

DA	MikroBølgeovn	Brugervejledning	2
EN	Microwave Oven	User Manual	27
FI	Mikroaaltouuni	Käyttöohje	51
IS	Örbylgjuofn	Notendahandbók	76
NO	Mikrobølgeovn	Brukerhåndbok	100

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER	3
2. INSTALLERING	7
3. OVERSIGT OVER APPARATET	11
4. FØR IBRUGTAGNING	12
5. DRIFT	13
6. MADLAVNINGSDIAGRAMMER	17
7. RÅD OG TIPS	23
8. HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS	25
9. SPECIFIKATIONER	26
10. MILJØOPPLYSNINGER	26

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



Registrere dit produkt for bedre service:
www.electrolux.com/productregistration



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
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 kogegej, 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 varmpuder, 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. Opvarm regelmæssigt ovnen med grillen. Spildt mad eller fedt kan få ovnen til at ryge eller give en dårlig lugt. 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 drejetallerkenen 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.

Rist:

Ristene skal vaskes med en mild opløsning med opvaskemiddel og tørres af. Rist 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 damprensere.

Mikrobølgeovnen er beregnet til indbygning.

Apparatet og de tilgængelige dele bliver varme, når de er i brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne.



ADVARSEL!

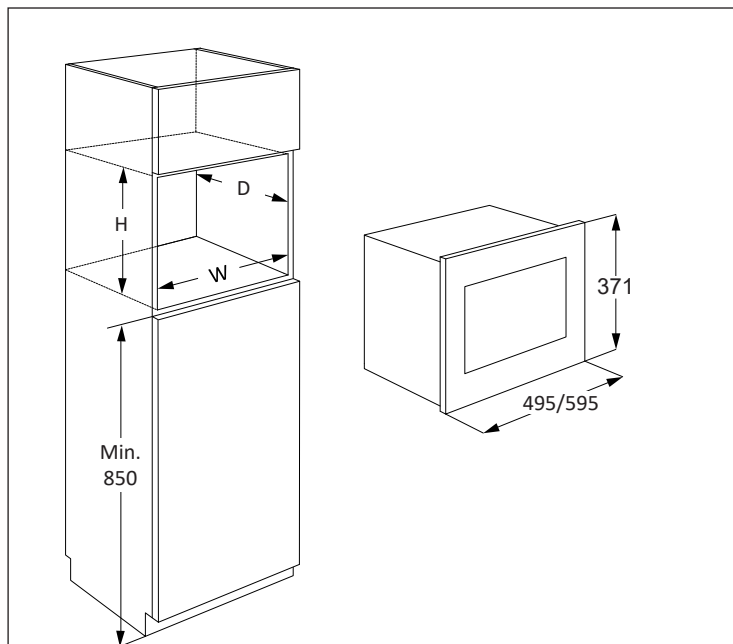
Hold børn væk fra døren og tilgængelige komponenter, der kan blive varme, når grillen er i brug. Børn bør holdes borte for at forhindre, at de brænder sig.



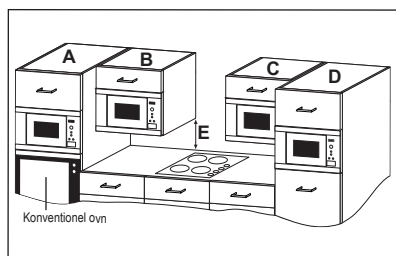
VIGTIGE!

Undlad at benytte professionelle ovenrensninger, 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, B, C, eller D:



Position	Størrelse på åbningen		
	L	D	H
A	562 x 550 x 360		
B+C	562 x 300 x 350		
	562 x 300 x 360		
D	562 x 500 x 350		
	562 x 500 x 360		

Mål i (mm)

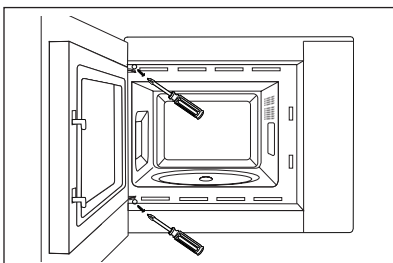
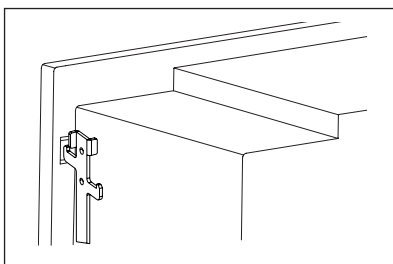
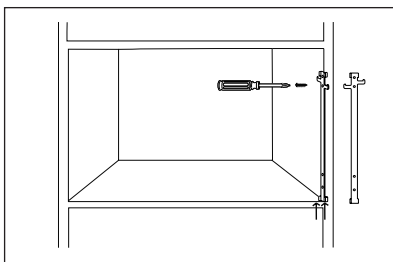
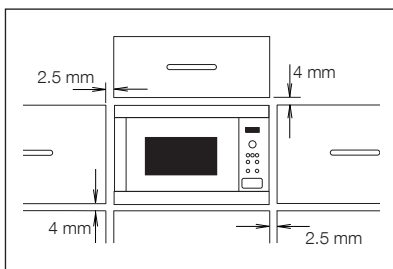
2.1 Sikker brug af ovnen

Hvis mikrobølgeovnen placeres i position B eller C:

- Skabet skal være placeret mindst 500 mm (E) over køkkenbordet og må ikke installeres direkte oven over komfuret.
- Ovnens skal være testet og godkendt kun til brug tæt på et gas-, el- eller induktionskomfur i private husholdninger.

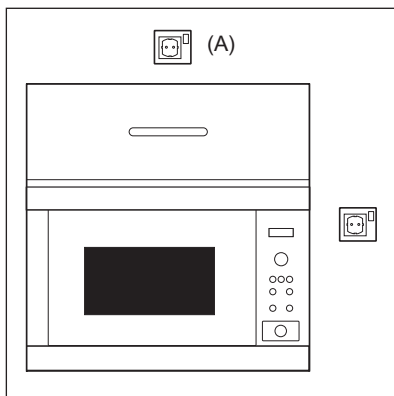
- Der skal være god plads mellem komfuret og mikrobølgeovnen for at forhindre overopvarmning af mikrobølgeovnen, det omgivende skab og ovnens tilbehør.
- Betjen ikke komfuret uden gryder/pander på, når mikrobølgeovnen er i brug.
- Udvis forsigtighed ved brug af mikrobølgeovnen, når komfuret er tændt.

2.2 Installering af ovnen



1. Fjern al emballage, og kontroller omhyggeligt, om der er tegn på skade.
2. Ovnen er som standard konstrueret til at passe ind i et 350 mm højt skab. Når ovnen sættes ind i et 360 mm højt skab: Skru de fire fødder, der sidder på undersiden af ovnen, af og fjern dem. Drej fødderne 90 grader og anbring dem med den lange side vendt mod forsiden af ovnen.
3. Anbring fastgørelseskroge på højre side af køkkenskabet ved at følge den medfølgende instruktion.
4. Sæt langsomt mikroovnen ind i køkkenskabet uden at tvinge den ind. Ovnen skal løftes op på fastgørelseskroge og derefter sænkes på plads. Fastgør ovnen på venstre side ved hjælp af de to medfølgende skruer.
5. Sørg for, at ovnen står stabilt og ikke sidder skråt. Du skal sikre dig, at der er en åbning på 2.5 mm mellem skabsdøren og toppen af rammen (se diagrammet).

2.3 Tilslutning af ovnen til strømforsyningen



- 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 strømforsyningen 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.

2.4 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. Ovnen 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 kogegej på en kold drejetallerken.
- Du må ikke sætte kold mad eller koldt kogegej på en varm drejetallerken.

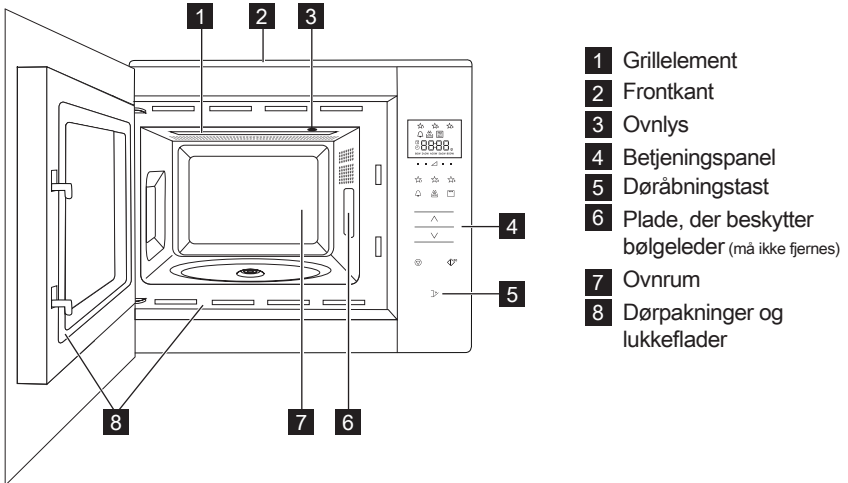
Rør ikke ved ovnlågen, kabinettets ydersider, bagsiden af kabinettet, ovnrummet, ventilationsåbninger, tilbehør og service i GRILL-tilstand og KOMBI MIKRO/GRILL-tilstand, da de bliver varme. Plastikbeholdere må ikke bruges til de ovenstående indstillinger, medmindre producenten siger, at de er egnede.

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.

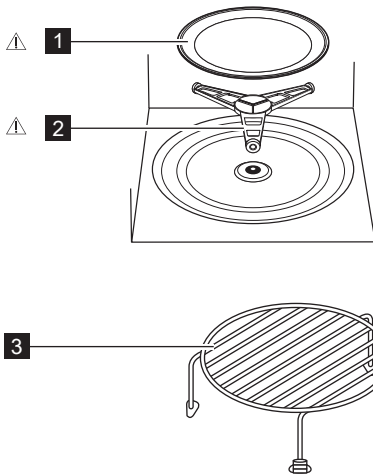
Vedrørende lampe(r) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til 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
 - 3** Rist
- Anbring soklen til drejetallerkenen i hullet 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.

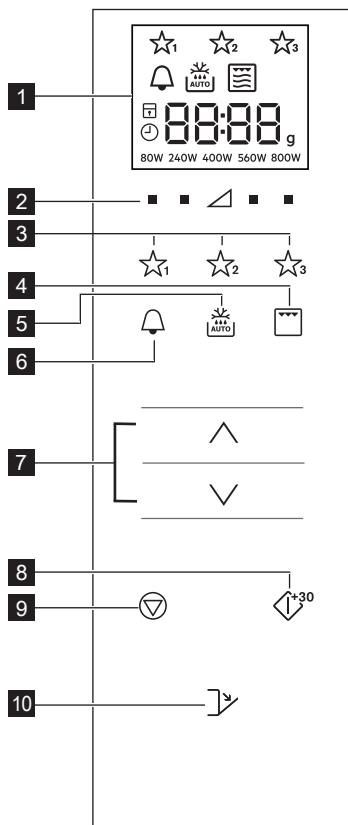
i Når du bestiller tilbehør, skal du nævne to ting: varens navn og modelnavn til forhandleren eller en autoriseret ELECTROLUX servicetekniker.



ADVARSEL!

Brug ikke mikrobølgeovnen, uden at disse dele er monteret.

3.3 Betjeningspanel



1 Digitalt display indikatorer:

☆☆☆ Favoritter

🔔 Køkkenur

☀️ Automatisk optøning

🔥 Grill

🌊 Kombi mikro/grill

🌊 Mikrobølger

⏏ Stop/Afbryd

🔒 Børnesikring

🕒 Indstil ur

8888 Displayets segmenter

g Vægt

80W 240W 400W 560W 800W Effektniveauer

2 Effekt-knapper

3 Favorit-knapper

4 Grilltast

5 Automatiks optøningstast

6 Timer-knap

7 Mere/mindre-knapper

8 Start/Bekræft/Hurtigstart-knap

9 Stop-knap

10 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.

i 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 560 W.

1. Tryk på **EFFEKT**-knappen til højre for trekanten, indtil "560 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 effektindstilling 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 800 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
800 W/HØJ	Bruges til hurtig tilberedning eller genopvarmning, (f.eks. suppe, gryderetter, dåsemad, varme drikke, grønsager, fisk osv).
560 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. ostesauce og sukkerbrødske. Ved denne lave temperatur koger saucen ikke over, og maden bliver jævnt tilberedt uden at få for meget i de yderste lag.
400 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.
240 W/ 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.
80 W	Til forsigtig optøning, (f.eks. cremekage eller wienerbrød).
0 W	Hvile/minutur.

W = WATT

5.3 Reduceret effektniveau

Tilberedningstilstand	Standardtid	Reduceret effekt
Mikrobølgeovn 800 W	15 minutter	Mikrobølgeovn 560 W
Grill	10 minutter	Grill 500 W
Kombi Mikro/Grill	10 minutter	Grill 500 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 800 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.

- Tryk på **KØKKENUR**-knappen 3 gange, indtil "Soun" vises.
- Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne, indtil "oFF" ses.
- 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 Grill og Kombi Mikro/Grill

Denne mikrobølgeovn har to grill funktioner:

Grill

Kombi Mikro/Grill



VIGTIGT! Racken anbefales til grillning.

Første gang, du bruger grillen, vil du muligvis registrere røg eller en brændt lugt. Dette er helt normalt og betyder ikke, at ovnen er i uorden. Du kan undgå dette problem ved at sætte ovnen til at køre i 20 minutter uden mad, før du bruger den til mad.

1. Tryk på **MERE/MINDRE**-knapperne for at indstille tiden.
2. Tryk én gang på **GRILL**-tasten for Kombi Mikro/Grill-funktion og tryk på **START**-tasten.
Tryk på **GRILL**-knappen igen for at vælge tilstanden Grill alene.
3. Tryk på **START**-knappen.



Kombi Mikro/Grill-funktion kombinerer mikrobølge- og grillfunktionerne i forskellige tidsperioder under tilberedningen. I Kombi Mikro/Grill-funktion er mikrobølgeeffektniveauerne 80 W, 560 W og 800 W ikke tilgængelige. For at afslutte Kombi Mikro/Grill-funktion skal du trykke på **GRILL**-tasten, indtil symbolet for kun mikrobølge lyser på displayet.

5.11 Favoritter

Ovnen har 3 favoritopskrifter.

- ☆₁ Blødgør smør
- ☆₂ Smelt chokolade
- ☆₃ 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 favoritstjernen kan ses.

Sådan genindstilles Favoritter til fabriksindstillingerne.

1. Tryk på **START**-knappen.
2. Tryk på **EFFEKT** 400 W og hold dem nede i 3 sekunder.
Ovnen bliver nulstillet til fabriksindstillingerne.

5.12 Automatisk optøning

Automatisk optøning finder selv ud af den korrekte tilberedningsperioden 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 bøfkød.

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	☆ ₁	Læg smørret i et Påløber-fad. Omrør omhyggeligt efter blødgøringen.
Smelt chokolade	0,1–0,2 kg	☆ ₂	Bræk chokoladen i små stykker. Læg chokoladen i et Påløber-fad. Rør rundt, når du hører klokken. Omrør omhyggeligt efter smeltningen.  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.
Kage i krus	1–4 krus	☆ ₃	Lav kagen efter opskriften. Sæt kruset tæt på drejetallerkenens kant. Lad den stå i 30 sekunder efter bagning.

6.2 Opskrifter til kage i krus

Fyldig chokoladekage 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 ☆₃. 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 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 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 kiks) 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

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 ☆₃. 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.

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 den vegetabiliske olie, citronskal og æg, bland det grundigt.
3. Sæt kruset midt på drejetallerkenen.
4. Bag ved brug af ☆₃. 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 ☆₃. 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 (Hele fisk, fiskesteaks, fiskefileter, kyllingelår, kyllingebryst, hakkekød, steak, koteletter, burgere, pølser)	0,2-0,8 kg	 x1	• Anbring maden på et tærtfad midt på drejetallerkenen. • Når lydsignalet lyder, skal du vende maden, omfordele den og skille den ad. Dæk tynde lag og varme områder til med små stykker aluminiumsfolie. • Lad det stå tildækket med aluminiumsfolie i 15-45 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet. • Hakket kød: Vend maden, når lydsignalet lyder. Fjern så vidt muligt de optøede dele.  Uegnet til helt fjerkræ.
Brød	0,1-1,0 kg	 x2	• Fordel brødskiverne på et tærtfad midt på drejetallerkenen. Ved 1,0 kg skal du fordele skiverne direkte på drejetallerkenen. • Når lydsignalet lyder, skal du vende brødet, omfordele det, og fjerne de skiver, der er optøet. • Lad brødet ligge tildækket med aluminiumsfolie i 5-15 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet.



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/ drikkevarer	Mængde -g/ml-	Indstil- ling	Effekt Indstilling	Tid -Min-	Metode
Mælk 1 kop	150	Micro	800 W	1	tildækkes ikke
Water 1 kop	150	Micro	800 W	1-2	tildækkes ikke
6 kopper	900	Micro	800 W	10-12	tildækkes ikke
1 skål	1000	Micro	800 W	11-13	tildækkes ikke
Platte	400	Micro	800 W	3-6	hæld lidt vand i saucen, dæk til, rør halvvejs gennem opvarmningen
Gryderet/Suppe	200	Micro	800 W	1-2	tildæk, rør rundt efter opvarmning
Grøntsager	500	Micro	800 W	4-5	tilsæt vand, hvis det er nødvendigt, dæk til, rør halvvejs gennem opvarmning
Kød, 1 skive ¹⁾	200	Micro	800 W	3-4	fordel saucen i tyndt lag hen over, dæk til
Fiskefilet ¹⁾	200	Micro	800 W	2-3	tildæk
Kage, 1 stykke	150	Micro	400 W	½	læg i lavt fad
Babymad, 1 glas	190	Micro	400 W	1	læg over i passende mikroovnsbeholder, rør godt efter opvarmning, og test temperatur
Smeltning af smør eller margarine ¹⁾	50	Micro	800 W	½	tildæk
Smelte chokolade	100	Micro	400 W	2-3	rør indimellem

¹⁾Køleskabstemperatur

6.5 Optøning

Fødevarer	Mængde -g-	Indstil- ling	Effekt Indstilling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Gullasch	500	Micro	240 W	8-12	rør halvvejs gennem optøning	10-30
Kager, pr. stykke	150	Micro	80 W	2-5	anbring på et kagefad	5
Frugt	250	Micro	240 W	4-5	bred dem jævnt ud, vend dem, når halvdelen af optøningstiden er gået	5

6.6 Tilberedning af stadig frosset mad

Fødevarer	Mængde -g-	Indstil- ling	Effekt Indstilling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Fiskefilet	300	Micro	800 W	10-12	tildæk	2
Portionsanretning	400	Micro	800 W	9-11	på tallerken, dæk til, rør efter 6 minutter	2

6.7 Tilberedning og grillning

Fødevarer	Mængde -g-	Indstil-ling	Effekt Indstilling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Broccoli/ Ærter	500	Micro	800 W	9-11	skær dem i ringe, tilsæt 4-5 spsk. vand, dæk til, rør indimellem under tilberedningen	-
Gulerødder	500	Micro	800 W	10-12	skær dem i ringe, tilsæt 4-5 spsk. vand, dæk til, rør indimellem under tilberedningen	-
Stege	1000	Micro Kombi Mikro/Grill Micro Kombi Mikro/Grill	400 W 400 W 400 W 240 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	smag til med krydderier, sæt det på den lave rist, vend efter kalvekød, halvdelen af tiden ¹⁾	10
Tyksteg 2 stykker	400	Grill Grill		9-10 ¹⁾ 9-10	anbring det på den høje rist, vend efter halvdelen af tiden ¹⁾ , smag til med krydderier efter grillstegning	
Bruning af gratinretter		Grill		10-14	sæt fad på den lave rille	
Croque Monsieur	1 stk	Grill Grill		4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	anbring 2 skiver brød på grillristen. Dæk den ene skive med ost, cook ¹⁾ Anbring den ristede skive oven på osten og vend det hele om, og cook ²⁾	
Frossen Pizza	400	Kombi Mikro/Grill Grill	400 W	10-12 2-3	sæt det på den lave rist	



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- gesikker	Bemærkninger
Alufolie/ 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. 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, f.eks. fast food -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, papkrus og - samt køkkenrulle	✓	Må kun anvendes til opvarmning eller til at absorbere fugt. Der skal udvises forsigtighed, da overophedning kan forårsage brand.
Beholdere af strå og træ	✓	Hold altid øje med ovnen, når disse materialer anvendes, da overophedning kan forårsage brand.
Genbrugspapir og 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.
Temperatur	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	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).  VIGTIGT! Æg må ikke tilberedes i mikrobølgeovn, da de kan sprænge, selv efter tilberedningen er slut, (f.eks. pocherede, stegte, hårdkogte æg).
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	Varmer 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, popcomposere, 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?	• Sikringerne i sikringsdåsen fungerer. • Der har været strømafbrydelse. • Hvis sikringerne fortsat springer, skal du kontakte en autoriseret elektriker.
Mikrobølgeovnen fungerer ikke som den skal?	• Ovn døren er ordentligt lukket. • Dørpakningerne og lukkefladerne er rene. • START-knappen er blevet trykket ned.
Drejetallerkenen drejer ikke rundt?	• Soklen på drejetallerkenen er ikke korrekt forbundet til drevet. • At kogegrejjet ikke rager ud over drejetallerkenen. • Madvarer ikke rager ud over drejetallerkenens kant og dermed forhindrer drejetallerkenen i at rotere. • Der ikke er noget i fordybningen under drejetallerkenen.
Mikrobølgeovnen vil ikke slukke?	• Kobl ovnen fra sikringsdåsen. • Tilkald en autoriseret ELECTROLUX servicetekniker.
Lyset i mikrobølgeovnen fungerer ikke som det skal?	• Tilkald din autoriserede ELECTROLUX servicetekniker. Den indvendige belysning må kun udskiftes af en uddannet autoriseret ELECTROLUX servicetekniker.
Det tager længere tid end før at opvarme maden helt og tilberede den?	• Indstil en længere tilberedningstid (dobbelte så stor mængde = næsten dobbelt så lang tid) eller. • Hvis maden er koldere end sædvanlig, skal du af og til vende maden, eller. • Indstil ovnen på en højere effekt.
Lågen kan ikke åbnes pga. strømudfald?	• Åbn lågen forsigtigt ved at trække udad i nederste højre hjørne af lågens glastrude.

9. SPECIFIKATIONER

Vekselstrømsspænding	220-240 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/afbryder	Minimum 10 A
Nødvendig strømforsyning:	Mikrobølgeovn 1.25 kW Grill 0.85 kW
Afgiven effekt:	Mikrobølgeovn 800 W (IEC 60705) Grill 800 W
Mikrobølgeovens frekvens	2450 MHz ¹⁾ (Gruppe 2/Klasse B)
Udvendige dimensioner:	KMFD172TE 595 mm (L) x 371 mm (H) x 312 mm (D)
Ovnrummets dimensioner	285 mm (L) x 202 mm (H) x 298 mm (D) ²⁾
Ovnens kapacitet	17 litres ²⁾
Drejetalferken	ø 272 mm, glass
Vægt	ca 16.2 kg

- ¹⁾ 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.
- ²⁾ 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.....	28
2. INSTALLATION.....	32
3. PRODUCT DESCRIPTION	36
4. BEFORE FIRST USE.....	37
5. OPERATION.....	38
6. COOKING CHARTS	41
7. HINTS AND TIPS	47
8. TROUBLESHOOTING.....	49
9. TECHNICAL INFORMATION.....	50
10. ENVIRONMENT CONCERNS	50

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



Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
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. Heat up your oven regularly by using the grill. Remaining food or fat splashed can cause smoke or a bad smell. 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.

Rack:

This should be washed in a mild washing up liquid solution and dried. The rack is 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. Care should be taken to avoid touching heating elements.



WARNING!

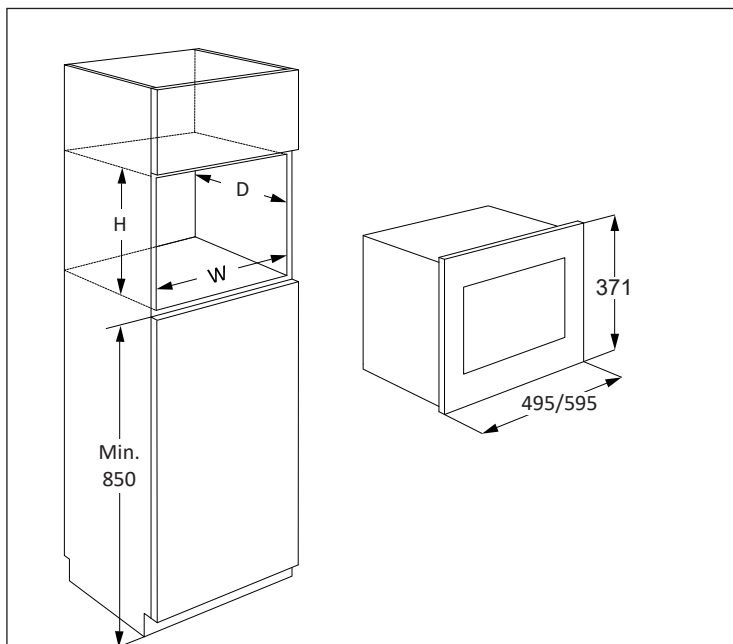
Keep children away from the door and accessible parts that may become hot when the grill is in use. Children should be kept away to prevent them burning themselves.



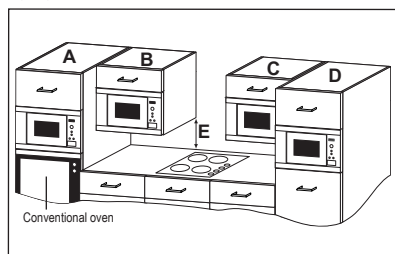
IMPORTANT!

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, B, C or D:



Position	Niche size		
	W	D	H
A	562	550	360
B+C	562	300	350
	562	300	360
D	562	500	350
	562	500	360

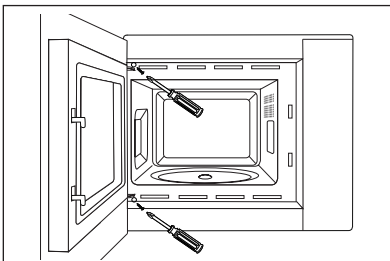
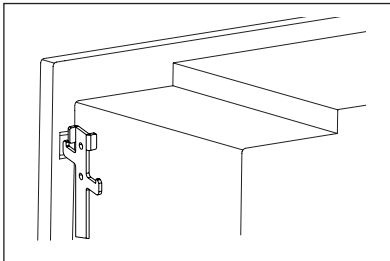
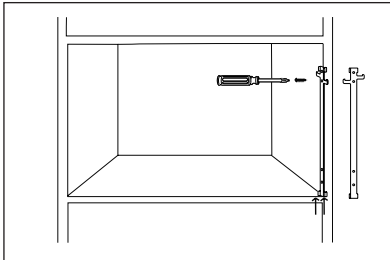
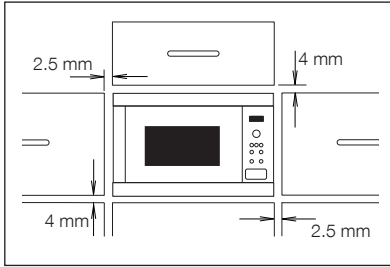
Measurements in (mm)

2.1 Safe use of the appliance

If fitting the microwave in position B or C:

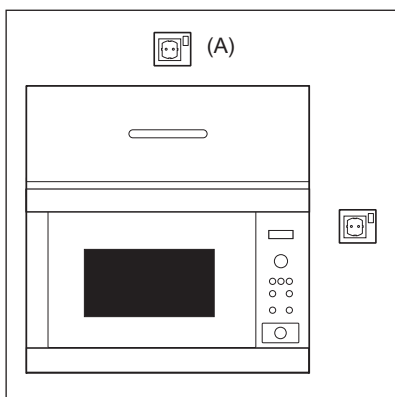
- The cupboard must be a minimum of 500 mm (E) above the worktop and must not be installed directly above a hob.
- This appliance has been tested and approved for use near domestic gas, electric and induction hobs only.
- Sufficient space between hob and microwave should be allowed to prevent overheating of microwave oven, surrounding cupboard and accessories.
- Do not operate the hob without pans when the microwave oven is operating.
- Care should be taken when attending to the microwave oven while the hob is on.

2.2 Installing the appliance



1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. This oven is designed to fit into a 350 mm high cupboard as standard. When fitting into a 360 mm high cupboard:- Unscrew and remove the 4 feet from the bottom of the oven. Rotate the feet 90 degrees and refit with the long side to the front of the oven.
3. Fit the fixing hook to the right hand side of the kitchen cupboard using the instruction sheet supplied.
4. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force. The appliance should be lifted onto the fixing hook and then lowered into place. Fix the oven on the left hand side using the two screws provided.
5. Ensure the appliance is stable and not leaning. Ensure that a 2.5 mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).

2.3 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.

2.4 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.

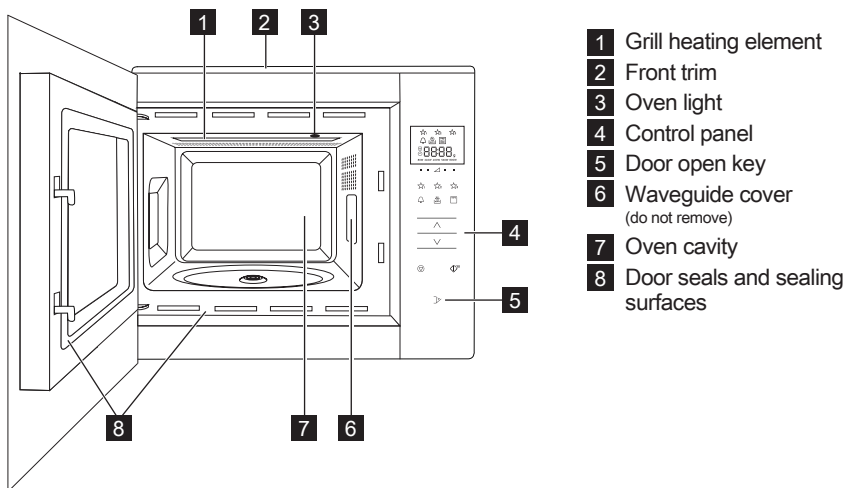
Do not use plastic containers for microwaving if the oven is still hot from using the GRILL mode and COMBI MICRO/GRILL mode because they may melt. Plastic containers must not be used during above modes unless the container manufacturer says they are suitable.

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.

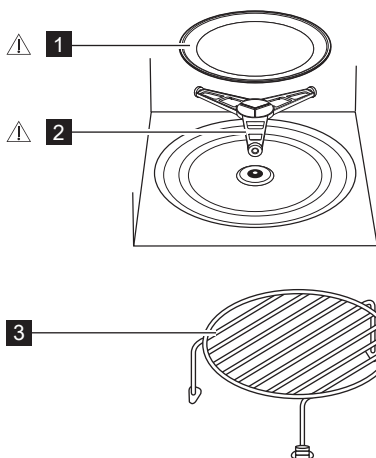
Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They 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
- 3** Rack

- Place the turntable support in the hole 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.



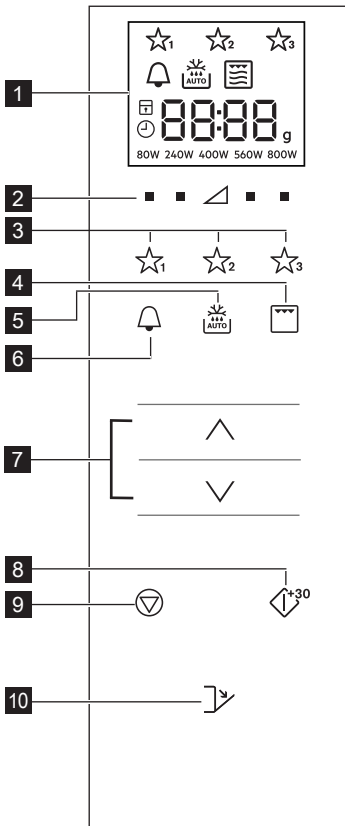
When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or an authorised ELECTROLUX service agent.



WARNING!

Do not operate the microwave oven without these parts fitted.

3.3 Control panel



1 Digital display indicators:

Favourites

Kitchen timer

Auto defrost

Grill

Combi Micro/Grill

Microwave

Stop/Cancel

Child safety lock

Set clock

Display segments

Weight

Power levels

2 Power level keys

3 Favourites keys

4 Grill key

5 Auto defrost key

6 Kitchen timer key

7 More/Less keys

8 Start/Confirm/ Quick start key

9 Stop key

10 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.

-  When the clock is set the time of day will 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.

-  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 560 W microwave power.

1. Press the **POWER LEVEL** key to the right of the triangle until '560 W' is displayed.
2. Press the **MORE/LESS** keys to enter the time.
3. Press the **START** key.

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

You can change 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 800 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
800 W/HIGH	Used for fast cooking or reheating (e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish).
560 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.
400 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.
240 W/ 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.
80 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 800 W	15 minutes	Microwave 560 W
Grill	10 minutes	Grill 500 W
Combi Micro/Grill	10 minutes	Grill 500 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.

 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 800 W/HIGH for 30 seconds by pressing the **START** key.

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

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.

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 Grill and Combi Micro/Grill

This microwave oven has two grill cooking modes:

Grill only
Combi Micro/Grill



IMPORTANT! The rack is recommended for grilling.

You may detect smoke or a burning smell when using the grill for the first time, this is normal and does not indicate a fault with the oven. To avoid this problem, when using the grill for the first time, operate the grill without food for 20 minutes.

1. Press the **MORE/LESS** keys to enter the time.
2. Press the **GRILL** key once for Combi Micro/Grill mode and press the **START** key.
Press the **GRILL** key again to select Grill only mode.
3. Press the **START** key.



Combi Micro/Grill mode combines the microwave and the grill functions at different time periods during cooking. In Combi Micro/Grill mode the 80 W, 560 W and 800 W microwave power levels are not available. To exit Combi Micro/Grill mode press the **GRILL** key until the microwave only symbol is illuminated on the display.

5.11 Favourites

The oven has 3 Favourite recipes.



Soften Butter



Melt Chocolate



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 400 W** for 3 seconds.
The oven will reset Favourites to the factory settings.

5.12 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	☆ ₁	Place the butter into a pyrex dish. Stir well after cooking.
Melt Chocolate	0.1-0.2 kg	☆ ₂	Break up the chocolate into small pieces. Place the chocolate into a pyrex dish. Stir when audible bell sounds. Stir well after cooking.  WARNING: 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.
Mug Cake	1-4 mugs	☆ ₃	Make the cake as the recipe. Place the mug towards the edge of the turntable. Stand for 30 seconds after cooking.

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 ☆₃. 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 ☆₃. 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 ☆₃. 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 ☆. 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 ☆. 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 (Whole fish, fish steaks, fish fillets, chicken legs, chicken breast, minced meat, steak, chops, burgers, sausages)	0.2-0.8 kg	 x1	• Place the food in a flan dish in the centre of the turntable. • When the audible bell sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil. • After defrosting, wrap in aluminium foil for 15-45 min, until thoroughly defrosted. • Minced meat: When the audible bell sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible.  Not suitable for whole poultry.
Bread		 x2	• Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1.0 kg, distribute directly on the turntable. • When the audible bell sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices. • After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-15 min until thoroughly defrosted.

-  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 -g/ml-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method
Milk,	1 cup	150	Micro	800 W	1	do not cover
Water,	1 cup	150	Micro	800 W	1-2	do not cover
	6 cups	900	Micro	800 W	10-12	do not cover
	1 bowl	1000	Micro	800 W	11-13	do not cover
One plate meal		400	Micro	800 W	3-6	cover, stir halfway through cooking
Soup/stew		200	Micro	800 W	1-2	cover, stir after heating
Vegetables		500	Micro	800 W	4-5	cover, stir halfway through cooking
Meat, 1 slice ¹⁾		200	Micro	800 W	3-4	thinly spread sauce over the top, cover
Fish fillet ¹⁾		200	Micro	800 W	2-3	cover
Cake, 1 slice		150	Micro	400 W	½	place in a flan dish
Baby food, 1 jar		190	Micro	400 W	1	transfer into a suitable microwaveable container, after heating stir well and test the temperature
Melting margarine or butter ¹⁾		50	Micro	800 W	½	cover
Melting chocolate		100	Micro	400 W	2-3	stir occasionally

6.5 Defrosting

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Goulash	500	Micro	240 W	8-12	stir halfway through defrosting	10-30
Cake, 1 slice	150	Micro	80 W	2-5	place in a flan dish	5
Fruit	250	Micro	240 W	4-5	spread out evenly, turn over halfway through defrosting	5

6.6 Cooking from frozen

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Fish fillet	300	Micro	800 W	10-12	cover	2
One plate meal	400	Micro	800 W	9-11	cover, stir after 6 minutes	2

6.7 Cooking and grilling

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Broccoli/ Peas	500	Micro	800 W	9-11	add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Carrots	500	Micro	800 W	10-12	cut into rings, add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Roasts	1000	Micro	400 W	16-17	season to taste, place in a flan dish, turn over after ¹⁾	10
		Combi	400 W	9-10 ¹⁾		
		Micro/Grill				
		Micro	400 W	9-10		
Rump steaks 2 pieces	400	Combi	240 W	9-10	place on the rack, turn over after ¹⁾ , season after grilling	
		Micro/Grill				
Browning of gratin dishes		Grill		9-10 ¹⁾ 9-10	place dish on the turntable	
Cheese toastie	1 piece	Grill		10-14	place 2 slices of bread on the rack, cover one slice with cheese, cook ¹⁾ , place toasted slice on top of the cheese on toast, turnover and cook ²⁾	
		Grill		4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾		
Frozen pizza	400	Combi	400 W	10-12	place on rack	
		Micro/Grill Grill		2-3		



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 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 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	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).  IMPORTANT! Eggs should not be heated using microwave power as they may explode, even after cooking has ended (e.g. poached, hard boiled).
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?	• The fuses in the fuse box are working. • There has not been a power outage. • If the fuses continue to blow, please contact a qualified electrician.
The microwave mode is not working?	• The door is properly closed. • The door seals and their surfaces are clean. • The START key has been pressed.
The turntable is not turning?	• The turntable support is correctly connected to the drive. • The ovenware does not extend beyond the turntable. • Food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating. • There is nothing in the well beneath the turntable.
The microwave will not switch off?	• Isolate the appliance from the fuse box. • Call an authorised ELECTROLUX service agent.
The interior light is not working?	• Call your authorised ELECTROLUX service agent. The interior light can be exchanged only by a trained authorised ELECTROLUX service agent.
The food is taking longer to heat through and cook than before?	• Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or • If the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or • Set a higher power setting.
The door will not open due to power cut?	• Open the door carefully by pulling outward at the bottom right hand corner of the door glass.

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	1.25 kW
	Grill	0.85 kW
Output power:	Microwave	800 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Microwave Frequency		2450 MHz ¹⁾ (Group 2/Class B)
Outside Dimensions:	KMFD172TE	595 mm (W) x 371 mm (H) x 312 mm (D)
Cavity Dimensions		285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) ²⁾
Oven Capacity		17 litres ²⁾
Turntable		ø 272 mm, glass
Weight		approx. 16.2 kg

- 1) 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.
- 2) 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.....	52
2. ASENNUS.....	56
3. TUOTEKUVAUS	60
4. ENNEN KÄYTTÖÄ.....	61
5. TOIMINTA.....	62
6. KYPSENNYSTAULUKOT	66
7. VINKIT	72
8. ONGELMATILANTEET.....	74
9. TEKNISET TIEDOT.....	75
10. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA	75

SUUNNITELTU TEITÄ VARTEN

Kiitämme teitä Electrolux-laitteen hankinnasta. Olette valinneet tuotteen, joka perustuu vuosikymmenien aikana saatun 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



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



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

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

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



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet



Yleisohjeet ja vinkit



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään ilman erillistä ilmoitusta.

1. TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

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

Laitetta ei ole tarkoitettu käyttöön yli 2 000 metrin korkeudella.



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



VAARA!

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. Kuumenna uunia säännöllisesti grillillä. Ruokajäämät ja roiskeet voivat alkaa kärytä ja haista. Puhdista aaltoputken suojus, uunin sisäpuoli, pyörivä alusta ja alustan kannatin käytön jälkeen. Näiden osien on oltava kuivat eikä niihin saa jäädä rasvaa. Rasvajäämät voivat ylikuumentua ja alkaa savuta tai syttyä tuleen.

Uunin ulkopinta:

Uunin ulkopinta voidaan puhdistaa helposti miedolla 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 saippualiuoksessa. Kuivaa pehmeällä liinalla. Sekä pyörivä alusta että alustan kannatin ovat konepesun kestäviä.

Ritilät:

Ritilä on pestävä miedolla pesuaineella ja kuivattava. Konepesun kestävä.



TÄRKEÄÄ!

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

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



TÄRKEÄÄ!

Älä käytä höyrypesuria.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu käytettäväksi rakenteisiin upotettuna.

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



VAARA!

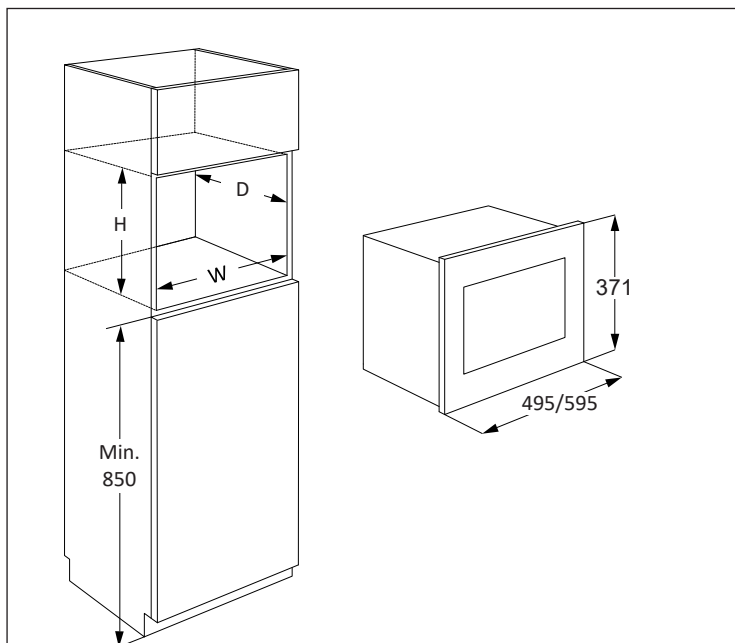
Pidä lapset poissa luukun ja muiden heidän ulottuvillaan olevien, mahdollisesti kuumenevien osien lähetyviltä grilliä käytettäessä. Lapset on pidettävä kaukana grillistä palovammojen välttämiseksi.



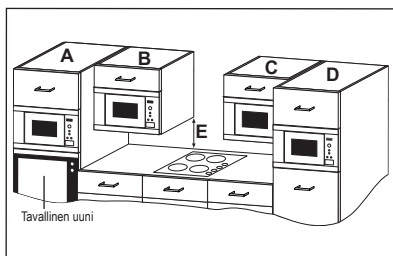
TÄRKEÄÄ!

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

2. ASENNUS



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



Paikka	Syvennyksen koko		
	L	S	K
A	562 x 550 x 360		
B+C	562 x 300 x 350 562 x 300 x 360		
D	562 x 500 x 350 562 x 500 x 360		

Mitat millimetreinä (mm)

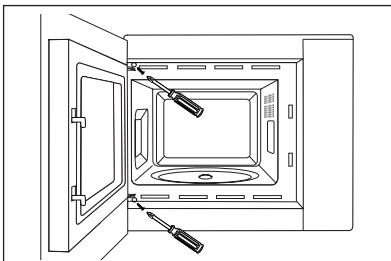
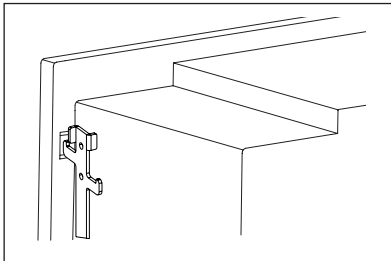
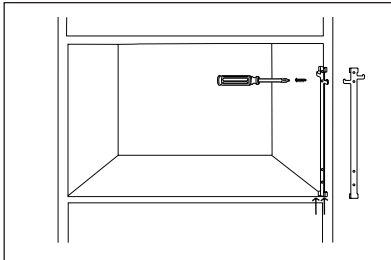
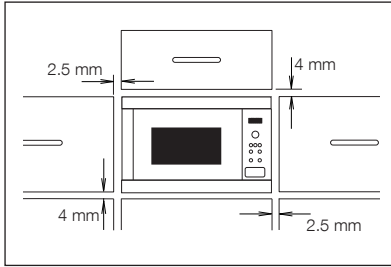
2.1 Laitteen turvallinen käyttö

Jos mikroaaltouuni asennetaan paikkaan B tai C:

- Kalusteen on oltava vähintään 500 mm (E) työtason yläpuolella. Kaluste ei saa olla suoraan liedon yläpuolella.
- Tämä laite on testattu ja hyväksytty käytettäväksi vain kotitalouskäyttöön tarkoitettujen kaasu-, sähkö- ja induktioliesien lähellä.

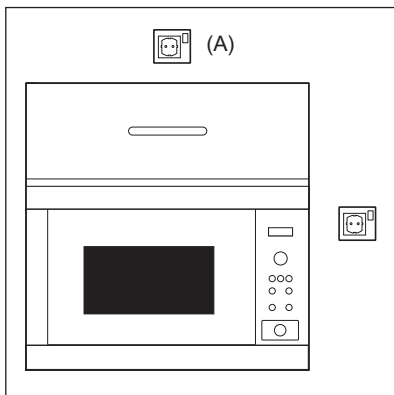
- Mikroaaltouunin on oltava riittävän etäällä liedestä, jotta mikroaaltouuni, kaluste ja lisävarusteet eivät ylikuumentu.
- Älä kuumenna tyhjiä keittolevyjä, kun mikroaaltouuni on käynnissä.
- Ole erityisen varovainen käyttäessäsi mikroaaltouunia, kun liesi on toiminnassa.

2.2 Laitteen asentaminen



1. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista huolellisesti, että laitteessa ei ole vaurioita.
2. Tämä uuni on suunniteltu sopimaan 350 mm:n korkuiseen hyllyyn. Jos asennat laitteen 360 mm:n korkuiseen hyllyyn: Irrota uunin pohjassa olevat neljä jalkaa (kolme pitkää ja yksi lyhyt jalka). Kierrä jalkaa 90 astetta ja aseta se takaisin paikoilleen pitkä sivu uunin takaosaan päin.
3. Kiinnitä kiinnityskoukku keittiön kaapin oikealle puolelle mukana toimitettujen ohjeiden mukaisesti.
4. Asenna laite keittiökaappiin varovasti ja pakottamatta. Laite on nostettava kiinnityskoukkuihin ja laskettava sitten paikalleen. Kiinnitä uuni vasemmalta puolelta mukana toimitetuilla kahdella ruuvilla.
5. Varmista, että laite on vakaa ja ettei se ole kallellaan. Varmista, että hyllyn yläreunan ja uunin etupaneelin yläreunan välissä on 2.5 mm:n rako (katso kuva).

2.3 Laitteen kytkeminen sähköverkkoon



- Pistorasian on oltava helposti käsillä, jotta laite voidaan kytkeä irti vaaratilanteessa. Uuni voidaan kytkeä irti verkkovirrasta myös kiinteään johdotukseen ohjeiden mukaan asennetun kytkimen avulla.
- Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen vaihtaminen on vaaratilanteiden välttämiseksi annettava valmistajan, sen huoltoedustan tai vastaavan pätevän henkilön tehtäväksi.
- Pistorasia ei saa olla hyllyn takana.
- Paras paikka on hyllyn yläpuolella, katso (A).
- Kytke laite maadoitettuun seinäpistorasiaan (220-240 V/50 Hz). Pistorasialla on oltava vähintään 10 A:n sulake.
- Kiinnitä virtajohtoon ennen asentamista narunpätkä, jotta se on helpompi kytkeä kohtaan (A), kun laite asennetaan.
- Kun asennat laitetta korkeareunaiseen hyllyy, 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.

2.4 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.

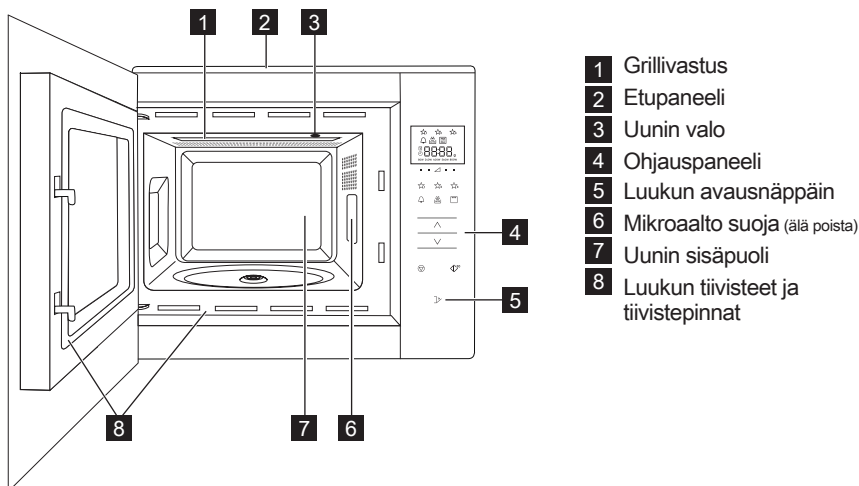
Älä käytä muoviasiatioita mikroaaltouunissa, jos uuni on edelleen kuuma GRILLI- tai MIKRO-/GRILLIYHDISTELMÄ -tilojen jälkeen. Muoviasiatiat voivat sulaa. Muovisia astioita ei saa käyttää yllä mainittuihin tarkoituksiin, ellei astian valmistaja ole ilmoittanut, että astia soveltuu kyseiseen tarkoitukseen.

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

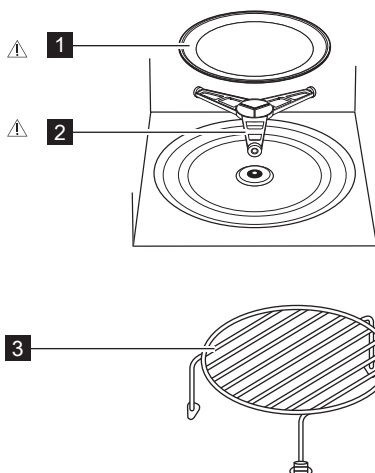
Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämaan kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, värinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin 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
- 3** Ritilä
- Aseta alustan kannatin uunin sisäpuolen pohjan aukkoon.
- Aseta pyörivä alusta alustan kannattimen päälle.
- Varmista, että astiat eivät osu pyörivän alustan reunaan, kun ne otetaan pois uunista. Muuten alusta voi vahingoittua.



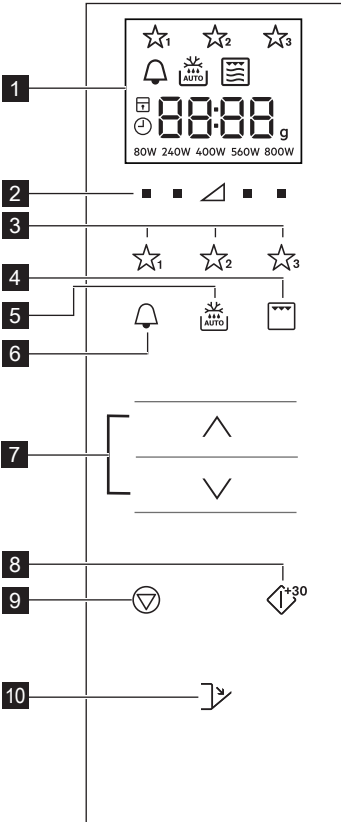
Kun tilaat tarvikkeita, mainitse ELECTROLUX-jälleenmyyjälle kaksi asiaa: osan nimi ja mallin nimi.



VAARA!

Älä käytä mikroaaltouunia ilman näitä kiinnitettyjä osia.

3.3 Ohjauspaneeli



1 Digitaalinäyttö merkivalot:

☆☆☆☆ Suosikit

🔔 Ajastin

🔥 Automaattisulatus

🔥 Grill

🔥 Mikro-/grilliyhdistelmä

🔥 Mikroaallot

🔥 Seis/Peru

🔒 Lapsilukko

🕒 Aseta kello

8888 Näytön osat

g Paino

80W 240W 400W 560W 800W Tehot

2 Tehopainikkeet

3 Suosikkipainikkeet

4 Grillipainike

5 Automaattisulatus-painike

6 Ajastin-painike

7 Lisää-/vähennä-painikkeet

8 Aloita/Vahvista/Pika-aloitus-painike

9 Seis-painike

10 Luukun avausnäppäin

4. ENNEN KÄYTTÖÄ

4.1 Kytkentä

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

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



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

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

Esimerkki: Aseta kellonajaksi 18.45.

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



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.



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 560 W:n mikroaaltoteholla.

1. Paina **TEHOASETUS**-painiketta kolmion oikealla puolella, kunnes näet "560 W".
2. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita syöttääksesi ajan.
3. Paina **START**-painiketta.



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 sytty tulipalo.

Jos 800 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 5 sekunnin ajan (kumpi on suurempi). Uunista kuuluu piippaus, kun kypsennys on valmis. Jos luukku avataan tänä aikana, pyöriminen lakkaa.

5.2 Tehot

Tehotason asetus	Ehdotettu käyttö
800 W/ KORKEA	Käytetään pikakypsennykseen tai esim. keittojen, laatikoiden, purkkiruokien, kuumien juomien, vihannesten, kalan jne. lämmitykseen.
560 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.
400 W	Tiiviille ruoille, joiden kypsyminen kestää pitkään perinteisillä menetelmillä (esim. naudanliha), kannattaa käyttää tätä tehoasetusta, jotta lihasta tulisi mureaa.
240 W/ SULATUS	Valitse sulatukseen tämä asetus, jotta ruoka sulaa tasaisesti. Tämä asetus sopii myös erinomaisesti riisin, pastan ja mykyjen hiljalleen keittämiseen ja vanukkaan kypsennykseen.
80 W	Varovaiseen, esim. täytekakkujen tai leivonnaisten, sulatukseen.
0 W	Tasaantumisaika/keittöajastin.

W = WATT, Teho

5.3 Automaattinen tehon vähennys

Kypsennystapa	Normaali aika	Vähennetty teho
Mikroaalto 800 W	15 minuuttia	Mikroaalto 560 W
Grill	10 minuuttia	Grill 500 W
Mikro/-grilliyhdistelmä	10 minuuttia	Grill 500 W

5.4 Kypsennysajan säätäminen kypsennyksen aikana

Voit säätää kypsennysaikaa kypsennyksen aikana.

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

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

5.5 Stop-painikkeen käyttö

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

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

5.6 Ajastin

Ajastimen säätö.

1. Paina **AJASTIN**-painiketta.
2. Paina **LISÄÄ-/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 800 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**-painikkeita, kunnes "on" tulee näkyviin.
3. Paina **START**-painiketta.

5.9 Tauko

Tauko mikrouunin ollessa käynnissä.

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

5.10 Grilli ja mikro-/grilliyhdistelmä

Tällä mikroaaltouunilla voidaan valmistaa ruokaa grillaten kahdella tavalla:

Vain grill.

Mikro-/grilliyhdistelmä.



TÄRKÄÄ! Grillauksen aikana suositellaan käytettäväksi korkeaa tai matalaa rutilää.

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

1. Paina **LISÄÄ-/VÄHENNÄ**-painikkeita syöttääksesi ajan.
2. Paina **GRILL**-painiketta kerran valitaksesi mikro-/grilliyhdistelmätilan ja paina **START**-painiketta.
Paina **GRILL**-painiketta uudelleen valitaksesi vain Grilli-tilan.
3. Paina **START**-painiketta.



Mikro-/grilliyhdistelmätila yhdistää mikroaalto- ja grillitoiminnot eri aikoina kypsennyksen aikana. Mikroaaltotehot 80 W, 560 W ja 800 W eivät ole käytössä mikro-/grilliyhdistelmätilassa. Poistu mikro-/grilliyhdistelmätilasta painamalla **GRILL**-painiketta, kunnes Vai mikroaalto -symboli palaa näytössä.

5.11 Suosikit

Uunissa on kolme suosikkiohjelmaa.

☆₁ Pehmennä voi

☆₂ Sulata suklaa

☆₃ Mukikakku

Esimerkki: Pehmennä voi.

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



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



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

Voit tallentaa suosikkien päälle myös omia ohjelmia.

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

Suosikeiden nollaaminen tehdasasetuksiin.

1. Paina **STOP**-painiketta.
2. Paina ja pidä painettuna **TEHOASETUS** 400 W painikkeita 3 sekunnin ajan.
Uuni nollaa Suosikit tehdasasetuksiin.

5.12 Automaattisulatus

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

Voit valita kahdesta automaattisulatusvalikosta.

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

Esimerkki: Sulata 200 g pihvi.

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



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

6. KYPSENNYSTAULUKOT

6.1 Suosikit

Suosikit	Paino	Painike	Valmistuskypsennys
Pehmennä voi	0,05-0,25 kg	☆ ₁	Laita voi muoviasiaan. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä.
Sulata suklaa	0,1-0,2 kg	☆ ₂	Pilko suklaa pieniksi palasiksi. Laita voi muoviasiaan. Sekoita, kun kuulet merkkiään. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä. ⚠ VAARA! Suklaa voi olla erittäin kuuma! Jos suklaa tarvitsee pidemmän kypsennysajan, lisää 10 sekuntia. Huolehdi, ettei suklaa kuumene liikaa eikä pala.
Mukikakku	1-4 mukeja	☆ ₃	Valmista kakku reseptin mukaisesti. Aseta muki pyörivän alustan reunalle. Anna seistä 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

6.2 Mukikakkureseptit

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

Ohjeet:

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

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

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

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 ☆₃. Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana.

Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele vaniljanmakuisella sokerikreemillä.

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

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset (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 ☆₃. Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana.

Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele vaniljajäätelömallolla.



VAARA! Omenakastike on kuuma.

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

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

Ohjeet:

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

Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele suklaalevitteellä.

Vinkki: Käytä halutessasi karkeaa maapähkinävoita.

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää auringonkukkaöljy, appelsiininkuori, raastettu porkkana ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Aseta muki pyörivän 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 yhteen mukilliseen:	
2½ rkl (25 g)	vehnäjauhoja
2½ rkl (30 g)	kidesokeria
¼ tl	leivinjauhetta
1½ rkl (15 g)	kasviöljyä
1 tl	sitruunankuorta
1	keskikokoinen kananmuna
Kuorrute:	1 rkl sitruunamehua sekoitettuna 2 ruokalusikalliseen kidesokeria

Ohjeet:

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

6.3 Automaattisulatus

Automaattisulatus	Paino	Painike	Valmistuskypsennys
Liha/kala/ linnunliha (Kokonainen kala, medaljongit, kalafileet, kanankoivet, rintafileet, jauheliha, pihvit, kyljykset, jauhelihipihvit, makkarat)	0,2-0,8 kg	 x1	• Aseta ruoka paistinvuokaan pyörivän alustan keskelle. • Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka, järjestele se uudelleen ja erottele osiin. Suojaa ohuet osat ja lämpimät osat alumiinifoliolla. • Kääri sulattamisen jälkeen alumiinifolioon 15-45 minuutiksi, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan. • Jauheliha: Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka. Poista sulatetut osat, jos mahdollista.  Ei sovellu kokonaisten lintujen kypsennykseen.
Leipä	0,1-1,0 kg	 x2	• Aseta kakkuvuokaan pyörivän alustan keskelle. 1,0 kg jaotellaan suoraan kääntölevylle. • Kun kuuluu äänimerkki, käännä, asettele uudelleen ja poista sulaneet palaset. • Peitä sulattamisen jälkeen alumiinifoliolla ja anna seistä 5-15 minuuttia, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan.



Anna pelkän ruoan paino. Älä lisää astian painoa.

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

Valmiin ruoan lämpötila riippuu ruoan alkulämpötilasta.

Pihvit ja kyljykset tulee pakastaa yhtenä kerroksena.

Jauheliha tulee pakastaa ohuena levynä.

6.4 Ruokien & juomien kuumennus

Ruoka/Juoma	Paino -g/ml-	Asetus	Tehot	Aika -Min-	Ohjeet
Maito 1 kuppi	150	Mikro	800 W	1	älä peitä
Vesi, 1 kuppi	150	Mikro	800 W	1-2	älä peitä
6 kuppia	900	Mikro	800 W	10-12	älä peitä
1 kannullinen	1000	Mikro	800 W	11-13	älä peitä
Tarjoilulautasia	400	Mikro	800 W	3-6	lisää vettä kastikkeeseen, peitä, sekoita kerran lämmittämisen aikana
Lihapata/keitto	200	Mikro	800 W	1-2	peitä, sekoita kuumennuksen jälkeen
Vihannekset	500	Mikro	800 W	4-5	lisää vettä, jos tarpeen, peitä, sekoita puolivälissä lämmittämistä
Liha, 1 viipale ¹⁾	200	Mikro	800 W	3-4	levitä ohut kerros kastiketta päälle ja peitä
Kalafillee ¹⁾	200	Mikro	800 W	2-3	peitä
Kakku, 1 viipale	150	Mikro	400 W	½	asetta kakkuvuokaan
Vauvan ruoka, 1 purkki	190	Mikro	400 W	1	siirrä mikrouunissa käytettäväksi sopivaan astiaan, sekoita hyvin lämmityksen jälkeen ja testaa lämpötila
Margariinin tai voin sulatus ¹⁾	50	Mikro	800 W	½	peitä
Suklaan sulatus	100	Mikro	400 W	2-3	sekoita silloin tällöin

¹⁾jääkaappilämpöinen

6.5 Sulatus

Ruoka	Paino -g-	Asetus	Tehot	Aika -Min-		Tasaantu- misaika -Min-
Gulassi	500	Mikro	240 W	8-12	sekoita puolivälissä sulattamista	10-30
Kakku, 1 palanen	150	Mikro	80 W	2-5	asetta kakkuvuokaan	5
Hedelmiä	250	Mikro	240 W	4-5	levittele tasaisesti, käännä puolivälissä sulattamista	5

6.6 Kypsennys pakastetusta

Ruoka	Paino -g-	Asetus	Tehot	Aika -Min-	Ohjeet	Tasaantu- misaika -Min-
Kalafilee	300	Mikro	800 W	10-12	peitä	2
Tarjoilu- lautasia	400	Mikro	800 W	9-11	peitä, sekoita 6 minuutin kuluttua	2

6.7 Kypsennys ar grillaus

Ruoka	Paino -g-	Asetus	Tehot	Aika -Min-	Ohjeet	Tasaantu- misaika -Min-
Parsakaali/ Herneet	500	Mikro	800 W	9-11	jaa kukintoihin, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana	-
Porkkanat	500	Mikro	800 W	10-12	viipaloi renkaiksi, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana	-
Paahto	1000	Mikro Micro/- grilliyhdistelmä Mikro Micro/- grilliyhdistelmä	400 W 400 W 400 W 240 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	mausta maun mukaan, aseta matalalle rutilälle, käännä kohdassa ¹⁾	10
Pihvi 2 kpl,	400	Grill Grill		9-10 ¹⁾ 9-10	aseta alarutilälle kohdassa ¹⁾ , mausta grillauksen jälkeen	
Paistosten ruskettaminen		Grill		10-14	aseta alarutilälle	
Croque Monsieur	1 kpl	Grill Grill		4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	laita 2 leipäsiivua korke- alle telineelle, peitä yksi siivu juustolla, kypsennä ¹⁾ , laita paahdettu siivu juustopaahtoleivän päälle, käännä ympäri ja kypsennä ²⁾	
Pakastepizza	400	Micro/- grilliyhdistelmä Grill	400 W	10-12 2-3	aseta matalalle rutilälle	



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

7. VINKIT

7.1 Mikroaaltouunin kestävät keittoastiat

Ruoanvalmistusastiat	Sopivuus mikrouunissa käytettäväksi	Kommentteja
Alumiinifolio/folioastiat	✓ / ✗	Pientä alumiinifoliopalasta voidaan käyttää ruoan suojelemiseksi ylikuumennusta vastaan. Aseta folio vähintään 2 cm etäisyydelle uunin seinämistä, muuten voi aiheutua kipinöintiä. Folioastioita saa käyttää vain niiden valmistajan erityisestä suosituksesta, noudata tarkkaan annettuja ohjeita.
Porsliini ja keramiikka	✓ / ✗	Porsliiniset astiat, saviastiat, lasitetusta keramiikasta ja luuporsliinista valmistetut astiat ovat yleensä sopivia käytettäväksi, mikäli niissä ei ole metallikristelua.
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 väriltaan.
Pakaste/paistopussit	✓	Täytyy lävistää höyryn päästämiseksi ulos. Varmista, että pussit sopivat käytettäväksi mikrouunissa. Älä käytä muovisia tai metallisia siteitä, sillä ne voivat sulaa tai syttyä tuleen metallikipinöinnin aiheuttamana.
Paperi – lautaset, kupit ja talouspaperi	✓	Käytä vain lämmittämiseen tai kosteuden imemiseksi. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.
Olki- ja puuastiat	✓	Valvo aina uunia näitä materiaaleja käytettäessä, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.
Kierrätetty paperi ja sanomalehti-paperi	✗	Voivat sisältää metalliuitteita, jotka voivat aiheuttaa 'kipinöintiä' ja syttymisen tuleen.

7.2 Neuvoja ja vinkkejä

Neuvoja ja vinkkejä	
Koostumus	Ruoat, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. maustekakut ja tortut) vaativat lyhyemmän kuumennusajan. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuumennus 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.
Läivistä	Sellaisten ruokien pinta, joissa on kuori tai kalvo, on lävistettävä useissa kohdin ennen kypsyttämistä tai uudelleenlämmittämistä, sillä muuten voi kehittyä höyryä, joka aiheuttaa ruoan äkillisen ulospurkautumisen. esim. perunat, kala, kana, makkarat.  TÄRKEÄÄ! Kananmunia, esim. paistettuja ja kovaksi keitettyjä munia, ei saa kuumentaa mikroaaltoja käyttämällä, sillä ne voivat räjähtää vielä senkin jälkeen kun kypsyttäminen on suoritettu.
Hämmennä, kääntelee ja siirtele	Tasaisen kypsyttämisen aikaansaamiseksi on ehdottoman tärkeää hämmennä, käännellä ja siirrellä ruokaa kypsyttämisen aikana. Muista aina hämmennä ja siirtele ulkosivuilta 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 alumiinifolopalasin, jotka heijastavat mikroaaltoja.

 Otettaessa ruokaa uunista on käytettävä pannulappuja tai patakintaita. Valmistusastiat, popcorn-pakkaukset, paistopussit jne. on avattava kasvoista ja käsistä pois päin höyryn aiheuttamien palovammojen välttämiseksi. Luukkua 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?	- Sulakerasian sulakkeet toimivat. - Talossa ei ole ollut sähkökatkoa. - Jos sulakkeet palavat toistuvasti, ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
Mikroaaltouunitoiminto ei toimi?	- Luukku on suljettu kunnolla. - Luukun tiivisteet ja niiden pinnat ovat puhtaat. START-painiketta on painettu.
Pyörivä alusta ei pyöri?	- Alustan kannatin on asetettu alustan napaan oikein. - Astia ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle. - Ruoka ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle ja estä sitä pyörimästä. - Pyörivän alustan alla olevassa syvennyksessä ei ole mitään.
Mikroaaltouunin virran katkaisu ei onnistu?	- Eristä laite sulakerasiasta. - Soita valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon.
Uunin lamppu ei toimi?	Soita valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon lähellä sinua. Sisävalon vaihdon saa tehdä ainoastaan valtuutettu ELECTROLUX-huollon ammattilainen.
Ruoan kuumeneminen ja kypsyminen kestää aikaisempaa kauemmin?	- Aseta pitempi kypsennysaika (kaksinkertainen määrä = melkein kaksinkertainen aika) tai, - Jos ruoka on tavallista kylmempää, käännä se silloin tällöin tai, - Aseta suurempi teho.
Luukku ei avaudu sähkökatkon vuoksi?	Avaa luukku varovasti vetämällä ulospäin luukun lasin oikeasta alakulmasta.

9. TEKNISET TIEDOT

Verkkovirta (AC)		220-240 V, 50 Hz, yksivaiheinen
Sulake/suojakatkaisin		Vähintään 10 A
Vaadittu teho (AC):	Mikroaalto	1.25 kW
Grill		0.85 kW
Lähtöteho:	Mikroaalto	800 W (IEC 60705)
Grill		800 W
Mikroaaltotaajuus		2450 MHz ¹⁾ (Ryhmän 2/Luokan B)
Ulkomitat:	KMFD172TE	595 mm (L) x 371 mm (K) x 312 mm (S)
Sisämitat		285 mm (L) x 202 mm (K) x 298 mm (S) ²⁾
Uunin tilavuus		17 litraa ²⁾
Pyörivä alusta		ø 272 mm, lasia
Paino		noin. 16.2 kg

- ¹⁾ Tämä laite täyttää eurooppalaisen standardin EN55011 vaatimukset. Tämän standardin vaatimusten mukaisesti laite on luokiteltu ryhmän 2, luokan B laitteeksi. Ryhmän 2 tarkoittaa, että laite tuottaa tarkoituksella radiotaajuusenergiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa ruoan kuumentamiseen.
- ²⁾ 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.

EFNISYFIRLIT

1. ÖRYGGISUPPLÝSINGAR	77
2. UPPSETNING	81
3. VARA LÝSING	85
4. FYRIR FYRSTU NOTKUN	86
5. AÐGERÐ	87
6. ELDUNAR TÖFLUR	90
7. ÁBENDINGAR OG RÁÐ	96
8. ÚRRÆÐALEIT	98
9. TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR	99
10. UMHVERFISÁHÆTTA	99

VIÐ ERUM AÐ HUGSA UM ÞIG

Þakka þér fyrir að kaupa Electrolux tæki. Þú hefur valið vöru sem býr yfir áratuga starfsreynslu og nýsköpun. Sniðug og stílhrein, varan hefur verið hönnuð með þig í huga. Þannig að hvenær sem þú notar vöruna geturðu verið örugg/ur um að þú munt ná frábærum árangri í hvert skipti. Velkomin til Electrolux.

Farðu á heimasíðu okkar fyrir:



Fáðu ráðleggingar um notkun, bæklinga, bilanaleit, þjónustuupplýsingar:
www.electrolux.com



Skráðu vöruna þína til að fá betri þjónustu:
www.electrolux.com/productregistration



Keyptu fylgihluti, rekstrarvörur og upprunalega varahluti fyrir heimilistækið þitt:
www.electrolux.com/shop

ÞJÓNUSTA VIÐ VIÐSKIPTAVINI OG VIÐHALD

Við mælum með því að nota upprunalega varahluti.

Þegar þú hefur samband við þjónustuna skaltu ganga úr skugga um að þú hafir eftirfarandi gögn til tæk. Upplýsingarnar má finna á merkiplötunni. Gerð, PNC, raðnúmer.



Viðvörðun/Varúð-Öryggisupplýsingar



Almennar upplýsingar og ábendingar



Umhverfisupplýsingar

Með fyrirvara um breytingar án fyrirvara.

1. ⚠ ÖRYGGISUPPLÝSINGAR

Börn 8 ára og eldri geta notað tækið sem og fólk með skerta skynjun, líkamlega eða andlega getu eða sem skortir reynslu eða þekkingu, en aðeins undir réttu eftirliti eða ef þeim hafa verið gefnar leiðbeiningar varðandi örugga notkun tækisins og þau skilið þær hættur sem fylgja. Hafa skal eftirlit með börnum til að tryggja að þau leiki sér ekki með heimilistækið. Börn yngri en 8 ára skulu ekki sjá um þríf og notendaviðhald og börn eldri en 8 ára skulu gera það undir eftirliti.

Þetta tæki er ekki ætlað til notkunar í hæð yfir 2000m.



MIKILVÆGT! MIKILVÆGAR

ÖRYGGISLEIÐBEININGAR: SKOÐAÐU
VANDLEGA OG GEYMDU TIL FREKARI
TILVÍSUNAR.



VIÐVÖRUN!

Ekki nota tækið án snúningsdisks og grind undir snúningsdisk. Ekki nota tækið þegar það er tóm.



VIÐVÖRUN!

Ef hurðin eða hurðarþéttingarnar eru skemmdar má ekki nota ofninn fyrr en lögbær aðili hefur gert við þær.



VIÐVÖRUN!

Það er hættulegt fyrir aðra en hæfa aðila að framkvæma hvers kyns þjónustu eða viðgerðir sem fela í sér að fjarlægja hlíf sem veitir vörn gegn váhrifum örbylgjuorku.



VIÐVÖRUN!

Ekki má hita vökva og önnur matvæli í lokuðum ílátum þar sem hætta er á að þau springi.

Þetta tæki er ætlað til notkunar í heimilishaldi og álíka notkun, svo sem: eldhússvæði starfsmanna í verslunum, skrifstofum og öðru vinnuumhverfi; bóndabæjum; af viðskiptavinum á hótelum, mótelum og öðru íbúðaumhverfi; Umhverfi gistihúsa og morgunverðar.

Notaðu aðeins örbylgjuofnþolin ílát og áhöld.

Málmílat fyrir mat og drykki eru ekki leyfð við eldun í örbylgjuofni.

Ekki skilja ofninn eftir eftirlitslausan þegar einnota plast, pappír eða önnur eldfim matarílat eru notuð.

Örbylgjuofninn er ætlaður til að hita mat og drykki. Þurrkun matvæla eða fatnaðar og hitun á hitapúðum, inniskóm, svömpum, rökum klút og álíka, getur leitt til hættu á meiðslum, íkveikju eða eldi.

Ef það kemur reykur frá mat sem verið er að hita, SKALTU EKKI OPNA HURÐINA. Slökktu á ofninum og taktu hann úr sambandi og bíddu þar til hættir að koma reykur frá matnum. Ef hurðin er opnuð á meðan reykur kemur frá matnum getur það valdið eldi.

Örbylgjuhitun drykkja getur valdið seinkun að drykkurinn gjósi og því þarf að gæta varúðar við meðhöndlun ílátsins.

Hræra skal eða hrista innihald pela og krukku með barnamauki og athuga hitastigið fyrir neyslu til að forðast brunasár.

Ekki elda egg í skurninni og ekki ætti að hita heil harðsoðin egg í örbylgjuofnum þar sem þau geta sprungið jafnvel eftir að örbylgjueldun er lokið.

1.1 Umhirða og þrif

Hurð:

Til að fjarlægja öll ummerki um óhreinindi, hreinsaðu reglulega báðar hliðar hurðarinnar, hurðarþéttingarnar og þéttifleti með mjúkum, rökum klút. Ekki nota sterk slípiefni eða beittar málmsköfur til að þrifa gler ofnhurðarinnar þar sem þær geta rispað yfirborðið sem gæti leitt til þess að glerið brotni.

Innan í ofni:

Til að þrifa, þurrkaðu hvers kyns slettur eða leka með mjúkum rökum klút eða svampi eftir hverja notkun á meðan ofninn er enn heitur. Fyrir frekari leka, notaðu milda sápu og þurrkaðu nokkrum sinnum með rökum klút þar til allar leifar eru fjarlægðar. Ekki fjarlægja bylgjuleiðarahlífina. Gakktu úr skugga um að mild sápa eða vatn komist ekki í gegnum litlu opin á veggjunum sem geta valdið skemmdum á ofninum. Ekki nota úðahreinsiefni innan í ofninum. Hitaðu ofninn þinn reglulega með því að nota grillið. Matur sem eftir er eða fita sem skvettist getur valdið reyk eða vondri lykt. Hreinsaðu bylgjuleiðaralokið, ofnholið, snúningsdiskinn og grind undir snúningsdisk eftir notkun. Þetta verður að vera þurr og laust við fitu. Uppsöfnuð fita getur ofhitnað og byrjað að reykja eða kviknað í.

Ofn að utan:

Auðvelt er að þrifa ofninn að utan með mildri sápu og vatni. Gakktu úr skugga um að sápan sé þurrkuð af með rökum klút og þurrkaðu að utan með mjúkri þurrku.

Stjórnborð:

Opnaðu hurðina áður en þú þrífur til að gera stjórnborðið óvirkt. Gæta skal varúðar þegar stjórnborðið er þrifið. Notaðu klút sem er aðeins vættur með vatni og þurrkaðu stjórnborðið varlega þar til það er orðið hreint. Forðastu að nota of mikið magn af vatni. Ekki nota neins konar efnafræðileg efni eða slípiefni.

Snúningdiskur og grind undir snúningsdisk:
Fjarlægðu snúningsdiskinn og grindina undir
snúningsdisknum úr ofninum. Þvoið snúningsdiskinn
og grindina undir snúningsdisknum í mildu sápuvatni.
Þurrkaðu með mjúkum klút. Bæði snúningdiskurinn og
grindin undir snúningsdisknum mega fara í uppþvottavél.

Grindur:

Þetta á að þvo í mildri uppþvottalausn og þurrka.

Grindurnar mega fara í uppþvottavél.



MIKILVÆGT!

Hreinsaðu ofninn með reglulegu millibili og
fjarlægðu allar matarleifar. Ef ofninum er ekki haldið
í hreinu ástandi getur það leitt til rýrnunar á yfirborði
sem gæti haft slæm áhrif á endingu
heimilistækisins og hugsanlega valdið hættulegum
aðstæðum.

Gæta skal þess að færa ekki snúningsdiskinn til
þegar ílát eru fjarlægð úr heimilistækinu.



MIKILVÆGT!

Ekki ætti að nota gufuhreinsi.

Örbylgjuofninn er ætlaður til innbyggðrar notkunar.

Heimilistækið og aðgengilegir hlutir þess verða heitir við
notkun. Gæta skal þess að snerta ekki hitöld.



VIÐVÖRUN!

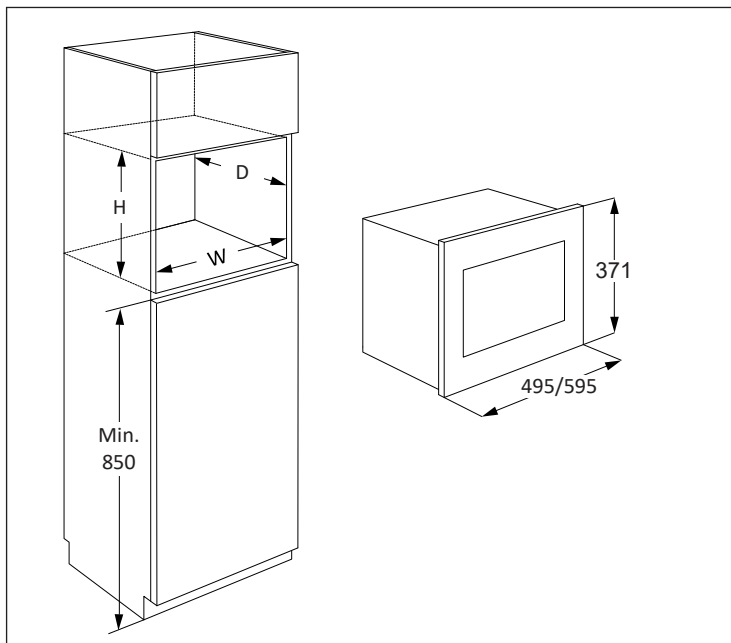
Haldið börnum frá hurðinni og aðgengilegum
hlutum sem geta orðið heitir þegar grillið er í
notkun. Halda skal börnum í burtu til að koma í veg
fyrir að þau brenni sig.



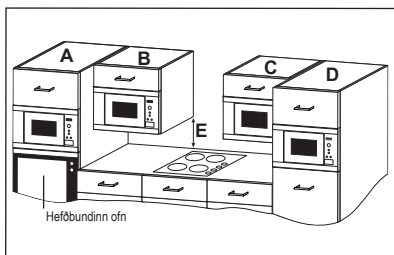
MIKILVÆGT!

Ekki nota ofnahreinsiefni, gufuhreinsiefni, slípiefni,
sterk hreinsiefni, sem innihalda natríumhýdroxíð
eða hreinsiefni á nokkurn hluta örbylgjuofnsins.

2. UPPSETNING



Hægt er að setja örbylgjuofninn í stöðu A, B, C eða D:



Staða	Stærð veggskots		
	W	D	H
A	562	550	360
B+C	562	300	350
	562	300	360
D	562	500	350
	562	500	360

Mælingar í (mm)

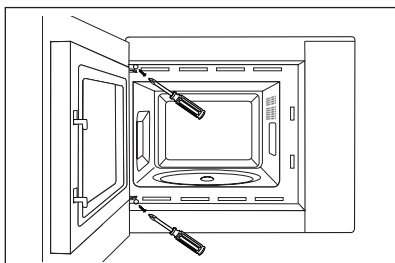
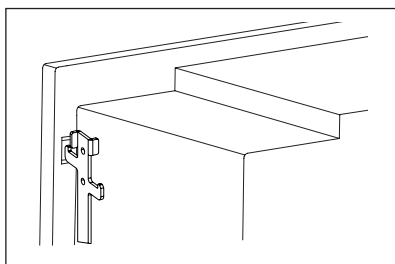
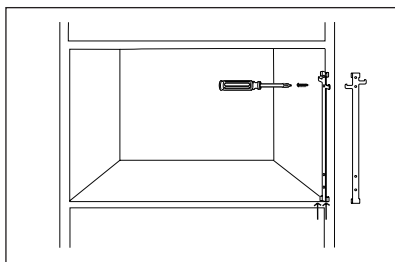
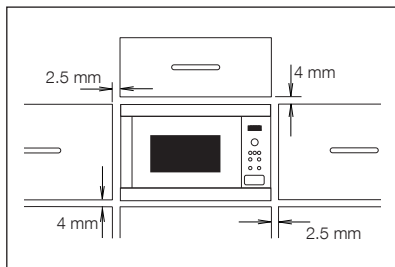
2.1 Öruggr notkun tækisins

Ef örbylgjuofninn er settur í stöðu B eða C:

- Skápurinn þarf að vera að lágmarki 500 mm (E) fyrir ofan borðplötu og má ekki setja beint fyrir ofan helluborð.
- Þetta tæki hefur aðeins verið prófað og samþykkt til notkunar nálægt gas-, rafmagns- og innleiðsluhellum á heimilum.

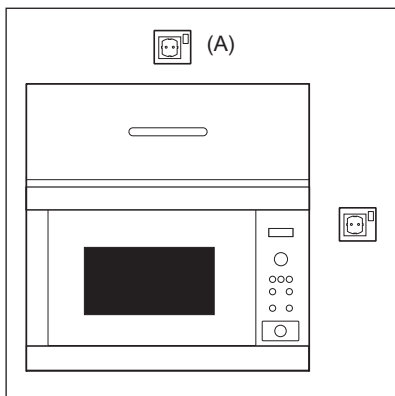
- Það ætti að vera nægt bil á milli helluborðs og örbylgjuofns til að koma í veg fyrir ofhittun á örbylgjuofni, nærliggjandi skáp og fylgihlutum.
- Ekki nota helluborðið án pönnu þegar örbylgjuofninn er í gangi.
- Gæta skal varúðar þegar örbylgjuofninn er notaður á meðan kveikt er á hellunni.

2.2 Uppsetning tækisins



1. Fjarlægðu allar umbúðir og athugaðu vandlega ef einhver merki eru um skemmdir.
2. Þessi ofn er hannaður til að passa inn í 350 mm háan skáp sem staðalbúnað. Þegar komið er fyrir í 360 mm háum skáp:- Skrúfaðu af og fjarlægðu 4 fet frá botni ofnsins. Snúðu fótunum 90 gráður og settu aftur langhliðina að framhlið ofnsins.
3. Festið festiskrókinn hægra megin á eldhússkápnum með því að nota leiðbeiningablaðið sem fylgir með.
4. Settu heimilistækið hægt og rólega inn í eldhússkápinn. Lyfta ætti heimilistækinu upp á festiskrókana og lækka það síðan á sinn stað. Festu ofninn vinstra megin með því að nota tvær skrúfur sem fylgja með.
5. Gakktu úr skugga um að tækið sé stöðugt og halli ekki. Gakktu úr skugga um að 2.5 mm bil sé á milli skáphurðarinnar fyrir ofan og efst á rammanum (sjá skýringarmynd).

2.3 Að tengja heimilistækið við aflgjafa



- Rafmagnsinnstungan ætti að vera aðgengileg þannig að auðvelt sé að taka tækið úr sambandi í neyðartilvikum. Eða það ætti að vera hægt að einangra ofninn frá rafmagni með því að setja rofa í fasta raflögn í samræmi við raflagnareglur.
- Aðeins rafvirki má skipta um rafmagnssnúru.
- Ef rafmagnssnúran er skemmd verður að skipta um hana af framleiðanda, þjónustuaðila hans eða álíka hæfum aðilum til að forðast hættu.
- Innstungan ætti ekki að vera fyrir aftan skápinn.
- Besta staðan er fyrir ofan skápinn, sjá (A).
- Tengdu heimilistækið við einfasa 220-240 V/50 Hz riðstraum um rétt uppsettan jarðtengil. Innstungan verður að vera með 10 A öryggi.
- Áður en þú setur upp skaltu binda band við rafmagnssnúruna til að auðvelda tengingu við punkt (A) þegar verið er að setja upp heimilistækið.
- Þegar heimilistækið er sett inn í háhliða skáp, skal EKKI kremja rafmagnssnúruna.
- Ekki setja rafmagnssnúruna á kaf eða stinga í vatn eða annan vökva.
- Ekki láta rafmagnssnúruna renna yfir heitt eða skarpt yfirborð, eins og heita loftþið efst á bakhlið ofnsins.

2.4 Viðbótarráðgjöf

Ekki nota örbylgjuofninn til að hita olíu til djúpsteikingar. Ekki er hægt að stjórna hitastigi og kviknað gæti í olíunni. Til að búa til popp, notaðu aðeins sérstakt popp fyrir örbylgjuofna.

Einstaklingar með GANGRÁÐ ættu að hafa samband við lækinn eða framleiðanda gangráðsins um varúðarráðstafanir varðandi örbylgjuofna. Aldrei hella niður eða stinga hlutum inn í hurðarlásaop eða loftræstiop. Ef leki á sér stað skaltu slökkva strax á ofninum og taka hann úr sambandi og hringja í viðurkenndan ELECTROLUX þjónustuaðila.

Aldrei breyta ofninum á nokkurn hátt. Notaðu aðeins snúningsdiskinn og grindina undir snúningsdiskinn sem hannaðir eru fyrir þennan ofn. Ekki nota ofninn án snúningsdiskins.

Til að koma í veg fyrir að snúningsdiskurinn brotni:

- Áður en snúningsdiskurinn er hreinsaður með vatni skal láta snúningsdiskinn kólna.
- Ekki setja heitan mat eða heit áhöld á kaldan snúningsdisk.
- Ekki setja kaldan mat eða köld áhöld á heitan snúningsdisk.

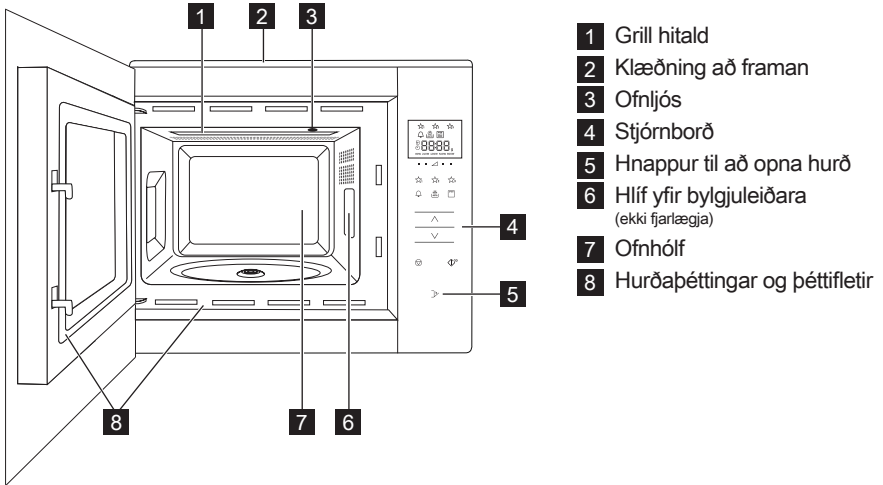
Ekki nota plastlát fyrir örbylgjuofn ef ofninn er enn heitur eftir að GRILL-stilling og SAMSETT ÖRBYLGJA/GRILL-stilling hefur verið notuð vegna þess að þau geta bráðnað. Ekki má nota plastlát í ofangreindum stillingum nema framleiðandi láts segi að þau henti.

Hvorki framleiðandi né söluaðili bera enga ábyrgð á skemmdum á ofninum eða líkamstjóni sem verður þegar ekki hefur verið fylgt réttri raftengingaraðferð. Vatnsgufa eða dropar geta stöku sinnum myndast á ofnveggjum eða í kringum hurðarþéttingar og þéttingarleti. Þetta er eðlilegt atvik og er ekki vísbending um leka í örbylgjuofni eða bilun.

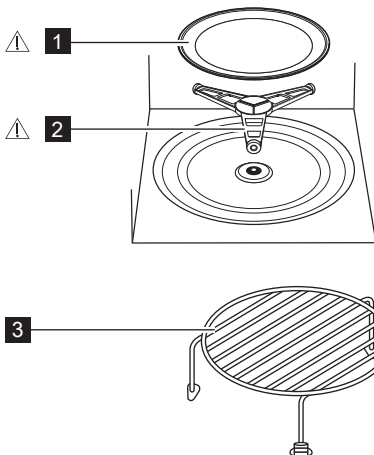
Varðandi lampana inni í þessari vöru og varahlutalampa sem seldir eru sér: Þessum lömpum er ætlað að standast erfiðar aðstæður heimilistækja, eins og hitastig, titring, rakastig, ætlast er til að þeir gefi til kynna upplýsingar um notkunarstöðu tækisins. Þeim er ekki ætlað til notkunar í öðrum tækjum og henta ekki fyrir heimilislýsingu.

3. VARA LÝSING

3.1 Örbylgjuofn



3.2 Aukahlutir



Athugaðu hvort eftirfarandi fylgihlutir fylgi:

- 1 Snúningsdiskur
 - 2 Fyrir snúningsdisk
 - 3 Grind
- Settu grindina fyrir snúningsdiskinn á gólfíð í hólfinu.
 - Settu síðan snúningsdiskinn á grindina fyrir snúningsdiskinn.
 - Lyftið diskum og ílátum vel af snúningsdiski þegar verið er að taka úr ofninum, til þess að komast hjá skemmdum á snúningsdisknum.

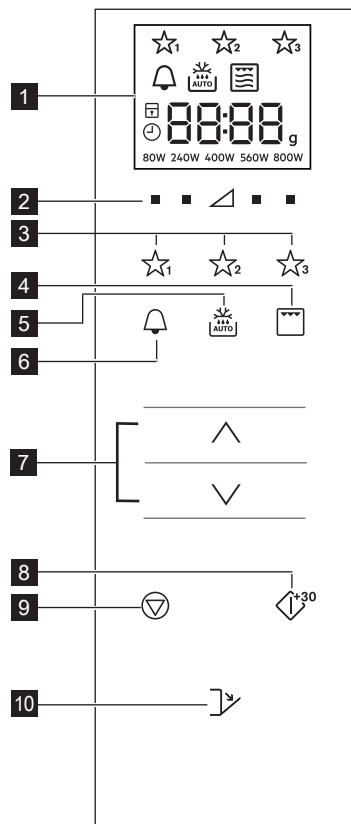
i Þegar verið er að panta aukahluti, vinsamlegast nefnið tvö atriði: heiti hlutar og gerðarheiti við söluaðila eða viðurkenndan ELECTROLUX þjónustuaðila.



VIÐVÖRUN!

Ekki nota örbylgjuofninn án þess að þessir hlutar séu í.

3.3 Stjórnborð



1 Stafrænir skjávisar:

☆☆☆ Uppáhalds

🔔 Eldunartími

🔥 AUTO Sjálfvirk afþíðing

🍷 Grill

📺 Samsett Örbylgja/Grill

📺 Örbylgjuofn

🔒 Stöðva/Hætta

🔒 Barnaöryggislás

🕒 Stilla klukku

8888 Tákn á skjá

9 Þyngd

80W 240W 400W 560W 800W Afstígt

2 Hnappar fyrir afstígt

3 Hnappar fyrir uppáhald

4 Hnappar fyrir grill

5 Hnappar fyrir sjálfvirka afþíðingu

6 Hnappar fyrir eldunartíma

7 Hækka/Lækka hnappar

8 Byrja/Staðfesta/Flýtiræsihnappur

9 Stöðvunarhnappur

10 Hnappar til að opna hurð

4. FYRIR FYRSTU NOTKUN

4.1 Setja í samband

Þegar ofninn er settur í samband í fyrsta skipti hefurðu möguleika á að stilla klukku-na. Ofninn er með 24 klst klukku.

1. Ofninn mun pípa og það kviknar á öllum skjátáknum í hálfa sekúndu. Ýttu á **HÆKKA/LÆKKA** 'on' hnappana þar til ('kveikja á') eða 'OFF' ('slökkva á') birtist.
- 2a. Til að slökkva á klukkunni, ýttu á **HÆKKA/LÆKKA** hnappana þar til 'OFF' ('slökkva á') birtist og ýttu síðan á **START(BYRJA)** hnappinn. Ofninn er tilbúinn til notkunar.

i Ef þú hefur slökkt á klukkunni og vilt kveikja á henni aftur, ýttu tvisvar á **ELDUNARTÍMI** hnappinn og fylgdu 2b.

- 2b. Til að kveikja á klukkunni, ýttu á **HÆKKA/LÆKKA** hnappana þar til 'on' ('kveikt á') birtist og ýttu síðan á **START(BYRJA)** hnappinn.

Dæmi: Til að stilla klukkuna á 18:45.

1. Ýttu á **HÆKKA/LÆKKA** hnappana til að stilla tímann.
2. Ýttu á **START(BYRJA)** hnappinn til þess að staðfesta.
3. Ýttu á **HÆKKA/LÆKKA** hnappana til þess að stilla mínúturnar.
4. Ýttu á **START(BYRJA)** hnappinn til þess að staðfesta.



Þegar klukkan er stillt birtist tími dagsins á skjánum.

4.2 Biðstaða (sparnaðarhamur)

Ofninn fer sjálfkrafa í biðstöðu ham ef það er ekki notað innan 5 mín.

Dæmi: Ef klukkan hefur ekki verið stillt: Mun skjárinn slökkva á sér. Opnaðu hurðina eða ýttu á einhvern hnapp til að fara úr biðham.

Dæmi: Ef klukkan hefur verið stillt: Eftir 5 mínútna tímabil birtist tíminn.

4.3 Stilla klukkuna þegar hún hefur verið stillt

Þú getur stillt klukkuna eftir að tíminn hefur verið stilltur.

Dæmi: Til að breyta úr 18.45 í 19.50.

1. Ýttu á **ELDUNARTÍMI** hnappinn tvisvar.
2. Ýttu á **START(BYRJA)** hnappinn.
3. Ýttu á **ÁHÆKKA/LÆKKA** hnappana þangað til '19' birtist.
4. Ýttu á **START(BYRJA)** hnappinn.
5. Ýttu á **HÆKKA/LÆKKA** hnappana þangað til '50' birtist.
6. Ýttu á **START(BYRJA)** hnappinn.

4.4 Til að afturkalla klukkuna og stilla biðstöðu (sparnaðarhamur)

1. Ýttu á **ELDUNARTÍMI** hnappinn tvisvar.
2. Ýttu á **ÁHÆKKA/LÆKKA** hnappana þangað til 'oFF' ('SLÖKKT Á') birtist.
3. Ýttu á **START(BYRJA)** hnappinn til að staðfesta.

4.5 Barnaöryggislás

Ofninn er með öryggisaðgerð, sem kemur í veg fyrir að börn geti notað ofninn óvart. Þegar búið er að stilla læsinguna, þá er enginn hluti örbylgjuofnsins virkur fyrr en búið er að taka læsinguna af.

Aðeins er hægt að kveikja eða slökkva á læsingunni þegar ofninn er ekki í gangi.

Dæmi: Til að kveikja á læsingunni.

Ýttu á og haltu inni **STOP (STÖÐVA)** hnappnum þar til kviknar á „barnalæsingar“ tákninu.

Dæmi: Til að slökkva á læsingunni.

Ýttu á og haltu inni **STOP (STÖÐVA)** hnappnum þar til slokknar á „barnalæsingar“ tákninu.



Þegar kveikt er á barnalæsingunni eru allir hnappar óvirkir nema **STOP (STÖÐVA)** hnappurinn.

5. AÐGERÐ

5.1 Matreiðsla í örbylgjuofni

Dæmi: Til að hita súpu í 2 mínútur og 30 sekúndur í 560 W örbylgjuofni.

1. Ýttu á **AFLSTIG** hnappinn hægra megin við þríhyrninginn þar til „560 W“ birtist.
2. Ýttu á **HÆKKA/LÆKKA** hnappana og settu inn tímann.
3. Ýttu á **START(BYRJA)** hnappinn.



Í örbylgjueldunarham, getur þú stillt aflstig ofnsins með því að ýta á hnappana beint fyrir neðan nauðsynlega stillingu.

Þú getur breytt aflstigi þegar ofninn er í gangi með því að ýta á og halda inni viðeigandi **AFLSTIG** takkanum þar til nýja aflstillingin er auðkennd á skjánum. Aflstig sem er of hátt eða of langur eldunartími getur ofhitað matvæli og valdið eldi.

Ef 800 W er valið þá er hámarks örbylgjutími sem hægt er að stilla 15 mínútur.

Ef ofninn gengur í hvaða stillingu sem er í 3 mínútur eða lengur mun víftan vera á í 2 mínútur eftir að eldun lýkur. Opnaðu hurðina og hún mun stoppa, lokaðu hurðinni og hún byrjar aftur þar til 2 mínútur eru liðnar (þar með talið opnunartími hurðar). Ef ofninn gengur í minna en 3 mínútur kviknar ekki á víftunni.

Eftir matreiðslu mun snúningsdiskurinn halda áfram að snúast þar til eldunarílatið fer aftur í upphafsstöðu. Ljósíð í hólfinu verður áfram kveikt þar til snúningnum er lokið, eða í 5 sekúndur (hvort sem er hærra). Ofninn gefur frá sér hljóð þegar hann er búinn. Ef hurðin er opnuð meðan á þessu ferli stendur stöðvast snúningurinn.

5.2 Aflstig

Afl stilling	Ráðlögð notkun
800 W/HÁTT	Notað til að elda hratt eða hita upp (t.d. súpu, pottrétti, niðursoðinn mat, heitan mat drykki, grænmeti, fisk).
560 W	Notað til lengri eldunar á þéttum matvælum eins og steiktu kjöti, kjöthleif og tilbúnum máltíðum, einnig fyrir viðkvæma rétti eins og ostasósu og svampkökur. Við þessa rýrðu stillingu mun sósan ekki sjóða upp úr og maturinn mun eldast jafnt án þess að ofeldast á hliðunum.
400 W	Fyrir þéttan mat sem þarf langan eldunartíma þegar hann er eldaður á hefðbundinn hátt (t.d. nautakjötsrétti) er ráðlegt að nota þessa aflstillingu til að tryggja að kjötið verði meyr.
240 W/ AÐÞÍÐING	Til að afþiða skaltu velja þessa aflstillingu til að tryggja að rétturinn afþiðist jafnt. Þessi stilling er einnig tilvalin til að malla hrísgrjón, pasta, hveitibollur og elda eggjabúðing.
80 W	Fyrir hæga affrystingu, t.d. rjómatertur og sætabrauð.
0 W	Biðstaða/eldunartími.

W = WÖTT

5.3 Minnkað aflstig

Eldunarhamur	Venjulegur tími	Minnkað aflstig
Örbylgjuofn 800 W	15 mínútur	Örbylgjuofn 560 W
Grill	10 mínútur	Grill 500 W
Samsett Örbylgja/Grill	10 mínútur	Grill 500 W

5.4 Stilling á eldunartíma meðan á eldun stendur

Þú getur stillt eldunartímann meðan á eldun stendur.

Dæmi: Til að bæta við 2 mínútum (120 sekúndum) með því að nota **START(BYRJA)** hnappinn.

1. Ýttu á **START(BYRJA)** hnappinn fjórum sinnum. Eldunartíminn eykst um 120 sekúndur.

5.5 Með því að nota stöðvunarhnappinn

Ýttu á **STOP (STÖÐVA)** hnappinn einu sinni til að fara í biðstöðu.

Ýttu á **STOP (STÖÐVA)** hnappinn aftur til að hætta við eldunartímann.

5.6 Eldunartími

Til að stilla eldunartímann.

1. Ýttu á **ELDUNARTÍMI** hnappinn.
2. Ýttu á **HÆKKA/LÆKKA** hnappana til þess að stilla tímann.
3. Ýttu á **START(BYRJA)** hnappinn
Tímamælirinn fer sjálfkrafa í gang.

i Hægt er að lengja tímann þegar tímamælirinn er í gangi með því að ýta á **START(BYRJA)** hnappinn. Aðeins er hægt að nota tímamælisaðgerðina þegar ofninn er ekki í gangi.

5.7 Fýtiræsing

Þú getur strax byrjað að elda á 800 W/ HÁTT í 30 sekúndur með því að ýta á **START(BYRJA)** hnappinn.

i Til að bæta við meiri tíma ýttu á **START(BYRJA)** hnappinn.

5.8 Hljóðlaust

Til að slökkva á hljóðinu.

1. Ýttu á **ELDUNARTÍMI** hnappinn 3 sinnum þar til „hljóð“ birtist.
2. Ýttu á **HÆKKA/LÆKKA** hnappana þar til „OFF“ („Slökkva á“) birtist.
3. Ýttu á **START(BYRJA)** hnappinn.

Til þess að kveikja á hljóði.

1. Ýttu á **ELDUNARTÍMI** hnappinn 3 sinnum þar til „hljóð“ birtist.

2. Ýttu á **HÆKKA/LÆKKA** hnappana þar til 'on' ('kveikt á') birtist.
3. Ýttu á **START(BYRJA)** hnappinn.

5.9 Hlé

Til að gera hlé á meðan örbylgjuofninn er í gangi.

1. Ýttu á **STOP (STÖÐVA)** hnappinn til þess að opna hurðina.
2. Ofninn mun gera hlé í allt að 5 mínútur.
3. Ýttu á **START(BYRJA)** til þess að halda áfram að elda.

5.10 Grill og samsett örbylgja/grill

Þessi örbylgjuofn hefur tvær grillstillingar:

Aðeins grill.

Samsett Örbylgja/Grill



MIKILVÆGT! Mælt er með að nota grindina til að grilla.

Þú gætir orðið var við reyk eða brunalykt þegar þú notar grillið í fyrsta skipti, þetta er eðlilegt og gefur ekki til kynna bilun í ofninum. Til að koma í veg fyrir þetta vandamál, þegar grillið er notað í fyrsta skipti, skaltu nota grillið án matar í 20 mínútur.

1. Ýttu á **HÆKKA/LÆKKA** hnappana til að slá inn tímann.
2. Ýttu á **GRILL** hnappinn einu sinni fyrir samsett örbylgja/grill ham og ýta á **START(BYRJA)** hnappinn.
Ýttu á **GRILL** hnappinn aftur til að velja aðeins grillstillingu.
3. Ýttu á **START(BYRJA)** hnappinn.



Samsett örbylgju/grill stilling sameinar örbylgjuofn og grillaðgerðir á mismunandi tímabilum meðan á eldun sten dur. Í samsettu örbylgja/grill stillingu eru 80 W, 560 W og 800 W örbylgjuafsstig ekki tiltæk. Til að hætta í samsettri örbylgja/grill stillingu ýttu á **GRILL** hnappinn þar til táknid fyrir örbylgjuofn kviknar eingöngu á skjánum.

5.11 Uppáhalds

Ofninn er með 3 uppáhalds uppskriftir.



1. Mýkja smjör



2. Bræðið súkkulaði



3. Bollakaka

Dæmi: Til að mýkja smjör.

1. Ýttu á **UPPÁHALD 1** hnappinn einu sinni.
2. Ýttu á **HÆKKA/LÆKKA** hnappana til að velja þyngd.
3. Ýttu á **START(BYRJA)** hnappinn.



Ef skjámerki sýna snúningsmynstur gefur það til kynna að hræra þurfi í matnum eða snúa honum við. Til að halda áfram að elda, ýttu á **START(BYRJA)** hnappinn. Við lok sjálfvirs afþiðingartíma stöðvast kerfið sjálfkrafa. Ekki er hægt að stilla afstig fyrir forstilltar uppáhaldsuppskriftir. Hægt er að elda 1-4 bollakökur.



VIÐVÖRUN! Súkkulaði getur orðið mjög heitt! Ef súkkulaðið þarf lengri eldunartíma skaltu bæta við 10 sekúndum.

Farðu varlega með súkkulaði þar sem það getur ofhitnað og brunnið.

Til að skipta út uppáhalds uppskriftum fyrir þínar eigin uppskriftir.

1. Ýttu á **AFL** stighnappinn til að velja aflið.
2. Ýttu á **HÆKKA/LÆKKA** hnappana til að stilla tímann.
3. Haltu inni **UPPÁHALDS** hnappnum sem þú vilt stilla þar til þú heyrir eitt píp og uppáhaldsstjaman birtist.

Til að endurstilla uppáhalds í verksmiðjustillingar.

1. Ýttu á **STOP (STÖÐVA)** hnappinn.
2. Ýttu á og haltu inni **AFLSTIG 400 W** í 3 sekúndur.
Ofninn mun endurstilla uppáhalds í verksmiðjustillingar.

5.12 Sjálfvirk afþiðing

Sjálfvirk afþiðing reiknar sjálfkrafa út réttan eldunarham og eldunartíma miðað við þyngd matarins.

Þú getur valið úr 2 valmyndum fyrir sjálfvirka afþiðingu.

1. Sjálfvirk afþiðing: Kjöt/fiskur/alifuglakjöt
2. Sjálfvirk afþiðing: Brauð

Dæmi: Til að afþiða 0,2 kg steik.

1. Veldu sjálfvirka afþiðingarvalmyndina með því að ýta einu sinni á **SJÁLFVIRK AÞÞIÐING** hnappinn.
2. Ýttu á **HÆKKA/LÆKKA** hnappana til að velja þyngd.
3. Ýttu á **START(BYRJA)** hnappinn.



Ef skjámerki sýna snúningsmynstur gefur það til kynna að hræra þurfi í matnum eða snúa honum við. Til að halda áfram að elda, ýttu á **START(BYRJA)** hnappinn. Við lok sjálfvirs afþiðingartíma stöðvast kerfið sjálfkrafa. Tíma-/afstilling er ekki í boði í sjálfvirkri afþiðingu.

6. ELDUNAR TÖFLUR

6.1 Uppáhalds

Uppáhalds	Þyngd	Hnappur	Verklag
Mýkja smjör	0.05-0.25 kg	☆ ₁	Setjið smjörið í pyrex fat (eldfast glerílát). Hrærið vel eftir matreiðslu.
Bræðið súkkulaði	0.1-0.2 kg	☆ ₂	Brjótið súkkulaðið í litla bita. Setjið súkkulaðið í pyrex fat (eldfast glerílát). Hrærið þegar heyrist í bjöllu. Hrærið vel eftir matreiðslu. VIÐVÖRUN: Súkkulaði getur orðið mjög heitt! Ef súkkulaðið þarf lengri tíma skaltu bæta við 10 sekúndum við eldunartíma. Farðu varlega með súkkulaði þar sem það gæti ofhitnað og brunnið.
Bollakaka	1-4 bollar	☆ ₃	Gerðu kökuna eftir uppskrift. Settu bollann við brún snúningsdiskins. Látið standa í 30 sekúndur eftir eldun.

6.2 Bollakökuuppskriftir

Ljúffeng súkkulaði bollakaka	
Hráefni fyrir 1 bolla:	
2½ msk (25 g)	Venjulegt hveiti
2 msk (12 g)	Kakóduft
2½ msk (30 g)	Sykur
¼ tsk	Lyftiduft
1½ msk (15 g)	Jurtaolía
¼ tsk	Vanilludropar
1	Miðlungs egg

Aðferð:

- Setjið öll þurrefnin í bolla, blandið vel saman með gaffli.
- Bætið jurtaolíu, vanilludropum og eggj saman við, blandið vel saman.
- Setjið bollar á miðjan snúningsdiskinn.
- Eldið með því að nota ☆₃. Kakan lyftist upp úr bollarum meðan á eldun stendur.

Eftir eldun, látið standa í 30 sekúndur.

Skreytið með súkkulaðismjörkreml. Ábending: Til að búa til appelsínusúkkulaði bollaköku skaltu skipta vanilludropum út fyrir ½ tsk af appelsínudropum.

Bollakaka með hindberjasultu	
Hráefni fyrir 1 bolla:	
2½ msk (25 g)	Venjulegt hveiti
2½ msk (30 g)	Sykur
¼ tsk	Lyftiduft
1½ msk (15 g)	Jurtaolía
½ tsk	Vanilludropar
1	Miðlungs egg
1½ tsk	Frælaus hindberjasulta

Aðferð:

1. Setjið öll þurrefnin í bolla, blandið vel saman með gaffli.
2. Bætið jurtaolíu, vanilludropum og eggj saman við, blandið vel saman.
3. Hellið sultunni út í með skeið þannig að hún geri rendur í blönduna.
4. Settu bollann utan við miðju snúningsdísksins.
5. Eldið með því að nota ☆₃. Kakan lyftist upp úr bollanum meðan á eldun stendur.

Eftir eldun, skal láta standa í 30 sekúndur.

Skreytið með vanillusmjörkreml.

Eplabollakaka	
Hráefni fyrir 1 bolla:	
2½ msk (25 g)	Venjulegt hveiti
2 msk (30 g)	Mjúkur púðursykur
¼ tsk	Lyftiduft
¼ tsk	Malaður kanill
1½ msk (15 g)	Jurtaolía
1	Miðlungs egg
1½ msk (30 g)	Eplasósa
hálf (7 g)	Mulið Digestive kex

Aðferð:

1. Setjið öll þurrefnin (nema kexið) í bolla, blandið vel saman með gaffli.
2. Bætið við jurtaolíu og eggj, blandið vel saman.
3. Blandið eplasósunni varlega saman við með skeið þannig að hún geri rendur í blönduna.
4. Toppið með muldu digestive kexinu.
5. Settu bollann utan við miðju snúningsdísksins.
6. Eldið með því að nota ☆₃. Kakan lyftist upp úr bollanum meðan á eldun stendur.

Eftir eldun, skal láta standa í 30 sekúndur.

Toppið með skeið af vanilluís.



VIÐVÖRUN! Eplasósan verður heit.

Hnetusmjörsbollakaka	
Hráefni fyrir 1 bolla:	
2½ msk (25 g)	Venjulegt hveiti
2 msk (30 g)	Mjúkur púðursykur
¼ tsk	Lyftiduft
1½ msk (15 g)	Jurtaolía
¼ tsk	Vanilludropar
2 msk (30 g)	Slétt hnetusmjör
1	Miðlungs egg

Sítrónubollakaka	
Hráefni fyrir 1 bolla:	
2½ msk (25 g)	Venjulegt hveiti
2½ msk (30 g)	Sykur
¼ tsk	Lyftiduft
1½ msk (15 g)	Jurtaolía
1 tsk	Sítrónubörkur
1	Miðlungs egg
Glassúr:	1 msk sítrónusafi blandaður með 2 msk sykur

Aðferð:

1. Setjið öll þurrefnin í bolla, blandið vel saman með gaffli.
2. Bætið jurtaolíu, vanilludropum, hnetusmjöri og eggi, blandað vel saman.
3. Settu bollann utan við miðju snúningsdisksins.
4. Eldið með því að nota ☆₃. Kakan lyftist upp úr bollanum meðan á eldun stendur.

Eftir eldun, skal láta standa í 30 sekúndur.

Toppið með súkkulaðispænum.

Ábending: Notið gróft hnetusmjör ef þið viljið.

Aðferð:

1. Setjið öll þurrefnin í bolla, blandið vel saman með gaffli.
2. Bætið jurtaolíu, sítrónuberki og eggi saman við, blandið vel saman.
3. Settu bollann utan við miðju snúningsdisksins.
4. Eldið með því að nota ☆₃. Kakan lyftist upp úr bollanum meðan á eldun stendur.
5. Búið til glassúr með því að blanda sítrónusafanum saman við sykurinn.
6. Eftir eldun, losaðu kökuna, gerðu göt í hana alla með teini, dreifðu svo glassúrinu yfir kökuna, láttu standa í 30 sekúndur.

Gulrótarbollakaka	
Hráefni fyrir 1 bolla:	
2 msk (20 g)	Venjulegt hveiti
2½ msk (30 g)	Púðursykur
¼ tsk	Lyftiduft
¼ tsk	Malaður kanill
¼ tsk	Malaður múskaþ
1 msk	Malaðar möndlur
1½ msk (15 g)	Sólblómaolía
	börkur úr ½ appelsínu
30 g	Rifin gulrót
1	Miðlungs egg
Rjómi Krem:	15 g smjör, mjúkt
	40 g flórsykur
	40 g ófitusprengrdur rjómi
	Ostur
	½ tsk Appelsína Safi

Aðferð:

1. Setjið öll þurrefnin í bolla, blandið vel saman með gaffli.
2. Bætið við sólblómaolíu, appelsínuberki, rifnum gulrótum og egg, blandið vel saman.
3. Settu bollann utan við miðju snúningsdiskisins.
4. Eldið með því að nota ☆₃. Kakan lyftist upp úr bollanum meðan á eldun stendur.
5. Gerðu kremið með því að blanda saman smjöri, flórsykri, rjómaosti og appelsínusafa.

Eftir eldun, skal láta standa í 30 sekúndur.

Leyfið kökunni að kólna og setjið svo kremið á.

6.3 Sjálfvirk afþiðing

Sjálfvirk afþiðing	Þyngd	Hnappur	Aðferð
Kjöt/fiskur/ alifuglakjöt (Heill fiskur, fisksteikur, fiskflök, kjúkingaleggir, kjúkingabringur, hakk, steik, kótelettur, hamborgarar, pýlsur)	0.2-0.8 kg	 x1	• Setjið matinn í eldfast mót á miðju snúningsdiskisins. • Þegar heyrst í bjöllumni skaltu snúa matnum við, endurraða og aðskilja. Verjið þunna hluti og hlýja bletti með álpappír. • Eftir afþiðingu skaltu pakka inn í álpappír í 15-45 mín, þar til það er vandlega afþitt. • Kjóthakk: Þegar heyrst í bjöllumni skaltu snúa matnum við. Fjarlægðu afþiðdu hlutina ef hægt er.  Hentar ekki með heila alifugla.
Brauð	0.1-1.0 kg	 x2	• Dreifið í eldfast mót og setjið á miðjan snúningsdiskinn. Fyrir 1,0 kg, dreifðu úr beint á snúningsdiskinn. • Þegar heyrst í bjöllumni skaltu snúa við, endurraða og fjarlægja afþiðdar sneiðar. • Eftir að afþiðingu er lokið skal hylja með álpappír og láta standa í 5-15 mín þar til það er vel afþytt.

-  Sláðu aðeins inn þyngd matarins. Ekki taka með þyngd ílátsins. Notaðu handvirka notkun fyrir matvæli sem vega meira eða minna en þyngd/magn sem gefið er upp á töflunni. Lokahitastigið er breytilegt eftir upphafshitastiginu. Steikur og kótelettur á að frysta í einu lagi. Hakk skal frysta í þunna formi.

6.4 Upphitun á mat og drykk

Matur/drykkur	Magn -g/ml-	Stilling	Afl Stig	Tími -Min-	Aðferð
Mjólk, 1 bolli	150	Örbylgja	800 W	1	ekki hylja
Vatn, 1 bolli 6 bollar 1 skál	150	Örbylgja	800 W	1-2	ekki hylja
	900	Örbylgja	800 W	10-12	ekki hylja
	1000	Örbylgja	800 W	11-13	ekki hylja
Ein máltíð	400	Örbylgja	800 W	3-6	hyljið, hrærið í þegar eldun er hálfnuð
Súpa/kássa	200	Örbylgja	800 W	1-2	hyljið, hrærið í eftir hitun
Grænmeti	500	Örbylgja	800 W	4-5	hyljið, hrærið í þegar eldun er hálfnuð
Kjöt, 1 sneið ¹⁾	200	Örbylgja	800 W	3-4	dreifið sósu þunnt yfir ofan á, hyljið
Fiskflak ¹⁾	200	Örbylgja	800 W	2-3	hylja
Kaka, 1 sneið	150	Örbylgja	400 W	½	setjið í bökuform
Barnamatur, 1 krukka	190	Örbylgja	400 W	1	flytja í viðeigandi íláti fyrir örbylgjuofn, eftir hitun hrærið vel og prófið hitastig
Bræða smjörlíki eða smjör ¹⁾	50	Örbylgja	800 W	½	hyljið
Bræða súkkulaði	100	Örbylgja	400 W	2-3	hrærið í af og til

¹⁾frá köldum

6.5 Afþýðing

Matur	Magn -g-	Stilling	Afl Stig	Tími -Min-	Aðferð	Biðtími -Min-
Gúllas	500	Örbylgja	240 W	8-12	hrærið í þegar afþýðing er hálfnuð	10-30
Kaka, 1 sneið	150	Örbylgja	80 W	2-5	setjið í bökuform	5
Ávextir	250	Örbylgja	240 W	4-5	dreifið jafnt yfir, snúið við þegar afþýðing er hálfnuð	5

6.6 Matreiðsla úr frosnum

Matur	Magn -g-	Stilling	Afl Stig	Tími -Min-	Aðferð	Biðtími -Min-
Fiskflak	300	Örbylgja	800 W	10-12	hyljið	2
Einn diskur máltíð	400	Örbylgja	800 W	9-11	hyljið, hrærið í eftir 6 mínútur	2

6.7 Elda og grilla

Matur	Magn -g-	Stilling	Afl Stig	Tími -Min-	Aðferð	Biðtími -Min-
Brokkólí/ Baunir	500	Örbylgja	800 W	9-11	bætið við 4-5 msk af vatni, hyljið, hrærið í þegar eldun er hálfnuð	-
Gulrætur	500	Örbylgja	800 W	10-12	skera í hringi, bæta við 4-5 msk af vatni, hylja, hrærið í þegar eldun er hálfnuð	-
Steikur	1000	Örbylgja Samsett Örbylgja/ Grill Örbylgja Samsett Örbylgja/ Grill	400 W 400 W 400 W 240 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	kryddið eftir smekk, setjið á lægri grindin, snúið við eftir ¹⁾	10
Steikur úr lendarstykki 2 stykki	400	Grill Grill		9-10 ¹⁾ 9-10	setjið á hærri grind, snúið við á eftir ¹⁾ , kryddið eftir grillun	
Brúning á gratín réttum		Grill		10-14	setjið disk á lægri grind	
Ostur samloku	1 stykki	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	leggið 2 brauðsneiðar á á hærri grind, hyljið eina sneið með osti, eldið ¹⁾ , Setjið grillaða brauðsneið ofan á ostinn á ristaða brauðinu, snúið við og eldið ²⁾	
Frosin pizza	400	Samsett Örbylgja/ Grill Grill	400 W	10-12 2-3	setjið á lægri grind	



Ef ofninn gengur í hvaða stillingu sem er í 3 mínútur eða lengur mun viftan vera á í 2 mínútur eftir að eldun lýkur. Opnaðu hurðina og hún mun stoppa, lokaðu hurðinni og hún byrjar aftur þar til 2 mínútur eru liðnar (þar með talið opnunartími hurðar). Ef ofninn er í gangi í styttri tíma en 3 mínútur kviknar ekki á viftunni.

7. ÁBENDINGAR OG RÁÐ

7.1 Örugg eldunarílát fyrir örbylgjuofn

Eldunarílát	Örbylgjuofn öruggt	Athugasemdir
Álpappír/ílát	✓ / ✗	Hægt er að nota smá álpappír til að verja matinn gegn ofhitnun. Hafðu álpappír í að minnsta kosti 2 cm fjarlægð frá ofnveggjum, þar sem neistaflug getur myndast. Ekki er mælt með álpappírslátum nema framleiðandi tilgreini það. Fylgdu leiðbeiningunum vandlega.
Postulín og keramik	✓ / ✗	Postulín, leirmunir, gljábrenndir leirmunir og kínverskt postulín henta yfirleitt, nema þau séu með málmskreytingu.
Glervörur t.d. Pyrex®	✓	Gæta skal varúðar ef notaðar eru finar glervörur þar sem þær geta brotnað eða sprungið ef þær hitna skyndilega.
Málmur	✗	Ekki er mælt með því að nota eldhúsáhöld úr málmvið notkun örbylgjuafis þar sem þau munu bogna, sem getur leitt til elds.
Plast/pólýstýren t.d. skyndibiti ílát	✓	Gæta þarf varúðar þar sem sum ílát aflagast, bráðna eða mislitast við háan hita.
Frysti-/steikarpokar	✓	Þurfa að vera gataðir til að gufa komist út. Gakktu úr skugga um að pokarnir henti til notkunar fyrir örbylgjuofn. Ekki nota plast eða málm bönd, þar sem þau geta bráðnað eða kviknað í vegna neistaflugs.
Pappadiskar, bollar og eldhúspappír	✓	Notið aðeins til að hita upp eða til að drekka í sig raka. Gæta þarf varúðar þar sem ofhitnun getur valdið eldi.
Hálmur og tré ílát	✓	Fylgstu alltaf með ofninum þegar þú notar þessi efni þar sem þau geta ofhitnað og kviknað í.
Endurunnin pappír og dagblöð	✗	Getur innihaldið málmagnir sem geta valdið neistaflugi og getur valdið eldi.

7.2 Ráð til að elda í örbylgjuofni

Ráð til að elda í örbylgjuofni	
Samsetning	Matur sem inniheldur mikið af fitu eða sykri (t.d. jólabúðingur, hakkbökur) þarf styttri upphitunartíma. Gæta skal varúðar þar sem ofhitnun getur leitt til elds.
Stærð	Fyrir jafna eldun, hafðu alla bitana í sömu stærð.
Hitastig matar	Upphafshitastig matvæla hefur áhrif á lengd eldunartíma sem þarf. Skerið í mat með fyllingu (t.d. sultu kleinuhringir) til að losa um hita eða gufu.
Raða	Setjið þykkustu hluta matarins í átt að útbrún snúningsdiskisins (t.d. kjúklinga leggir).
Hyljið	Notaðu loftræsta örbylgjufilmu eða viðeigandi lok.
Rjúfa	Matur með skel, skinni eða himnu verður að stinga göt í á nokkrum stöðum áður en eldað er eða hitað upp þar sem gufa safnast upp og getur valdið því að matvæli springi (t.d. kartöflur, fiskur, kjúklingur, pylsur).  MIKILVÆGT! Ekki ætti að hita upp egg í örbylgjuofni þar sem þau geta sprungið, jafnvel eftir að eldun er lokið (t.d. soðin, harð soðin).
Hrærið, snúið og raðið aftur	Fyrir jafna eldun er nauðsynlegt að hræra, snúa og endurraða matnum meðan á eldun stendur. Hrærið alltaf og endurraðið frá útbrún í átt að miðju.
Bið	Biðtími er nauðsynlegur eftir eldun til að hitinn dreifist jafnt í gegnum matinn.
Verja	Hægt er að verja heit svæði með smá álpappír sem endurkastar örbylgjum (t.d. kjúklingaleggir og vængir).



Notaðu pottaleppa eða ofnhanska þegar þú tekur mat úr ofninum til að koma í veg fyrir brunasár. Opnaðu alltaf ílát, popppoka, ofnpoka osfrv., fjarri andliti og höndum til að forðast gufubruna.

Standið alltaf frá ofnhurðinni þegar opnað er til að forðast bruna vegna gufu og hita.

Skerið fylltan bakaðan mat í sneiðar eftir upphitun til að losa um gufu og forðast brunasár.

8. ÚRRÆÐALEIT

Vandamál	Athugaðu hvort . . .
Örbylgjuofninn virkar ekki almennilega?	- Örygginn í rafmagnstöflu virki. - Ekki hefur orðið straumrof. - Ef örygginn halda áfram að fara, vinsamlegast hafið samband við viðurkenndan rafvirkja.
Örbylgjuofninn virkar ekki?	- Hurðin sé rétt lokuð. - Hurðarþéttingar og yfirborð séu hrein. - Ýtt hefur verið á START(BYRJA) hnappinn.
Snúningsdiskurinn snýst ekki?	- Grindin fyrir snúningsdiskinn sé rétt staðsett á öxlinum. - Ílát í ofninum standi ekki út fyrir snúningsdiskinn. - Matur standi ekki út fyrir brún á snúningsdisknum og hindri að hann snúist, - Það sé ekkert undir snúningsdisknum.
Það slökknar ekki á örbylgjuofninum?	- Rjúfið straum í rafmagnstöflu. - Hringið í viðurkenndan ELECTROLUX þjónustuaðila.
Ljosið að innan virkar ekki?	Hringið í viðurkenndan ELECTROLUX þjónustuaðila. Aðeins er hægt að skipta um innra ljós af þjálfuðum viðurkenndum ELECTROLUX þjónustuaðila.
Maturinn tekur lengri tíma en áður?	- Stílltu lengri eldunartíma (tvöfalt magn = næstum tvöfaldur tími) eða til að hita í gegn og elda. - Ef maturinn er kaldari en venjulega skaltu snúa við af og til. - Stíllið á hærra aflstig.
Hurðin opnast ekki vegna rafmagnsleysis?	Opnaðu hurðina varlega með því að toga út neðst í hægri horninu á hurðarglerinu.

9. TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

Línuspenna raðstraums	220-240 V, 50 Hz, einfasa
Dreifilínuöryggi/rafrásarrofi	Lágmark 10 A
Raðstraumsafis krafist:	Örbylgjuofn 1.25 kW Grill 0.85 kW
Útafi:	Örbylgjuofn 800 W (IEC 60705) Grill 800 W
Tíðni örbylgju	2450 MHz ¹⁾ (Hópur 2/flokkur B)
Ytri mál:	KMFD172TE 595 mm (W) x 371 mm (H) x 312 mm (D)
Stærð á ofnhólfi	285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) ²⁾
Rúmtak ofns	17 lítrar ²⁾
Snúningsdiskur	ø 272 mm, gler
Þyngd	Um það bil 16.2 kg

- 1) Þessi vara uppfyllir kröfur Evrópustaðals EN55011.
Í samræmi við þennan staðal þá er þessi vara flokkuð í búnaðarhópi 2 flokkun B. Hópur 2 þýðir að búnaðurinn framleiðir viljandi útvarpsbylgjur í formi rafsegulgeislunar til hitameðhöndlunar matvæla.
Flokkun B þýðir að búnaðurinn sé heppilegur til notkunar á heimilum.
- 2) Innri geta er útreiknuð með því að mæla hámarksbreidd, dýpt og hæð. Raunveruleg geta fyrir matvæli er minni.

10. UMHVERFISÁHÆTTA

Þessi vara inniheldur ljósgjafa í orkunýtniflokki E.

Endurvinnna efni með tákninu.  Settu umbúðirnar í viðeigandi gáma til að endurvinnna þær.

Hjálpaðu til við að vernda umhverfið og heilsu manna og endurvinnna úrgang raf- og rafeindatækja.

Ekki farga tækjum sem merkt eru með tákninu með  heimilissorpi. Skilaðu vörunni á staðbundna endurvinnslustöð eða hafðu samband við bæjarskrifstofuna.

INNHOOLD

1. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER.....	101
2. INSTALLERING.....	105
3. APPARATOVERSIKT.....	109
4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG.....	110
5. BRUK.....	111
6. STEKETABELLER.....	115
7. TIPS OG IDEER.....	121
8. HVA DU GJØR HVIS.....	123
9. SPESIFIKASJONER.....	124
10. MILJØINFORMASJON.....	124

VI TENKER PÅ DEG

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

Gå inn på nettstedet vårt for å:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.electrolux.com



Registrere produktet ditt for å få bedre service:
www.electrolux.com/productregistration



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

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Vi anbefaler at du bruker originale reservedeler.

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



Advarsel/Forsiktig - Sikkerhetsinformasjon



Generell informasjon og tips



Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

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

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



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



ADVARSEL!

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

Innsiden av ovnen:

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

Utsiden:

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

Ovnens kontrollpanel:

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

Dreieplate og dreieplatestøtte:

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

Stativ:

Stativet bør vaskes med milde rengjøringsprodukter og tørkes. Stativet tåler vask i oppvaskmaskin.

**VIKTIG!**

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

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

**VIKTIG!**

Man bør ikke bruke damprengjørere.

Mikrobølgeovnen er utformet for innebygget bruk.

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

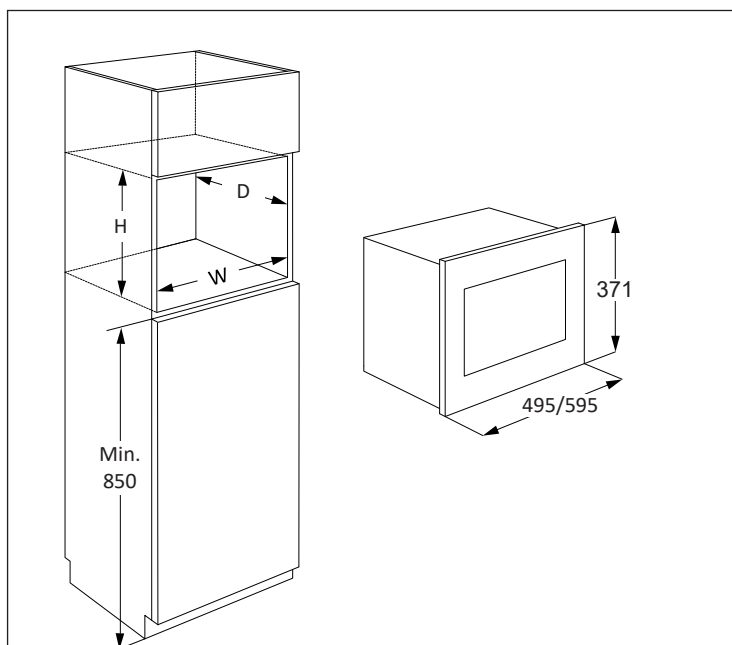
**ADVARSEL!**

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

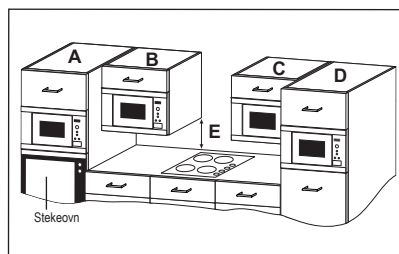
**VIKTIG!**

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

2. INSTALLERING



Eksempler på tillatt installasjon A, B, C eller D:



Stilling	Størrelse på åpningen		
	B	D	H
A	562	550	360
B+C	562	300	350
	562	300	360
D	562	500	350
	562	500	360

Mål i (mm)

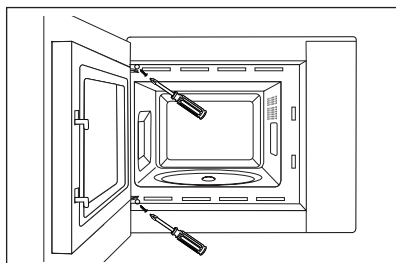
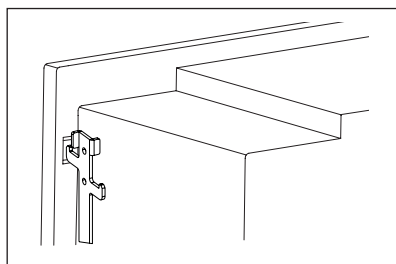
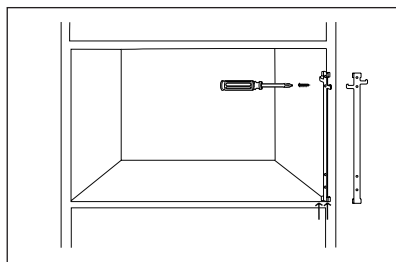
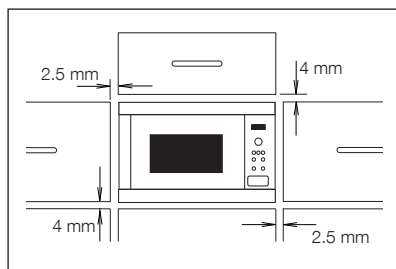
2.1 Sikker bruk av ovnen

Hvis mikrobølge ovnen er tilpasset i stilling B eller C:

- Skapet må være minst 500 mm (E) over benkeflaten og må ikke installeres direkte over komfyrplater.
- Denne ovnen er kun testet og godkjent for bruk i nærheten av gass-, elektriske og induksjonskomfyrplater for privathusholdninger.

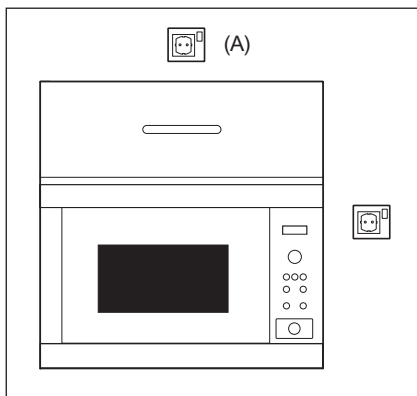
- Man må sørge for nok rom mellom komfyrplater og mikrobølgeovn til å forhindre overoppheting av mikrobølgeovnen, skap og tilbehør.
- Ikke bruk komfyrplatene uten gryter på når mikrobølgeovnen er i bruk.
- Utvis forsiktighet ved bruk av mikrobølgeovnen mens komfyrplatene er på.

2.2 Installere ovnen



1. Fjern all emballasje og kontroller om det er tegn på skade.
2. Denne ovnen er utformet for å passe inn i et 350 mm høyt skap som standard. Ved tilpasning i et 360 mm høyt skap:- Skru løs og fjern de fire føttene fra undersiden av ovnen. Roter bena 90 grader og sett dem på igjen med den lange siden på fremsiden av ovnen.
3. Fest fikseringskroken til høyre for kjøkkenskapet ved hjelp av det medfølgende instruksjonsarket.
4. Fest apparatet sakte inn i kjøkkenskapet, uten å bruke kraft. Apparatet må løftes opp på festekroene og deretter senkes på plass. Fest ovnen til venstre ved hjelp av de medfølgende skruene.
5. Sikre at enheten er stabil og ikke sitter skrått. Pass på at det er en åpning på 2.5 mm mellom skapdøren og toppen av rammen (se diagram).

2.3 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.

2.4 Flere råd

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

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

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

Ovnen må ikke modifiseres på noen måte.

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

For å unngå at dreieplaten knuses:

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

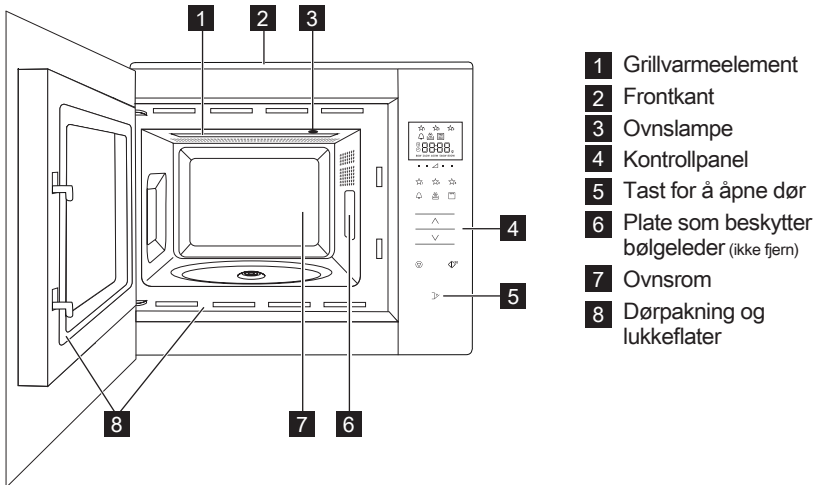
Ikke bruk plastbeholdere dersom ovnen fremdeles er varm etter å ha brukt GRILL- eller KOMBINASJON MIKRO/GRILL-modus, da disse kan smelte. Plastbeholdere må ikke benyttes i bruk av ovennevnte moduser, med mindre produsenten av beholderen sier den er egnet for dette.

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

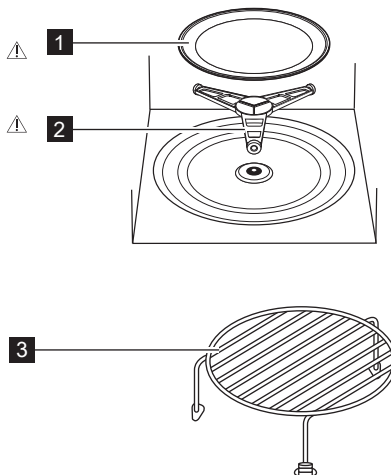
Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre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

3. APPARATOVERSIKT

3.1 Mikrobølgeovn



3.2 Tilbehør



Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

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

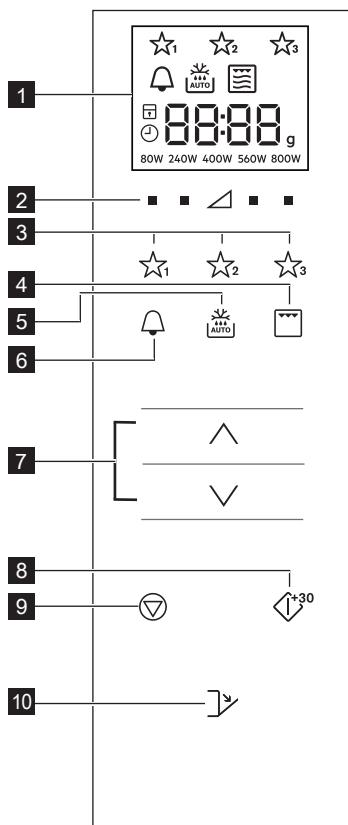
i Ved bestilling av ekstrautstyr, oppgi navn på delen og modellnavn til forhandler eller kontakt en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.



ADVARSEL!

Ikke bruk mikrobølgeovnen uten å ha montert disse delene.

3.3 Kontrollpanel



1 Digitalt display indikatorer:



Favoritter



Tidsur



Autotuning



Grill



Kombinasjon mikro/grill



Mikrobølger



Stopp/avbryt



Barnesikring



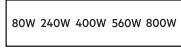
Still klokken



Skjermens deler



Vekt



Effektnivåinnstilling

2 Effektnivåknapper

3 Favorittknapper

4 Grillknapp

5 Autotuning-knapp

6 Tidsur-knapp

7 Mer/Mindre-knapper

8 Start/bekreft Hurtigstart-knapp

9 Stoppknapp

10 Tast for å åpne dør

4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

4.1 Plugg inn

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

- Ovnen piper og alle ikonene på skjermen blir slått på innen et halvt sekund.
Trykk **MER/MINDRE**-knappen til «on» eller «off» vises.
- a. 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.

- 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.

- Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å justere tidtakeren.
- Trykk på **START** for å bekrefte.
- Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å justere minutter.
- 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 560 W mikrobølgeeffektnivå.

1. Trykk **EFFEKTNIVÅ**-knappen til høyre for trekanten inntil «560 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 800 W, er innstillingen av steketid maksimalt 15 min.

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

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

5.2 Effektnivåinnstilling

Effektnivåinnstilling	Forslag til bruk
800 W/HØY	Brukes til hurtig matlaging eller oppvarming, (f.eks. supper, gryteretter, hermetiske matvarer, varme drikker, grønnsaker, fisk og lignende).
560 W	Brukes til lengre matlaging av tettere matvarer som stek, kjøttpudding, og ferdigmatider, 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.
400 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.
240 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.
80 W	For forsiktig tining, (for eksempel kremkaker eller smørdeig).
0 W	For nedtellingsinnstilling.

W = WATT

5.3 Redusert effektnivå

Tilberedningsmodus	Standardtid	Redusert effektnivå
Mikrobølge 800 W	15 minutter	Mikrobølge 560 W
Grill	10 minutter	Grill 500 W
Kombinasjon mikro/grill	10 minutter	Grill 500 W

5.4 Endre steketiden under bruk

Steketiden kan endres under bruk.

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

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

Tiden kan bare stilles dersom ovnen ikke er i bruk.

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.

5.7 Hurtigstart

Du kan starte steking direkte ved 800 W/HØY i 30 sekunder ved å trykke **START**.

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

5.8 Stillemodus

For å slå av lyden.

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

For å skru på lyden.

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

5.9 Pause

For å trykke pause mens mikroovnen er i gang.

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

5.10 Grill og kombinasjon mikro/grill

Denne mikrobølgeovnen har grill moduser:

Kun grill.

Grill og kombinasjon mikro/grill



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

1. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å angi tid.
2. Trykk på **GRILL**-tasten en gang for kombinasjon mikro/grill og trykk på **START**-tasten.
Trykk **GRILL**-knappen igjen for å velge vanlig Grill-modus.
3. Trykk på **START**.



Moduset med kombinasjon mikro/grill kombinerer mikrobølge- og grillfunksjonene ved ulike tidspunkt under matlaging. I moduset med kombinasjon mikro/grill er ikke nivåene for mikrobølgeeffekt på 80 W, 560 W og 800 W tilgjengelige. For å avslutte moduset med kombinasjon mikro/grill, trykk på **GRILL**-tasten inntil symbolet for kun mikrobølger lyser på skjermen.

5.11 Favoritter

Ovnen har tre favorittoppskrifter.

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

Eksempel: For å mykne smør.

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



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



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

For å overskrive Favoritter for egne oppskrifter.

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

For å tilbakestille favoritter til fabrikkinnstillingen.

1. Trykk på **STOPP**.
2. Trykk og hold **EFFEKTNIVÅ**-knappene 400 W i tre sekunder.
Ovnen vil nullstille seg til fabrikkinnstillingen.

5.12 Automatisk tining

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

Velg mellom to autotining-menyer.

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

Eksempel: For å tine 0,2 kg biff.

1. Velg automatisk tining ved å trykke én gang på knappen **AUTOTINING**.

2. Trykk **MER/MINDRE**-knappen for å velge vekten.

3. Trykk på **START**.



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

6. STEKETABELLER

6.1 Favoritter

Favoritter	Vekt	Knapp	Fremgangssåte
Smelte smør	0,05-0,25 kg	☆ ₁	Plasser smøret på en tallerken som tåler varme. Rør godt etter steking.
Smelte sjokolade	0,1-0,2 kg	☆ ₂	Brekk sjokoladen i små biter. Plasser sjokoladen i en varmebestandig tallerken. Rør når klokken ringer. Rør godt etter steking. ADVARSEL! Sjokoladen kan bli veldig varm. Trenger sjokoladen lenger koketid, i egg til 10 sekunder. Vær forsiktig med sjokoladen da den kan bli overopphetet og brenne seg.
Mug Cake (koppkake)	1-4 kopper	☆ ₃	Lag kaken etter oppskriften. Plasser koppen mot kanten av dreieplaten. La stå i 30 sekunder etter ferdig steking.

6.2 Mug cake (koppkake)-oppskrifter

Fyldig sjokolade-mug cake (koppkake)	
Ingredienser	
Til 1 kopp:	
2½ ss (25 g)	hvetemel
2 ss (12 g)	kakao pulver
2½ ss ca (30 g)	sukker
	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 ☆₃. Kaken vil heve ut av formen under steking.
- La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Pynt kaken med sjokoladesmørkrem.

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

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

Metode:

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

La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Pynt med vaniljekrem.

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

Metode:

1. Hell alle de tørre ingrediensene (bortsett fra 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 ☆₃. Kaken vil heve ut av formen under steking.

La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Topp med en skjevanilje is.



ADVARSEL! Eplemosen vil bli varm.

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

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

Metode:

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

Dryss med sjokoladedryss.

Tip: Bruk grovt peanøttsmør om du ønsker.

Metode:

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

La kaken kjøle seg ned før du har på kakedryss.

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

Metode:

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

6.3 Automatisk tining

Automatisk tining	Vekt	Knapp	Fremgangssåte
Kjøtt/fisk/fugl (Hel fisk, fiskekiver, fiskefilet, kyllinglår, kyllingbryst, kjøttdeig, biff, koteletter, burgere, pølser)	0,2-0,8 kg	 x1	• Legg maten i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. • Vend maten når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. Beskytt tynnere deler og spesielt varme deler med aluminiumsfolie. • Når tineprogrammet er fullført, pakker du maten inn i aluminiumsfolie i 15-45 minutter til den er ferdigtint. • Kjøttdeig: Vend kjøttdeigen når du hører lydsignalet. Fjern også eventuell ferdigtint kjøttdeig.
Brød	0,1-1,0 kg	 x2	• Legg brødsnivene i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. Hvis det er snakk om mengder på over 1,0 kg, legges brødet direkte på det roterende fatet i ovnen. roterende fatet i ovnen. • Vend brødsnivene når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. • Når tineprogrammet er fullført, pakker du brødet inn i aluminiumsfolie i 5-15 minutter til det er ferdigtint.



Legg kun inn matens vekt. Ikke inkluder beholderens vekt.

For mat som veier mer eller mindre enn vekten som er oppgitt i tabellen, bruk manuell vekt-funksjonen.

Sluttemperaturen varierer avhengig av starttemperaturen.

Biffer og koteletter bør fryses ned flatpakket.

Kjøttdeig bør presses flat før den fryses ned.

6.4 Varme opp mat og drikke

Mat/drikke	Mengde -g/ml-	Instilling	Effektnivå Instlling	Tid -Min-	Metode
Melk, 1 kopp	150	Micro	800 W	1	skal ikke dekkes til
Vann, 1 kopp	150	Micro	800 W	1-2	skal ikke dekkes til
6 kopper	900	Micro	800 W	10-12	skal ikke dekkes til
1 bolle	1000	Micro	800 W	11-13	skal ikke dekkes til
Tallerkenretter	400	Micro	800 W	3-6	skvett litt vann over sausen og dekk til; rør etter halvgått program
Stuing/suppe	200	Micro	800 W	1-2	til, rør etter oppvarming
Grønnsaker	500	Micro	800 W	4-5	ha i litt vann, om nødvendig og dekk til; rør etter halvgått program
Kjøtt, 1 stykke ¹⁾	200	Micro	800 W	3-4	dekk med et tynt lag saus, og dekk til
Fiskefilet ¹⁾	200	Micro	800 W	2-3	dekk til
Kake, 1 stykke	150	Micro	400 W	½	legg i en ildfast form
Babymat, 1 glass	190	Micro	400 W	1	ha i en beholder beregnet på mikrobølgeovner, og rør godt etter oppvarming; sjekk at maten ikke er for varm
Smelte margarin eller smør ¹⁾	50	Micro	800 W	½	dekk til
Smelte sjokolade	100	Micro	400 W	2-3	rør med jevne mellomrom

¹⁾ Kjøleskapstemperatur

6.5 Tining

Mat	Mengde -g-	Instilling	Effektnivå Instlling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Gulasj	500	Micro	240 W	8-12	rør etter halvgått program	10-30
Kaker, pr. stykke	150	Micro	80 W	2-5	legg i en ildfast form	5
Frukt	250	Micro	240 W	4-5	fordel frukten jevnt, og vend den etter halvgått program	5

6.6 Matlaging fra frossen mat

Mat	Mengde -g-	Instilling	Effektivå Instlling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Fiskefilet	300	Micro	800 W	10-12	dekk til	2
Tallerken-retter	400	Micro	800 W	9-11	dekk til, rør etter 6 minutter	2

6.7 Steking og grilling

Mat	Mengde -g-	Instilling	Effektivå Instlling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Brokkoli/ Erter	500	Micro	800 W	9-11	del i små buketter, tilsett 4-5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	-
Gulrøtter	500	Micro	800 W	10-12	skjær i skiver, tilsett 4-5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	-
Ristede skiver	1000	Micro Kombinas- jon mikro/ grill Micro Kombinas- jon mikro/ grill	400 W 400 W 400 W 240 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	smak til med krydder, plasser på den lave risten snu etter ¹⁾	10
Rumpsteak 2 stk.	400	Grill Grill		9-10 ¹⁾ 9-10	plasser på den høye risten, snu etter ¹⁾ , krydre etter grilling	
Bruning av gratengretter		Grill		10-14	sett formen på den lave risten	
Croque Monsieur	1 stk.	Grill Grill		4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	plasser 2 brødsiver på den høye risten, dekk en av brødsivene med ost, stek ¹⁾ , plasser den andre skiven oppå osten, vend og stek ²⁾	
Frossenpizza	400	Kombinas- jon mikro/ grill Grill	400 W	10-12 2-3	plassere på den lave risten	



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

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).  VIKTIG! Egg bør ikke kokes i mikrobølgeovn, siden de kan eksplodere selv etter at oppvarmingen er ferdig, (for eksempel posjerte egg, speilegg eller kokte egg).
Rør, vend og flytt på	For å få jevn oppvarming er det viktig å røre, vende og flytte på maten under oppvarmingen. Røring og flytting skal alltid skje fra kanten mot midten.
Hvile	Hviletid er nødvendig etter oppvarming, slik at varmen fordeles jevnt i maten.
Dekke	Varmerområder (f.eks. på lårstykker og kyllingvinger) kan dekkles med foliebitar som reflekterer mikrobølgene.



Bruk grytelapper eller -hansker når du tar mat ut av ovnen, for å unngå brannskår. Åpne alltid beholdere, popkomposere, 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?	• Sjekk sikringene i sikringsskapet. • Ikke strømmen har gått. • Hvis sikringene fortsetter å gå, kontakt en kvalifisert elektriker.
Mikrobølgemodus ikke virker som den skal?	• Døren er lukket godt igjen. • Dørtetningen og frontrammen er rene. • START-knappen har blitt trykket på.
Dreieplaten ikke dreier?	• Dreieplatestativet er korrekt koblet til drevet. • Formene ikke går utover kanten av dreieplaten. • Maten ikke går utover kanten av dreieplaten slik at den ikke kan rotere. • Det ikke er noe i fordypningen under dreieplaten.
Mikrobølgeovnen ikke kan slås av?	• Koble ovnen fra sikringsboksen. • Ring en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.
Lyset inne i ovnen ikke lyser som det skal?	• Ring din autoriserte ELECTROLUX-servicetekniker. • Det innvendige lyset kan kun skiftes ut av en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker eller serviceverksted.
Det tar lengre tid å varme opp og tilberede mat enn før?	• Still inn en lengre tilberedningstid (dobbel mengde mat = nesten dobbel tilberedningstid) eller, • Hvis maten er kaldere enn normalt, roter eller snu fra tid til annen eller, • Still inn et høyere effektnivå.
Vil ikke døren åpne seg på grunn av strømbrytning?	• Åpne døren forsiktig ved å trekke utover nederst i høyre hjørne på dørglasset.

9. SPESIFIKASJONER

Nettspenning med vekselstrøm		220-240 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/kretsbytter for fordelingsledning		Minimum 10 A
Nødvendig vekselstrømsspenning: Mikrobølge Grill		1.25 kW 0.85 kW
Utgangseffekt:	Mikrobølge	800 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Mikrobølgefrekvens		2450 MHz ¹⁾ (Gruppe 2/Klasse B)
Utvendige dimensjoner:	KMFD172TE	595 mm (B) x 371 mm (H) x 312 mm (D)
Innvendige dimensjoner		285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (D) ²⁾
Ovnskapasitet		17 litres ²⁾
Dreieplate		ø 272 mm, glass
Vekt		ca. 16.2 kg

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

10. MILJØINFORMASJON

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.

electrolux.com/shop



TINS-B474URR0

