.
- Lad den stå i 30 sekunder efter bagningen.

Top op med en skefuld vaniljeis.



**ADVARSEL!** Æblesovsen er varm.

| Jordnøddesmørkage i krus |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Ingredienser til 1 krus: |                    |
| 2½ spsk (25 g)           | mel                |
| 2 spsk (30 g)            | farin              |
| ¼ tsk                    | bagepulver         |
| 1½ spsk (15 g)           | vegetabilsk olie   |
| ¼ tsk                    | vaniljeekstrakt    |
| 2 spsk (30 g)            | glat jordnøddesmør |
| 1                        | mellemstort æg     |

| Citron-sukker strøet kage i krus |                                                 |
|----------------------------------|-------------------------------------------------|
| Ingredienser til 1 krus:         |                                                 |
| 2½ spsk (25 g)                   | mel                                             |
| 2½ spsk (30 g)                   | strøsukker                                      |
| ¼ tsk                            | bagepulver                                      |
| 1½ spsk (15 g)                   | vegetabilsk olie                                |
| 1 tsk                            | citronskal                                      |
| 1                                | mellemstort æg                                  |
| Pynt:                            | 1 spsk citronsaft blandet med 2 spsk strøsukker |

Metode:

1. Kom alle de tørre ingredienser i et krus. Bland godt med en gaffel.
2. Tilsæt vegetabilsk olie, vaniljeekstrakt, jordnøddesmør og æg. Bland ingredienserne grundigt.
3. Sæt kruset midt på drejetallerkenen.
4. Bag ved brug af ☆<sub>3</sub>. Kagen vil hæve sig op af kruset under bagningen. Lad den stå i 30 sekunder efter bagningen.

Top op med chokoladekrymmel.

Tip: Brug knasende jordnøddesmør, hvis du foretrækker det.

Metode:

1. Kom alle de tørre ingredienser i et krus. Bland godt med en gaffel.
2. Tilsæt den vegetabiliske olie, citronskal og æg, bland det grundigt.
3. Sæt kruset midt på drejetallerkenen.
4. Bag ved brug af ☆<sub>3</sub>. Kagen vil hæve sig op af kruset under bagningen.
5. Lav pynten ved at blande citronsaft med strøsukker.
6. Efter bagningen skal du løsne kagen. Lav huller i kagen med et kødspyd. hæld derefter pynten på toppen af kagen og lad den stå i 30 sekunder.

| Gulerodskage i krus |                           |
|---------------------|---------------------------|
| Ingredienser        |                           |
| til 1 krus:         |                           |
| 2 spsk (20 g)       | mel                       |
| 2 spsk (30 g)       | lys brun farin            |
| ¼ tsk               | bagepulver                |
| ¼ tsk               | stødt kanel               |
| ¼ tsk               | revet muskatnød           |
| 1 spsk              | hakkeede mandler          |
| 1½ spsk (15 g)      | solsikkeolie              |
|                     | revet skal fra ½ appelsin |
| 30 g                | revet gulerod             |
| 1                   | mellemstort æg            |
| Crepepynt:          | 15 g smør, blødgjort      |
|                     | 40 g flormelis            |
|                     | 40 g fuldfed flødeost     |
|                     | ½ tsk appelsinsaft        |

Metode:

1. Kom alle de tørre ingredienser i et krus. Bland godt med en gaffel.
2. Tilsæt solsikkeolie, appelsinskal, revet gulerod og æg. Omrør grundigt.
3. Sæt kruset midt på drejetallerkenen.
4. Bag ved brug af ☆. Kagen vil hæve sig op af kruset under bagningen.
5. Lav pynten ved at blande smør, flormelis, flødeost og appelsinsaft sammen.

Lad den stå i 30 sekunder efter bagningen.

Lad kagen køle af før du kommer pynten på.

## 6.3 Automatisk optøning

| Automatisk optøning                                                                                                                      | Vægt       | Tast                                                                                   | Procedure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kød/fisk/fjerkræ<br><br>(Hele fisk, fiskesteaks, fiskefileter, kyllingelår, kyllingebryst, hakkekød, steak, koteletter, burgere, pølser) | 0,2-1,0 kg |  x1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anbring maden på et tærtefad midt på drejetallerkenen.</li> <li>• Når lydsignalet lyder, skal du vende maden, omfordele den og skille den ad. Dæk tynde lag og varme områder til med små stykker aluminiumsfolie.</li> <li>• Lad det stå tildækket med aluminiumsfolie i 15-45 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet.</li> <li>• Hakket kød: Vend maden, når lydsignalet lyder. Fjern så vidt muligt de optøede dele.</li> </ul> <p> Uegnet til helt fjerkræ.</p> |
| Brød                                                                                                                                     | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fordel brødsiverne på et tærtefad midt på drejetallerkenen. Ved 1,0 kg skal du fordele skiverne direkte på drejetallerkenen.</li> <li>• Når lydsignalet lyder, skal du vende brødet, omfordele det, og fjerne de skiver, der er optøet.</li> <li>• Lad brødet ligge tildækket med aluminiumsfolie i 5-15 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet.</li> </ul>                                                                                                                                                                                           |



Du skal kun indtaste madens mængde. Inkluder ikke beholderens vægt.

Hvis maden vejer mere eller mindre end vægte/mængder angivet i skemaet, skal du justere manuelt.

Sluttemperaturen varierer afhængig af starttemperaturen.

Steaks og koteletter skal nedfryses i et lag.

Hakket kød skal nedfryses i et tyndt lag.

## 6.4 Opvarmning af føde- & drikkevarer

| Fødevarer/<br>drikkevarer                          | Mængde<br>-g/ml- | Effekt<br>Indstilling | Tid<br>-Min- | Metode                                                                                        |
|----------------------------------------------------|------------------|-----------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mælk 1 kop                                         | 150              | 900 W                 | 1            | tildækkes ikke                                                                                |
| Water 1 kop                                        | 150              | 900 W                 | 2            | tildækkes ikke                                                                                |
| 6 kopper                                           | 900              | 900 W                 | 8-10         | tildækkes ikke                                                                                |
| 1 skål                                             | 1000             | 900 W                 | 9-11         | tildækkes ikke                                                                                |
| Platte                                             | 400              | 900 W                 | 4-6          | hæld lidt vand i saucen,<br>dæk til, rør halvvejs gennem<br>opvarmningen                      |
| Gryderet/Suppe                                     | 200              | 900 W                 | 1-2          | tildæk, rør rundt efter<br>opvarmning                                                         |
| Grøntsager                                         | 500              | 900 W                 | 3-5          | tilsæt vand, hvis det er<br>nødvendigt, dæk til, rør halvvejs<br>gennem opvarmning            |
| Kød, 1 skive <sup>1)</sup>                         | 200              | 900 W                 | 3            | fordel saucen i tyndt lag hen<br>over, dæk til                                                |
| Fiskefilet <sup>1)</sup>                           | 200              | 900 W                 | 3-5          | tildæk                                                                                        |
| Kage, 1 stykke                                     | 150              | 450 W                 | ½-1          | læg i lavt fad                                                                                |
| Babymad, 1 glas                                    | 190              | 450 W                 | ½-1          | læg over i passende<br>mikroovnsbeholder, rør godt<br>efter opvarmning, og test<br>temperatur |
| Smeltning af smør<br>eller margarine <sup>1)</sup> | 50               | 900 W                 | ½            | tildæk                                                                                        |
| Smelte chokolade                                   | 100              | 450 W                 | 3-4          | rør indimellem                                                                                |

<sup>1)</sup>Køleskabstemperatur

## 6.5 Optøning

| Fødevarer            | Mængde<br>-g- | Effekt<br>Indstilling | Tid<br>-Min- | Metode                                                                     | Hviletid<br>-Min- |
|----------------------|---------------|-----------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Gullasch             | 500           | 270 W                 | 8-9          | rør halvvejs gennem<br>optøning                                            | 10-30             |
| Kager, pr.<br>stykke | 150           | 90 W                  | 1-3          | anbring på et kagefad                                                      | 5                 |
| Frugt                | 250           | 270 W                 | 3-5          | bred dem jævnt ud, vend<br>dem, når halvdelen af<br>optøningstiden er gået | 5                 |



## 6.6 Tilberedning af stadig frosset mad

| Fødevarer         | Mængde<br>-g- | Effekt<br>Indstilling | Tid<br>-Min- | Metode                                      | Hviletid<br>-Min- |
|-------------------|---------------|-----------------------|--------------|---------------------------------------------|-------------------|
| Fiskefilet        | 300           | 900 W                 | 9-11         | tildæk                                      | 2                 |
| Portionsanretning | 400           | 900 W                 | 8-10         | på tallerken, dæk til, rør efter 6 minutter | 2                 |

## 6.7 Madlavning

| Fødevarer          | Mængde<br>-g- | Effekt<br>Indstilling | Tid<br>-Min- | Metode                                                                                      | Hviletid<br>-Min- |
|--------------------|---------------|-----------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Broccoli/<br>Ærter | 500           | 900 W                 | 6-8          | skær dem i ringe, tilsæt 4-5 spsk. vand, dæk til, rør indimellem under tilberedningen       | -                 |
| Gulerødder         | 500           | 900 W                 | 9-11         | skær dem i ringe, tilsæt 4-5 spsk. vand, dæk til, rør indimellem under tilberedningen       | -                 |
| Stege              | 1000          | 630 W                 | 34-38        | krydr efter egen smag, anbring det i et tærtfad og vend det, når halvdelen af tiden er gået | 10                |
| Fiskefilet         | 200           | 900 W                 | 4-6          | tilsæt krydderier efter smag, læg i et fladt fad, dæk til                                   | 2                 |



Hvis ovnen er tændt i 3 minutter eller mere (i en hvilken som helst tilstand), vil ventilatoren forblive tændt i 2 minutter, efter at tilberedningen er afsluttet. Åbn døren, så standser den. Luk døren, så starter den igen, indtil der er gået 2 minutter (inklusive tiden, som døren var åben). Hvis ovnen er tændt i mindre end 3 minutter, starter ventilatoren ikke.

## 7. RÅD OG TIPS

### 7.1 Kogegrej, der tåler mikroovn

| Kogegrej                                              | Mikrobøl-<br>gesikker | Bemærkninger                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alufolie/<br>foliebeholdere                           | ✓ / ✗                 | Små stykker alufolie kan bruges til at beskytte mad, så de ikke tilberedes for meget. Hold folien mindst 2 cm fra ovnens vægge, da der ellers dannes lysbuer. Det frarådes at anvende foliebeholdere, medmindre fabrikanten angiver, at de er egnede. Følg brugsanvisningen nøje. |
| Porcelæn og keramik                                   | ✓ / ✗                 | Porcelæn, keramik, glaseret lertøj, fajance o.lign. er som regel velegnede, medmindre de har metaldekoration.                                                                                                                                                                     |
| Ildfast glas, f.eks.<br>Pyrex ®                       | ✓                     | Der skal udvises forsigtighed, hvis der anvendes fine glasartikler, da de kan gå i stykker eller revne, hvis de opvarmes for hurtigt.                                                                                                                                             |
| Metal                                                 | ✗                     | Det frarådes at anvende kogegrej af metal i mikrobølgeovn, da der kan dannes lysbuer, som kan medføre brand.                                                                                                                                                                      |
| Plast/polystyren,<br>f.eks. fast food<br>-beholdere   | ✓                     | Der skal udvises forsigtighed, da visse beholdere kan smelte, blive skæve eller misfarvede ved høje temperaturer.                                                                                                                                                                 |
| Fryse-/stegeposer                                     | ✓                     | Skal prikkes, så dampen kan slippe ud. Sørg for at poserne egner sig til brug i mikrobølgeovn. Brug ikke plast- eller metalclips, da de kan smelte eller der kan gå ild i dem på grund af lysbuedannelse.                                                                         |
| Papirtallerkener,<br>papkrus og - samt<br>køkkenrulle | ✓                     | Må kun anvendes til opvarmning eller til at absorbere fugt. Der skal udvises forsigtighed, da overophedning kan forårsage brand.                                                                                                                                                  |
| Beholdere af strå<br>og træ                           | ✓                     | Hold altid øje med ovnen, når disse materialer anvendes, da overophedning kan forårsage brand.                                                                                                                                                                                    |
| Genbrugspapir og<br>avispapir                         | ✗                     | Kan indeholde små stykker metal, som kan forårsage lysbuedannelse og medføre brand.                                                                                                                                                                                               |

## 7.2 Mikrobølger tilberedning vejledning

| Mikrobølger tilberedning vejledning |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sammensætning                       | Mad med højt fedt- eller sukkerindhold (f.eks. frugtkager) behøver mindre tilberedningstid. Pas på, da overopvarmning kan medføre brand.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Størrelse                           | Det er bedst, at alle stykker er af samme størrelse, for at de kan blive tilberedt jævnt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|                                     | Madens begyndelsestemperatur påvirker den nødvendige tilberedningstid. Skær i madvarer med fyld, (f.eks. doughnuts med syltetøjsfyld), så varmen eller dampen kan slippe ud.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Placering                           | De tykkeste dele af maden skal placeres mod yderkanten af fadet, (f.eks. kyllingelår).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Tildækning                          | Brug prikket plastfolie, der er egnet til brug i mikrobølgeovn, eller et egnet låg.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Prikning                            | <p>Madvarer med skræl, skind eller hinde skal prikkes flere steder inden tilberedning eller opvarmning, da dampen kan hobe sig op og få maden til at sprænge, (f.eks. kartofler, fisk, kylling, pølser).</p> <p> <b>VIGTIGT!</b> Æg må ikke tilberedes i mikrobølgeovn, da de kan sprænge, selv efter tilberedningen er slut, (f.eks. pocherede, stegte, hårdkogte æg).</p> |
| Omrøring, vending og omplacering    | For jævn tilberedning er det vigtigt at omrøre, vende og omplacere maden under tilberedning. Maden skal altid røres og omplaceres fra yderkanten og ind mod midten.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Hviletid                            | Det er nødvendigt, at maden får lov til at hvile, efter at den er taget ud af mikrobølgeovnen, så varmen kan blive fordelt jævnt i maden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Beskyttelse                         | Varme områder kan beskyttes med små stykker alufolie, som tilbagekaster mikrobølger, (f.eks. lår og vinger på en kylling).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |



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

Hold altid god afstand til ovnen, når du åbner ovndøren, så du undgår at blive forbrændt af damp og varme, der siver ud fra ovnen. Efter opvarmning skal du skære fyldte, tilberedte fødevarer i skiver, så dampen kan sive ud, og du derved kan undgå forbrændinger.

## 8. HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS

| Symptom                                                               | Tjek/tip . . .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mikrobølgeovnen ikke fungerer som den skal?                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sikringerne i sikringsdåsen fungerer.</li> <li>• Der har været strømafbrydelse.</li> <li>• Hvis sikringerne fortsat springer, skal du kontakte en autoriseret elektriker.</li> </ul>                                                                                                                                           |
| Mikrobølgeovnen fungerer ikke som den skal?                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ovn døren er ordentligt lukket.</li> <li>• Dørpakningerne og lukkefladerne er rene.</li> <li>• <b>START</b>-knappen er blevet trykket ned.</li> </ul>                                                                                                                                                                          |
| Drejetallerkenen drejer ikke rundt?                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soklen på drejetallerkenen er ikke korrekt forbundet til drevet.</li> <li>• At kogegrejet ikke rager ud over drejetallerkenen.</li> <li>• Madvarer ikke rager ud over drejetallerkenens kant og dermed forhindrer drejetallerkenen i at rotere.</li> <li>• Der ikke er noget i fordybningen under drejetallerkenen.</li> </ul> |
| Mikrobølgeovnen vil ikke slukke?                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kobl ovnen fra sikringsdåsen.</li> <li>• Tilkald en autoriseret ELECTROLUX servicetekniker.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                         |
| Lyset i mikrobølgeovnen fungerer ikke som det skal?                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilkald din autoriserede ELECTROLUX servicetekniker. Den indvendige belysning må kun udskiftes af en uddannet autoriseret ELECTROLUX servicetekniker.</li> </ul>                                                                                                                                                               |
| Det tager længere tid end før at opvarme maden helt og tilberede den? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Indstil en længere tilberedningstid (dobbelte så stor mængde = næsten dobbelt så lang tid) eller.</li> <li>• Hvis maden er koldere end sædvanlig, skal du af og til vende maden, eller.</li> <li>• Indstil ovnen på en højere effekt.</li> </ul>                                                                               |
| Lågen kan ikke åbnes pga. strømudfald?                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Åbn lågen forsigtigt ved at trække udad i nederste højre hjørne af lågens glasrude.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                 |

## 9. SPECIFIKATIONER

|                           |                                                    |
|---------------------------|----------------------------------------------------|
| Vekselstrømsspænding      | 220-240 V, 50 Hz, enfaset                          |
| Sikring/afbryder          | 10 A Minimum                                       |
| Nødvendig strømforsyning: | Mikrobølgeovn 1.4 kW                               |
| Afgiven effekt:           | Mikrobølgeovn 900 W (IEC 60705)                    |
| Mikrobølgeovens frekvens  | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Gruppe 2/Klasse B)         |
| Udvendige dimensioner:    | EM260B 596 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (D)        |
| Ovnrummets dimensioner    | 342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (D) <sup>2)</sup> |
| Ovnens kapacitet          | 26 liter <sup>2)</sup>                             |
| Drejetallerken            | ø 325 mm, glass                                    |
| Vægt                      | ca 19 kg                                           |

- <sup>1)</sup> Dette produkt opfylder kravene i europæisk standard EN55011.  
I overensstemmelse med denne standard klassificeres dette produkt som udstyr fra gruppe 2, klasse B.  
Gruppe 2 betyder, at udstyret forsætligt genererer radiofrekvensenergi i form af elektromagnetisk bestråling til varmebehandling af fødevarer.  
Klasse B-udstyr betyder, at apparatet er egnet til anvendelse i almindelige husstande.
- <sup>2)</sup> Den indre kapacitet beregnes ved at måle den maksimale bredde, dybde og højde.  
Ovnens faktiske kapacitet til at rumme mad er mindre.

## 10. MILJØOPLYSNINGER

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse E.

Genbrug materialer med symbolet .  
Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug.

Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet , sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

## CONTENTS

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| 1. SAFETY INFORMATION.....     | 27 |
| 2. INSTALLATION.....           | 31 |
| 3. PRODUCT DESCRIPTION .....   | 35 |
| 4. BEFORE FIRST USE.....       | 36 |
| 5. OPERATION.....              | 37 |
| 6. COOKING CHARTS .....        | 40 |
| 7. HINTS AND TIPS .....        | 46 |
| 8. TROUBLESHOOTING.....        | 48 |
| 9. TECHNICAL INFORMATION.....  | 49 |
| 10. ENVIRONMENT CONCERNS ..... | 49 |

## WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time. Welcome to Electrolux.

### Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Register your product for better service:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

When contacting Service, ensure that you have the following data available.

The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning/Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

## 1. SAFETY INFORMATION

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

This appliance is not intended for use at altitudes above 2000m.



**IMPORTANT!** IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.



### **WARNING!**

Do not use the appliance without the turntable and turntable support. Do not use the appliance when empty.



### **WARNING!**

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.



### **WARNING!**

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.



### **WARNING!**

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential environments; bed and breakfast type environments.

Only use microwave-safe containers and utensils.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If food being heated begins to smoke, DO NOT OPEN THE DOOR. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Do not cook eggs in their shells and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended.



## 1.1 Care and cleaning

### Door:

To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and sealing surfaces with a soft, damp cloth. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

### Oven interior:

For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover. Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven. Do not use spray type cleaners on the oven interior. Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.

### Oven exterior:

The outside of your oven can be cleaned easily with mild soap and water. Make sure the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

### Control panel:

Open the door before cleaning to de-activate the control panel. Care should be taken when cleaning the control panel. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Turntable and turntable support:

Remove the turntable and turntable support from the oven. Wash the turntable and turntable support in mild soapy water. Dry with a soft cloth. Both the turntable and the turntable support are dishwasher safe.



### **IMPORTANT!**

Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.



### **IMPORTANT!**

A steam cleaner should not be used.

The microwave oven is intended to be used built-in.

The appliance and its accessible parts become hot during use.



### **WARNING!**

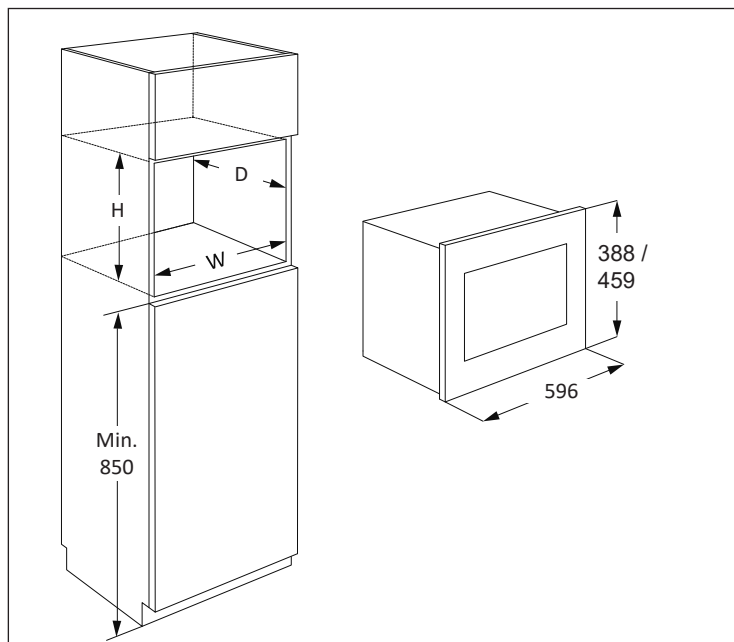
Keep children away from the door to prevent them burning themselves.



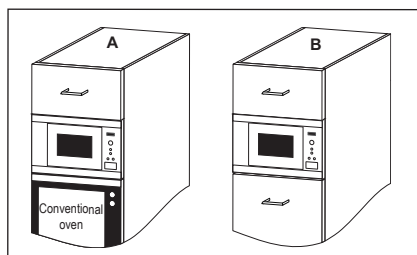
### **IMPORTANT!**

Do not use commercial oven cleaners, steam cleaners, abrasive, harsh cleaners, any that contain sodium hydroxide or scouring pads on any part of your microwave oven.

## 2. INSTALLATION



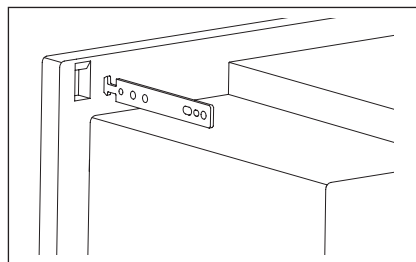
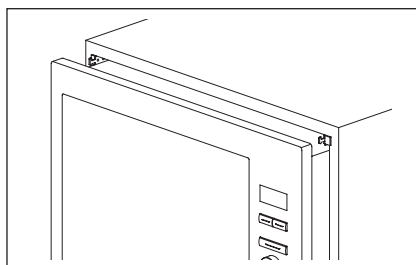
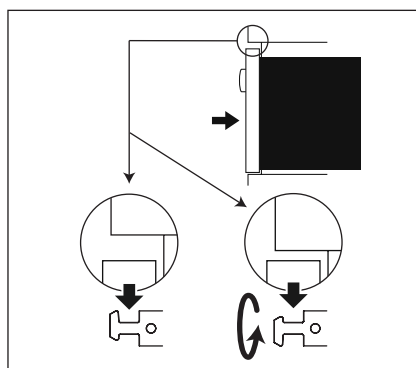
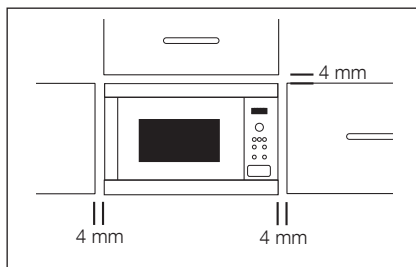
The microwave can be fitted in position A or B:



| Position | Niche size |     |     |
|----------|------------|-----|-----|
|          | W          | D   | H   |
| A        | 562        | 550 | 450 |
| B        | 562        | 500 | 450 |

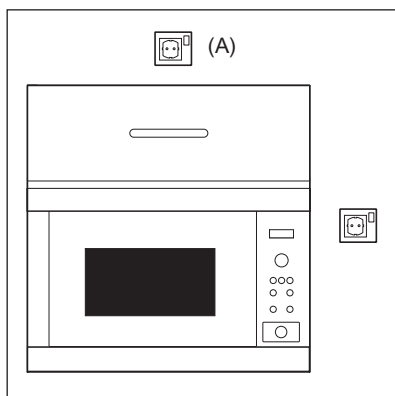
Measurements in (mm)

## 2.1 Installing the appliance



1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. Fit the fixing hooks to the kitchen cupboard using the instruction sheet and template supplied.
3. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force. The appliance should be lifted onto the fixing hooks and then lowered into place. In the case of interference during fitting, this hook is reversible. The front frame of the oven should seal against the front opening of the cupboard.
4. Ensure the appliance is stable and not leaning. Ensure that a 4 mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).

## 2.2 Connecting the appliance to the power supply



- The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. Or it should be possible to isolate the oven from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The power supply cord may only be replaced by an electrician.
- If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The socket should not be positioned behind the cupboard.
- The best position is above the cupboard, see (A).
- Connect the appliance to a single phase 220-240 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket. The socket must be fused with a 10 A fuse.
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.
- Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.

## 2.3 Additional advice

Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire. To make popcorn, only use special microwave popcorn makers.

Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately and call an authorised ELECTROLUX service agent.

Never modify the oven in any way.

Only use the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:

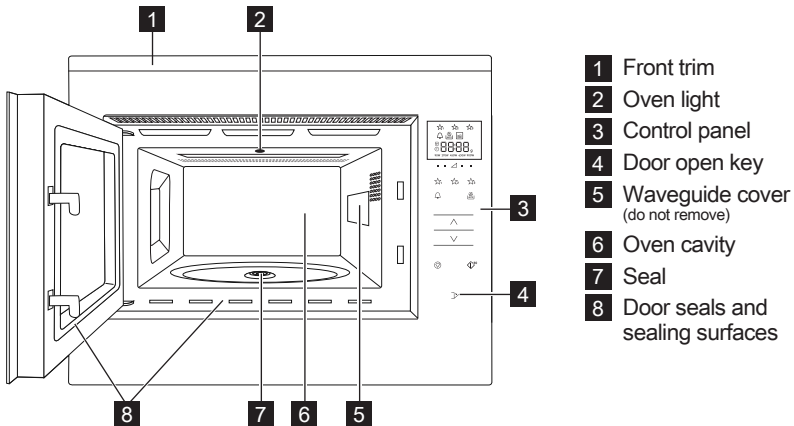
- Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
- Do not put hot foods or hot utensils on a cold turntable.
- Do not put cold foods or cold utensils on a hot turntable.

Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

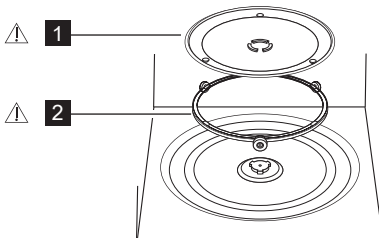
Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

## 3. PRODUCT DESCRIPTION

### 3.1 Microwave oven



### 3.2 Accessories



Check to make sure the following accessories are provided:

- 1** Turntable
- 2** Turntable support
- Place the turntable support on the floor of the cavity.
- Then place the turntable on the turntable support.
- To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

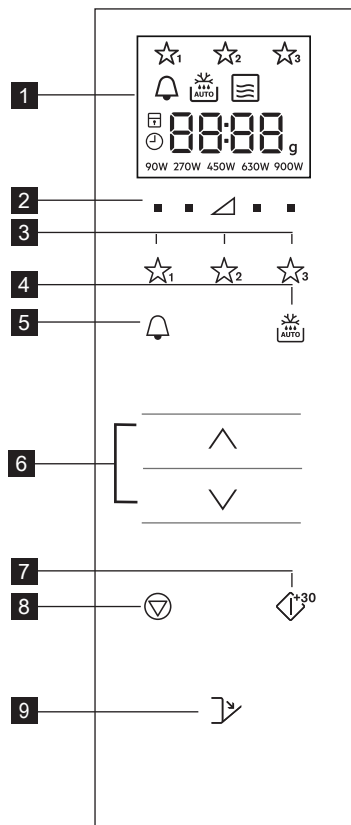
**i** When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or an authorised ELECTROLUX service agent.



### **WARNING!**

Do not operate the microwave oven without these parts fitted.

### 3.3 Control panel



#### 1 Digital display indicators:



Favourites



Kitchen timer



Auto defrost



Microwave



Stop/Cancel



Child safety lock



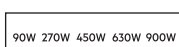
Set clock



Display segments



Weight



Power levels

#### 2 Power level keys

#### 3 Favourites keys

#### 4 Auto defrost key

#### 5 Kitchen timer key

#### 6 More/Less keys

#### 7 Start/Confirm/ Quick start key

#### 8 Stop key

#### 9 Door open key

## 4. BEFORE FIRST USE

### 4.1 Plug in

When the oven is plugged in for the first time you have the option of setting the clock. The oven has a 24hr clock.

1. The oven will beep and all of the display icons will be switched on for half a second.  
Press the **MORE/LESS** keys until 'on' or 'oFF' is displayed.
- 2a. To turn the clock off, press the **MORE/LESS** keys until 'oFF' is displayed then press the **START** key. The oven is ready to use.



If you have turned the clock off and want to turn it back on, press the **KITCHEN TIMER** key twice and follow 2b.

- 2b. To turn the clock on, press the **MORE/LESS** keys until 'on' is displayed then press the **START** key.

**Example:** To set the clock to 18:45.

1. Press the **MORE/LESS** keys to adjust the hour.
2. Press the **START** key to confirm.
3. Press the **MORE/LESS** keys to adjust the minutes.
4. Press the **START** key to confirm.



- i** When the clock is set, the time of day will not be shown in the display.

## 4.2 Standby (Economy mode)

The oven will automatically enter standby mode if it is not used within a 5 min period.

**Example:** If the clock has not been set: The display will switch off.

Open the door or press any key to exit standby mode.

**Example:** If the clock has been set: After the 5 minute period, the time will be displayed.

## 4.3 Adjusting the clock when set

You can adjust the clock after the time has been set.

**Example:** To change from 18.45 to 19.50.

1. Press the **KITCHEN TIMER** key twice.
2. Press the **START** key.
3. Press the **MORE/LESS** keys until '19' is displayed.
4. Press the **START** key.
5. Press the **MORE/LESS** keys until '50' is displayed.
6. Press the **START** key.

## 4.4 To cancel the clock and set standby (Economy mode)

1. Press the **KITCHEN TIMER** key twice.
2. Press the **MORE/LESS** keys until 'oFF' is displayed.
3. Press the **START** key to confirm.

## 4.5 Child safety lock

The oven has a safety feature which prevents the accidental running of the oven by a child. When the lock has been set, no part of the microwave will operate until the lock feature has been turned off.

Switching the lock on or off is only possible when the oven is not running.

**Example:** To switch the lock on.

Press and hold the **STOP** key until the 'child lock' symbol switches on.

**Example:** To switch the lock off.

Press and hold the **STOP** key until the 'child lock' symbol switches off.

- i** When child lock is switched on, all keys are disabled except the **STOP** key.

# 5. OPERATION

## 5.1 Microwave cooking

**Example:** To heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 630 W microwave power.

1. Press the **POWER LEVEL** key to the right of the triangle until '630 W' is displayed.
2. Press the **MORE/LESS** keys to enter the time.
3. Press the **START** key.

- i** In microwave cooking mode, you can adjust the power level of the oven by pressing the key directly below the required setting.

You can set the power level when the oven is running by pressing and holding the required **POWER LEVEL** key until the new power setting is highlighted on the display. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire.

If 900 W is selected then the maximum microwave time that can be input is 15 minutes.

If the oven runs in any mode for 3 minutes or longer, the fan will stay on for 2 minutes after the cooking ends. Open the door and it will stop, close the door it will start again until 2 minutes is finished (including door open time). If the oven runs for less than 3 minutes the fan will not come on.

After cooking the turntable will continue to rotate until the cooking vessel returns to its initial start position. The cavity light will remain on until completion of the rotation, or for 5 seconds (whichever is greater). The oven will beep when complete. If the door is opened during this process, the rotation will stop.

## 5.2 Power levels

| Power setting     | Suggested use                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 900 W/HIGH        | Used for fast cooking or reheating (e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish).                                                                                                                                                                    |
| 630 W             | Used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as cheese sauce and sponge cakes. At this reduced setting, the sauce will not boil over and food will cook evenly without over cooking at the sides. |
| 450 W             | For dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally (e.g. beef dishes) it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.                                                                                                 |
| 270 W/<br>DEFROST | To defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.                                                                                                     |
| 90 W              | For gentle defrosting (e.g. cream gateaux or pastry).                                                                                                                                                                                                                        |
| 0 W               | For standing/kitchen timer.                                                                                                                                                                                                                                                  |

W = WATT

## 5.3 Reduced power level

| Cooking mode    | Standard time | Reduced power level |
|-----------------|---------------|---------------------|
| Microwave 900 W | 15 minutes    | Microwave 630 W     |

## 5.4 Adjusting the cooking time during cooking

You can adjust the cooking time during cooking.

**Example:** To add 2 minutes (120 seconds) using the **START** key.

1. Press the **START** key four times.  
The cooking time will increase by 120 seconds.

## 5.5 Using the Stop key

Press the **STOP** key once to enter Pause mode.

Press the **STOP** key again to cancel the cooking time.

## 5.6 Kitchen timer

To set the kitchen timer.

1. Press the **KITCHEN TIMER** key.
2. Press the **MORE/LESS** keys to enter the time.
3. Press the **START** key. The timer will automatically start.

-  The time can be extended when the timer is running by pressing the **START** key.  
The timer function can only be used when the oven is not running.

## 5.7 Quick start

You can directly start cooking on 900 W/HIGH for 30 seconds by pressing the **START** key.

-  To add more time press the **START** key.

## 5.8 Mute

To turn the sound off.

1. Press the **KITCHEN TIMER** key 3 times until 'Soun' is displayed.
2. Press the **MORE/LESS** keys until 'oFF' is displayed.
3. Press the **START** key.

To turn the sound on.

1. Press the **KITCHEN TIMER** key 3 times until 'Soun' is displayed.

2. Press the **MORE/LESS** keys until 'on' is displayed.
3. Press the **START** key.

## 5.9 Pause

To pause whilst the microwave is running.

1. Press the **STOP** key or open the door.
2. The oven will pause for up to 5 minutes.
3. Press **START** to continue cooking.

## 5.10 Favourites

The oven has 3 Favourite recipes.

- ☆<sub>1</sub> Soften Butter
- ☆<sub>2</sub> Melt Chocolate
- ☆<sub>3</sub> Mug Cake

**Example:** To soften butter.

1. Press the **FAVOURITE 1** key once.
2. Press the **MORE/LESS** keys to select the weight.
3. Press the **START** key.



If display segments exhibit a rotating pattern this indicates that the food needs to be stirred or turned over. To continue cooking, press the **START** key. At the end of the auto defrost time, the programme will automatically stop.

The power levels for the pre-set Favourite recipes cannot be adjusted.

1-4 Mug cakes can be cooked.



**WARNING!** Chocolate may become very hot! If the chocolate needs longer cooking time then add 10 seconds.

Take care with chocolate as it may overheat and burn.

To overwrite Favourites for your own recipes.

1. Press the **POWER** level key to select the power.
2. Press the **MORE/LESS** keys to enter the time.
3. Press and hold the **FAVOURITE** key you want to set until you hear a single beep and the favourite star is visible.

To re-set Favourites to the factory settings.

1. Press the **STOP** key.
2. Press and hold **POWER LEVEL 450 W** for 3 seconds.

The oven will reset Favourites to the factory settings.

## 5.11 Auto defrost

Auto defrost automatically works out the correct cooking mode and cooking time based on the weight of the food.

You can choose from 2 auto defrost menus.

1. Auto Defrost: Meat/Fish/Poultry
2. Auto Defrost: Bread

**Example:** To defrost 0.2 kg steak.

1. Select the auto defrost menu by pressing the **AUTO DEFROST** key once.
2. Press the **MORE/LESS** keys to select the weight.
3. Press the **START** key.



If display segments exhibit a rotating pattern this indicates that the food needs to be stirred or turned over.

To continue cooking, press the **START** key. At the end of the auto defrost time, the programme will automatically stop. Time/Power adjustment is not available in auto defrost.

## 6. COOKING CHARTS

### 6.1 Favourites

| Favourites     | Weight       | Key            | Procedure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------|--------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Soften Butter  | 0.05-0.25 kg | ☆ <sub>1</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Place the butter into a pyrex dish. Stir well after cooking.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Melt Chocolate | 0.1-0.2 kg   | ☆ <sub>2</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Break up the chocolate into small pieces. Place the chocolate into a pyrex dish. Stir when audible bell sounds. Stir well after cooking.</li> </ul> <p> <b>WARNING:</b> Chocolate may become very hot! If the chocolate needs longer then add 10 seconds cooking time. Take care with chocolate as it may overheat and burn.</p> |
| Mug Cake       | 1-4 mugs     | ☆ <sub>3</sub> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Make the cake as the recipe. Place the mug towards the edge of the turntable. Stand for 30 seconds after cooking.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

### 6.2 Mug cake recipes

| Rich Chocolate Mug Cake |                 |
|-------------------------|-----------------|
| Ingredients for 1 Mug:  |                 |
| 2½ tbsp (25 g)          | Plain Flour     |
| 2 tbsp (12 g)           | Cocoa Powder    |
| 2½ tbsp (30 g)          | Castor Sugar    |
| ¼ tsp                   | Baking Powder   |
| 1½ tbsp (15 g)          | Vegetable Oil   |
| ¼ tsp                   | Vanilla Extract |
| 1                       | Medium Egg      |

Method:

- Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
- Add the vegetable oil, vanilla extract and egg, mix well.
- Place the mug off centre on the turntable.
- Cook using ☆<sub>3</sub>. The cake will rise out of the mug during cooking.

After cooking, stand for 30 seconds.

Decorate with a swirl of chocolate buttercream.

Tip: To make Chocolate Orange Mug Cake replace the vanilla extract with ½ tsp orange extract.

**Raspberry Ripple Mug Cake**

| Ingredients for 1 Mug: |                        |
|------------------------|------------------------|
| 2½ tbsp (25 g)         | Plain Flour            |
| 2½ tbsp (30 g)         | Castor Sugar           |
| ¼ tsp                  | Baking Powder          |
| 1½ tbsp (15 g)         | Vegetable Oil          |
| ½ tsp                  | Vanilla Extract        |
| 1                      | Medium Egg             |
| 1½ tbsp                | Seedless Raspberry Jam |

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the vegetable oil, vanilla extract and egg, mix well.
3. Fold in the jam using a spoon so that it streaks the mixture.
4. Place the mug off centre on the turntable.
5. Cook using ☆<sub>3</sub>. The cake will rise out of the mug during cooking.

After cooking, stand for 30 seconds.

Decorate with a swirl of vanilla buttercream.

**Apple Crumble Mug Cake**

| Ingredients for 1 Mug: |                            |
|------------------------|----------------------------|
| 2½ tbsp (25 g)         | Plain Flour                |
| 2 tbsp (30 g)          | Soft Brown Sugar           |
| ¼ tsp                  | Baking Powder              |
| ¼ tsp                  | Ground Cinnamon            |
| 1½ tbsp (15 g)         | Vegetable Oil              |
| 1                      | Medium Egg                 |
| 1½ tbsp (30 g)         | Apple Sauce                |
| half (7 g)             | Digestive Biscuit, crushed |

Method:

1. Put all of the dry ingredients (except for the biscuit) into a mug, mix well with a fork.
2. Add the vegetable oil and egg, mix well.
3. Gently fold in the apple sauce using a spoon so that it streaks the mixture.
4. Top with the crushed digestive biscuit.
5. Place the mug off centre on the turntable.
6. Cook using ☆<sub>3</sub>. The cake will rise out of the mug during cooking.

After cooking, stand for 30 seconds.

Top with a scoop of vanilla ice cream.



**WARNING!** The apple sauce will be hot.

**Peanut Butter Mug Cake**

Ingredients for 1 Mug:

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| 2½ tbsp (25 g) | Plain Flour          |
| 2 tbsp (30 g)  | Soft Brown Sugar     |
| ¼ tsp          | Baking Powder        |
| 1½ tbsp (15 g) | Vegetable Oil        |
| ¼ tsp          | Vanilla Extract      |
| 2 tbsp (30 g)  | Smooth Peanut Butter |
| 1              | Medium Egg           |

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the vegetable oil, vanilla extract, peanut butter, and egg mix well.
3. Place the mug off centre on the turntable.
4. Cook using ☆<sup>3</sup>. The cake will rise out of the mug during cooking.

After cooking, stand for 30 seconds.

Top with chocolate spread.

Tip: Use crunchy peanut butter if you prefer.

**Lemon Drizzle Mug Cake**

Ingredients for 1 Mug:

|                |                                                   |
|----------------|---------------------------------------------------|
| 2½ tbsp (25 g) | Plain Flour                                       |
| 2½ tbsp (30 g) | Castor Sugar                                      |
| ¼ tsp          | Baking Powder                                     |
| 1½ tbsp (15 g) | Vegetable Oil                                     |
| 1 tsp          | Lemon Zest                                        |
| 1              | Medium Egg                                        |
| Topping:       | 1 tbsp Lemon Juice mixed with 2 tbsp Castor Sugar |

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the vegetable oil, lemon zest and egg, mix well.
3. Place the mug off centre on the turntable.
4. Cook using ☆<sup>3</sup>. The cake will rise out of the mug during cooking.
5. Make the drizzle topping by mixing the lemon juice with the castor sugar.
6. After cooking, loosen the cake, pierce the top all over with a skewer, then drizzle the topping over the cake, stand for 30 seconds.

| Carrot Mug Cake        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| Ingredients for 1 Mug: |                            |
| 2 tbsp (20 g)          | Plain Flour                |
| 2½ tbsp (30 g)         | Light Brown Sugar          |
| ¼ tsp                  | Baking Powder              |
| ¼ tsp                  | Ground Cinnamon            |
| ¼ tsp                  | Ground Nutmeg              |
| 1 tbsp                 | Ground Almonds             |
| 1½ tbsp (15 g)         | Sunflower Oil              |
|                        | zest from ½ Orange         |
| 30 g                   | Grated Carrot              |
| 1                      | Medium Egg                 |
| Cream                  | 15 g Butter, Softened      |
| Topping:               | 40 g Icing Sugar           |
|                        | 40 g Full-fat Cream Cheese |
|                        | ½ tsp Orange Juice         |

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the sunflower oil, orange zest, grated carrot and egg, mix well.
3. Place the mug off centre on the turntable.
4. Cook using . The cake will rise out of the mug during cooking.
5. Make the topping by mixing the butter, icing sugar, cream cheese and orange juice together.

After cooking, stand for 30 seconds.

Allow the cake to cool, then add the topping.

## 6.3 Auto defrost

| Auto defrost                                                                                                                                 | Weight     | Key                                                                                    | Procedure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Meat/fish/poultry<br><br>(Whole fish, fish steaks, fish fillets, chicken legs, chicken breast, minced meat, steak, chops, burgers, sausages) | 0.2-1.0 kg |  x1   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Place the food in a flan dish in the centre of the turntable.</li> <li>• When the audible bell sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil.</li> <li>• After defrosting, wrap in aluminium foil for 15-45 min, until thoroughly defrosted.</li> <li>• Minced meat: When the audible bell sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible.</li> </ul> <p> Not suitable for whole poultry.</p> |
| Bread                                                                                                                                        | 0.1-1.0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1.0 kg, distribute directly on the turntable.</li> <li>• When the audible bell sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices.</li> <li>• After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-15 min until thoroughly defrosted.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                        |



Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.

For food weighing more or less than weights/quantities given in the chart, use manual operation.

The final temperature will vary according to the initial temperature.

Steaks and chops should be frozen in one layer.

Minced meat should be frozen in a thin shape.

## 6.4 Heating food and drink

| Food/drink                                | Quantity<br>-g/ml- | Power<br>Level | Time<br>-Min- | Method                                                                                             |
|-------------------------------------------|--------------------|----------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Milk, 1 cup                               | 150                | 900 W          | 1             | do not cover                                                                                       |
| Water, 1 cup                              | 150                | 900 W          | 2             | do not cover                                                                                       |
| 6 cups                                    | 900                | 900 W          | 8-10          | do not cover                                                                                       |
| 1 bowl                                    | 1000               | 900 W          | 9-11          | do not cover                                                                                       |
| One plate meal                            | 400                | 900 W          | 4-6           | cover, stir halfway through cooking                                                                |
| Soup/stew                                 | 200                | 900 W          | 1-2           | cover, stir after heating                                                                          |
| Vegetables                                | 500                | 900 W          | 3-5           | cover, stir halfway through cooking                                                                |
| Meat, 1 slice <sup>1)</sup>               | 200                | 900 W          | 3             | thinly spread sauce over the top, cover                                                            |
| Fish fillet <sup>1)</sup>                 | 200                | 900 W          | 3-5           | cover                                                                                              |
| Cake, 1 slice                             | 150                | 450 W          | ½-1           | place in a flan dish                                                                               |
| Baby food, 1 jar                          | 190                | 450 W          | ½-1           | transfer into a suitable microwaveable container, after heating stir well and test the temperature |
| Melting margarine or butter <sup>1)</sup> | 50                 | 900 W          | ½             | cover                                                                                              |
| Melting chocolate                         | 100                | 450 W          | 3-4           | stir occasionally                                                                                  |

<sup>1)</sup>from chilled

## 6.5 Defrosting

| Food          | Quantity<br>-g- | Power<br>Level | Time<br>-Min- | Method                                                  | Standing<br>time<br>-Min- |
|---------------|-----------------|----------------|---------------|---------------------------------------------------------|---------------------------|
| Goulash       | 500             | 270 W          | 8-9           | stir halfway through defrosting                         | 10-30                     |
| Cake, 1 slice | 150             | 90 W           | 1-3           | place in a flan dish                                    | 5                         |
| Fruit         | 250             | 270 W          | 3-5           | spread out evenly, turn over halfway through defrosting | 5                         |



## 6.6 Cooking from frozen

| Food           | Quantity<br>-g- | Power<br>Level | Time<br>-Min- | Method                      | Standing<br>time<br>-Min- |
|----------------|-----------------|----------------|---------------|-----------------------------|---------------------------|
| Fish fillet    | 300             | 900 W          | 9-11          | cover                       | 2                         |
| One plate meal | 400             | 900 W          | 8-10          | cover, stir after 6 minutes | 2                         |

## 6.7 Cooking

| Food           | Quantity<br>-g- | Power<br>Level | Time<br>-Min- | Method                                                                           | Standing<br>time<br>-Min- |
|----------------|-----------------|----------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Broccoli/ Peas | 500             | 900 W          | 6-8           | add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking                         | -                         |
| Carrots        | 500             | 900 W          | 9-11          | cut into rings, add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking         | -                         |
| Roasts         | 1000            | 630 W          | 34-38         | season to taste, place in a shallow flan dish, turn over halfway through cooking | 10                        |
| Fish fillet    | 200             | 900 W          | 4-6           | season to taste, place in a flan dish, cover                                     | 2                         |



If the oven runs in any mode for 3 minutes or longer, the fan will stay on for 2 minutes after the cooking ends. Open the door and it will stop, close the door it will start again until 2 minutes is finished (including door open time). If the oven runs for less than 3 minutes the fan will not come on.

## 7. HINTS AND TIPS

### 7.1 Microwave safe cookware

| Cookware                                         | Microwave safe | Comments                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aluminium foil/containers                        | ✓ / ✗          | Small pieces of aluminium foil can be used to shield food from overheating. Keep foil at least 2 cm from the oven walls, as arcing may occur. Foil containers are not recommended unless specified by the manufacturer. Follow instructions carefully. |
| China and ceramics                               | ✓ / ✗          | Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration.                                                                                                                                 |
| Glassware<br>e.g. Pyrex®                         | ✓              | Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.                                                                                                                                                              |
| Metal                                            | ✗              | It is not recommended to use metal cookware when using microwave power as it will arc, which can lead to fire.                                                                                                                                         |
| Plastic/polystyrene<br>e.g. fast food containers | ✓              | Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.                                                                                                                                                                    |
| Freezer/roasting bags                            | ✓              | Must be pierced to let steam escape. Ensure bags are suitable for microwave use. Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal arcing.                                                                             |
| Paper-plates, cups and kitchen paper             | ✓              | Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire.                                                                                                                                                          |
| Straw and wooden containers                      | ✓              | Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire.                                                                                                                                                                       |
| Recycled paper and newspaper                     | ✗              | May contain extracts of metal which will cause arcing and may lead to fire.                                                                                                                                                                            |

## 7.2 Microwave cooking advice

| Microwave cooking advice |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Composition              | Foods high in fat or sugar (e.g. Christmas pudding, mince pies) require less heating time. Care should be taken as overheating can lead to fire.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Size                     | For even cooking make all the pieces the same size.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Temperature of food      | The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Cut into foods with fillings (e.g. jam doughnuts) to release heat or steam.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Arrange                  | Place the thickest parts of food towards the outside of the dish (e.g. chicken drumsticks).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Cover                    | Use vented microwave cling film or a suitable lid.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Pierce                   | <p>Foods with a shell, skin or membrane must be pierced in several places before cooking or reheating as steam will build up and may cause food to explode (e.g. potatoes, fish, chicken, sausages).</p> <p> <b>IMPORTANT!</b> Eggs should not be heated using microwave power as they may explode, even after cooking has ended (e.g. poached, hard boiled).</p> |
| Stir, turn and rearrange | For even cooking it is essential to stir, turn and rearrange food during cooking. Always stir and rearrange from the outside towards the centre.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Stand                    | Standing time is necessary after cooking to enable the heat to disperse equally throughout the food.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Shield                   | Warm areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves (e.g. legs and wings on a chicken).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

-  Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns. Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns. Always stand back from the oven door when opening to avoid burns from escaping steam and heat. Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

## 8. TROUBLESHOOTING

| Problem                                                         | Check if . . .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The microwave appliance is not working properly?                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The fuses in the fuse box are working.</li> <li>• There has not been a power outage.</li> <li>• If the fuses continue to blow, please contact a qualified electrician.</li> </ul>                                                                                                                |
| The microwave mode is not working?                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The door is properly closed.</li> <li>• The door seals and their surfaces are clean.</li> <li>• The <b>START</b> key has been pressed.</li> </ul>                                                                                                                                                |
| The turntable is not turning?                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• The turntable support is correctly connected to the drive.</li> <li>• The ovenware does not extend beyond the turntable.</li> <li>• Food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating.</li> <li>• There is nothing in the well beneath the turntable.</li> </ul> |
| The microwave will not switch off?                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Isolate the appliance from the fuse box.</li> <li>• Call an authorised ELECTROLUX service agent.</li> </ul>                                                                                                                                                                                      |
| The interior light is not working?                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Call your authorised ELECTROLUX service agent. The interior light can be exchanged only by a trained authorised ELECTROLUX service agent.</li> </ul>                                                                                                                                             |
| The food is taking longer to heat through and cook than before? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or</li> <li>• If the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or</li> <li>• <u>Set a higher power setting.</u></li> </ul>                                                                                    |
| The door will not open due to power cut?                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Open the door carefully by pulling outward at the bottom right hand corner of the door glass.</li> </ul>                                                                                                                                                                                         |

## 9. TECHNICAL INFORMATION

|                                        |           |                                                    |
|----------------------------------------|-----------|----------------------------------------------------|
| AC Line Voltage                        |           | 220-240 V, 50 Hz, single phase                     |
| Distribution line fuse/circuit breaker |           | Minimum 10 A                                       |
| AC Power required:                     | Microwave | 1.4 kW                                             |
| Output power:                          | Microwave | 900 W (IEC 60705)                                  |
| Microwave Frequency                    |           | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Group 2/Class B)           |
| Outside Dimensions:                    | EM260B    | 596 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)               |
| Cavity Dimensions                      |           | 342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) <sup>2)</sup> |
| Oven Capacity                          |           | 26 litres <sup>2)</sup>                            |
| Turntable                              |           | ø 325 mm, glass                                    |
| Weight                                 |           | approx. 19 kg                                      |

- <sup>1)</sup> This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.  
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.  
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.  
Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.
- <sup>2)</sup> Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.  
Actual capacity for holding food is less.

## 10. ENVIRONMENT CONCERNS

This product contains a light source of energy efficiency class E.

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.

Help protect the environment and human health and recycle waste electrical and electronic appliances.

Do not dispose of appliances marked with the symbol  with household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

# SISÄLLYSLUETTELO

|                                       |    |
|---------------------------------------|----|
| 1. TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA.....         | 51 |
| 2. ASENNUKSEEN.....                   | 55 |
| 3. TUOTEKUVAUS .....                  | 59 |
| 4. ENNEN KÄYTTÖÄ.....                 | 60 |
| 5. TOIMINTA.....                      | 61 |
| 6. KYPSENNYSTAULUKOT .....            | 64 |
| 7. VINKIT .....                       | 70 |
| 8. ONGELMATILANTEET.....              | 72 |
| 9. TEKNISET TIEDOT.....               | 73 |
| 10. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA ..... | 73 |

## SUUNNITELTU TEITÄ VARTEN

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

**Vieraile verkkosivullamme:**



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittelimme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

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



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet



Yleisohjeet ja vinkit



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään ilman erillistä ilmoitusta.

## 1. TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset, fyysisesti tai henkisesti vammaiset, aistivammaiset sekä henkilöt, joilta puuttuu riittävä kokemus tai tietämys, voivat käyttää tätä laitetta valvotusti tai jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. On valvottava, että lapset eivät leiki laitteella. Lapsi ei saa puhdistaa eikä huoltaa laitetta, paitsi jos hän on vähintään 8-vuotias ja aikuisen valvonnassa.

Laitetta ei ole tarkoitettu käyttöön yli 2 000 metrin korkeudella.



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



**VAARA!**

Älä käytä laitetta ilman pyörivää kuumennusalustaa ja sen tukea. Älä käytä laitetta, kun se on tyhjä.



**VAARA!**

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



**VAARA!**

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



**VAARA!**

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

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

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

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

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

Jos kuumennettava ruoka alkaa savuta, **ÄLÄ AVAA LUUKKUA**. Katkaise virta, irrota uunin virtajohto seinäpistorasiasta ja odota, että ruoka lakkaa savuamasta. Luukun avaaminen ruoan savutessa saattaa aiheuttaa tulipalon.

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

Palovammojen välttämiseksi on tuttipulloja ja vauvan-ruokatölkkejä ravistettava tai sekoitettava, ja tuotteen lämpötila on tarkistettava ennen käyttöä.

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



## 1.1 Hoito & puhdistus

### Luukku:

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

### Uunin sisäpinta:

Pyyhi roiskeet ja 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. Varmista, ettei saippualiuosta tai vettä pääse seinämien pieniin tuuletusaukkoihin. Muutoin uuni voi vahingoittua. Älä puhdista uunin sisäpintaa suihkutettavilla puhdistusaineilla. Puhdista aaltoputken suojus, uunin sisäpuoli, pyörivä alusta ja alustan kannatin käytön jälkeen. Näiden osien on oltava kuivat eikä niihin saa jäädä rasvaa. Rasvajäämät voivat ylikuumentua ja alkaa savuta tai syttyä tuleen.

### Uunin ulkopinta:

Uunin ulkopinta voidaan puhdistaa helposti miedolla 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.

Pyörivä alusta & alustan kannatin:

Poista pyörivä alusta ja alustan kannatin uunista.

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



### **TÄRKEÄÄ!**

Puhdista uuni säännöllisin väliajoin ja poista mahdolliset ruoan jäämät. Jos uunia ei pidetä puhtaana, voi seurauksena olla pinnan vaurioituminen, joka voi mahdollisesti vaikuttaa laitteen käyttöökään ja aiheuttaa vaarallisia tilanteita.

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



### **TÄRKEÄÄ!**

Älä käytä höyrypesuria.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu käytettäväksi rakenteisiin upotettuna.

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



### **VAARA!**

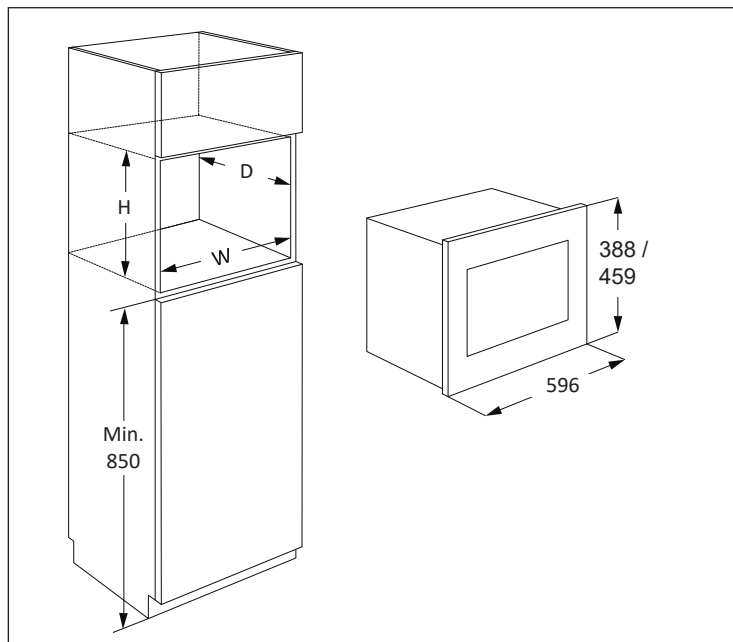
Pidä lapset poissa luukun luota palovammojen välttämiseksi.



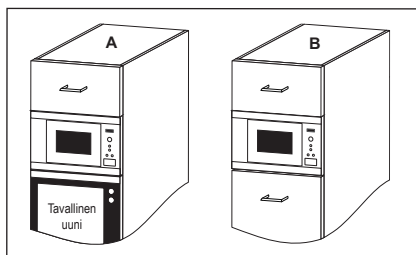
### **TÄRKEÄÄ!**

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

## 2. ASENNUS



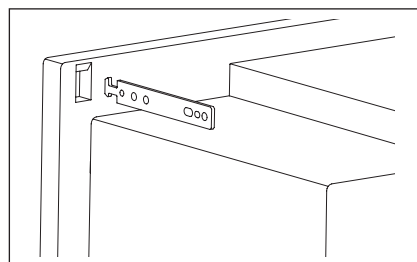
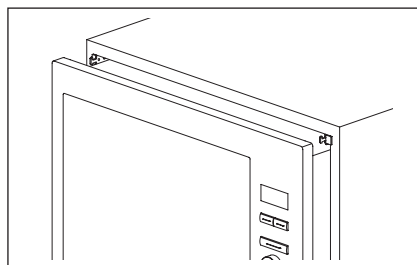
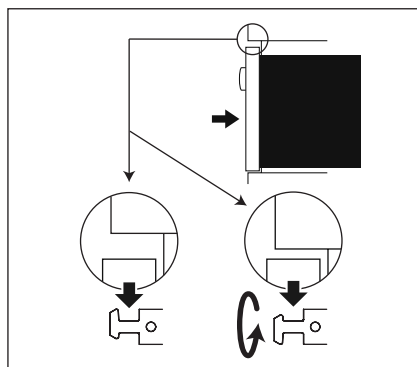
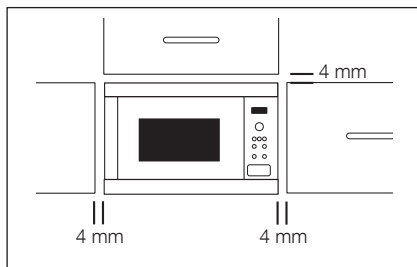
Mikroaaltouuni voidaan asentaa paikkaan A tai B:



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

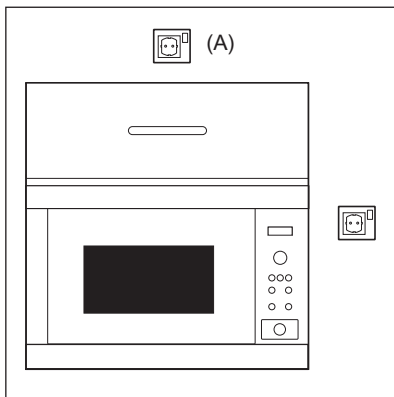
Mitat millimetreinä (mm)

## 2.1 Laitteen asentaminen



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

## 2.2 Laitteen kytkeminen sähköverkkoon



- Pistorasian on oltava helposti käsillä, jotta laite voidaan kytkeä irti vaaratilanteessa. Uuni voidaan kytkeä irti verkkovirrasta myös kiinteään johdotukseen ohjeiden mukaan asennetun kytkimen avulla.
- Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen vaihtaminen on vaaratilanteiden välttämiseksi annettava valmistajan, sen huoltoedustan tai vastaavan pätevän henkilön tehtäväksi.
- Pistorasia ei saa olla hyllyn takana.
- Paras paikka on hyllyn yläpuolella, katso (A).
- Kytke laite maadoitettuun seinäpistorasiaan (220-240 V/50 Hz). Pistorasiassa on oltava vähintään 10 A:n sulake.
- Kiinnitä virtajohto ennen asentamista narunpätkä, jotta se on helpompaa 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.
- Virtajohto ei saa koskettaa kuumia tai teräviä pintoja, kuten kuumaa tuuletusaukkoa ylhäällä uunin takana.

## 2.3 Lisäohjeita

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

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

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

Uunia ei saa muuntaa millään tavoin.

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

Pyörivän alustan vahingoittumisen välttäminen:

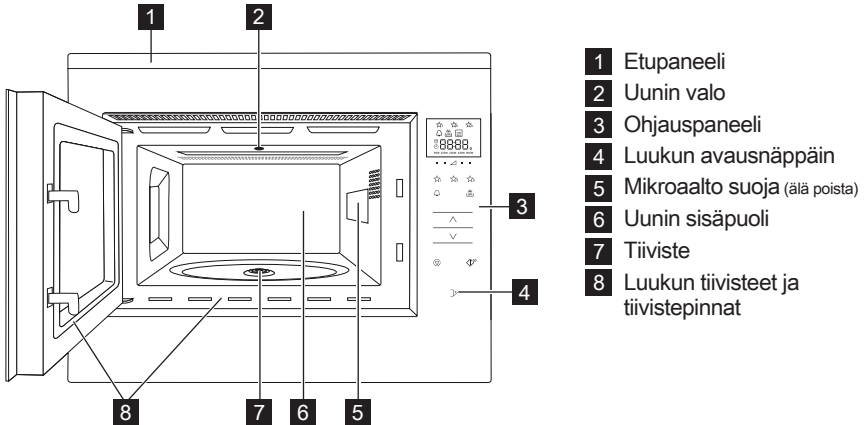
- Pyörivän alustan on annettava jäähtyä ennen kuin se puhdistetaan vedellä.
- Kylmälle alustalle ei saa asettaa kuumia ruokia tai astioita.
- Kuumalle alustalle ei saa asettaa kylmiä ruokia tai astioita.

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

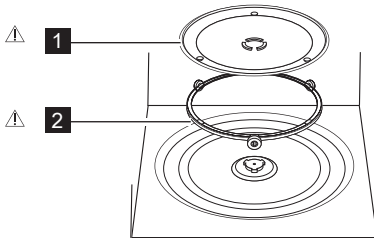
Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

## 3. TUOTEKUVAUS

### 3.1 Mikroaaltouuni



### 3.2 Lisävarusteet



Tarkista, että uunin mukana on toimitettu seuraavat lisävarusteet:

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

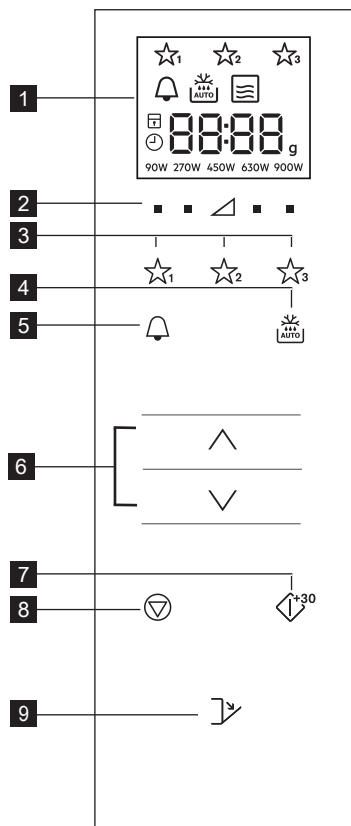
**i** Kun tilaat tarvikkeita, mainitse ELECTROLUX-jälleenmyyjälle kaksi asiaa: osan nimi ja mallin nimi.



### **VAARA!**

Älä käytä mikroaaltouunia ilman näitä kiinnitettyjä osia.

### 3.3 Ohjauspaneeli



#### 1 Digitaalinäyttö merkkivalot:



Suosikit



Ajastin



Automaattisulatus



Mikroaallot



Seis/Peru



Lapsilukko



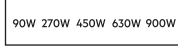
Aseta kello



Näytön osat



Paino



Tehot

#### 2 Tehopainikkeet

#### 3 Suosikkipainikkeet

#### 4 Automaattisulatus-painike

#### 5 Ajastin-painike

#### 6 Lisää-/vähennä-painikkeet

#### 7 Aloita/Vahvista/Pika-aloitus-painike

#### 8 Seis-painike

#### 9 Luukun avausnäppäin

## 4. ENNEN KÄYTTÖÄ

### 4.1 Kytkeä

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

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



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

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

**Esimerkki:** Aseta kellonajaksi 18.45.

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



- i** Kun kello on asetettu, kellonaika näytetään näytössä.

## 4.2 Valmiustila (säästötila)

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

**Esimerkki:** Jos kelloa ei ole asetettu:

Näyttö sammuu.

Avaa luukku tai paina mitä tahansa painiketta poistuaaksesi valmiustilasta.

**Esimerkki:** Jos kello on asetettu:

Kun 5 minuuttia on kulunut, aika näytetään.

## 4.3 Kellon säätäminen ensiasetuksen jälkeen

Voit säätää kellonaikaa ajan asettamisen jälkeen.

**Esimerkki:** Vaihda aika 18.45:sta 19.50:een.

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

## 4.4 Peruuta kellonaika, ja aseta valmiustila (säästötila)

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

## 4.5 Lapsilukko

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

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

**Esimerkki:** Ota lukko käyttöön.

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

**Esimerkki:** Sammuta lukko.

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

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

# 5. TOIMINTA

## 5.1 Mikroaallot kypsennys

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

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

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

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

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

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

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

## 5.2 Tehot

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

W = WATT, Teho

## 5.3 Automaattinen tehon vähennys

| Kypsennystapa    | Normaali aika | Vähennetty teho  |
|------------------|---------------|------------------|
| Mikroaalto 900 W | 15 minuuttia  | Mikroaalto 630 W |

## 5.4 Kypsennysajan säätäminen kypsennyksen aikana

Voit säätää kypsennysaikaa kypsennyksen aikana.

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

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

## 5.5 Stop-painikkeen käyttö

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

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

## 5.6 Ajastin

Ajastimen säätö.

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

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

## 5.7 Pikakäynnistys

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

-  Lisää aikaa **START**-painikkeella.

## 5.8 Hiljennä

Hiljennä ääni.

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

Ota äänet käyttöön.

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

## 5.9 Tauko

Tauko mikrouunin ollessa käynnissä.

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

## 5.10 Suosikit

Uunissa on kolme suosikkiohjelmaa.

- ☆<sub>1</sub> Pehmennä voi
- ☆<sub>2</sub> Sulata suklaa
- ☆<sub>3</sub> Mukikakku

**Esimerkki:** Pehmennä voi.

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

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

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

Voit tallentaa suosikkien päälle myös omia ohjelmia.

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

Suosikeiden nollaaminen tehdasasetuksiin.

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

## 5.11 Automaattisulatus

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

Voit valita kahdesta automaattisulatusvalikosta.

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

**Esimerkki:** Sulata 200 g pihvi.

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

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

# 6. KYPSENNYSTAULUKOT

## 6.1 Suosikit

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

## 6.2 Mukikakkureseptit

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

Ohjeet:

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

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

| Vadelma-aalto-mukikakku          |                                 |
|----------------------------------|---------------------------------|
| Ainesosat<br>yhteen mukilliseen: |                                 |
| 2½ rkl (25 g)                    | vehnäjauhoja                    |
| 2½ rkl (30 g)                    | kidesokeria                     |
| ¼ tl                             | leivinjauhetta                  |
| 1½ rkl (15 g)                    | kasviöljyä                      |
| ½ tl                             | vaniljauutetta                  |
| 1                                | keskikokoinen<br>kananmuna      |
| 1½ rkl                           | siemenetöntä vadelma-<br>hillaa |

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

Ohjeet:

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

Koristele vaniljanmakuisella sokerikreemillä.

Ohjeet:

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

Koristele vaniljajäätelöpallolla.



**VAARA!** Omenakastike on kuumaa.

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

Ohjeet:

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

Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele suklaaleivitteellä.

Vinkki: Käytä halutessasi karkeaa maapähkinävoita.

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

Ohjeet:

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

Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Anna kakun jäähtyä, ja levitä sitten kuorrute.

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

Ohjeet:

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

### 6.3 Automaattisulatus

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



Anna pelkän ruoan paino. Älä lisää astian painoa.

Jos ruoka painaa enemmän tai vähemmän kuin taulukossa mainitut painot/määrät, käytä manuaalisia toimintoja.

Valmiin ruoan lämpötila riippuu ruoan alkulämpötilasta.

Pihvit ja kyljykset tulee pakastaa yhtenä kerroksena.

Jauheliha tulee pakastaa ohuena levynä.

## 6.4 Ruokien & juomien kuumennus

| Ruoka/Juoma                                | Paino<br>-g/ml- | Tehot | Aika<br>-Min- | Ohjeet                                                                                                    |
|--------------------------------------------|-----------------|-------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Maito, 1 kuppi                             | 150             | 900 W | 1             | älä peitä                                                                                                 |
| Vesi, 1 kuppi                              | 150             | 900 W | 2             | älä peitä                                                                                                 |
| 6 kuppia                                   | 900             | 900 W | 8-10          | älä peitä                                                                                                 |
| 1 kannullinen                              | 1000            | 900 W | 9-11          | älä peitä                                                                                                 |
| Tarjoilulautasia                           | 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                                | 500             | 900 W | 3-5           | lisää vettä, jos tarpeen, peitä, sekoita puolivälissä lämmittämistä                                       |
| Liha, 1 viipale <sup>1)</sup>              | 200             | 900 W | 3             | levitä ohut kerros kastiketta päälle ja peitä                                                             |
| Kalafillee <sup>1)</sup>                   | 200             | 900 W | 3-5           | peitä                                                                                                     |
| Kakku, 1 viipale                           | 150             | 450 W | ½-1           | asetä kakkuvuokaan                                                                                        |
| Vauvan ruoka, 1 purkki                     | 190             | 450 W | ½-1           | siirrä mikrouunissa käytettäväksi sopivaan astiaan, sekoita hyvin lämmityksen jälkeen ja testaa lämpötila |
| Margariinin tai voin sulatus <sup>1)</sup> | 50              | 900 W | ½             | peitä                                                                                                     |
| Suklaan sulatus                            | 100             | 450 W | 3-4           | sekoita silloin tällöin                                                                                   |

<sup>1)</sup>jääkaappilämpöinen

## 6.5 Sulatus

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



## 6.6 Kypsennys pakastetusta

| Ruoka            | Paino<br>-g- | Tehot | Aika<br>-Min- | Ohjeet                             | Tasaantu-<br>misaika<br>-Min- |
|------------------|--------------|-------|---------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Kalafilee        | 300          | 900 W | 9-11          | peitä                              | 2                             |
| Tarjoilulautasia | 400          | 900 W | 8-10          | peitä, sekoita 6 minuutin kuluttua | 2                             |

## 6.7 Kypsentäminen

| Ruoka                  | Paino<br>-g- | Tehot | Aika<br>-Min- | Ohjeet                                                                                      | Tasaantu-<br>misaika<br>-Min- |
|------------------------|--------------|-------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Parsakaali/<br>Herneet | 500          | 900 W | 6-8           | jaa kukintoihin, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana    | -                             |
| Porkkanat              | 500          | 900 W | 9-11          | viipaloi renkaiksi, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana | -                             |
| Paahito                | 1000         | 630 W | 34-38         | mausta, aseta matalaan piirakkavuokaan ja käännä puolta kypsentämisen aikana                | 10                            |
| Kalafilee              | 200          | 900 W | 4-6           | mausta maun mukaan, aseta vuokaan, peitä                                                    | 2                             |

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

## 7. VINKIT

### 7.1 Mikroaaltouunin kestävät keittoastiat

| Ruoanvalmistusastiat                      | Sopivuus mikroaaltouunissa 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, noudattaen tarkkaan annettuja ohjeita. |
| Porsliini ja keramiikka                   | ✓ / ✗                                    | Porsliiniset astiat, saviastiat, lasitetusta keramiikasta ja luoporsliinista valmistetut astiat ovat yleensä sopivia käytettäväksi, mikäli niissä ei ole metallikoristelua.                                                                                                                             |
| Lasiastiat, esim. Pyrex®                  | ✓                                        | On syytä noudattaa varovaisuutta hienosta lasista valmistettuja astioita käytettäessä, sillä ne voivat särkyä tai haljeta ne äkillisesti kuumennettaessa.                                                                                                                                               |
| Metalli                                   | ✗                                        | Metallisten astioiden käyttöä ei suositella mikroaaltotehoa käytettäessä, muuten voi aiheutua kipinöintiä ja seurauksena voi olla syttyminen tuleen.                                                                                                                                                    |
| Muovi/polystyreeni esim. pikaruoka-astiat | ✓                                        | On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä jotkut astiat voivat korkeissa lämpötiloissa käyristyä, sulaa tai haalistua väriltään.                                                                                                                                                                          |
| Pakaste/paistopussit                      | ✓                                        | Täytyy lävistää höyryn päästämiseksi ulos. Varmista, että pussit sopivat käytettäväksi mikroaaltouunissa. Älä käytä muovisia tai metallisia siteitä, sillä ne voivat sulaa tai syttyä tuleen metallikipinöinnin aiheuttamana.                                                                           |
| Paperi – lautaset, kupit ja talouspaperi  | ✓                                        | Käytä vain lämmittämiseen tai kosteuden imemiseksi. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.                                                                                                                                                               |
| Olki- ja puuastiat                        | ✓                                        | Valvo aina uunia näitä materiaaleja käytettäessä, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.                                                                                                                                                                                                   |
| Kierrätetty paperi ja sanomalehti-paperi  | ✗                                        | Voivat sisältää metalliutteita, jotka voivat aiheuttaa 'kipinöintiä' ja syttymisen tuleen.                                                                                                                                                                                                              |

## 7.2 Neuvoja ja vinkkejä

| Neuvoja ja vinkkejä             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Koostumus                       | Ruoat, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. maustekakut ja tortut) vaativat lyhyemmän kuumennusajan. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuuminen voi aiheuttaa syttymisen palamaan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Koko                            | Tasaisen kypsyttämisen saamiseksi on parasta, että kaikki ruoan osat paloitellaan samankokoisiksi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Lämpötila                       | Ruoan alustava lämpötila vaikuttaa kyseisen ruoan vaatiman kypsyttämisaian pituuteen. Halkaise ruoat, joissa on täytettä, kuten hillomunkit, niiden lämmön laskemiseksi tai höyryn vähentämiseksi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Järjestele                      | Aseta ruoan paksuimmat osat astian ulko-osaa kohti. Esim. kanankoivet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Peitä                           | Käytä ilmarei'illä varustettua mikroaaltokalvoa tai sopivaa kantta.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Lävistä                         | Sellaisten ruokien pinta, joissa on kuori tai kalvo, on lävistettävä useissa kohdin ennen kypsyttämistä tai uudelleenlämmittämistä, sillä muuten voi kehittyä höyryä, joka aiheuttaa ruoan äkillisen ulospurkautumisen. esim. perunat, kala, kana, makkarat.<br><br> <b>TÄRKEÄÄ!</b> 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 ulkosivuilla keskikohtaa kohti.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Seisota                         | Seisonta-aika on välttämätön kypsyttämisen jälkeen niin että lämpö jakautuu tasaisesti kautta koko ruoan.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Suojele                         | Nämä osat, kuten kanankoivet ja -siivet, voidaan peittää pienin alumiinifoliopallasin, jotka heijastavat mikroaaltoja.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |



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

Luukkuja avattaessa on varottava kuumia höyryjä, jotka voivat aiheuttaa palovammoja. Täytetyt ruoat on viipaloitava kuumennuksen jälkeen, jotta höyry pääsee purkautumaan ja vältetään palovammoilta.

## 8. ONGELMATILANTEET

| Oire                                                          | Tarkista/ohje . . .                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Laite ei toimi kunnolla?                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sulakerasian sulakkeet toimivat.</li> <li>Talossa ei ole ollut sähkökatkoa.</li> <li>Jos sulakkeet palavat toistuvasti, ota yhteys pätevään sähköasentajaan.</li> </ul>                                                                                                   |
| Mikroaaltouunitoiminto ei toimi?                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Luukku on suljettu kunnolla.</li> <li>Luukun tiivisteet ja niiden pinnat ovat puhtaat.</li> <li><b>START</b>-painiketta on painettu.</li> </ul>                                                                                                                           |
| Pyörivä alusta ei pyöri?                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Alustan kannatin on asetettu alustan napaan oikein.</li> <li>Astia ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle.</li> <li>Ruoka ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle ja estä sitä pyörimästä.</li> <li>Pyörivän alustan alla olevassa syvennyksessä ei ole mitään.</li> </ul> |
| Mikroaaltouunin virran katkaisu ei onnistu?                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Eristä laite sulakerasiasta.</li> <li>Soita valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon.</li> </ul>                                                                                                                                                                                 |
| Uunin lamppu ei toimi?                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Soita valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon lähellä sinua. Sisävalon vaihdon saa tehdä ainoastaan valtuutettu ELECTROLUX-huollon ammattilainen.</li> </ul>                                                                                                                    |
| Ruoan kuumeneminen ja kypsyminen kestää aikaisempaa kauemmin? | <ul style="list-style-type: none"> <li>Aseta pitempi kypsennysaika (kaksinkertainen määrä = melkein kaksinkertainen aika) tai,</li> <li>Jos ruoka on tavallista kylmempää, käännä se silloin tällöin tai,</li> <li>Aseta suurempi teho.</li> </ul>                                                               |
| Luukku ei avaudu sähkökatkon vuoksi?                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Avaa luukku varovasti vetämällä ulospäin luukun lasin oikeasta alakulmasta.</li> </ul>                                                                                                                                                                                    |

## 9. TEKNISET TIEDOT

|                       |                                                    |                                      |
|-----------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Verkkovirta (AC)      | 220-240 V, 50 Hz, yksivaiheinen                    |                                      |
| Sulake/suojakatkaisin | Vähintään 10 A                                     |                                      |
| Vaadittu teho (AC):   | Mikroaalto                                         | 1.4 kW                               |
| Lähtöteho:            | Mikroaalto                                         | 900 W (IEC 60705)                    |
| Mikroaaltotaajuus     | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Ryhmän 2/Luokan B)         |                                      |
| Ulkomitat:            | EM260B                                             | 596 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S) |
| Sisämitat             | 342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) <sup>2)</sup> |                                      |
| Uunin tilavuus        | 26 litraa <sup>2)</sup>                            |                                      |
| Pyörivä alusta        | ø 325 mm, lasia                                    |                                      |
| Paino                 | noin. 19 kg                                        |                                      |

- <sup>1)</sup> 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.
- <sup>2)</sup> Sisätilavuus on laskettu mittaamalla enimmäisleveys, syvyys ja korkeus. Todellinen uuniin mahtuvan ruoan tilavuus on pienempi.

## 10. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA

Tämä tuote sisältää energiatehokkuusluokan E valonlähteen.

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

Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö-ja elektroniikkaromut.

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

## INNHold

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| 1. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER ..... | 75 |
| 2. INSTALLERING .....                    | 79 |
| 3. APPARATOVERSIKT .....                 | 83 |
| 4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG .....      | 84 |
| 5. BRUK .....                            | 85 |
| 6. STEKETABELLER .....                   | 88 |
| 7. TIPS OG IDEER .....                   | 94 |
| 8. HVA DU GJØR HVIS .....                | 96 |
| 9. SPESIFIKASJONER .....                 | 97 |
| 10. MILJØINFORMASJON .....               | 97 |

## VI TENKER PÅ DEG

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

**Gå inn på nettstedet vårt for å:**



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Registrere produktet ditt for å få bedre service:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Kjøpe tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDESTØTTE OG SERVICE

Vi anbefaler at du bruker originale reservedeler.

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



Advarsel/Forsiktig - Sikkerhetsinformasjon



Generell informasjon og tips



Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

## 1. ⚠ VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

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

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



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



### **ADVARSEL!**

Ikke bruk apparatet uten bunnplaten og støtten til bunnplaten. Ikke bruk apparatet når det er tomt.



### **ADVARSEL!**

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



### **ADVARSEL!**

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



### **ADVARSEL!**

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

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

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

Metalliske beholdere for mat og drikkevarer tillattes ikke i mikrobølgeovn.

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

Mikrobølgeovnen er beregnet på oppvarming av mat og drikke. Tørring av mat eller klesplagg og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter o.l. kan medføre fare for personskade, antenning eller brann.

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

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

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

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



## 1.1 Vedlikehold og rengjøring

Dør:

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

Innsiden av ovnen:

For rengjøring: tørk bort sprut eller søl med en myk, fuktig klut eller svamp etter hver bruk, mens ovnen fortsatt er varm. Ved mye søl: bruk mild såpe og tørk over flere ganger med en fuktig klut inntil alle matrester er borte. Avsetninger og sprut kan overoppvarmes og begynne å ryke, ta fyr eller forårsake gnistoverslag. Ikke fjern bølgelederdekselet. Pass på at det ikke kommer inn såpe eller vann gjennom de små ventilåpningene i vegg, dette kan føre til skade på ovnen. Ikke bruk rengjøringsmidler i sprayform inne i ovnen. Rengjør bølgelederdekselet, ovnsrommet, dreieplaten og dreieplatestativet etter bruk. Disse må være tørre og frie for fett. Fettavsetninger kan overoppvarmes og begynne å ryke eller ta fyr.

Utsiden:

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

Ovnens kontrollpanel:

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

### Dreieplate og dreieplatestøtte:

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



#### **VIKTIG!**

Rengjør ovnen med jevne mellomrom og fjern eventuelle matrester. Hvis ovnen ikke holdes ren kan dette føre til at overflaten skades, noe som igjen kan redusere apparatets levetid og muligvis forårsake en farlig situasjon.

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



#### **VIKTIG!**

Man bør ikke bruke damprengjørere.

Mikrobølgeovnen er utformet for innebygget bruk.

Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk.



#### **ADVARSEL!**

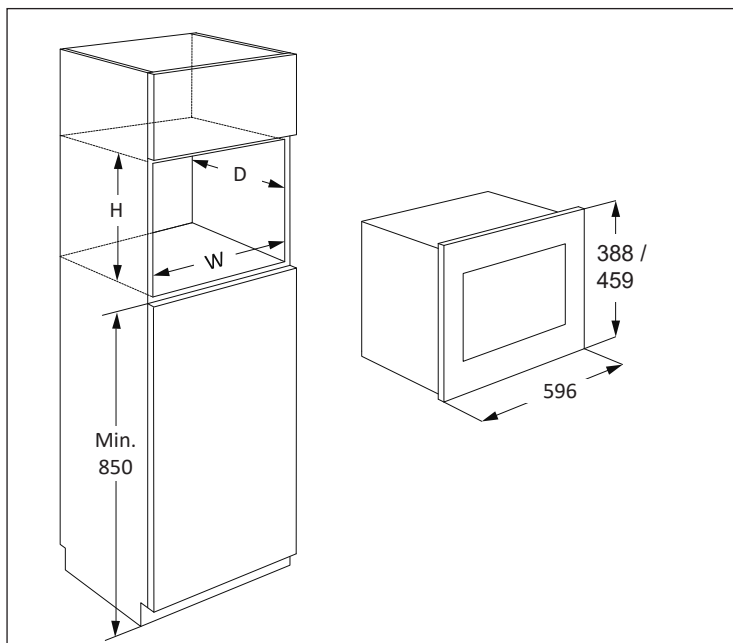
Hold barn borte fra døren for å forhindre dem i å brenne seg.



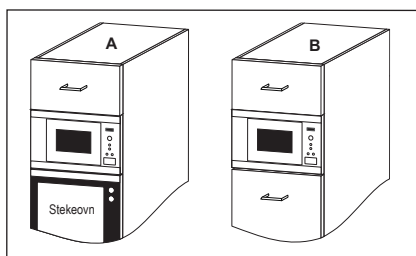
#### **VIKTIG!**

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

## 2. INSTALLERING



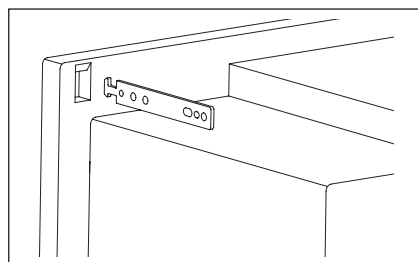
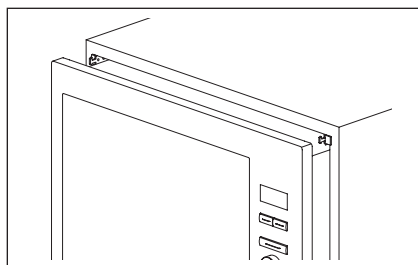
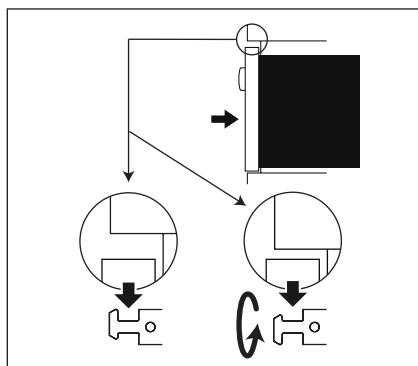
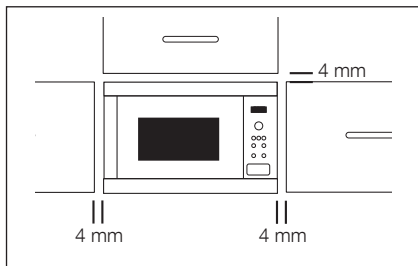
Eksempler på tillatt installasjon A eller B:



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

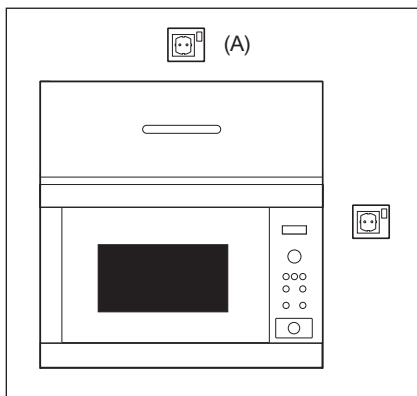
Mål i (mm)

## 2.1 Installere ovnen



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

## 2.2 Tilkoble ovnen til strømforsyning



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

## 2.3 Flere råd

Mikrobølgeovnen må ikke brukes til å varme opp olje for fritering. Temperaturen kan ikke kontrolleres og oljen kan ta fyr. Ved tilberedning av popkorn må man kun bruke popkornbeholdere beregnet på bruk i mikrobølgeovn.

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

Ikke søl eller før inn gjenstander i dørlåsåpningene eller ventilasjonsåpningene. Ved eventuelt søl, skru av ovnen og ta ut kontakten umiddelbart, og ring en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.

Ovnen må ikke modifiseres på noen måte.

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

For å unngå at dreieplaten knuses:

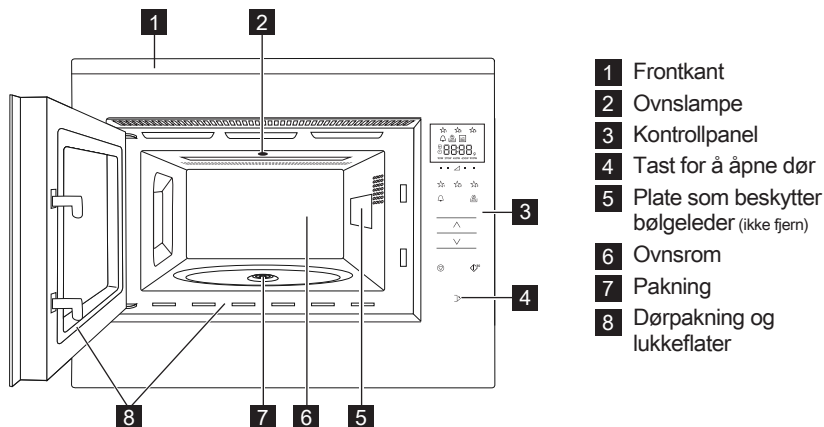
- La dreieplaten avkjøles før du rengjør den med vann.
- Ikke plasser varm mat eller varme redskaper på en kald dreieplate.
- Ikke plasser kald mat eller kalde redskaper på en varm dreieplate.

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

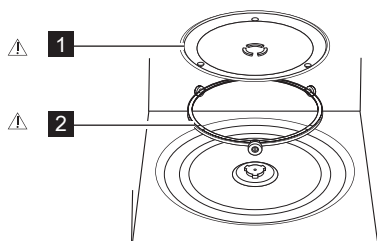
Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

## 3. APPARATOVERSIKT

### 3.1 Mikrobølgeovn



### 3.2 Tilbehør



Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

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

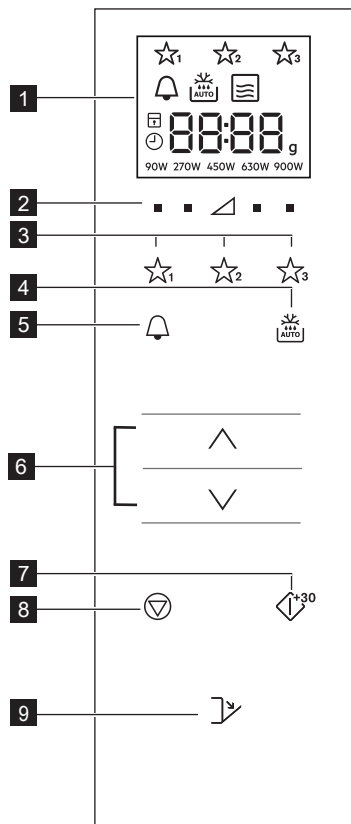
**i** Ved bestilling av ekstrautstyr, oppgi navn på delen og modellnavn til forhandler eller kontakt en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.



### ADVARSEL!

Ikke bruk mikrobølgeovnen uten å ha montert disse delene.

### 3.3 Kontrollpanel



#### 1 Digitalt display indikatorer:



Favoritter



Tidsur



Autotining



Mikrobølger



Stopp/avbryt



Barnesikring



Still klokken



Skjermens deler



Vekt

90W 270W 450W 630W 900W

Effektnivåinnstilling

#### 2 Effektnivåknapper

#### 3 Favorittknapper

#### 4 Autotuning-knapp

#### 5 Tidsur-knapp

#### 6 Mer/Mindre-knapper

#### 7 Start/bekreft Hurtigstart-knapp

#### 8 Stoppknapp

#### 9 Tast for å åpne dør

## 4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

### 4.1 Plugg inn

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

1. Ovnen piper og alle ikonene på skjermen blir slått på innen et halvt sekund.  
Trykk **MER/MINDRE**-knappen til «on» eller «off» vises.
- 2a. Hvis du vil slå av klokken, trykk på **MER/MINDRE**-knappen til «off» vises og trykk deretter på **START**-knappen.  
Ovnen er klar til bruk.



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

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

**Eksempel:** For å stille klokken til 18.45.

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



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

## 4.2 Ventemodus (strømsparingsmodus)

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

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

Åpne døren eller trykk en knapp for å avslutte ventemodus.

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

## 4.3 Justering av klokken når den allerede er stilt

Klokken kan justeres etter at tiden er stilt inn.

**Eksempel:** For å endre 18.45 til 19.50.

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

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

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

## 4.5 Barnesikring

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

**Eksempel:** For å slå låsen på.

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

**Eksempel:** For å slå låsen av.

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

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

# 5. BRUK

## 5.1 Mikrobølger tilberedning

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

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

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

Når ovnen er i gang, kan temperaturen stilles ved å holde **EFFEKTNIVÅ**-knappen inne til ønsket temperatur vises på skjermen. For høye effektnivåer eller for lange tilberedningstider kan føre til overoppheting av matvarer og resultere i brann.

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

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

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

## 5.2 Effektnivåinnstilling

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

W = WATT

## 5.3 Redusert effektnivå

| Tilberedningsmodus | Standardtid | Redusert effektnivå |
|--------------------|-------------|---------------------|
| Mikrobølge 900 W   | 15 minutter | Mikrobølge 630 W    |

## 5.4 Endre steketiden under bruk

Steketiden kan endres under bruk.

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

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

## 5.5 Bruk av stopp-knappen

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

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

## 5.6 Tidsur

Innstilling av tidsuret.

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

 Tiden kan utvides mens tidsuret går ved å trykke på **START**-knappen. Tiden kan bare stilles dersom ovnen ikke er i bruk.

## 5.7 Hurtigstart

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

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

## 5.8 Stillemodus

For å slå av lyden.

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

For å skru på lyden.

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

## 5.9 Pause

For å trykke pause mens mikroovnen er i gang.

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

## 5.10 Favoritter

Ovnen har tre favorittoppskrifter.

- ☆<sub>1</sub> Smelte smør
- ☆<sub>2</sub> Smelte sjokolade
- ☆<sub>3</sub> Mug Cake (koppkake)

**Eksempel:** For å mykne smør.

1. Trykk på **FAVORITT 1**-knappen to ganger.
2. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å velge vekten.
3. Trykk på **START**.

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

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

For å overskrive Favoritter for egne oppskrifter.

1. Trykk på **EFFEKTNIVA**-knappen for å velge effektnivå.
2. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å angi tid.
3. Trykk og hold valgt **FAVORITT**-knapp inntil du hører et pip og en favoritt-stjerne vises på skjermen.

For å tilbakestille favoritter til fabrikkinnstillinger.

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

## 5.11 Automatisk tining

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

Velg mellom to autotining-menyer.

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

**Eksempel:** For å tine 0,2 kg biff.

1. Velg automatisk tining ved å trykke én gang på knappen **AUTOTINING**.
2. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å velge vekten.
3. Trykk på **START**.

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

## 6. STEKETABELLER

### 6.1 Favoritter

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

### 6.2 Mug cake (koppkake)-oppskrifter

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

Metode:

1. Hell de tørre ingrediensene i koppen og rør med en skje.
  2. Tilsett vegetabilsk olje, vaniljeekstrakt og egg, og rør godt.
  3. Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
  4. Stek ved å bruke ☆<sub>3</sub>. Kaken vil heve ut av formen under steking.
- La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Pynt kaken med sjokoladesmørkrem.

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

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

Metode:

1. Hell de tørre ingrediensene i koppen og rør med en skje.
  2. Tilsett vegetabilsk olje, vaniljeekstrakt og egg, og rør godt.
  3. Bland inn syltetøy med en skje for å jevne røren.
  4. Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
  5. Stek ved å bruke ☆<sub>3</sub>. Kaken vil heve ut av formen under steking.
- La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Pynt med vaniljekrem.

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

Metode:

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

Topp med en skjevanilje is.



**ADVARSEL!** Eplemosen vil bli varm.

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

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

## Metode:

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

Dryss med sjokoladedryss.

Tip: Bruk grovt peanøttsmør om du ønsker.

## Metode:

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

La kaken kjøle seg ned før du har på kakedryss.

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

Metode:

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

### 6.3 Automatisk tining

| Automatisk tining                                                                                                                  | Vekt       | Knapp                                                                                 | Fremgangssåte                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kjøtt/fisk/fugl<br><br>(Hel fisk, fiskeskiver, fiskefilet, kyllinglår, kyllingbryst, kjøttdeig, biff, koteletter, burgere, pølser) | 0,2-1,0 kg |  x1  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg maten i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen.</li> <li>• 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.</li> <li>• Når tineprogrammet er fullført, pakker du maten inn i aluminiumsfolie i 15-45 minutter til den er ferdigtint.</li> <li>• Kjøttdeig: Vend kjøttdeigen når du hører lydsignalet. Fjern også eventuell ferdigtint kjøttdeig.</li> </ul> <p> Passer ikke for hel fugl.</p> |
| Brød                                                                                                                               | 0,1-1,0 kg |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg brødskivene i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. Hvis det er snakk om mengder på over 1,0 kg, legges brødet direkte på det roterende fatet i ovnen. roterende fatet i ovnen.</li> <li>• Vend brødskivene når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg.</li> <li>• Når tineprogrammet er fullført, pakker du brødet inn i aluminiumsfolie i 5-15 minutter til det er ferdigtint.</li> </ul>                                                                                                                                                           |

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

## 6.4 Varme opp mat og drikke

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

<sup>1)</sup> Kjøleskapstemperatur

## 6.5 Tining

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



## 6.6 Matlaging fra frossen mat

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

## 6.7 Matlaging

| Mat                | Mengde<br>-g- | Effektnivå<br>Innstilling | Tid<br>-Min- | Metode                                                                                                  | Hviletid<br>-Min- |
|--------------------|---------------|---------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Brokkoli/<br>Erter | 500           | 900 W                     | 6-8          | del i små buketter, tilsett 4–5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning                     | -                 |
| Gulrøtter          | 500           | 900 W                     | 9-11         | skjær i skiver, tilsett 4–5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning                         | -                 |
| Ristede skiver     | 1000          | 630 W                     | 34-38        | tilsett krydder etter egen smak, plasser i en grunn tertform og snu halvveis gjennom tilberedningstiden | 10                |
| Fiskefilet         | 200           | 900 W                     | 4-6          | krydre etter smak, plasser i en grunn tertform vend den etter halvgått program                          | 2                 |



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

## 7. TIPS OG IDEER

### 7.1 Mikrobølgesikre kokekar

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

## 7.2 Mikrobølger tining råd

| Mikrobølger tining råd |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ingredienser           | Matvarer med mye fett eller sukker (f.eks. fete sauser eller eplepai) trenger kortere oppvarming. Man bør være forsiktig da overoppheting kan forårsake brann.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Størrelse              | For jevn oppvarming bør alle bitene være like store.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Temperatur             | Starttemperaturen på maten vil påvirke oppvarmingstiden. Skjær i mat med fyll, (for eksempel berlinerboller), for å slippe ut varme eller damp.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Anrette                | Plasser de tykkeste bitene av maten mot kantene på skålen. (f.eks. lårstykker av kylling).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Dekke til              | Bruk plastfolie med luftehull for mikrobølgeovn eller et passende lokk.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Stikke hull            | Matvarer med skall, skinn eller hinne må stikkes hull i flere steder før oppvarming, siden dampen som danner seg kan få maten til å eksplodere, (f.eks. poteter, fisk, kylling, pølser).<br> <b>VIKTIG!</b> 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                  | Varmerområder (f.eks. på lårstykker og kyllingvinger) kan dekkes med foliebiter som reflekterer mikrobølgene.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |



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

Stå på litt avstand fra ovnsdøren når du åpner den, for å unngå brannskår fra damp og varme som kommer ut fra døråpningen. Del opp fylte bakervarer etter oppvarming for å slippe ut damp og unngå brannskår.

## 8. HVA DU GJØR HVIS

| Hvis                                                     | Kontroll/råd . . .                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mikrobølgeovnen ikke virker som den skal?                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Sjekk sikringene i sikringsskapet.</li> <li>Ikke strømmen har gått.</li> <li>Hvis sikringene fortsetter å gå, kontakt en kvalifisert elektriker.</li> </ul>                                                                                                      |
| Mikrobølgemodus ikke virker som den skal?                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Døren er lukket godt igjen.</li> <li>Dørtetningen og frontrammen er rene.</li> <li><b>START</b>-knappen har blitt trykket på.</li> </ul>                                                                                                                         |
| Dreieplaten ikke dreier?                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>Dreieplatestativet er korrekt koblet til drevet.</li> <li>Formene ikke går utover kanten av dreieplaten.</li> <li>Maten ikke går utover kanten av dreieplaten slik at den ikke kan rotere.</li> <li>Det ikke er noe i fordypningen under dreieplaten.</li> </ul> |
| Mikrobølgene ikke kan slås av?                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Koble ovnen fra sikringsboksen.</li> <li>Ring en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.</li> </ul>                                                                                                                                                               |
| Lyset inne i ovnen ikke lyser som det skal?              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ring din autoriserte ELECTROLUX-servicetekniker. Det innvendige lyset kan kun skiftes ut av en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker eller serviceverksted.</li> </ul>                                                                                           |
| Det tar lengre tid å varme opp og tilberede mat enn før? | <ul style="list-style-type: none"> <li>Still inn en lengre tilberedningstid (dobbel mengde mat = nesten dobbel tilberedningstid) eller,</li> <li>Hvis maten er kaldere enn normalt, roter eller snu fra tid til annen eller,</li> <li>Still inn et høyere effektnivå.</li> </ul>                        |
| Vil ikke døren åpne seg på grunn av strømbrydd?          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Åpne døren forsiktig ved å trekke utover nederst i høyre hjørne på dørglasset.</li> </ul>                                                                                                                                                                        |

## 9. SPESIFIKASJONER

|                                            |                                                    |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Nettspenning med vekselstrøm               | 220-240 V, 50 Hz, enfaset                          |
| Sikring/kretsbytter for fordelingsledning  | Minimum 10 A                                       |
| Nødvendig vekselstrømsspenning: Mikrobølge | 1.4 kW                                             |
| Utgangseffekt: Mikrobølge                  | 900 W (IEC 60705)                                  |
| Mikrobølgefrekvens                         | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Gruppe 2/Klasse B)         |
| Utvendige dimensjoner: EM260B              | 596 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (D)               |
| Innvendige dimensjoner                     | 342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (D) <sup>2)</sup> |
| Ovnkapasitet                               | 26 litres <sup>2)</sup>                            |
| Dreieplate                                 | ø 325 mm, glass                                    |
| Vekt                                       | ca. 19 kg                                          |

- <sup>1)</sup> 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.
- <sup>2)</sup> Innvendig kapasitet er beregnet ved å måle maksimal bredde, dybde og høyde. Faktisk kapasitet for mat er mindre enn dette.

## 10. MILJØINFORMASJON

Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitet klasse E.

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

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

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

## INNEHÅLL

|                                         |     |
|-----------------------------------------|-----|
| 1. VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER ..... | 99  |
| 2. INSTALLATION .....                   | 103 |
| 3. PRODUKTÖVERSIKT .....                | 107 |
| 4. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING .....        | 108 |
| 5. ANVÄNDNING .....                     | 109 |
| 6. TILLAGNINGSTABELLER .....            | 112 |
| 7. RÅD OCH TIPS .....                   | 118 |
| 8. VAD GÖR JAG OM .....                 | 120 |
| 9. SPECIFIKATIONER .....                | 121 |
| 10. MILJÖINFORMATION .....              | 121 |

## DU STÅR I FOCUS

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

**Besök vår webbplats för att:**



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Registrera din produkt för bättre service:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.

Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation



Allmän information och tips



Miljöinformation

Vi förbehåller oss rätten till ändringar utan föregående meddelande.

## 1. VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

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

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



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



**VARNING!**  
Använd inte apparaten utan den roterande tallriken  
och vändfoten. Använd inte apparaten när den är  
tom.



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



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



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

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

Använd endast mikrovågssäkra behållare och kärl.

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

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

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

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

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

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

Koka inte ägg i sina skal. Hela hårdkokta ägg bör inte värmas i mikrovågsugn då de kan explodera även efter det att mikrovåg-suppvärmningen är klar.



## 1.1 Skötsel och rengöring

Dörren:

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

Ugnens insida:

Använd en mjuk, fuktig trasa eller svamp till att torka ur ugnen efter varje användning, medan den fortfarande är varm. Använd ett mildt tvålmedel för grovre nedsmutsning, och torka flera gånger med en fuktig trasa tills alla rester har tagits borts. Ta inte bort mikrovågsskyddet. Kontrollera så att det inte har kommit in handdiskmedel eller vatten i de små ventilationsöppningarna på väggarna, eftersom detta kan medföra skador på ugnen. Använd inte rengöringsmedel i sprejform till ugnens insida. Rengör mikrovågsskyddet, ugnsutrymmet, den roterande tallriken och tallriksstödet efter användning. Dessa måste vara torra och fettfria. Gammalt fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.

Ugnens utsida:

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

Ugnens kontrollpanel:

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

Roterande tallrik och tallriksstöd:

Ta ur den roterande tallriken och stödet ur ugnen.

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



### **VIKTIGA!**

Rengör ugnen regelbundet och ta bort eventuella matrester. Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till förslitning av ytan som omvänt påverkar dess livslängd och även kan resultera i en riskfylld situation.

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



### **VIKTIGA!**

Ångtvätt får inte användas.

Mikrovågsugnen är avsedd att användas inbyggd.

Den här produkten och dess åtkomstbara delar blir varma under användningen.



### **VARNING!**

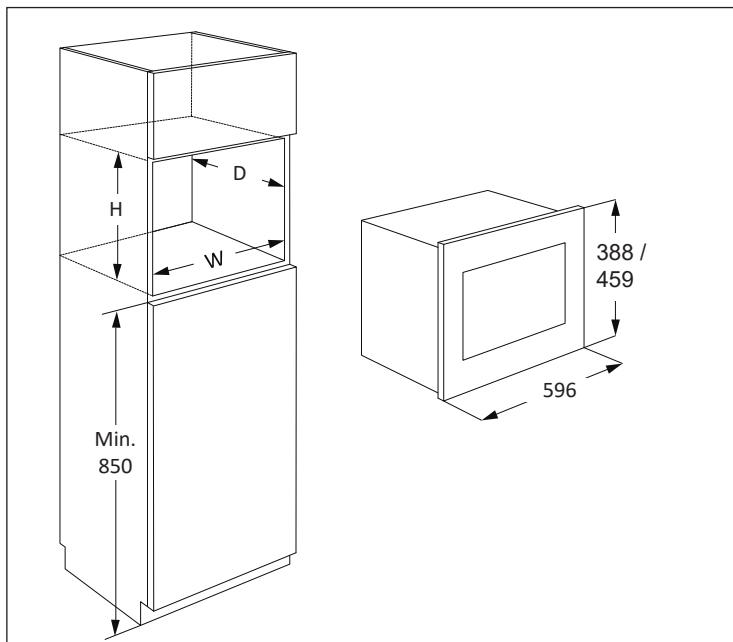
Håll barn borta från dörren för att förhindra att de bränner sig.



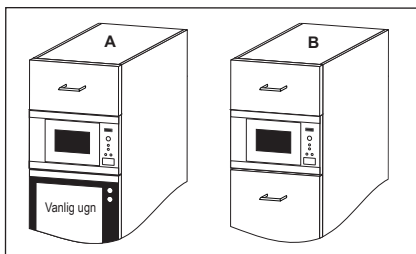
### **VIKTIGA!**

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

## 2. INSTALLATION



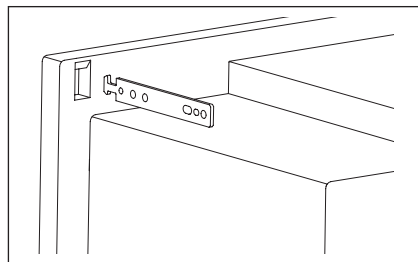
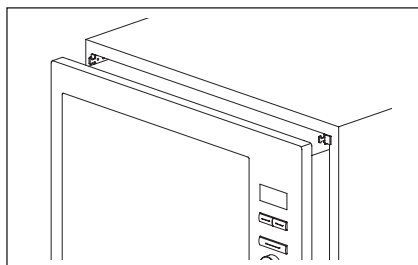
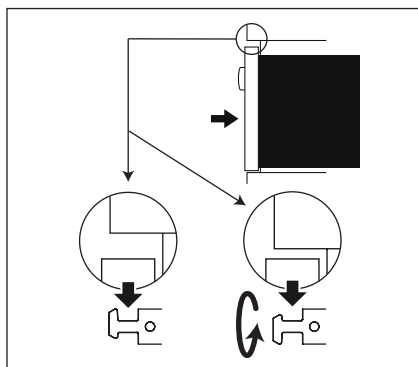
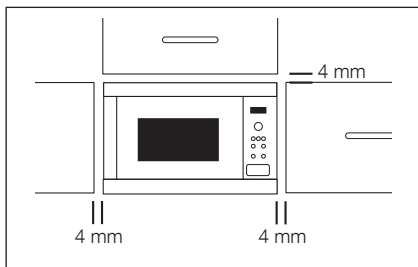
Om mikrovågsugnen installeras i läge A eller B:



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

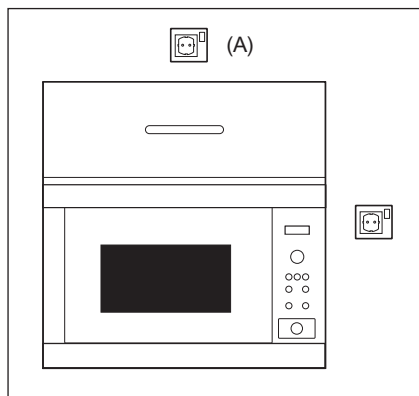
Mått i (mm)

## 2.1 Installera mikrovågsugnen



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

## 2.2 Ansluta apparaten till strömkällan



- Eluttaget ska vara lättillgängligt så att enheten enkelt kan kopplas ur om en nödsituation skulle uppstå. I annat fall ska det vara möjligt att bryta strömmen till ugnen genom att en brytare monteras på det fasta kablaget i enlighet med föreskrifterna för elanslutningar.
- Strömsladden får endast bytas ut av en behörig elektriker.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant, eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
- Kontakten får inte sitta bakom skåpet.
- Det bästa läget är ovanför skåpet, se (A).
- Anslut apparaten till 220-240 V/50 Hz växelström (en-fas) via ett korrekt installerat jordat uttag. Uttaget måste vara säkrat med en säkring på 10 A.
- Knyt ett snöre runt strömsladden, före installationen, för att underlätta anslutning till läge (A) när apparaten installeras.
- Strömsladden FÅR INTE vikas när apparaten installeras i ett skåp med höga kanter.
- Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.
- Låt inte strömsladden löpa över heta eller vassa ytor, som t.ex. området kring varmluftsventilen på den bakre delen av ugnens ovansida.

## 2.3 Ytterligare råd

Använd inte mikrovågsugnen för att värma upp olja till fritering. Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld. Använd endast specialpopcorn för mikrovågsugnar, om du vill poppa popcorn.

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

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

Ändra aldrig ugnen på något sätt.

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

För att förhindra den roterande tallriken från att gå sönder:

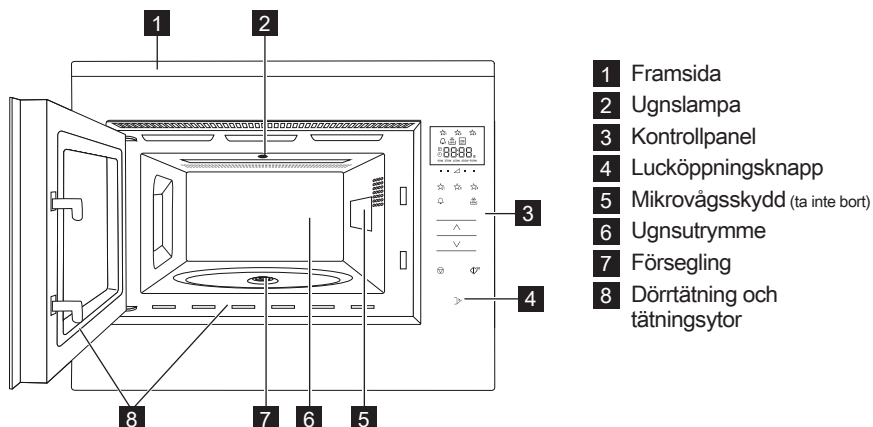
- Låt den roterande tallriken svalna innan den görs ren med vatten.
- Ställ inte het mat eller heta kärl på en kall roterande tallrik.
- Ställ inte kall mat eller kalla kärl på en het roterande tallrik.

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

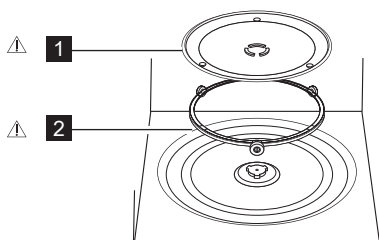
När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

## 3. PRODUKTÖVERSIKT

### 3.1 Mikrovågsugn



### 3.2 Tillbehör



Kontrollera att följande tillbehör finns med:

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

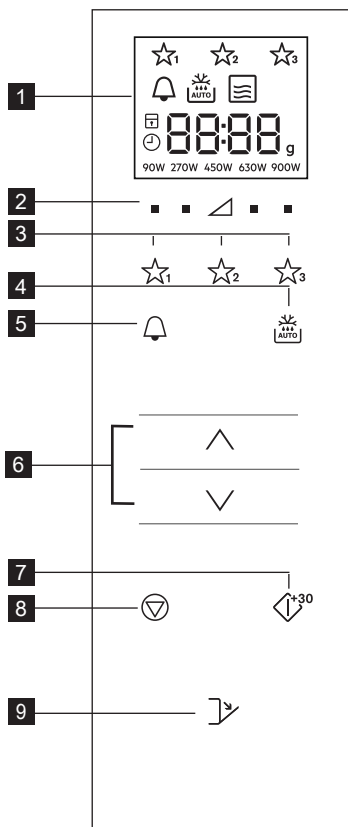
**i** När du beställer tillbehör av din återförsäljare eller en behörig ELECTROLUX-servicerepresentant behöver du uppges två saker: Artikelns namn och modellnamnet.



### **VARNING!**

Använd inte mikrovågsugnen utan dessa delar monterade.

### 3.3 Kontrollpanel



#### 1 Kontrollpanel:



Favoriter



Kökstimer



Autoupptining



Mikrovågor



Stopp/Avbryt



Barnlås



Klockinställning



Displaysegment



Vikt



Effektnivåer

#### 2 Effektnivåknappar

#### 3 Favoritknappar

#### 4 Knapp för autoupptining

#### 5 Knapp för kökstimer

#### 6 Öka/Minska-knappar

#### 7 Start/Bekräfta/ Snabbstart-knapp

#### 8 Stopp-knapp

#### 9 Lucköppningsknapp

## 4. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

### 4.1 Inkoppling

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

1. Ugnen avger en pipsignal och alla displaysymbolerna tänds i en halv sekund.

Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna tills "on" eller "oFF" visas.

- 2a. För att stänga av klockan, tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna tills "oFF" visas och tryck sedan på **START**-knappen. Ugnen är klar att använda.



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

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

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

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



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

## 4.2 Standby (Economy-läge)

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

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

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

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

## 4.3 Ställa om klockan när tiden redan ställts in

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

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

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

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

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

## 4.5 Barnlås

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

Låsfunktionen kan bara aktiveras och avaktiveras när ugnen inte används.

**Exempel:** För att aktivera låset.

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

**Exempel:** För att avaktivera låset.

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

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

# 5. ANVÄNDNING

## 5.1 Mikrovågor, tillagning

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

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

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

Du kan ställa in effektnivån när ugnen är igång genom att hålla önskad **EFFEKTNIVÅ**-knapp intryckt tills den nya effektnivån visas på displayen. För höga effektnivåer eller för långa tillagningstider kan överhettan maten och orsaka eldsvåda.

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

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

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

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

## 5.2 Effektnivåer

| Effektinställning   | Föreslagen användning                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 900 W/<br>HÖGT      | Används för snabb tillagning eller återuppvärmning av t.ex. soppor, grytor, burkmat, varma drycker, grönsaker, fisk etc.                                                                                                                                                                  |
| 630 W               | Används för längre tillagning av kompakt mat som t.ex. stekar, köttfärslimpa och portionsrätter, men även för känsliga maträtter som t.ex. ostsås och sockerkaka. Vid denna lägre inställning kokar inte såsen över och maten kommer att tillagas jämnt utan att bli överkokt på sidorna. |
| 450 W               | För kompakt mat som behöver lång tillagningstid när den tillagas på vanligt sätt, t.ex. köträtter. Vi rekommenderar att du använder denna effektinställning för att säkerställa att köttet inte blir segt.                                                                                |
| 270 W/<br>UPPTINING | För upptining bör du välja denna effektinställning för att säkerställa att maten tinas jämnt. Denna inställning är också idealisk för att sjuda ris, pasta, dumplings och till att koka äggkräm.                                                                                          |
| 90 W                | För skonsam upptining, av t.ex. gräddtårter eller bakverk.                                                                                                                                                                                                                                |
| 0 W                 | Vilotid/äggklocka.                                                                                                                                                                                                                                                                        |

W = WATT

## 5.3 Minskad effektnivå

| Tillagningsläge       | Standardtid | Sänkt effektnivå      |
|-----------------------|-------------|-----------------------|
| Mikrovågseffekt 900 W | 15 minuter  | Mikrovågseffekt 630 W |

## 5.4 Justera tillagningstiden under tillagning

Du kan justera tillagningstiden under tillagning.

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

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

## 5.5 Med stopp-knappen

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

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

## 5.6 Kökstimer

För att ställa in kökstimern.

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



Tiden kan utökas när timern är aktiverad genom att man trycker på **START**-knappen.

Timerfunktionen kan bara användas när ugnen inte är igång.

## 5.7 Snabbstart

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



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

## 5.8 Stänga av ljudet

För att stänga av ljudet.

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

För att sätta på ljudet.

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

## 5.9 Paus

För att göra paus medan mikrovågsugnen är igång.

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

## 5.10 Favoriter

Ugnen har 3 Favoritrecept.

☆<sub>1</sub> Mjukgöra smör

☆<sub>2</sub> Smälta choklad

☆<sub>3</sub> Muggkaka

**Exempel:** För att mjukgöra smör.

1. Tryck på **FAVORIT 1**-knappen en gång.
2. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna för att välja vikten.
3. Tryck på **START**-knappen.



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



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

För att skriva över Favoriter med dina egna recept.

1. Tryck på **EFFEKT**-nivåknappen för att välja effekt.
2. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna för att ange tiden.
3. Tryck på **FAVORIT**-knappen du vill konfigurera och håll den intryckt tills du hör en enstaka pipsignal och favoritstjärnan visas.

För att återställa Favoriter till fabriksinställningarna.

1. Tryck på **STOPP**-knappen.
2. Tryck på **EFFEKTNIVÅ** 450 W och håll den intryckt i 3 sekunder. Favoriterna återställs till fabriksinställningarna.

## 5.11 Autoupptining

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

Det finns 2 autoupptiningmenyer att välja mellan.

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

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

1. Välj autoupptiningmenyn genom att trycka på knappen **AUTOUPPTINING** en gång.
2. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna för att välja vikten.
3. Tryck på **START**-knappen.



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

## 6. TILLAGNINGSTABELLER

### 6.1 Favoriter

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

### 6.2 Recept på muggkaka

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

Tillvägagångssätt:

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

Garnera med chokladsmökräm.

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

| Hallonriplad muggkaka       |                   |
|-----------------------------|-------------------|
| Ingredienser<br>för 1 mugg: |                   |
| 2½ msk (25 g)               | vanligt mjöl      |
| 2½ msk (30 g)               | strösocker        |
| ¼ tsk                       | bakpulver         |
| 1½ msk (15 g)               | vegetabilisk olja |
| ½ tsk                       | vaniljextrakt     |
| 1                           | medelstort ägg    |
| 1½ msk                      | kärfri hallonsylt |

Tillvägagångssätt:

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

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Garnera med vaniljsmörkräm.

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

Tillvägagångssätt:

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

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Toppa med en skopa vaniljglass.



**WARNING!** Äppelmoset är varmt.

**Jordnötssmör-muggkaka**

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

Tillvägagångssätt:

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

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Toppa med chokladkräm.

Tips: Använd om du vill knaprigt jordnötssmör.

**Citronsås-muggkaka**

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

Tillvägagångssätt:

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

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

Tillvägagångssätt:

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

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Låt kakan svalna, och tillsätt sedan grasyren.

## 6.3 Autoupptining

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



Ange endast matens vikt. Räkna inte med behållarens vikt.

Använd ett manuellt program om du ska tillaga mat som väger mer eller mindre än de vikter som ges i tillagningstabellerna.

Den slutliga temperaturen varierar beroende på matens starttemperatur.

Biffar och kotletter bör frysas in i ett lager.

Köttfärs bör frysas in så platt som möjligt.

## 6.4 Värma mat och dryck

| Mat/dryck                                  | Mängd<br>-g/ml- | Effekt<br>Nivå | Tid<br>-Min- | Metod                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------|-----------------|----------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mjölk, 1 kopp                              | 150             | 900 W          | 1            | täck inte över                                                                                                                          |
| Vatten, 1 kopp                             | 150             | 900 W          | 2            | täck inte över                                                                                                                          |
| 6 koppar                                   | 900             | 900 W          | 8-10         | täck inte över                                                                                                                          |
| 1 skål                                     | 1000            | 900 W          | 9-11         | täck inte över                                                                                                                          |
| Uppläggningsfat                            | 400             | 900 W          | 4-6          | stänk lite vatten över såsen över<br>rör om efter halva tillagningstiden                                                                |
| Stuvning/soppa                             | 200             | 900 W          | 1-2          | täck över; rör om efter<br>uppvärmning                                                                                                  |
| Grönsaker                                  | 500             | 900 W          | 3-5          | tillsätt vatten vid behov,<br>täck över rör om efter halva<br>uppvärmningstiden                                                         |
| Kött, 1 skiva <sup>1)</sup>                | 200             | 900 W          | 3            | stryk på ett tunt lager säs överst<br>och täck över                                                                                     |
| Fiskfilé <sup>1)</sup>                     | 200             | 900 W          | 3-5          | täck över                                                                                                                               |
| Kaka, 1 bit                                | 150             | 450 W          | ½ -1         | lägg i en pajform                                                                                                                       |
| Barnmat, 1 burk                            | 190             | 450 W          | ½ -1         | lägg maten i en lämplig behållare<br>som tål mikrovågsugn, tillaga<br>och rör sedan om ordentligt innan<br>du kontrollerar temperaturen |
| Smält margarin eller<br>smör <sup>1)</sup> | 50              | 900 W          | ½            | täck över                                                                                                                               |
| Smälta choklad                             | 100             | 450 W          | 3-4          | rör om då och då                                                                                                                        |

<sup>1)</sup>från kyld temperatur

## 6.5 Upptining

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



## 6.6 Tillagning från fryst

| Mat          | Mängd<br>-g- | Effekt<br>Nivå | Tid<br>-Min- | Metod                                | Vilotid<br>-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                |

## 6.7 Tillagning

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



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

## 7. RÅD OCH TIPS

### 7.1 Redskap som tål mikrovågsugn

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

## 7.2 Mikrovågor, tillagningsråd

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

 Använd grytlappar eller ugnsvantar när du tar ut mat ur ugnen för att förhindra brännskador. Håll alltid behållare som popcornpåsar, ugnspåsar etc. bortvända från ansikte och händer när du öppnar dem, för att undvika att ångan orsakar brännskador. Stå alltid en bit ifrån ugnsdörren när du öppnar den för att undvika att brännas av ånga och värme. Skiva fyllda bakade maträtter efter uppvärmning för att släppa ut ånga och undvika brännskador.

## 8. VAD GÖR JAG OM

| Symtom                                                                | Kontroll/råd . . .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mikrovågsugnen inte fungerar som den ska?                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Säkringarna i proppskåpet fungerar.</li> <li>• Att det inte har förekommit ett strömavbrott.</li> <li>• Om säkringarna fortsätter lösa ut kontakter du en behörig elektriker.</li> </ul>                                                                                                                                                |
| Mikrovågsläget fungera inte?                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dörren har stängts ordentligt.</li> <li>• Dörrtätningarna och tätningsytorna är rena.</li> <li>• <b>START</b>-knappen har tryckts in.</li> </ul>                                                                                                                                                                                        |
| Den roterande tallriken roterar inte?                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tallriksstödet har anslutits korrekt till drivningen.</li> <li>• Den eldfasta formen inte är större än den roterande tallriken.</li> <li>• Mat inte förekommer utanför den roterande tallrikens kant så att tallriken förhindras att rotera.</li> <li>• Inget blockerar rotationen i utrymmet under den roterande tallriken.</li> </ul> |
| Mikrovågsugnen stängs inte av?                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Isolera apparaten från proppskåpet.</li> <li>• Kontakta en behörig ELECTROLUX-servicerepresentant.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                           |
| Belysningen inuti ugnen fungerar inte?                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontakta behörig ELECTROLUX-servicerepresentant. Ugnslampan får endast bytas av en utbildad och behörig ELECTROLUX-servicerepresentant.</li> </ul>                                                                                                                                                                                      |
| Det tar längre tid att värma upp och laga maten jämfört med tidigare? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ställ in en längre tillagningstid (dubbel mängd = knappt dubbel koktid) eller,</li> <li>• Om maten är kallare än normalt, rotera eller vrid kärlet då och då eller,</li> <li>• Ställ in en högre effektinställning.</li> </ul>                                                                                                          |
| Luckan öppnas inte på grund av strömavbrott?                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Öppna luckan genom att försiktigt dra utåt i luckglasets nedre högra hörn.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                   |

## 9. SPECIFIKATIONER

|                                           |                                                    |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Växelspänning                             | 220-240 V, 50 Hz, en-fas                           |
| Distributionssäkring/-relä                | Minst 10 A                                         |
| Växelströmseffekt som krävs: Mikrovågsugn | 1.4 kW                                             |
| Uteffekt: Mikrovågsugn                    | 900 W (IEC 60705)                                  |
| Mikrovågsfrekvens                         | 2450 MHz <sup>1)</sup> (Grupp 2/Klass B)           |
| Utvändigt mått: EM206B                    | 596 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (D)               |
| Invändigt mått                            | 342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (D) <sup>2)</sup> |
| Ugnskapacitet                             | 26 liter <sup>2)</sup>                             |
| Roterande tallrik                         | ø 325 mm, glas                                     |
| Vikt                                      | ca. 19 kg                                          |

- <sup>1)</sup> 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.
- <sup>2)</sup> Den invändiga kapaciteten beräknas genom att maximal bredd, djup och höjd mäts. Den faktiska kapaciteten för att rymma mat är mindre.

## 10. MILJÖINFORMATION

Denna produkt innehåller en ljuskälla av energieffektivitetsklass E.

Återvinn material med symbolen .

Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl.

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

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





