

QN4235/QN4236



Brukerhåndbok
Käyttöohje
Användarmanual

Mikrobølgeovn
Mikroaaltouuni
Mikrovågsugn

FOR PERFEKTE RESULTATER

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

TILBEHØR OG FORBRUKSVARER

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

Besøk vår internetbutikk
www.electrolux.com/shop



INNHold

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



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



Dette symbolet viser til videre informasjon vedrørende bruken av ovnen.



Kløveren symboliserer energisparingstips og råd om miljøvennlig bruk av ovnen.

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



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER: LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FREMTIDIG REFERANSE

For å unngå brannfare

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

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

Ovnen må ikke oppbevares eller brukes utendørs.

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

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

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

Ikke plasser antennelige materialer nær ovnen eller ventilasjonsåpninger.

Ikke blokker ventilasjonsåpningene.

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

Gnistoverslag på metalliske overflater kan forårsake brann.

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

Temperaturen kan ikke kontrolleres og oljen kan ta fyr.

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

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

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

Se tipsene og rådene i denne brukerhåndboken og i kokebokdelen.

For å unngå fare for skader



ADVARSEL!

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

- Døren: Pass på at døren lukkes ordentlig og sjekk at den ikke er skjev eller vridd.
- Hengslene og sikkerhetsdørsperrer: Sjekk at de ikke er brukket eller løse.
- Dørtetning og frontramme: Pass på at de ikke er skadet.

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

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

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

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

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

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

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

For å unngå fare for elektrisk støt

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

For å unngå fare for eksplosjon og plutselig koking



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

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

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

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

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

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

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

For å unngå fare for brannskader

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

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

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

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

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

For å unngå at barn bruker mikrobølgeovnen feil



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

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

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

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

Andre advarsler



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

For å fremme problemfri bruk av ovnen og unngå skade

Ikke bruk ovnen når den er tom.

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

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

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

For å unngå at dreieplaten knuses:

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

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

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

Ikke plasser noe på den ytre kassen under bruk.

MERKNAD:

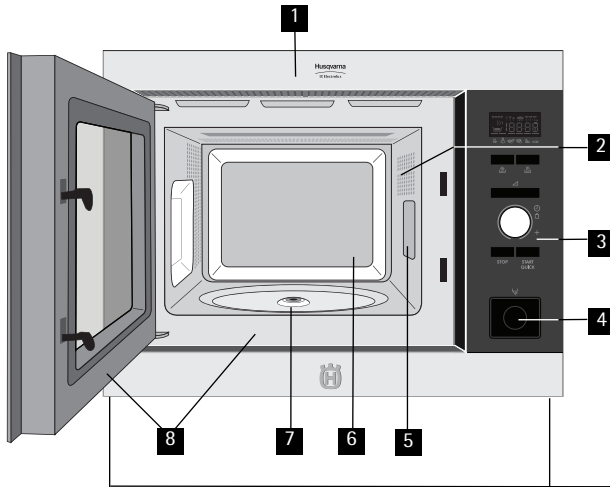
Hvis du ikke er sikker på hvordan du kan koble til ovnen, kontakt en autorisert, kvalifisert elektriker.

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

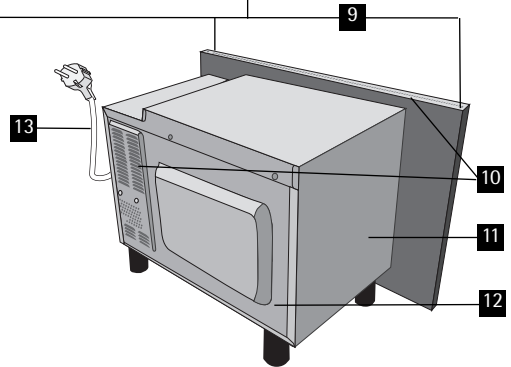
Vanndamp eller-dråper kan fra tid til annen dannes på ovnsveggene eller rundt dørtetningen og frontrammen. Dette er normalt, og er ikke tegn på mikrobølgelekkasje eller feilfunksjon.

APPARATOVERSIKT

Mikrobølgeovn og tilbehør



- 1 Frontkant
- 2 Ovnslampe
- 3 Kontrollpanel
- 4 Dørråpner
- 5 Plate som beskytter bølgeleder
- 6 Ovnsrom
- 7 Pakning for dreietallerken
- 8 Dørpakning og lukkeflater

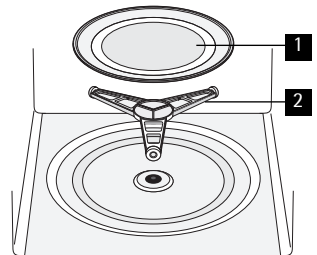


Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

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

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

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



Kontrollpanel

1 Digitalt display indikatorer



Mikrobølger



Autotuning brød



Klokken



Autotuning



Tillagningstadier



Vekt



Pluss/minus

2 AUTOTILBEREDNING indikatorer

3 AUTOTILBEREDNING knapp

4 AUTOTUNING knapp

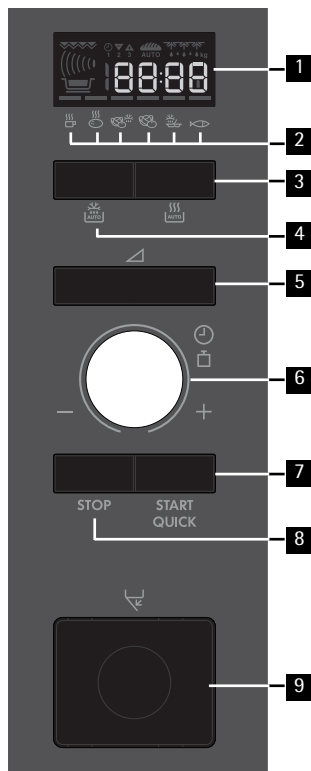
5 EFFEKTNIVÅ knapp

6 TID/VEKT knappen

7 START/QUICK knapp

8 STOPP knapp

9 DØRÅPNINGS knapp




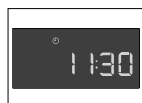
FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

Stille klokken


Ovnens har en 12 og 24 timers klokke.

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



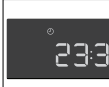
1. Sett ovnens støpsel i stikkontakten.
2. Skjermen vil være: .
3. Mens døren er åpen, roter TID/VEKT-knotten for å justere time.
4. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) én gang og roter TID/VEKT-knotten for å justere minutter.
5. Tryk på START/QUICK knappen.
6. Kontroller displayet:




Viktig:

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

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

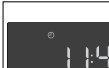
1. Sett ovnens støpsel i stikkontakten.
2. Skjermen vil være: .
3. Tryk på START/QUICK knappen. Skjermen vil være: .
4. Mens døren er åpen, roter TID/VEKT-knotten for å justere time.
5. Trykk på START/QUICK-knappen (start/hurtig) én gang og roter TID/VEKT-knotten for å justere minutter.
6. Tryk på START/QUICK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

Viktig:


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

Justere tiden når klokken er stilt inn

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

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

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

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

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

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

Bruke STOPP-knappen

Bruk STOPP knappen for å:

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

Sikkerhetslås

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

Eksempel: Stille inn sikkerhetslåsen.

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



Ovnen vil pipe og "LOC" vil vises.



Merknad:

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

MIKROBØLGER TINING RÅD

Mikrobølger tining

For å lage/tine mat i en mikrobølgeovn må mikrobølgeenergien kunne gå gjennom beholderen for å trenge inn i maten. Derfor er det viktig å velge passende kokekar. Runde/ovale skåler er å foretrekke fremfor firkantede eller avlange, siden maten i hjørnene har en tendens til å bli varmet for mye.

Det er viktig å snu, flytte på eller røre i maten for å sikre jevn oppvarming.

Maten må stå litt etter oppvarming, slik at varmen fordeles jevnt i maten.

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

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

Mikrobølgesikre kokekar

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

MIKROBØLGER BRUK

Mikrobølger tilberedning

Ovnen din kan programmeres for inntil 90 minutter. Økningsenhetene man kan bruke for matlaging varierer fra 15 sekunder til fem minutter. Det avhenger av den totale tilberedningstid, som vist i tabellen.

Tilberedningstid	Økningsenhet
0-5 minutt	15 sekunder
5-10 minutt	30 sekunder
10-30 minutt	1 minutt
30-90 minutt	5 minutter

Manuell tining

For manuell tining (uten bruk av autotiningsfunksjonen), bruk 240 W. Etter at effektnivået er valgt vises symbolet for tining på skjermen.

Mikrobølgeeffektnivåer

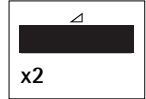
Mikrobølgeovnen din har 6 nivåer:

Effekt-innstilling	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 ferdigmåltider, også for ømtålige retter som ostesaus og sukkerbrød. Ved denne lavere innstillingen vil ikke sausen koke over og mat vil tilberedes jevnt uten å overkoke på sidene.
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 effektnivået 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 butterdeig.
0 W	For nedtellingsinnstilling.

W = WATT

Eksempel: Varme opp suppe i 2 minutter og 30 sekunder på 560 W mikrobølgeeffektnivå.

1. Trykk to ganger på EFFEKTNIVÅ knapp.



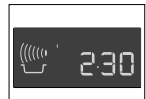
2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 2:30 displayet.



3. Tryk på START/QUICK knappen.



4. Kontroller displayet:



Viktig:

Hvis du ikke stiller inn effektnivå, stilles det automatisk til HØY/800 W.

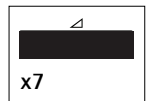
Merknad:

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

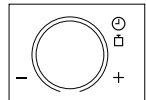
Tidsur

Eksempel: For å stille inn sju minutters nedtelling.

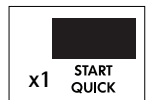
1. Tryk på EFFEKTNIVÅ knapp 7.



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



3. Tryk på START/QUICK knappen.



4. Kontroller displayet:



Merknad:

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

Legg til 30 sekunder

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

1. Direktestart

Du kan starte tilberedningen på 800 W mikrobølgeeffektnivå i 30 sekunder ved å trykke på START/QUICK knappen.



2. Forlenge tilberedningstiden



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



Merknad:

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

Pluss og minus

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

Hvis du foretrekker faste kokte poteter bruk MINUS .

Hvis du foretrekker myke kokte poteter, bruk PLUSS .


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

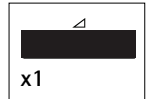
1. Velg ønsket meny ved å trykke 2 ganger på AUTOTILBEREDNING knappen.



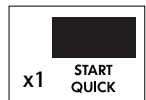
2. Ved å dreie på TID/VEKT knappen 0.3 displayet.



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



4. Tryk på START/QUICK knappen.



5. Kontroller displayet:



Merknad:

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

Hvis du velger PLUSS, vil skjermen vise .

Hvis du velger MINUS, vil skjermen vise .

Tilberedning i flere trinn

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

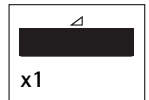
Eksempel: For å tilberede:

5 minutter på 800 W effekt (trinn 1)

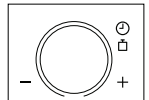
16 minutter på 240 W effekt (trinn 2)

Trinn 1

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



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

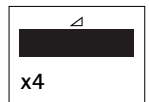


3. Kontroller displayet:

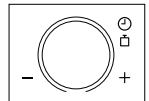


Trinn 2

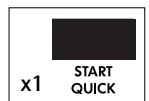
1. Velg ønsket meny ved å trykke 4 ganger på EFFEKTNIVÅ knappen.



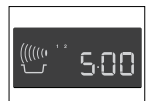
2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 16:00 displayet.



3. Tryk på START/QUICK knappen.



4. Kontroller displayet:









Ovnen vil begynne tilberedningen for 5 minutter på 800 W, og deretter fortsette med 16 minutter på 240 W.

Automatisk tilberedning og tining

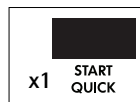
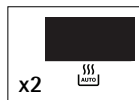
Funksjonen AUTOTILBEREDNING og AUTOTINING regner automatisk ut den korrekte tilberedningsmodus og tilberedningstid. Du kan velge mellom syv AUTOTILBEREDNING menyer og fem AUTOTINING menyer.

Autotilberedning

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



Eksempel: For kokte poteter, 0,3 kg:

1. Velg ønsket meny ved å trykke 2 ganger på AUTOTILBEREDNING knappen.
2. Ved å dreie på TID/VEKT knappen 0.3 displayet.
3. Tryk på START/QUICK knappen.
4. Kontroller displayet:



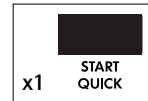
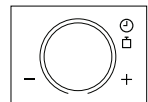
Når det kreves handling (f. eks. å snu maten), stopper ovnen, man hører en signallyd, resterende tilberedningstid og eventuell indikator vil blinke i displayet. For å fortsette tilberedningsprosessen, trykk på START/QUICK knappen. Ved slutten av tilberedningstiden vil programmet stoppe automatisk. Et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

Autotining

Mat	Symbol
Kjøtt/fisk/fugl	
Brød	

Eksempel: For tining 0.2 kg brød.













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










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

TABELLER PROGRAMMER

Tabeller automatisk tilberedning og tining

Autotilberedning nr.	Vekt / Utstyr	Knapp	Fremgangsmåte
Drikke (Kaffe/te) 	1-4 kopper 1 kopp=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Plasser koppen nær kanten av det roterende fatet.
Kokte og bakte poteter 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bolle og lokk	 x2	<p>Kokte poteter: Skrell potetene og del dem opp i mindre biter.</p> <p>Bakepotet: Velg poteter på omtrent samme størrelse og vask dem.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Legg potetene som skal kokes eller bakes i en bolle. • Tilsett nødvendig mengde vann (pr. 100 g), ca. 2 ts og litt salt. • Dekk til med et lokk. • Når du hører et lydsignal, rør om og dekk til igjen. • La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig.
Frosne grønnsaker 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Bolle og lokk	 x3	<ul style="list-style-type: none"> • Tilsett en ss vann pr. 100 g, og salt etter ønske. (Det er ikke nødvendig å tilsette vann til sopp.) • Dekk til med et lokk. • Når du hører et lydsignal, rør om og dekk til igjen. • La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig. <p>Viktig: Hvis frosne grønnsaker er sammenfrosset, tilbered dem manuelt.</p>
Friske grønnsaker 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Bolle og lokk	 x4	<ul style="list-style-type: none"> • Del opp i små biter, f. eks. strimler, terninger eller skiver. • Tilsett en ss vann pr. 100 g, og salt etter ønske. (Det er ikke nødvendig å tilsette vann til sopp.) • Dekk til med et lokk. • Når du hører et lydsignal, rør om og dekk til igjen. • La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig.
Frosne ferdigmåltider (som kan røres om i) 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Bolle og lokk	 x5	<ul style="list-style-type: none"> • Flytt måltidet til en beholder som er egnet for bruk i mikrobølgeovn. • Tilsett noe væske om det anbefales av produsenten. • Dekk til med et lokk. • Tilbered uten tildekning om dette er produsentens instruksjoner. • Når man hører lydsignalet, rør og dekk til på nytt. • La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig.
Fiskefilet med saus 	0,4 kg - 1,2 kg*(100 g) Gratineringsform og mikrobølgefolie	 x6	<ul style="list-style-type: none"> • Se oppskrift for "fiskefilet med saus" på side 20. <p>* Samlet vekt for alle ingrediensene.</p>

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

Autotining nr.	Vekt / Utstyr	Knapp	Fremgangsmåte
Kjøtt, fisk, fugl  (Hel fisk, fiskeskiver, fiskefilet, kyllinglår, kyllingbryst, kjøttdeig, biff, koteletter, burgere, pølser)	0,2 - 0,8 kg (100 g) Ildfast form	  x1	<ul style="list-style-type: none"> • Legg maten i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. • Vend maten når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. Beskytt tynnere deler og spesielt varme deler med aluminiumsfolie. • Når tineprogrammet er fullført, pakker du maten inn i aluminiumsfolie i 15-45 minutter til den er ferdigtint. Note: Passer ikke for hel fugl. • Kjøttdeig: Vend kjøttdeigen når du hører lydsignalet. Fjern også eventuell ferdigtint kjøttdeig.
Brød   AUTO	0,1 - 1,0 kg (100 g) Ildfast form	  x2	<ul style="list-style-type: none"> • Legg brødskivene i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. Hvis det er snakk om mengder på over 1 kg, legges brødet direkte på det roterende fatet i ovnen. • Vend brødskivene når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. • Når tineprogrammet er fullført, pakker du brødet inn i aluminiumsfolie i 5-15 minutter til det er ferdigtint.

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

Viktig:

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

Viktig: Autotining

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

Oppskrifter

Fiskefilet med pikant saus

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

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	hermetiske tomater (uten saft)
40 g	80 g	120 g	majs
4 g	8 g	12 g	chilisauce
12 g	24 g	36 g	løg (finthakket)
1 ss	1-2 ss	2-3 ss	rødvinseddike, sennep, timian og kajennepepper
200 g	400 g	600 g	fiskefilet
			salt

Fiskefilet med karrysaus

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

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	fiskefilet
			salt
40 g	80 g	100 g	banan (i skiver)
160 g	320 g	480 g	ferdiglaget karrysaus

Tilberedningstabell

Forkortelser som brukes

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

Varme opp mat og drikke

Mat/drikke	Mengde -g/ml-	Effektnivå -Innstilling-	Tid -Min-	Tips
Melk 1 kopp	150	800 W	ca. 1	skal ikke dekkes til
Vann 1 kopp	150	800 W	1-2	skal ikke dekkes til
6 kopper	900	800 W	10-12	skal ikke dekkes til
1 bolle	1000	800 W	11-13	skal ikke dekkes til
Tallerkenretter (Grønnsaker, kjøtt og tilbehør)	400	800 W	3-6	skvett litt vann over sausen og dekk til; rør etter halvgått program
Stuing / suppe	200	800 W	1-2	til, rør etter oppvarming

Mat/ drikke	Mengde -g/ml-	Effektnivå -Innstilling-	Tid -Min-	Tips
Stuing / suppe	200	800 W	1-2	til, rør etter oppvarming
Grønnsaker	200	800 W	2-3	ha i litt vann, om nødvendig og dekk til; rør etter
	500	800 W	4-5	halvgått program
Kjøtt, 1 stykke*	200	800 W	3-4	dekk med et tynt lag saus, og dekk til
Fiskefilet*	200	800 W	2-3	dekk til
Kake, 1 stykke	150	400 W	1/2	legg i en ildfast form
Babymat, 1 glass	190	400 W	ca. 1	ha i en beholder beregnet på mikrobølgeovner, og rør godt etter oppvarming; sjekk at maten ikke er for varm
Smelte margarin eller smør*	50	800 W	1/2	dekk til
Smelte sjokolade	100	400 W	2-3	rør med jevne mellomrom

* Kjølenskapstemperatur

Tining

Mat	Mengde -g-	Effektnivå -Innstilling-	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Gulasj	500	240 W	8-12	rør etter halvgått program	10-15
Kaker, pr. stykke	150	80 W	2-5	legg i en ildfast form	5
Frukt f. eks. kirsebær jordbær, bringebær, plommer	250	240 W	4-5	fordel frukten jevnt, og vend den etter halvgått program	5

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

Tining og tilberedning

Mat	Mengde -g-	Effektnivå -Innstilling-	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Fiskefilet	300	800 W	10-12	dekk til	2
Tallerkenretter	400	800 W	9-11	dekk til, rør etter 6 minutter	2

Tilberede kjøtt og fisk

Mat	Mengde -g-	Effektnivå -Innstilling-	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Stek (svin, kalv, lam)	1000	800 W	19-21*	krydre etter smak, plasser i en grunn tertform snu etter *	10
	1500	400 W	11-14		
		800 W	33-36*		
Oksestek (medium)	1000	800 W	9-11*	krydre etter smak, plasser i en grunn tertform snu etter *	10
		400 W	5-7		
Fiskefilet	200	800 W	3-4	krydre etter smak, legg i en lav, ildfast form, dekk til	3

OPPSKRIFTER

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

Tilpasse oppskrifter for mikrobølgeovn

Hvis du vil tilpasse din favorittoppskrift for mikrobølgeovn, bør du legge merke til følgende:

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

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

Champignonsuppe

1. Ha grønnsakene og kjøttkraften i bollen, dekk til og tilbered.
8-9 min. 800 W
2. Bland alle ingrediensene i mikseren.
3. Bland mel og smør til en deig og bland inn i suppen. Krydre med salt og pepper, dekk til og tilbered. Rør etter tilberedning.
4-6 min. 800 W
4. Bland eggeplommen med fløten, rør inn i suppen litt etter litt. Varm opp en kort stund, men ikke la det koke!
1-2 min. 800 W
La maten få hvile i ca. 5 minutter før servering.

Redskaper	Bolle med lokk (kapasitet på 2 l)
200 g	sopp, i skiver
50 g	løk, finhakket
300 ml	kjøttkraft
300 ml	fløte
25 g	mel
25 g	smør eller margarin
	salt og pepper
1	æg
150 g	fløte

Ratatouille

1. Ha olivenoljen og hvitløken i bollen. Tilsett de forberedte grønnsakene, bortsett fra artiskokkhjertene, og krydre med pepper. Tilsett suppekvasten, dekk til og start ovnen. Rør om en gang.
19-21 min. 800 W
Sett til artiskokkhjertene når det er fem minutter igjen og varm opp.
2. Smak til ratatouillen med salt og pepper. Fjern suppekvasten før servering. La ratatouillen hvile i ca. to minutter etter tilberedning.

Redskaper	Bolle med lokk (kapasitet på 2 l)
5 ss	olivenolje
1 fedd	hvitløk, presset
50 g	løk, oppskåret
250 g	aubergine i terninger
250 g	squash i terninger
200 g	paprika i store terninger
75 g	fennikel i store terninger
1	suppekvast
200 g	hermetiske artiskokkhjerter, delt i fire
	salt og pepper

Sjøtungefilet

1. Vask fisken og tørk av den. Fjern evt. bein.
2. Skjær sitron og tomater i tynne skiver.
3. Smør formen med smør. Legg filetene i formen, og hell over vegetabilsk olje.
4. Dryss over persille, legg på tomat-skiver, og krydre. Legg sitronskivene på toppen, og hell hvitvin over dem.
5. Legg små smørklatter over sitronskivene, dekk til, og kok.
16–19 min. 800 W
La maten få hvile i ca. 2 minutter før servering.

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

Kalvestuing fra Zürich

1. Skjær kalvekjøttet i avlange biter.
2. Smør formen med smør. Ha kjøtt og løk i formen, dekk til, og kok. Rør én gang under koking.
7–10 min. 800 W
3. Ha i hvitvin, sukkerkulør og fløte, rør sammen, dekk til, og fortsett kokingen. Rør med jevne mellomrom.
4–5 min. 800 W
4. Rør i blandingen etter koking, og la den få hvile i ca. 5 minutter. Dryss over persille før servering.

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

Fylt skinke

1. Bland sammen spinat, ost og fromage frais, og krydre etter smak.
2. Legg en spiseskje med fyll på hver skinkeskive og rull sammen. Fest skinkerullen med en cocktailpinne e.l.
3. Lag hvit saus: Hell vann og fløte i en bolle, og varm opp.
3–4 min. 800 W
Smuldre smøret i melet, ha i væsken, og rør til du får en jevn saus. Dekk til, og kok til sausen tykner.
1 min. 800 W
Rør, og smak til med krydder.
4. Ha sausen i den smurte formen, legg skinkerullene på sausen, ha på lokk og tilbered.
3–4 min. 800 W
La maten få hvile i ca. 5 minutter før servering.

Redskaper	Bolle med lokk (kapasitet på 2 l) Oval gratengform (ca. 26 cm lang)
125 g	hakkede spinatblader
125 g	fromage frais med et fettinnhold på 20 %
40 g	revet emmentalost
	pepper og paprika
6 skiver	kokt skinke (300 g)
125 ml	vann
125 ml	fløte
20 g	mel
20 g	smør eller margarin
10 g	smør eller margarin for å smøre formen

Lasagne

1. Hakk tomatene, og bland dem med skinke, løk, hvitløk, kjøttdeig og tomatpuré. Krydre, dekk til, og kok.
7-9 min. 800 W
2. Bland sammen crème fraiche, melk, parmesanost, urter, olje og krydder.
3. Smør formen og dekk bunnen med cirka en tredel av pastaen. Ha over halvparten av kjøttblandingen og litt saus. Gjenta og avslutt med resten pastaen. Hell resten av sausen over pastaen og dryss over parmesanost. Legg på lokk og tilbered.
15-17 min. 560 W
La maten få hvile i 5-10 minutter før servering.

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

Fruktgele med vaniljesaus

1. Legg til side noe frukt til pynt. Lag puré av resten av frukten sammen med hvitvin, ha i en form, dekk til og varm opp.
7-9 min. 800 W
2. Rør inn sukker og sitronsaft.
3. Legg gelatin i bløt i kaldt vann i ca. 10 minutter før du tar den ut og klemmer den tørr. Rør gelatinen inn i den varme pureen til den er oppløst. Plasser geleen i kjøleskapet og la stå til den stivner.
4. For å lage vaniljesausen, hell melken i den andre bollen. Del vaniljestangen på langs og skrap ut frøene inni stangen. Rør disse inn i melken sammen med sukker og maismel. Dekk til og tilbered, rør om under tilberedning og igjen etter tilberedningen.
3-4 min. 800 W
5. Vend geleen ut på et fat og dekorer med resten av frukten. Hell vaniljesausen over geleen.

Redskaper	Form med lokk (kapasitet på 1 l) Bolle med lokk (kapasitet på 2 l)
150 g	rips, vasket og renset
150 g	jordbær, vasket og uten hams
150 g	bringebær, vasket og uten hams
250 ml	hvitvin
100 g	sukker
50 ml	sitronsaft
8	gelatinplater
300 ml	melk
1/2	vaniljestang
30 g	sukker
15 g	maismel

VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

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

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

Utsiden

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

Ovnens kontrollpanel

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

Innsiden av ovnen

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

Dreieplate og dreieplatestøtte

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

Dør

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

Merk: Man bør ikke bruke damprengjørere.

REDUSERT EFFEKTIVITET

Viktig:

Hvis du tilbereder mat lenger enn standardtid med bare 800 W, vil ovnen automatisk senke effektnivået for å unngå overoppvarming. (Effektnivået for mikrobølgene vil bli redusert til 560 W.) Etter en pause på 90 sekunder, kan du stille tilbake til høyt effektnivå 800 W.

Tilberedningsmodus	Standardtid	Redusert effektnivå
Mikrobølge 800 W	20 minutter	Mikrobølge - 560 W

HVA DU GJØR HVIS...

Hvis	Kontroll/råd
Mikrobølgeovnen ikke virker som den skal?	<ul style="list-style-type: none"> • Sjekk sikringene i sikringskapet. • Ikke strømmen har gått. • Hvis sikringene fortsetter å gå, kontakt en kvalifisert elektriker.
Mikrobølgemodus ikke virker som den skal?	<ul style="list-style-type: none"> • Døren er lukket godt igjen. • Dørtetningen og frontrammen er rene. • Det er trykket på START/QUICK-knappen.
Dreieplaten ikke dreier?	<ul style="list-style-type: none"> • Dreieplatestativet er korrekt koblet til drevet. • Formene ikke går utover kanten av dreieplaten. • Maten ikke går utover kanten av dreieplaten slik at den ikke kan rotere. • Det ikke er noe i fordypningen under dreieplaten.
Mikrobølgene ikke kan slås av?	<ul style="list-style-type: none"> • Koble ovnen fra sikringsboksen. • Kontakt en autorisert Husqvarna-Electrolux -serviceagent.
Lysen inne i ovnen ikke lyser som det skal?	<ul style="list-style-type: none"> • Ring en autorisert Husqvarna-Electrolux serviceagent. Lyspæren inne i ovnen må kun skiftes av en autorisert Husqvarna-Electrolux-serviceagent.
Det tar lengre tid å varme opp og tilberede mat enn før?	<ul style="list-style-type: none"> • Still inn en lengre tilberedningstid (dobbel mengde mat = nesten dobbel tilberedningstid) eller, • Hvis maten er kaldere enn normalt, roter eller snu fra tid til annen eller, • Still inn et høyere effektnivå.

SPESIFIKASJONER

Nettspenning med vekselstrøm	230 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/kretsbyrter for fordelingsledning:	Minimum 10 A
Nødvendig vekselstrømsspenning: Mikrobølge	1.2 kW
Utgangseffekt: Mikrobølge	800 W (IEC 60705)
Mikrobølgefrekvens	2450 MHz * (Gruppe 2 / Klasse B)
Utvendige dimensjoner:	QN4235 494 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D) QN4236 594 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Innvendige dimensjoner	285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **
Ovnskapasitet	17 liter **
Dreieplate	Ø 272 mm, glass
Vekt	ca. 16 kg
Ovnslampe	25 W/240 - 250 V

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

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



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

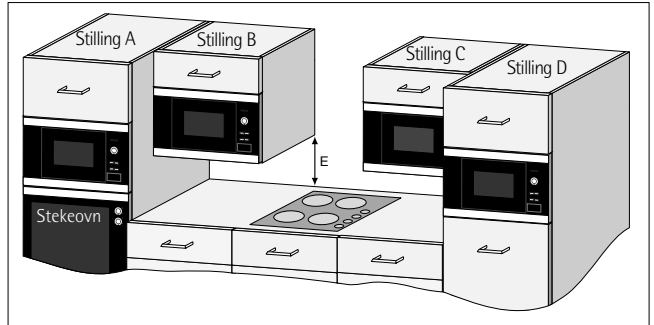
SPESIFIKASJONEN KAN ENDRES UTEN FORVARSEL SOM EN DEL AV VÅRT ARBEID FOR KONTINUERLIG FORBEDRING.



INSTALLERING

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

Stilling	Størrelse på åpningen		
	W	D	H
A	560	550	360
B+C	462	300	350
	462	300	360
	560	300	350
	560	300	360
D	462	500	350
	462	500	360
	560	500	350
	560	500	360



Mål i (mm)

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 360 mm høyt skap som standard. Ved tilpasning i et 350 mm høyt skap skru løs og fjern de fire føttene fra undersiden av ovnen. Det er tre høye føtter og en lav fot. Bytt de tre høye føttene ut med de som følger med i tilbehørspakken. Ikke bytt ut den lave foten.
3. Før ovnen sakte og forsiktig inn i kjøkkenskapet, inntil ovenns fremre ramme sitter tett mot skapåpningen.
4. Sikre at enheten er stabil og ikke sitter skrått. Pass på at det er en åpning på 4 mm mellom skapdøren og toppen av rammen (se diagram.)

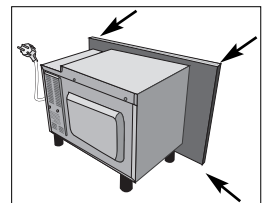
Innstillingsalternativ 1:

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



Innstillingsalternativ 2:

Se malene som følger med denne ovnen.



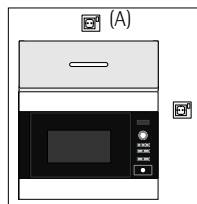
Sikker bruk av ovnen

Hvis mikrobølge ovnen er tilpasset i stilling B eller C (se diagram på side 27):

- 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 mikrobølgeovnen 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.

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.**
- **Stikkkontakten bør ikke være plassert bak skapet.**
- Den beste plasseringen er over skapet, se (A).
- Koble ovnen til enfaset vekselstrøm på 230 V / 50 Hz via et korrekt installert og jordet uttak.
Uttaket må være utstyrt med sikring på 10 A.
- **Strømledningen kan bare skiftes ut av autorisert elektriker.**
- Før installering binder man en hyssing til strømledningen for å gjøre det lettere å koble til punkt (A) når ovnen er installert.
- Pass på at strømledningen IKKE kommer i klem når ovnen settes inn i skapet.
- Ikke senk strømledningen eller kontakten i vann eller andre væsker.



Elektriske tilkoblinger

**ADVARSEL!****DENNE OVNEN MÅ JORDES**

Produsenten fraskriver seg erstatningsansvar dersom denne forholdsregelen ikke følges.

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

MILJØINFORMASJON

Økologisk forsvarlig avhending av emballasje og gammelt utstyr



Emballasje

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

Kun minimalt med emballasje er brukt.



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

Kvelningsfare. Hold emballeringsmaterialer utilgjengelig for barn.



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

«PE» polyetylen, f. eks. emballeringsfilm

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

«PP» polypropylen, f. eks. emballeringsremmer

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

Emballasjen bør tas med til nærmeste resirkuleringscenter.

Kontakt lokale myndigheter for mer informasjon.




Avhending av gammelt utstyr

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

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



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

Service og leveringsbetingelser

Før du kontakter Servicemannen:

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

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

Service og reservedeler

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

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

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

Notér følgende nummer:

Modell:

PNC nr.

Serienummer:

Innkjøpsdato:

Service

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

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

Reservedeler

Kan bestilles på:

Telefon 22725830

Fax 23207441

Internett post@e-serviceoslo.no

Leveringsbetingelser

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

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

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

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

For ytterligere informasjon om leveringsbetingelser, be om forhandlers kjøpsinformasjon.

Ved næringskjøp mellom to profesjonelle parter gjelder egne bestemmelser.

Adresse

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

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

TÄYDELLISTEN TULOKSIEN SAAVUTTAMISEKSI

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

LISÄVARUSTEET JA KULUTUSHYÖDYKKEET

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

Vieraile verkkokaupassamme sivulla
www.electrolux.com/shop



SISÄLLYSLUETTELO

- 32 Tärkeitä turvaohjeita
- 36 Laitteen osat
- 37 Ennen käyttöä
- 39 Neuvoja ja vinkkejä
- 41 Käyttö
- 47 Ohjelmakaaviot
- 51 Reseptit
- 54 Hoito & puhdistus
- 55 Ongelmatilanteet . . .
- 55 Tekniset tiedot
- 56 Asennus
- 58 Ympäristöä koskevia tietoja
- 59 Huolto ja takuu
- 59 Service och garanti (i Finland)



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



Tämä symboli ilmoittaa laitteen käyttöä koskevista lisätiedoista.



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

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



TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA: LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYÄ TULEVAA TARVETTA VARTEN

Tulipalon välttäminen

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

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

Uunia ei saa säilyttää tai käyttää ulkona.

Jos kuumennettava ruoka alkaa savuta, ÄLÄ AVAA LUUKKUA. Katkaise virta, irrota uunin virtajohto seinäpistorasiasta ja odota, että ruoka lakkaa savuamasta. Luukun avaaminen ruoan savutessa saattaa aiheuttaa tulipalon. Käytä ainoastaan mikrouuninkestäviä astioita ja tarvikkeita. Uunia ei saa jättää ilman valvontaa, kun käytetään kertakäyttömuovisia, -paperisia tai muita palavia astioita. Puhdista aaltoputken suojus, uunin sisäpuoli, pyörivä alusta ja alustan kannatin käytön jälkeen. Näiden osien on oltava kuivat eikä niihin saa jäädä rasvaa. Rasvajäämät voivat ylikuumentua ja alkaa savuta tai syttyä tuleen.

Uunin tai tuuletusaukkojen lähelle ei saa asettaa palavaa materiaalia.

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

Metallipinnat voivat kipinöidä ja aiheuttaa tulipalon.

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

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

Tapaturmien välttäminen



Vaara!

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

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

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

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

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

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

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

Sähköiskujen välttäminen

Laitteen kotelo ei saa koskaan irrottaa.

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

Virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.

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

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

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

Räjähdyksen ja äkillisen kiehumisen välttäminen



Vaara!

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

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

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

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

Purkausmaisesti kieuvan nesteen ja mahdollisten palovammojen estäminen:

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

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

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

Palovammojen välttäminen

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

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

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

Lasten suojeleminen



Vaara!

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

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

On valvottava, että lapset eivät leiki laitteella.

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

Muita varoituksia



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

Toimintahäiriöiden ja vahingoittumisen välttäminen Uunia ei saa käyttää tyhjänä

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

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

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

Pyörivän alustan vahingoittumisen välttäminen:

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

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

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

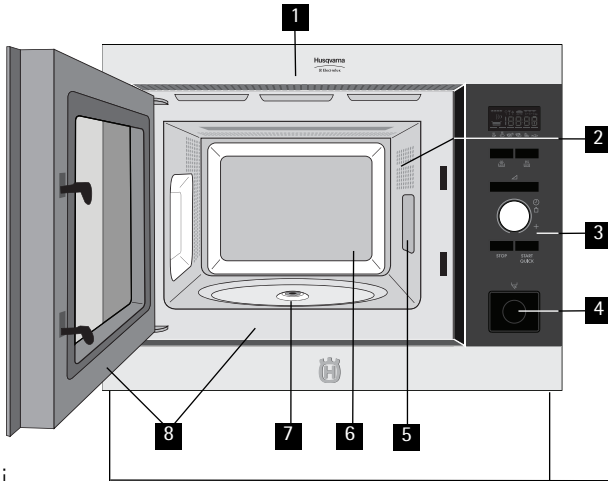
Laitteen kotelon päällä ei saa olla mitään käytön aikana.

Huomautus:

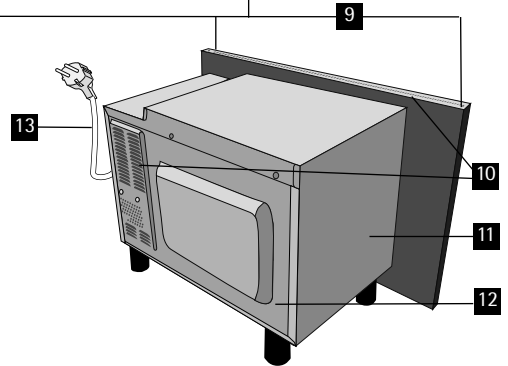
Jos et osaa ottaa uunia käyttöön, ota yhteys valtuutettuun, pätevään sähköasentajaan. Valmistaja ja jälleenmyyjä eivät ota vastuuta uunin vahingoittumisesta tai henkilövahingoista, jotka seuraavat virheellisestä sähkökytkennästä. Uunin seinämiin sekä luukun tiivisteiden ja tiiviste pintojen ympärille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

LAITTEEN OSAT

Mikroaaltouuni ja lisävarusteet



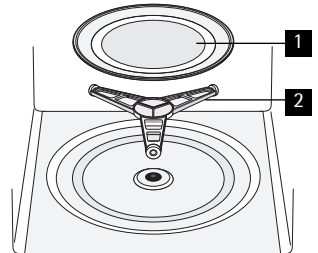
- 1 Etupaneeli
- 2 Uunin lamppu
- 3 Ohjauspaneeli
- 4 Luukun avaus -painike
- 5 Mikroaalto suoja
- 6 Uunin sisäpuoli
- 7 Alustan kiinnitysnapa
- 8 Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat



- 9 Kiinnityspisteet (4)
- 10 Tuuletusaukot
- 11 Kotelo
- 12 Takalokero
- 13 Virtajohto

Tarkista, että uunin mukana on toimitettu seuraavat lisävarusteet:

- 1 Pyörivä alusta
 - 2 Alustan kannatin
 - 3 4 kiinnitysruuvia (ei kuvassa)
- Aseta alustan kannatin uunin pohjassa olevaan kiinnitysnapaan.
 - Aseta pyörivä alusta alustan kannattimen päälle.
 - Varmista, että astiat eivät osu pyörivän alustan reunaan, kun ne otetaan pois uunista. Muuten alusta voi vahingoittua.



HUOMAUTUS: Kun tilaat lisävarusteita, ilmoita jälleenmyyjälle tai valtuutetulle Husqvarna-Electrolux huollolle tuotteen malli ja varaosa.

Ohjauspaneeli

1 Digitaalinäyttö merkkivalot



Mikroaallot



Automaattisulatus leipä



Kello



Automaattisulatus



Ruuvalittovaiheet



Paino



Plus- ja miinusmerkit

2 AUTOMAATTIKYSENNYS merkkivalot

3 AUTOMAATTIKYSENNYS painike

4 AUTOMAATTISULATUS painike

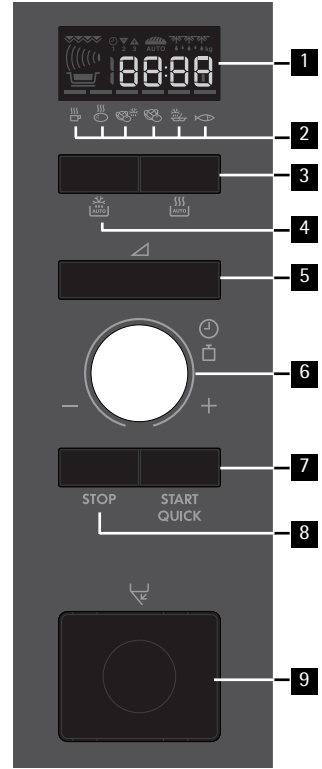
5 TEHOASETUS painike

6 AJASTIN/PAINO säädin

7 START/QUICK painike

8 STOP painike

9 LUUKUN AVAUS painike




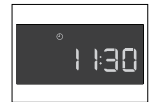
ENNEN KÄYTTÖÄ

Kellon asetus


Unissa on 12 ja 24 tunnin kello.

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



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

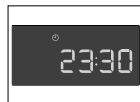


Tärkeää:


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

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

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



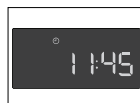
Tärkeää:

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

Ajan säätäminen kun kello on asetettu tai uuni

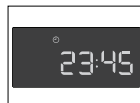
Esimerkki: Tunnin kellon asettaminen aikaan 11:45 (12 tunnin kell).

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



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

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



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

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

STOP-painikkeen käyttö

STOP painikkeella voidaan:

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

Turvalukitus

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

Esimerkki: Turvalukituksen käyttöönotto:

1. Paina STOP-painiketta 5 sekuntia.



Uuni antaa äänimerkin, ja näkyviin tulee "LOC".



Huomautus:

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

NEUVOJA JA VINKKEJÄ

Mikroaallot kypsennys

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

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

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

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

Ruokaa koskevia ominaisuuksia

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

Kypsytysmenetelmiä	
Järjestele	Aseta ruoan paksuimmat osat astian ulko-osaa kohti. Esim. kanankoivet.
Peitä	Käytä ilmareittillä varustettua mikroaaltokalvoa tai sopivaa kantta.
Lävistä	Sellaisten ruokien pinta, joissa on kuori tai kalvo, on lävistettävä useissa kohdin ennen kypsyttämistä tai uudelleenlämmittämistä, sillä muuten voi kehittyä höyryä, joka aiheuttaa ruoan äkillisen ulospurkautumisen. esim. perunat, kala, kana, makkarat. 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, kääntele ja siirtele	Tasaisen kypsyttämisen aikaansaamiseksi on ehdottoman tärkeää hämmennää, käännellä ja siirrellä ruokaa kypsyttämisen aikana. Muista aina hämmennää ja siirtele ulkosivuulta keskikohtaa kohti.
Seisota	Seisonta-aika on välttämätön kypsyttämisen jälkeen niin että lämpö jakautuu tasaisesti kautta koko ruoan.
Suojele	Jotkut sulatettavan pakasteen osista voivat lämmetä. Osat, joilla on taipumus lämmetä, voidaan suojata pieniä alumiinifoliopalasia käyttämällä. Nämä osat, kuten kanankoivet ja -siivet, voidaan peittää pienin alumiinifoliopallasin, jotka heijastavat mikroaaltoja.

Mikroaaltouunin kestävät keittoastiat

Ruoanvalmistusastiat	Sopivuus mikroounissa käytettäväksi	Kommentteja
Alumiinifolio / folioastiat	✓ / ✗	Pientä alumiinifoliopalasta voidaan käyttää ruoan suojelemiseksi ylikuumennusta vastaan. Aseta folio vähintään 2 cm etäisyydelle uunin seinästä, muuten voi aiheutua kipinöintiä. Folioastioita saa käyttää vain niiden valmistajan erityisestä suosituksesta. Noudata tarkkaan annettuja ohjeita.
Ruskistusta varten tarkoitetut astiat	✓	Noudata aina valmistajan antamia ohjeita. Älä ylitä annettuja kuumennusaikoja. Ole hyvin varovainen, sillä nämä astiat voivat tulla hyvin kuumiksi.
Porsliini ja keramiikka	✓ / ✗	Porsliiniset astiat, saviastiat, lasitetusta keramiikasta ja luuporsliinista valmistetut astiat ovat yleensä sopivia käytettäväksi, mikäli niissä ei ole metallikoristeluja.
Lasiastiat, esim. Pyrex®	✓	On syytä noudattaa varovaisuutta hienosta lasista valmistettuja astioita käytettäessä, sillä ne voivat särkyä tai haljeta ne äkillisesti kuumennettaessa.
Metalli	✗	Metallisten astioiden käyttöä ei suositella 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 käyriä, sulaa tai haalistua väritään.
Kelmu	✓	Ei saa koskettaa ruokaa ja on lävistettävä höyryn päästämiseksi ulos.
Pakaste/ paistopussit	✓	Täytyy lävistää höyryn päästämiseksi ulos. Varmista, että pussit sopivat käytettäväksi mikroounissa. Älä käytä muovisia tai metallisia siteitä, sillä ne voivat sulaa tai syttyä tuleen metallikipinöinnin aiheuttamana.
Paperi – lautaset, kupit ja talouspaperi	✓	Käytä vain lämmittämiseen tai kosteuden imemiseksi. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.
Olki- ja puuastiat	✓	Valvo aina uunia näitä materiaaleja käytettäessä, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.
Kierrätetty paperi ja sanomalehtipaperi	✗	Voivat sisältää metalliuitteita, jotka voivat aiheuttaa 'kipinöintiä' ja syttymisen tuleen.

KÄYTTÖ

Mikroaallot kypsennys

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

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

Mikroaaltouunin käyttö

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

Tehoasetukset

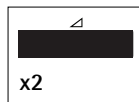
Uunissa on 6 tehoasetusta:

Tehotason asetus	Ehdotettu käyttö
800 W/ KORKEA	Käytetään pikakypsennykseen tai esim. keittojen, laatikoiden, purkkiruokien, kuumien juomien, vihannesten, kalan jne. lämmitykseen.
560 W	Käytetään 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	Tiiville ruoille, joiden kypsyminen kestää pitkään perinteisillä menetelmillä (esim. naudanliha), kannattaa käyttää tätä tehoasetusta, jotta lihasta tulisi mureaa.
240 W/ SULATUS	Valitse sulatukseseen 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, sulatukseseen.
0 W	Tasaantumisaika/keittiöajastin.

W = WATT, Teho

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

1. Paina TEHOASETUS painiketta kaksi kertaa.



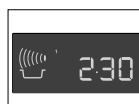
2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 2:30 tulee näytölle.



3. Paina START/QUICK painiketta.



4. Tarkista näyttö:



Tärkeää:

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

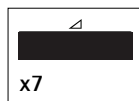
Huomautus:

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

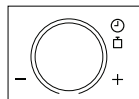
Keittiöajastin

Esimerkki: Keittiöajastimen asetus seitsemäksi minuutiksi.

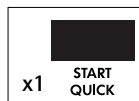
1. Paina TEHOASETUS painiketta 7 kertaa.



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



3. Paina START/QUICK painiketta.



4. Tarkista näyttö:



Huomautus:

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

Lisää 30 sekuntia

START/QUICK painike mahdollistaa seuraavat kaksi toimintoa:

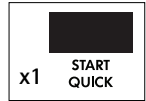
1. Pikakäynnistys

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



2. Kypsennysajan pidentäminen



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





Huomautus:


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

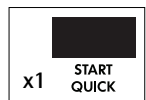
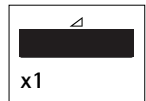
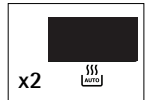
Plus- & miinustoiminnot

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

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

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

1. Valitse haluttu valikko painamalla kaksi kertaa AUTOMAATTIKYPSENNYS painiketta.
2. Kääntämällä AJASTIN/PAINO -säädintä kunnes 0,3 tulee näytölle.
3. Valitse PLUSTOIMINTO  painamalla tehopainiketta kerran.
4. Paina START/QUICK painiketta.



5. Tarkista näyttö:

Huomautus:

Peruuta PLUS-/MIINUSTOIMINTO painamalla tehopainiketta kolme kertaa.

Jos valitset PLUS, näytössä näkyy ▲ .

Jos valitset MIINUS, näytössä näkyy ▼ .



Monivaihekypsennys

Enintään kolme peräkkäistä vaihetta voidaan ohjelmoida yhdistämällä MIKROAALTO.

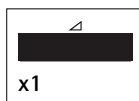
Esimerkki: Jos halutaan kypsentää

5 minuuttia 800 W:n teholla (vaihe 1)

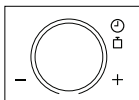
16 minuuttia 240 W:n teholla (vaihe 2)

Vaihe 1

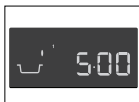
1. Paina TEHOASETUS painiketta kerran.



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

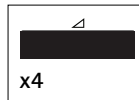


3. Tarkista näyttö:

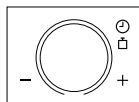


Vaihe 2

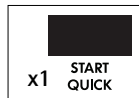
1. Paina TEHOASETUS painiketta 4 kertaa.



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



3. Paina START/QUICK painiketta.



4. Tarkista näyttö:






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

Automaattikypsennys ja automaattisulatus asetus

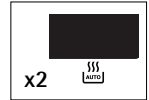
AUTOMAATTIKYPSENNYS tai AUTOMAATTISULATUS toiminto määrittää oikean kypsennystavan ja -ajan automaattisesti. Käytettävissä on 6 AUTOMAATTIKYPSENNYS valikkoa ja 2 AUTOMAATTISULATUS valikkoa.

Automaattikypsennys

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

Esimerkki: Perunoiden (0,3 kg) valmistus.

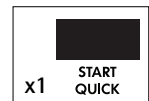
1. Valitse haluttu valikko painamalla kaksi kertaa AUTOMAATTIKYPSENNYS painiketta.



2. Kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä kunnes 0.3 tulee näytölle



3. Paina START/QUICK painiketta.




4. Tarkista näyttö:



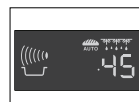
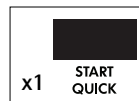
Kun käyttäjältä edellytetään toimenpiteitä (esim. ruoan sekoittamista), uunin toiminta pysähtyy, kuuluu äänimerkki ja jäljellä oleva kypsennysaika ja mahdolliset merkkivalot vilkkuvat näytössä. Jatka kypsennystä painamalla START/QUICK painiketta. Ohjelma päättyy automaattisesti automaattikypsennysajan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

Automaattisulatus

Ruoka	Symboli
Liha/Kala/Linnunliha	
Leipä	

Esimerkki: Automaattisulatus (0,2kg) leipä.












1. Valitse haluttu valikko painamalla kaksi kertaa AUTOMAATTISULATUS painiketta.
2. Kääntämällä AJASTIN/PAINO -säädintä kunnes 0.2 tulee näytölle.
3. Paina START/QUICK painiketta.
4. Tarkista näyttö:



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

OHJELMAKAAVIOT

Automaattikypsennys & automaattisulatus taulukot

Automaattikypsennys	Paino (taso) / Astiat	Painike	Valmistuskypsennys
Juoma (tee tai kahvi) 	1-4 kuppia 1 kuppi=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Aseta kuppi pyörivän alustan reunalle.
Keitetyt perunat ja uuniperunat 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Kulho ja kansi	 x2	<p>Keitetyt perunat: Kuori perunat ja paloittele ne tasakokoisiksi palasiksi.</p> <p>Uuniperunat: Valitse tasakokoisia perunoita ja pese ne.</p> <ul style="list-style-type: none"> Aseta perunat kulhoon. Lisää tarvittava määrä vettä (per 100 g) eli noin 2 rkl ja vähän suolaa. Peitä kannella. Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen. Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.
Pakaste vihannekset 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Kulho ja kansi	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Lisää 100 g:aa kohti 1 rkl vettä ja suolaa maun mukaan. (Sienille ei tarvitse lisätä vettä.) Peitä kannella. Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen. Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia. <p>Tärkeää: Jos pakastevihannekset ovat jäätyneet yhteen, aseta kypsennysasetukset itse.</p>
Tuoreet vihannekset 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Kulho ja kansi	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Paloittele pieniin osiin, esim. suikaleiksi, kuutioiksi tai viipaleiksi. Lisää 100 g:aa kohti 1 rkl vettä ja suolaa maun mukaan. (Sienille ei tarvitse lisätä vettä.) Peitä kannella. Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen. Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.
Pakastetut valmisateriat 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Kulho ja kansi	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Siirrä ruoka sopivaan mikroaaltouunin kestäväään astiaan. Lisää tarvittaessa nestettä valmistajan ohjeiden mukaan. Peitä kannella. Kypsennä ilman kantta, jos valmistajan ohjeissa kehoitetaan näin. Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen. Sekoita kypsennyksen jälkeen ja anna lämmön tasaantua noin 2 minuuttia.
Kalafilée kastikkeessa 	0,4 kg - 1,2 kg*(100 g) Soikea uunivuoka ja leivinpaperia	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Katso "Kalafilée kastikkeessa" reseptit, sivu 49. <p>* Ainesten kokonaispaino.</p>

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

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

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

Huomaa:

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

Huomaa: Automaattisulatus

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

Reseptejä automaattikypsennys

Kalafilee mausteisessa kastikkeessa

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

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	säilyketomaatteja (valutettuna)
40 g	80 g	120 g	maissia
4 g	8 g	12 g	chilikastiketta
12 g	24 g	36 g	sipulia (hienoksi silputtuna)
1 tl	1-2 tl	2-3 tl	punaviinietikkaa, sinappia, timjamia tai cayennepippuria
200 g	400 g	600 g	kalafileetä
			suolaa

Kalafilee currykastikkeessa

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

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	kalafileetä
			suolaa
40 g	80 g	100 g	banaania (viipaleina)
160 g	320 g	480 g	valmista currykastiketta

Valmistusaikataulukot

Käytetyt lyhenteet

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

Ruokien & juomien kuumennus

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

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

* Jääkaappilämpöinen

Sulatus

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

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

Sulatus & kypsennys

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

Kypsennys liha & kala

Ruoka	Paino -g-	Teho -Asetus-	Aika -Min-	Valmistus	Tasaantu- misaika -Min-
Paistit (porsas, vasikka, lammis)	1000 1500	800 W 800 W 400 W	19-21* 11-14 33-36* 13-17	mausta maun mukaan, aseta piirakkavuokaan käännä *:n jälkeen	10 10
Paahtopaisti (keskikypsä)	1000	800 W 400 W	9-11* 5-7	mausta maun mukaan, aseta piirakkavuokaan, käännä *:n jälkeen	10
Kalafilee	200	800 W	3-4	mausta maun mukaan, aseta vuokaan, peitä	3

RESEPTIT

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

Reseptien muokkaus mikroaaltouunia varten

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

Sienikeitto

1. Aseta vihannekset ja liemi kulhoon, peitä kannella ja kypsennä.
8-9 min. 800 W
2. Sekoita kaikki ainekset tehosekoittimessa.
3. Sekoita jauhot ja voi tahnaksi ja sekoita keittoon. Mausta suolalla ja pippurilla, peitä ja kypsennä. Sekoita kypsennyksen jälkeen.
4-6 min. 800 W
4. Sekoita kananmunan keltuainen kermaan ja sekoita vähitellen keittoon. Kuumenna vähän aikaa, mutta älä anna kiehua.
1-2 min. 800 W
Seisota kypsyttyksen jälkeen noin 5 minuuttia.

Astia	Kannellinen 2 l:n kulho
200 g	herkkusieniä, viipaleina
50 g	sipuli, hienoksi silputtuna
300 ml	lihalientä
300 ml	kermaa
25 g	vehnä jauhoa
25 g	voita tai margariinia
	suolaa ja pippuria
1	kananmuna
150 g	ranskankermaa

Ratatuille

1. Aseta oliiviöljy ja valkosipulinkynsi kulhoon. Lisää valmistellut vihannekset (paitsi artisokan sydämet) ja mausta pippurilla. Lisää yrttinippu, sekoita, peitä ja kypsennä. Sekoita kerran.
19-21 min. 800 W
Lisää artisokan sydämet 5 minuuttia ennen kypsennysajan loppua ja kuumenna.
2. Mausta ratatuille maun mukaan suolalla ja pippurilla. Poista yrttinippu ennen tarjoilua. Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.

Astiat	Kannellinen 2 l:n kulho
5 rkl	oliiviöljyä
1	valkosipulinkynsi, murskattuna
50 g	sipuli, viipaleina
250 g	munakoisoa, kuutioina
250 g	kesäkurpitsaa, kuutioina
200 g	paprikaa, isoina kuutioina
75 g	fenkolia, isoina kuutioina
1	yrttinippu
200 g	äilöttyjä artisokan sydämiä, neljään osaan lohkottuina
	suolaa ja pippuria

Merianturafileet

1. Huuhtele ja kuivaa kala. Poista ruodot.
2. Leikkaa sitruuna ja tomaatit ohuiksi viipaleiksi.
3. Voitele uunivuoka voilla. Aseta kalafileet vuokaan ja ripottele päälle kasvisöljyä.
4. Sirottele päälle parsakaalia, aseta tomaattiviipaleet päällimmäiseksi ja mausta. Aseta sitruunaviipaleet tomaattien päälle ja kaada valkoviini niiden päälle.
5. Aseta pieniä voinokareita sitruunan päälle, peitä ja kypsytä.
16-19 min. 800 W
Seisota kypsytyn jälkeen noin 2 minuuttia.

Astiat	Matala, soikea vuoka ja mikroaaltokalvo (n. 26 cm pitkä)
400 g	merianturafileitä
1	sitruuna, kokonainen
150 g	tomaattia
10 g	voita
1 rkl	ruokaöljyä
1 rkl	persiljaa, silputtuna
	suolaa ja pippuria
4 rkl	valkoviiniä
20 g	voita tai margariinia

Zürichin vasikkapata

1. Leikkaa vasikanliha viipaleiksi.
2. Voitele kulho voilla. Aseta liha ja sipuli kulhoon, peitä ja kypsytä. Sekoita kerran kypsennyksen aikana.
7-10 min. 800 W
3. Lisää valkoviini, kastikeaines ja kerma, sekoita, peitä ja jatka kypsennystä. Sekoita silloin tällöin.
4-5 min. 800 W
4. Sekoita kypsennyksen jälkeen, seisota noin 5 minuuttia. Koristele parsakaalilla.

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

Täytetty kinkku

1. Sekoita pinaatti Emmental juustoon ja tuorejuusto, mausta sopivasti.
2. Aseta ruokalusikallinen täytettä kullekin kinkkuviipaleelle ja pyöritä rullaksi. Kiinnitä puutikulla.
3. Valmista béchamel-kastike seuraavalla tavalla: kaada vesi ja kerma kulhoon ja kuumenna.
3-4 min. 800 W
Suurusta jauho ja voi, lisää suuruste nesteeseen ja vatkaa, kunnes seos on tasainen.
Peitä ja kypsytä, kunnes seos paksuntuu.
1 min. 800 W
Sekoita ja mausta.
4. Kaada kastike voideltuun vuokaan, asettele kinkkurullat kastikkeeseen ja kypsennä kannen alla.
3-4 min. 800 W
Seisota kypsytyn jälkeen noin 5 minuuttia.

Astiat	Kannellinen 2 l:n kulho Soikea paistinvuoka n. 26 cm pitkä)
125 g	lehtipinaattia, pilkottu
125 g	tuorejuusto, rasvapitoisuus 20 %
40 g	Emmental-juustoa, raastettua
	pippuria ja paprikaa
6	viipaleita keitettyä kinkkua (300 g)
125 ml	vetä
125 ml	kermaa
20 g	vehnä jauhoa
20 g	voita tai margariinia
10 g	voita tai margariinia vuoaan voiteluun

Lasagne

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

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

Marjahyytelöä vaniljakastikkeessa

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

Astiat	Kannellinen 2 l:n kulho Kannellinen 1 l:n kulho
150 g	punaherukoita, pestynä ja perattuina
150 g	mansikoita, pestynä ja perattuina
150 g	vadelmia, pestynä ja perattuina
250 ml	valkoviiniä
100 g	sokeria
50 ml	sitruunamehua
8	liivatelehteä
300 ml	maitoa
$\frac{1}{2}$	vaniljatanko
30 g	sokeria
15 g	maissijauhoa

HOITO & PUHDISTUS

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

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

Uunin ulkopinta

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

Uunin säätimet

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

Uunin sisäpinta

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

Pyörivä alusta & alustan kannatin

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

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.

Huomautus: Älä käytä höyrypesuria.

AUTOMAATTINEN TEHON VÄHENNYS

Huomautus:

Jos kypsennät ruokaa normaalin ajan vain 800 W:n teholla, uuni laskee tehoa automaattisesti ylikuumentumisen välttämiseksi. (Mikroaaltoeho lasketaan 560 wattiin.) Suurin teho (560 W) voidaan asettaa uudelleen 90 sekunnin tauon jälkeen.

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

ONGELMATILANTEET . . .

Oire	Tarkista/ohje
Laite ei toimi kunnolla ?	<ul style="list-style-type: none"> • Sulakerasian sulakkeet toimivat. • Talossa ei ole ollut sähkökatkoa. • Jos sulakkeet palavat toistuvasti, ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
Mikroaaltouunitoiminto ei toimi ?	<ul style="list-style-type: none"> • Luukku on suljettu kunnolla. • Luukun tiivisteet ja niiden pinnat ovat puhtaat. • KÄYNNISTYS-painiketta on painettu.
Pyörivä alusta ei pyöri ?	<ul style="list-style-type: none"> • Alustan kannatin on asetettu alustan napaan oikein. • Astia ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle. • Ruoka ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle ja estä sitä pyörimästä. • Pyörivän alustan alla olevassa syvennyksessä ei ole mitään.
Mikroaaltouunin virran katkaisu ei onnistu ?	<ul style="list-style-type: none"> • Eristä laite sulakerasiasta. • Ota yhteys valtuutettuun Husqvarna-Electrolux-huoltoon.
Uunin lamppu ei toimi ?	<ul style="list-style-type: none"> • Ota yhteys valtuutettuun Husqvarna-Electrolux-huoltoon. Uunin lampun saa vaihtaa vain valtuutettu Husqvarna-Electrolux-huolto.
Ruon kuumeneminen ja kypsyminen kestää aikaisempaa kauemmin ?	<ul style="list-style-type: none"> • Aseta pitempi kypsennysaika (kaksinkertainen määrä = melkein kaksinkertainen aika) tai, • Jos ruoka on tavallista kylmempää, käännä se silloin tällöin tai, • Aseta suurempi teho.

TEKNISET TIEDOT

Verkkovirta (AC)	230 V, 50 Hz, yksivaiheinen
Sulake/suojakatkaisin	Vähintään 10 A
Vaadittu teho (AC):	Mikroaalto 1.2 kW
Lähtöteho:	Mikroaalto 800 W (IEC 60705)
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz * (Ryhmän 2 / Luokan B)
Ulkomitat:	QN4235 494 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D) QN4236 594 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Sisämitat	285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **
Uunin tilavuus	17 litraa **
Pyörivä alusta	Ø 272 mm, lasia
Paino	noin 16 kg
Uunin lamppu	25 W/240 - 250 V

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

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



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

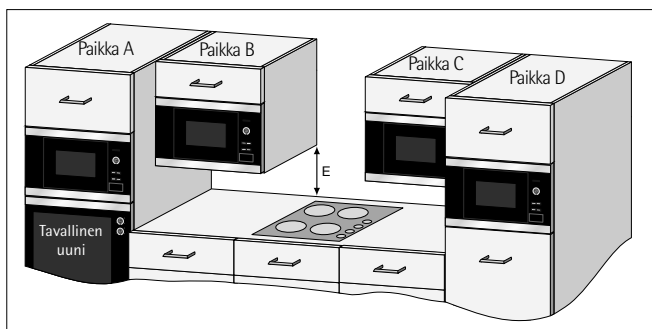
OIKEUS TEKNISTEN TIETOJEN MUUTOKSIIN PIDÄTETÄÄN OSANA JATKUVAA TUOTEKEHITYSTÄ.



ASENNUS

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

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



Mitat millimetreinä

Laitteen asentaminen

- Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista huolellisesti, että laitteessa ei ole vaurioita.
- Tämä uuni on suunniteltu sopimaan 360 mm:n korkuiseen hyllyyn. Jos asennat laitteen 350 mm:n korkuiseen hyllyyn: Irrota uunin pohjassa olevat neljä jalkaa (kolme pitkää ja yksi lyhyt jalka). Asenna kolmen korkean jalan tilalle kolme lisävarustepakkauksessa olevaa jalkaa. Älä asenna mitään lyhyen jalan tilalle.
- Työnnä laitetta hyllyyn hitaasti (älä käytä liiallista voimaa), kunnes uunin etupaneeli on hyllyn etureunan kohdalla.
- Varmista, että laite on vakaa ja ettei se ole kallellaan. Varmista, että hyllyn yläreunan ja uunin etupaneelin yläreunan välissä on 4 mm:n rako (katso kuva).

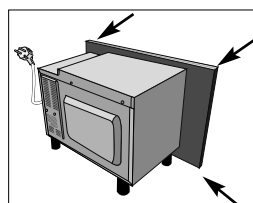


Kiinnitysvaihtoehto 1:

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

Kiinnitysvaihtoehto 2:

Tutustu mikroaaltouunin mukana toimitettuun mallineeseen.



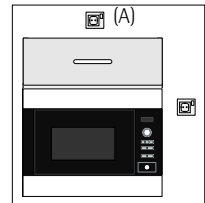
Laitteen turvallinen käyttö

Jos mikroaaltouuni asennetaan paikkaan B tai C (katso kuva sivulla 56):

- Kalusteen on oltava vähintään 500 mm (E) työtason yläpuolella. Kaluste ei saa olla **suoraan** liedestä 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 ylikuumenisi.
- Älä kuumenna tyhjiä keittolevyjä, kun mikroaaltouuni on käynnissä.
- Ole erityisen varovainen käyttäessäsi mikroaaltouunia, kun liesi on toiminnassa.

Laitteen kytkeminen sähköverkkoon

- Pistorasian on oltava helposti käsillä, jotta laite voidaan kytkeä irti vaaratilanteessa. Uuni voidaan kytkeä irti verkkovirrasta myös kiinteään johdotukseen ohjeiden mukaan asennetun kytkimen avulla.
- Pistorasia ei saa olla hyllyn takana.
- Paras paikka on hyllyn yläpuolella, katso (A).
- Kytke laite maadoitettuun seinäpistorasiaan (230 V, 50 Hz). Pistorasiassa on oltava vähintään 10 A:n sulake.
- **Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.**
- Kiinnitä virtajohto ennen asentamista narunpätkä, jotta se on helpompi kytkeä kohtaan (A), kun laite asennetaan.
- Kun asennat laitetta korkeareunaiseen hyllyyn, ÄLÄ anna virtajohdon litistyä.
- Virtajohto tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.



Sähköytkenntät



VAARA:

HUOLEHDI, ETTÄ KOTISI PISTORASIAST OVAT MAADOITETTUJA.

Valmistaja ei vastaa seurauksista, jos tämä turvatoimenpide laiminlyödään.

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

YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA

Pakkausmateriaalien ja vanhojen laitteiden hävittäminen ympäristöä kunnioittavalla tavalla



Pakkausmateriaalit

Husqvarna-Electrolux-mikroaaltouunit on pakattava huolellisesti, jotta ne eivät vahingoittuisi kuljetuksen aikana.

Pakkauksessa käytetään mahdollisimman vähän pakkausmateriaaleja.

Pakkausmateriaalit (esim. päällysmuovi tai vaahtomuovi) voivat olla vaarallisia lapsille.

Tukeutumisaara. Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta.



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

"PE" - polyetyleni, esim. päällysmuovi.

"PS" - polystyreeni, esim. pakkausmateriaalina (freoniton).

"PP" - polypropyleeni, esim. pakkaushihat.

Pakkausmateriaalien uudelleenkäyttö säästää raaka-aineita ja vähentää jätteen määrää.

Pakkausmateriaalit tulee viedä lähimpään kierrätyspisteeseen.

Pyydä lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.




Vanhojen laitteiden hävittäminen

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

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



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

Huolto ja takuu

Huolto ja varaosat

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

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

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

Malli (Model):

Tuotenumero (Prod.nr.):

Sarjanumero (Serial nr):

Ostöpäivä:

Service och garanti (i Finland)

Service och reservdelar (gäller i Finland)

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

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

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

Mod:

Prod. Nr:

Ser. Nr:

Inköpsdatum:

Kuluttajaneuvonta

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

Takuu

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

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

Konsumentrådgivare i Finland

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

Garanti i Finland

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

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

FÖR PERFEKT RESULTAT

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

TILLBEHÖR OCH RESERVDELAR

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

Besök webbshoppen på
www.electrolux.com/shop



INNEHÅLL

- 61 Viktiga säkerhetsinstruktioner
- 65 Produktöversikt
- 66 Innan första användning
- 68 Mikrovågor tillagning råd
- 70 Använda mikrovågsugnen
- 76 Programtabeller
- 80 Recept
- 83 Skötsel & rengöring
- 84 Vad gör jag om . . .
- 84 Specifikationer
- 85 Installation
- 87 Miljöinformation
- 88 Garanti & Service



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



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



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

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



VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

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

Att undvika brandrisk

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

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

Vi rekommenderar att en separat strömkrets som enbart hör till denna enhet används. Ugnen bör inte förvaras eller användas utomhus.

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

Använd endast mikrovågssäkra behållare och kärl.

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

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

Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna.

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

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

Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld.

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

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

Se motsvarande tips i handboken.

Att undvika risk för kroppsskada



Varning!

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

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

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

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

Använd inte ugnen med dörren öppen och ändra inte dörrlåset på något sätt. Använd inte ugnen om det finns något föremål mellan dörrtätningen och tätningsytorna.

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

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

Att undvika risk för elektriska stötar

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

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

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

Att undvika risk för explosion eller plötslig kokning



Varning!

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

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

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

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

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

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

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

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

Att undvika risk för brännskador

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

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

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

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

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

Att undvika att barn använder mikrovågsugnen felaktigt



Varning:

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

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

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

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

Andra varningar



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

Att underlätta problemfri användning av din ugn och undvika skador

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

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

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

För att förhindra att den roterande tallriken går sönder:

(a) Låt den roterande tallriken svalna innan den görs ren med vatten.

(b) Ställ inte het mat eller heta kärl på en kall roterande tallrik.

(c) Ställ inte kall mat eller kalla kärl på en het roterande tallrik.

Ställ inte någonting på det yttre höljet under användning.

Obs:

Kontakta en auktoriserad elektriker om du är osäker på hur du bör ansluta din ugn.

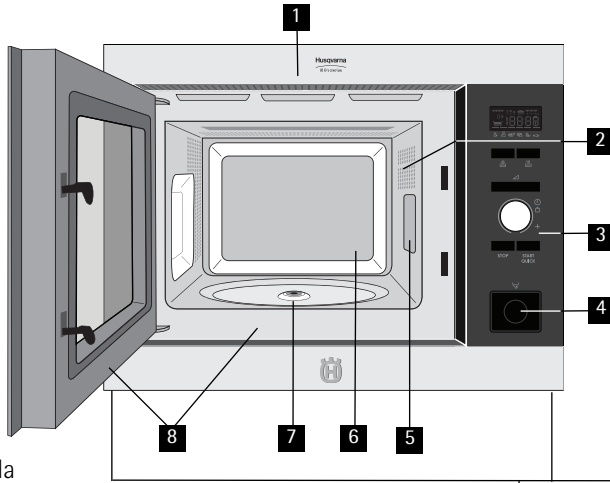
Varken tillverkaren eller återförsäljaren påtar sig något ansvar för skador på ugnen, eller personsador, som uppstår till följd av försummelse att utföra en korrekt elektrisk anslutning.

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

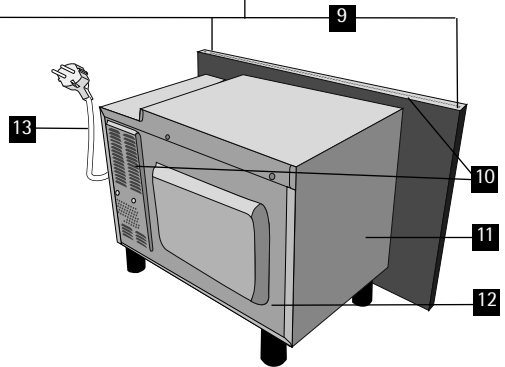
Detta är normalt och inget tecken på mikrovågsläckage eller fel.

PRODUKTÖVERSIKT

Mikrovågsugn & tillbehör

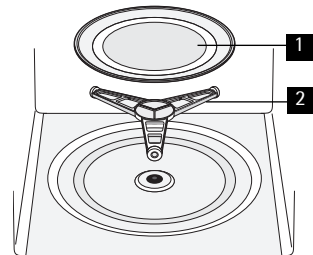


- 1** Framsida
- 2** Ugnslampa
- 3** Kontrollpanel
- 4** Knappen Dörröppning
- 5** Mikrovågsskydd
- 6** Ugnsutrymme
- 7** Tätning
- 8** Dörrtätning och tätningssyror



Kontrollera att följande tillbehör finns med:

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



OBS:

När du beställer tillbehör ber vi dig att uppge två saker till din återförsäljare eller auktoriserade Husqvarna-Electrolux Services reparatör: artikelns namn, samt modellnamnet för din mikrovågsugn.

Kontrollpanel

1 Digital display indikatorer



Mikrovågor



Klockan



Olika stadier under matlagningen



Plus/Minus



Autoupptining bröd



Autoupptining



Vikt

2 Indikatorer AUTOTILLAGNING

3 Knappen AUTOTILLAGNING

4 Knappen AUTOUPPTINING

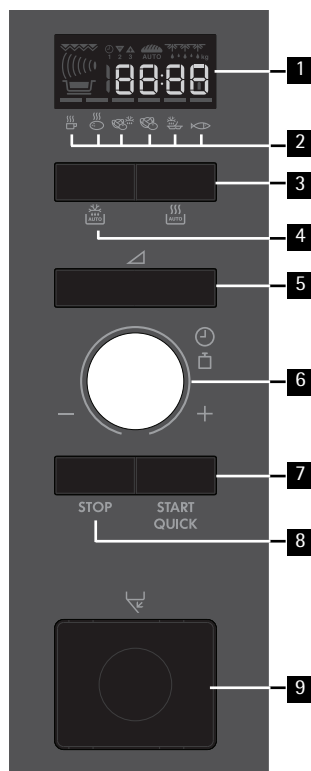
5 Knappen UGNENS EFFEKTIVNIVÅ

6 Vredet TIMER/VIKT

7 Knappen START/QUICK

8 Knappen STOP

9 Knappen DÖRRÖPPNING




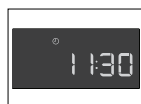
INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

Inställning av klockan

Ugnens klocka har 12 och 24-timmarsklocka.

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



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

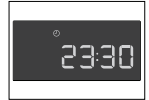


Viktigt:

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

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

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



Viktigt:

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

Justera tiden när klockan ställs

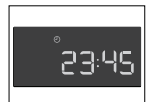
Exempel: Att ställa in klockan på 11:45 (12-timmarsklocka).

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



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

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



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

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

Använda STOP-knappen

Använd STOP-knappen för att:

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

Barnlås

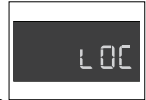
Ugnen har en säkerhetsfunktion som förhindrar att barn startar ugnen av misstag. När låset har aktiverats kan ugnen inte köras på något sätt innan det har avaktiverats.

Exempel: Ställa in barnlåset.

1. Håll STOP intryckt i 5 sekunder.



Ugnen piper och 'LOC' visas på displayen.



Note:

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

MIKROVÅGOR TILLAGNING RÅD

Mikrovågor tillagning

För att koka/tina upp mat i en mikrovågsugnen måste mikrovågsenergin kunna passera behållaren för att penetrera maten. Därför är det viktigt att välja lämpligt tillagningsgods. Runda/ovala fat är att föredra framför fyrkantiga/avlånga, eftersom maten i hörnorna tenderar att bli överkokt.

Det är viktigt att vända, ordna om eller röra om maten för att säkra jämn uppvärmning. Hålltid är nödvändigt efter tillagning, eftersom det gör det möjligt för värmen att sprida sig jämnt genom maten.

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

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

Redskap som tål mikrovågsugn

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

ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN

Mikrovågor tillagning

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

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

Tina manuellt

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

Mikrovågsugnens effektnivå

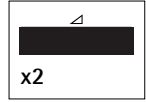
Din ugn har 6 effektnivåer:

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

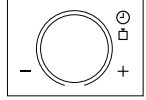
W = WATT

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

1. Tryck två gånger på UGNENS EFFEKTIVÅ knapp.



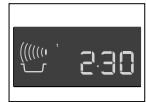
2. Välj effekt genom att vrida på knappen TIMER/VIKT två gånger medsols eller motsols en 2:30 displayen.



3. Tryck på START/QUICK-knappen.



4. Kontrollera displayen:



Obs:

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

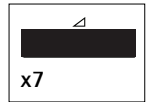
Viktigt:

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

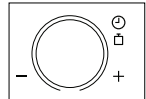
Äggklocka

Exempel: Ställa in äggklockan på sju minuter.

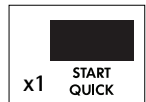
1. Tryck på UGNENS EFFEKTIVÅ-knappen 7 gånger.



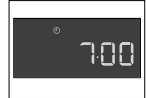
2. Välj effekt genom att vrida på knappen TIMER/VIKT två gånger medsols eller motsols en 7:00 displayen.



3. Tryck på START/QUICK-knappen.



4. Kontrollera displayen:



Viktigt:

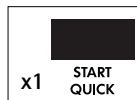
- Tryck på STOP-knappen för att pausa äggklockan. Tryck på START/QUICK för att starta äggklockan igen eller tryck på STOP-knappen för att avbryta.

Tillsätt 30 sekunder

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

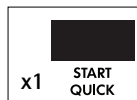
1. Direktstart

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



2. Utöka tillagningstiden



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




Viktigt:

- Funktionen kan inte användas när AUTOTILLAGNING eller AUTOUPPTINING används.

Plus & minus

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

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

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

Exempel: Koka 0,3 kg potatis mjuka.

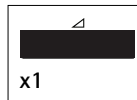
1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på AUTOTILLAGNING-knappen sju gånger.



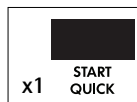
2. Vrida TIMER/VIKT-knappen till 0.3 displayen.



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



4. Tryck på START/QUICK-knappen.



5. Kontrollera displayen:



Viktigt:

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

Om du väljer PLUS visar displayen ▲.

Om du väljer MINUS visar displayen ▼.

Flerstegstillagning

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

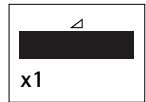
Exempel: För att tillaga:

5 minuter med effekt 800 W (steg 1)

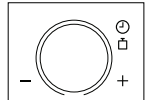
16 minuter med effekt 240 W (steg 2)

Steg 1

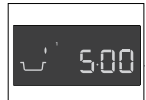
1. Tryck en gång på UGNENS EFFEKTIVÅ knapp.



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

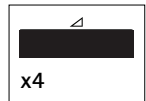


3. Kontrollera displayen:



Steg 2

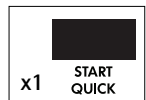
1. Tryck 4 gånger på UGNENS EFFEKTIVÅ knapp.



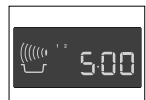
2. Välj effekt genom att vrida på knappen TIMER/VIKT två gånger medsols eller motsols en 16:00 displayen.



3. Tryck på START/QUICK-knappen.



4. Kontrollera displayen:









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

Autotillagnings & autoupptinings användning

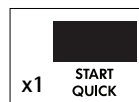
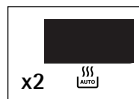
Med AUTOTILLAGNING och AUTOUPPTINING räknas rätt tillagningssätt och tillagningstid ut automatiskt. Du kan välja mellan 6 AUTOTILLAGNINGSS-menyer och 2 AUTOUPPTININGS-menyer.

Autotillagning

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



Exempel: Koka 0,3 kg potatis

1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på AUTOTILLAGNINGSS-knappen sju gånger.
2. Vrida TIMER/VIKT-knappen till 0.3 displayen.
3. Tryck på START/QUICK-knappen.
4. Kontrollera displayen:



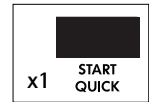
När det är dags att utföra en åtgärd (t.ex. vända på maten) stannar ugnen och en ljudsignal hörs, samtidigt som återstående tillagningstid och en indikator blinkar på displayen. Tryck på knappen START/QUICK för att återuppta tillagningen. Programmet avbryts automatiskt när den automatiska tillagningstiden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

Autoupptinings

Autoupptinings	Symbol
Kött/Fisk/Fågel	
Bröd	

Exempel: Upptining av 0.2 kg bröd.













1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på AUTOUPPTININGS-knappen sju gånger.
2. Vrid TIMER/VIKT-knappen till 0.2 displayen.
3. Tryck på START/QUICK-knappen.
4. Kontrollera displayen:








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

PROGRAMTABELLER

Tabeller för Autotillagning & Autoupptining

Autotillagning gsnr	Vikt (ökningsenhet)/Kärl	Knapp	Tillvägagångssätt
Dryck (Te/kaffe) 	1-4 koppar 1 kopp=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Ställ koppen mot utkanten av den roterande tallriken.
Kokt och bakad potatis 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Skål och lock	 x2	<p>Kokt potatis: Skala potatisen och skär den i delar som är ungefär lika stora.</p> <p>Bakad potatis: Välj ut några potatisar av ungefär samma storlek och skölj dem.</p> <ul style="list-style-type: none"> Lägg de potatisar som ska kokas eller bakas i en skål. Tillsätt den mängd vatten som krävs (per 100 g), cirka 2 msk och lite salt. Täck över med ett lock. Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs. Låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen.
Frysta grönsaker 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Skål och lock	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Tillsätt 1 msk vatten per 100 g och salt efter smak. (För svamp krävs inget extra vatten.) Täck över med ett lock. Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs. Låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen. <p>Viktigt: Om frusna grönsaker har frusit ihop bör du tillaga dem manuellt.</p>
Färska grönsaker 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Skål och lock	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Skär dem i små delar, tex. strimlor, tärningar eller skivor. Tillsätt 1 msk vatten per 100 g och salt efter smak. (För svamp krävs inget extra vatten.) Täck över med ett lock. Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs. Låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen.
Frusna färdigrätter omröringsbara rätter (omröringsbara) 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Skål och lock	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Lägg över maträtten i en lämplig mikrovågssäker form. Tillsätt vätska om tillverkaren rekommenderar det. Täck över med ett lock. Tillaga utan lock om tillverkaren rekommenderar dig att göra det. Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs. Rör om och låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen.
Fiskfilé med sås 	0,4 kg - 1,2 kg*(100 g) Gratängform med mikrovågsfolie	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Se recept på "Fiskfilé med sås" på sidan 78. <p>* Total vikt för alla ingredienser.</p>

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

Autoupptining snr	Vikt (ökningsenhet)/Kärl	Knapp	Tillvägagångssätt
Kött, fisk, fågel  (Hel fisk, fiskkotletter, fiskfiléer, kycklinglår, kycklingfiléer, köttfärs, filéer, kotletter, hamburgare och korvar)	0,2 - 0,8 kg (100 g) Pajform	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Lägg maten i en pajform och ställ formen mitt på den roterande tallriken. • Vänd på maten, placera om den och dela på den när ljudsignalen hörs. Täck över tunna delar och varma fläckar med aluminiumfolie. • Vira in maten i aluminiumfolie och låt vila i 15-45 minuter, efter upptining, tills den är helt upptinad. Viktigt: Inte tillämpligt för hel fågel. • Köttfärs Vänd på maten när ljudsignalen hörs. Ta bort de delar som tinat, om det går.
Bröd   AUTO	0,1 - 1,0 kg (100 g) Pajform	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Lägg brödet i en pajform och ställ formen mitt på den roterande tallriken. 1,0 kg kan fördelas direkt på den roterande tallriken, fördelas direkt på den roterande tallriken. • Vänd på brödet när ljudsignalen hörs, flytta om det och ta bort skivor som har tinats upp. • Täck över brödet med aluminiumfolie efter upptining och låt stå i 5-15 minuter tills det är helt upptinat.

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

Viktigt:

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

Viktigt: Autoupptining

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

Recept för Autotillagning

Fiskfilé med pikant sås

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

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	burktomater (avrunna)
40 g	80 g	120 g	majs
4 g	8 g	12 g	chilisås
12 g	24 g	36 g	lök (finhackad)
1 tsk	1-2 tsk	2-3 tsk	rödvinsvinäger,
			senap, timjan i kajennpeppar
200 g	400 g	600 g	fiskfilé
			salt

Fiskfilé med currysås

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

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	fiskfilé
			salt
40 g	80 g	100 g	banan (skivad)
160 g	320 g	480 g	färdig currysås

Tillagningstabeller

Förkortningar

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

Värma mat & dryck

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

Värma mat & dryck

Mat/ Dryck	Mängd -g/ml-	Effekt -Nivå-	Tid -Min-	Metod
Stuvning / soppa	200	800 W	1-2	täck över; rör om efter uppvärmning
Grönsaker	200	800 W	2-3	tillsätt vatten vid behov, täck över
	500	800 W	4-5	rör om efter halva uppvärmningstiden
Kött, 1 skiva*	200	800 W	3-4	stryk på ett tunt lager sås överst och täck över
Fiskfilé*	200	800 W	2-3	täck över
Kaka, 1 bit	150	400 W	1/2	lägg i en pajform
Barnmat, 1 burk	190	400 W	ca. 1	lägg maten i en lämplig behållare som tål mikrovågsugn, tillaga och rör sedan om ordentligt innan du kontrollerar temperaturen
Smält margarin eller smör*	50	800 W	1/2	täck över
Smälta choklad	100	400 W	2-3	rör om då och då

* från kyl temperatur

Upptining

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

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

Upptining och tillagning

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

Tillaga kött & fisk

Mat	Mängd -g-	Effekt -Nivå-	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Stekar (fläsk, kalv, lamm)	1000	800 W	19-21*	krydda efter smak; lägg i en flat pajform vänd efter *	10
	1500	400 W	11-14		10
		800 W	33-36*		13-17
Rostbiff (medium)	1000	800 W	9-11*	krydda efter smak; lägg i en pajform vänd efter *	10
		400 W	5-7		
Fiskfilé	200	800 W	3-4	krydda efter smak, lägg på en tallrik och täck över	3

RECEPT

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

Anpassa recept för tillagning i mikrovågsugn

Om du vill anpassa dina favoritrecept för tillagning i mikrovågsugn, bör du observera följande: Tillagningstiderna bör minskas med mellan en tredjedel och hälften av den ursprungliga tiden. Följ de exempel som ges i recepten i den här kokboken. Livsmedel som innehåller mycket vatten, såsom kött, fisk, fågel, grönsaker, frukt, grytor och soppor, lämpar sig väl för tillagning i mikrovågsugn. Livsmedel som innehåller lite vatten, såsom mat på uppläggningsfat, bör fuktas på ytan före uppvärmning eller tillagning. Den mängd vätska som ska tillsättas till råa livsmedel, som ska brästras, bör minskas till cirka två tredjedelar av mängden i originalreceptet. Tillsätt mer vätska under tillagningen vid behov. Den mängd fett som ska tillsättas kan minskas avsevärt. En liten mängd smör, margarin eller olja är tillräckligt för att smaksätta maten. Av denna anledning är din mikrovågsugn ett utmärkt hjälpmedel för att tillaga rätter med låg fetthalt, som en del av en diet.

Champignonsoppa

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

Redskap	Skål med lock (2 l)
200 g	svamp, skivad
50 g	lök, finhackad
300 ml	köttbuljong
300 ml	grädde
25 g	mjöl
25 g	smör eller margarin
	salt i peppar
1	ägg
150 g	grädde

Ratatouille

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

Redskap	Skål med lock (2 l)
5 msk	olivolja
1	vitlöksklyfta, pressad
50 g	lök, skivad
250 g	aubergine, tärnad
250 g	zucchini, tärnad
200 g	paprika, i stora tärningar
75 g	fänkål, i stora tärningar
1	kryddbukett
200 g	kronärtskockshjärtan på burk, skurna i fyra delar
	salt i peppar

Sjötungafileér

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

Redskap	Låg, oval ugnform med plastfolie som tål mikrougn (ca. 26 cm lång)
400 g	sjötungsfiléer
1	hel citron
150 g	tomater
10 g	smör
1 msk	vegetabilisk olja
1 msk	persilja, hackad
	salt i peppar
4 msk	vitt vin
20 g	smör eller margarin

Kalvstuvning från Zurich

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

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

Fylld skinka

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

Redskap	Skål med lock (2 l) låg oval suffléform (cirka 32 cm lång)
125 g	bladspenat, med stjälkarna borttagna
125 g	färskost, 20 % fetthinnehåll
40 g	Emmental ost, rivn
	peppar i paprika
6 skivor	skivor kokt skinka (300 g)
125 ml	vatten
125 ml	grädde
20 g	mjöl
20 g	smör eller margarin
10 g	smör eller margarin till att smörja formen

Lasagne

1. Hacka tomaterna och blanda dem med skinkan, löken, vitlöken, köttfärsen och tomatpurén. Krydda, täck över och tillaga. 7-9 min. 800 W
2. Blanda crème fraîche med mjölk, parmesanost, örter, olja och kryddor.
3. Smörj formen och täck botten med cirka $\frac{1}{3}$ av pastan. Lägg hälften av köttfärsblandningen på lasagneplattorna och häll över lite sås. Upprepa och avsluta med den pasta som är kvar. Täck till sist lasagnen med sås och strö över parmesanost. Tillaga lasagnen under lock. 15-17 min. 560 W
Låt maten stå i cirka 5-10 minuter efter tillagningen.

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

Fruktgelé med vaniljsås

1. Spara en del av frukten till dekoration. Mosa resten av frukten tillsammans med det vita vinet. Lägg purén i en skål, täck med lock och värm upp. 7-9 min. 800 W
2. Rör ned sockret och citronsaften.
3. Blöt upp gelatinet i kallt vatten i ungefär 10 minuter, och ta sedan upp det och krama det torrt. Rör ut gelatinet i den varma purén tills det har lösts upp. Ställ gelén i kylskåpet tills den har stelnat.
4. Tillred vaniljsåsen: Häll i mjölken i den andra skålen. Dela vaniljstäng, ta ut innehållet och rör ned det i mjölken med sockret och majs mjölet. Täck över och tillaga. Rör om under tillagningen och en gång till på slutet. 3-4 min. 800 W
5. Vänd upp gelén på en tallrik och dekorera med den frukt som är över. Häll vaniljsåsen på gelén.

Redskap	Två skålar med lock (2 l) Två skålar med lock (1 l)
150 g	rödavinbär, sköljda och med stjälkarna borttagna
150 g	jordgubbar, sköljda och snoppade
150 g	hallon, sköljda och snoppade
250 ml	vitt vin
100 g	socker
50 ml	citronsaft
8	gelatinblad
300 ml	mjölk
$\frac{1}{2}$	vaniljstäng
30 g	socker
15 g	majsmjöl

SKÖTSEL & RENGÖRING

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

Ugnens utsida

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

Ugnens kontrollpanel

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

Ugnens insida

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

Roterande tallrik och tallriksstöd

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

Dörren

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

Obs: En ångtvätt får inte användas.

MINSKAD EFFEKTNIVÅ

Obs:

Om tillagningstiden överskrider standardtiden vid 800 W, sänks ugnens effekt automatiskt för att undvika överhettning. (Mikrovågsugnsens effektnivå sänks till 560 W.) Efter en paus på 90 sekunder, kan det 800 W effektläget ställas in igen.

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

VAD GÖR JAG OM . . .

Symtom	Kontroll / råd
Mikrovågsugnen inte fungerar som den ska?	<ul style="list-style-type: none"> • Säkringarna i proppskåpet fungerar. • Att det inte har förekommit ett strömavbrott. • Om säkringarna har gått, kontaktar du en behörig elektriker.
Mikrovågsläget fungera inte?	<ul style="list-style-type: none"> • Dörren har stängts ordentligt. • Dörrtätningarna och tätningstorna är rena. • START/QUICK-knappen har tryckts in.
Den roterande tallriken roterar inte?	<ul style="list-style-type: none"> • Tallriksstödet har anslutits korrekt till drivningen. • Den elffasta formen inte är större än den roterande tallriken. • Mat inte förekommer utanför den roterande tallrikens kant så att tallriken förhindras att rotera. • Inget blockerar rotationen i utrymmet under den roterande tallriken.
Mikrovågsugnen stängs inte av?	<ul style="list-style-type: none"> • Isolera apparaten från proppskåpet. • Kontakta en behörig Husqvarna-Electrolux-servicetekniker.
Belysningen inuti ugnen fungerar inte?	<ul style="list-style-type: none"> • Kontakta en behörig Husqvarna-Electrolux-servicetekniker. Glödlampan i ugnen får endast bytas ut av en behörig Husqvarna-Electrolux-servicetekniker.
Det tar längre tid att värma upp och laga maten jämfört med tidigare?	<ul style="list-style-type: none"> • Ställ in en längre tillagningstid (dubbel mängd = knappt dubbel koktid) eller, • Om maten är kallare än normalt, rotera eller vrid kärlet då och då eller, • Ställ in en högre effektinställning.

SPECIFIKATIONER

Växelspänning	230 V, 50 Hz, en-fas
Distributionssäkring/-relä	Minst 10 A
Växelströmseffekt som krävs: Mikrovågsugn	1,2 kW
Uteffekt: Mikrovågsugn	800 W (IEC 60705)
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz * (Grupp 2 / Klass B)
Utvändigt mått:	QN4235 494 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D) QN4236 594 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Invändigt mått	285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **
Ugnskapacitet	17 liter **
Roterande tallrik	ø 272 mm, glass
Vikt	ca. 16 kg
Ugnsbelysning	25 W/240 - 250 V

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

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



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

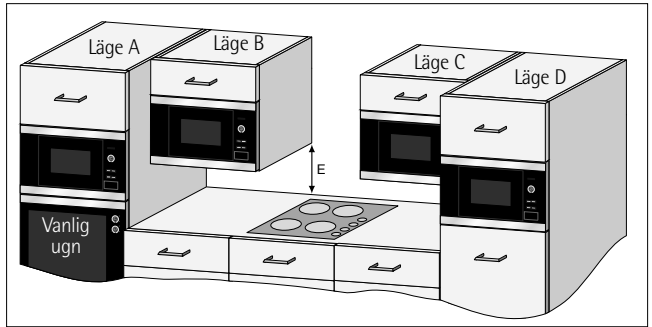
FÖR ATT STÄNDIGT KUNNA FÖRBÄTTRA VÅRA PRODUKTER KAN SPECIFIKATIONERNA KOMMA ATT ÄNDRAS UTAN FÖREGÅENDE MEDDELANDE



INSTALLATION

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

Läge	Utrymmes- torlek	W D H	
		A	560 x 550 x 360
B+C	462 x 300 x 350		
	462 x 300 x 360		
	560 x 300 x 350		
	560 x 300 x 360		
D	462 x 500 x 350		
	462 x 500 x 360		
	560 x 500 x 350		
	560 x 500 x 360		
	560 x 500 x 360		



Mått i (mm)

Installera mikrovågsugnen

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial och undersök apparaten noggrant för tecken på skador.
2. Den här ugnen har utformats för att installeras i ett 360 mm högt skåp som standard.
När ugnen installeras i ett 350 mm högt skåp:
Skruva av och avlägsna de fyra fötterna från ugnens botten. Tre av fötterna är höga och en är låg. Byt ut de tre höga fötterna mot fötterna i tillbehörspaketet. Byt inte ut den korta foten.
3. Installera försiktigt apparaten i köksskåpet, utan att bruka våld, tills ugnens främre ram löper jämnt med skåpets främre öppning.
4. Försäkra att apparaten står stadigt och inte lutar. Upprätthåll ett avstånd på 4 mm mellan skåpsdörren ovan och ramens överdel (se figuren).

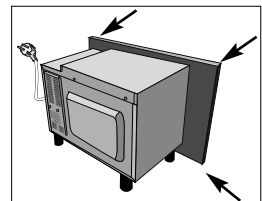


Monteringsalternativ 1:

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

Monteringsalternativ 2:

Använd det medföljande informationsbladet.



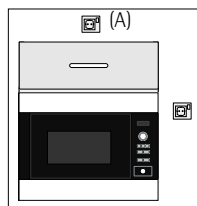
Säker användning av apparaten

Om mikrovågsugnen installeras i läge B eller C (se bilden sidan 85):

- Skåpet måste vara minst 500 mm (E) ovanför arbetsytan och får inte installeras **direkt** ovanför en spis.
- Den här apparaten har testats och godkänts att användas i närheten av enbart gas- och elspisar för hemmabruk, samt induktionsspisar.
- Tillåt tillräckligt avstånd mellan spisen och mikrovågsugnen för att undvika att mikrovågsugnen, omgivande köksskåp och tillbehör överhettas.
- Låt inte spisen vara påslagen utan att använda grytor/pannor när mikrovågsugnen är påslagen.
- Var försiktig när du använder mikrovågsugnen då spisen är på.

Ansluta apparaten till strömkällan

- **Eluttaget ska vara lättillgängligt så att enheten enkelt kan kopplas ur om en nödsituation skulle uppstå. I annat fall ska det vara möjligt att bryta strömmen till ugnen genom att en brytare monteras på det fasta kablaget i enlighet med föreskrifterna för elanslutningar.**
- **Kontakten får inte sitta bakom skåpet.**
- Det bästa läget är ovanför skåpet, se (A).
- Anslut apparaten till 230 V/50 Hz växelström (en-fas) via ett korrekt installerat jordat uttag. Uttaget måste vara säkrat med en säkring på 10 A.
- **Strömsladden får endast bytas ut av en behörig elektriker.**
- Knyt ett snöre runt strömsladden, före installationen, för att underlätta anslutning till läge (A) när apparaten installeras.
- Strömsladden FÅR INTE vikas när apparaten installeras i ett skåp med höga kanter.
- Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.



Elektriska anslutningar



VARNING!

DEN HÄR APPARATEN MÅSTE JORDAS

Tillverkaren frångår sig allt ansvar om denna säkerhetsåtgärd inte följs.

Om kontakten som anslutits till din apparat inte passar i eluttaget, kontaktar du Husqvarna-Electrolux Service.

MILJÖINFORMATION

Miljövänligt bortskaffande av förpackningsmaterial och gamla apparater

Förpackningsmaterial



Mikrovågsugnarna från Husqvarna-Electrolux erfordrar en effektiv förpackning som skyddar dem under transport.

Minsta nödvändiga mängd förpackningsmaterial har använts.



Förpackningsmaterial (t.ex. plastfilm eller polystyren) kan utgöra en fara för barn.

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



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

«PE» polyetylen, t.ex. förpackningsfilm

«PS» polystyren, t.ex. förpackningen (fri från CFC)

«PP» polypropylen, t.ex. förpackningsremmar

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

Deponera förpackningen på närmaste återvinningsstation.

Kontakta de lokala myndigheterna för ytterligare information.




Skrotning och återvinning

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

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



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

Garanti & Service

REKLAMATION

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

KONSUMENTKONTAKT

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. 0771-11 44 77, via e-mail electroluxservice@electrolux.se, på vår hemsida <http://www.aeg-electrolux.se/>.

SERVICE OCH RESERVDELAR

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

Adressen till din närmaste servicestation finner du via <http://www.aeg-electrolux.se/>. eller Gula Sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror – service.



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




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

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

Modellbeteckning
Produktnummer
Serienummer
Inköpsdatum

Hur och när uppträder felet ?

www.electrolux.com

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

www.electrolux.com

Subject to change without notice

TINS-A634URR1

Husqvarna

 **Electrolux**