

MC1753E  
MC1763E

NO MIKROBØLGEOVN  
FI MIKROAALTOUUNI  
ES HORNO MICROONDAS  
DA MIKROBØLGEOVN  
SV MIKROVÅGSUGN

BRUKERHÅNDBOK  
KÄYTTÖOHJE  
MANUAL DE USUARIO  
BRUGERVEJLEDNING  
ANVÄNDARMANUAL

2  
31  
60  
93  
123



 **AEG**

perfekt in form und funktion

## FOR PERFEKTE RESULTATER

Takk for at du har valgt et AEG-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 AEG-nettbutikken, finner du alt du trenger for at AEG-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.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-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 nødtilfeller. Vekselstrømsuttaket må være på 230 V, 50 Hz, med minimum 10 A fordelingssikring, eller minimum 10 A fordelingskretsbyrter. Det anbefales at man benytter en separat strømkrets for kun dette apparatet.

Ovnen må ikke oppbevares eller brukes utendørs.

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

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

**Rengjør bølgelederdekselet, ovnsrommet, dreieplaten og dreieplatestativet etter bruk. Disse må være tørre og frie for fett. Fettavsetninger kan 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.

Gnistroverslag på metalliske overflater kan forårsake brann.

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

Temperaturen kan ikke kontrolleres og oljen kan ta fyr.

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

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

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

Se tipsene og rådene i denne brukerhåndboken og i kokebokdelen.

#### For å unngå fare for skader



#### **ADVARSEL!**

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

- 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.

c) Dørtetning og frontramme: Pass på at de ikke er skadet.

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

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

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

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

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

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

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

## For å unngå fare for elektrisk støt

Ikke under noen omstendigheter må du fjerne den ytre kassen. Ikke søl eller før inn gjenstander i dørlåsåpningene eller ventilasjonsåpningene. Ved slikt søl, slå av ovnen, trekk ut kontakten med en gang, og ring en autorisert AEG 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 AEG gjøre dette. Hvis ovnslampen slutter å lyse, ta kontakt med din forhandler eller en autorisert AEG servicerepresentant. Hvis strømledningen til denne ovnen skades, må den erstattes med en spesiell ledning. Dette må utføres av en autorisert AEG 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:**

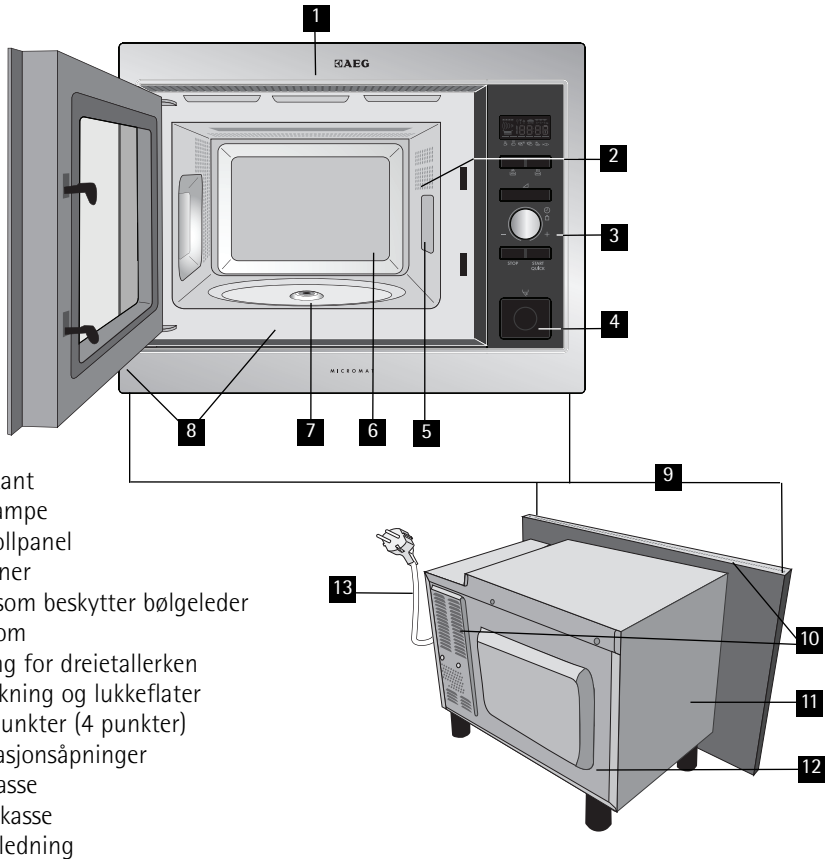
Hvis du ikke er sikker på hvordan du kan koble til ovnen, kontakt en autorisert, kvalifisert elektriker.

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.

Vanddamp 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



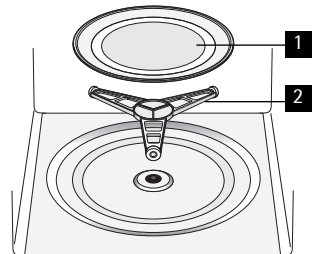
- 1 Frontkant
- 2 Ovnslampe
- 3 Kontrollpanel
- 4 Døråpner
- 5 Plate som beskytter bølgeleder
- 6 Ovnstrom
- 7 Pakning for dreietallerken
- 8 Dørpakning og lukkeflater
- 9 Festepunkter (4 punkter)
- 10 Ventilasjonsåpninger
- 11 Ytre kasse
- 12 Bakre kasse
- 13 Strømledning

Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

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

- Plasser dreieplatestativet i fordybningen i bunnen av ovnstrommet.
- 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 AEG servicerepresentant: produktnummer og modellnavn.



## Kontrollpanel

### 1 Digitalt display indikatorer



Mikrobølger



Autotining brød



Klokken



Autotining



Tillagningstadier



Vekt



Pluss/minus

### 2 AUTOTILBEREDNING indikatorer

### 3 AUTOTILBEREDNING knapp

### 4 AUTOTINING knapp

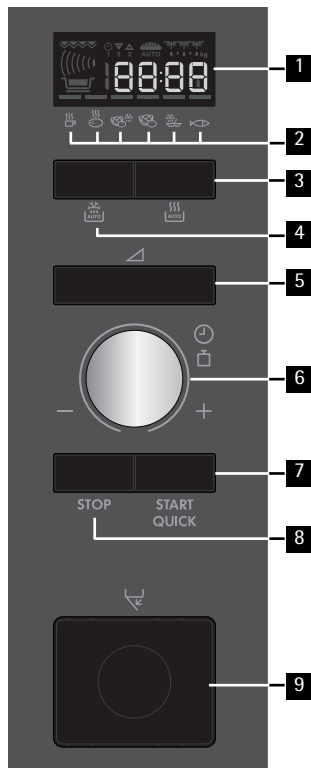
### 5 EFFEKTIVÅ knapp

### 6 TID/VEKT knappen

### 7 START/QUICK knapp

### 8 STOPP knapp

### 9 DØRÅPNINGS knapp




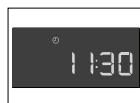
## FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

### Stille klokken


Ovnen 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:





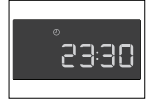
### Viktig:

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

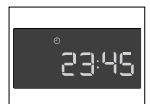
**Eksempel:** For å stille klokken til 11:45 (12 timers klokke).

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

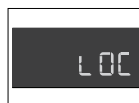
Ovnen har en sikkerhetsfunksjon som forhindrer at ovnen kan startes utilsiktet av et barn. Når låsen er innstilt, vil ingen del av mikrobølgeovnen fungere før sikkerhetsfunksjonen har blitt kansellert.

**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. <b>Viktig:</b> Egg bør ikke kokes i mikrobølgeovn, siden de kan eksplodere selv etter at oppvarmingen er ferdig, for eksempel posjerte egg, speilegg eller kokte egg.
Rør, vend og flytt på	For å få jevn oppvarming er det viktig å røre, vende og flytte på maten under oppvarmingen. Røring og flytting skal alltid skje fra kanten mot midten.
Hvile	Hviletid er nødvendig etter oppvarming, slik at varmen fordeles jevnt i maten.
Dekke	Noen områder på matvarer som tines kan bli varme. Varme områder f.eks. på lårstykker og kyllingvinger kan dekkes med foliebitar som reflekterer mikrobølgene.

## Mikrobølgesikre kokekar

Kokekar	Mikrobølgesikker	Kommentarer
Aluminiumsfolie/ foliebeholdere	✓ / ✗	Små stykker med aluminiumsfolie kan brukes til å beskytte matvarer mot overoppheting. Folien må plasseres minst 2 cm fra veggene på ovnen, siden overslag kan forekomme. Foliebeholdere anbefales ikke hvis ikke det er spesielt oppgitt fra produsenten, f.eks. Microfoil®. Følg veiledningen nøye.
Bruningspanner	✓	Følg alltid produsentens veiledning. Oppvarmingstidene som oppgis må ikke overstiges. Vær svært forsiktig, disse pannene blir svært varme.
Porselen og keramikk	✓ / ✗	Porselen, keramikk, glaserte 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. hurtigmatbeholdere	✓	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 10 sekunder til fem minutter. Det avhenger av den totale tilberedningstid, som vist i tabellen.

Tilberedningstid	Økningsenhet
0-5 minutt	10 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

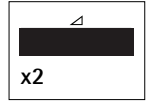
Mikrobølgeovnen din har 6 nivåer:

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 effektinnstillingen 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.

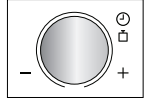
W = WATT

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

1. Trykk to ganger på EFFEKTNIVÅ knapp.



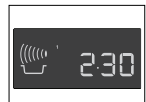
2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 2:30 displayet.



3. Tryk på START/QUICK knappen.



4. Kontroller displayet:



### Viktig:

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

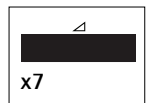
### Merknad:

- 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.

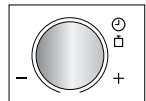
## Tidsur

**Eksempel:** For å stille inn sju minutters nedtelling.

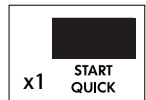
1. Tryk på EFFEKTNIVÅ knapp 7 .



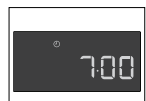
2. Angi ønsket tid ved å dreie på TID/VEKT knappen med eller mot klokken 7:00 displayet.



3. Tryk på START/QUICK knappen.



4. Kontroller displayet:



### Merknad:

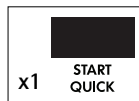
- For å stoppe nedtellingen, trykk på STOPP-knappen. For å fortsette nedtellingen, trykk på START/QUICK, for å avslutte, trykk på STOPP igjen.

## Legg til 30 sekunder

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

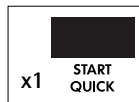
### 1. Direktestart

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

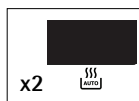
PLUSS-  $\triangle$  og MINUS  $\nabla$  -funksjonen gir deg muligheten til å øke eller redusere tilberedningstiden ved bruk av automatiske programmer.

Hvis du foretrekker faste kokte poteter bruk MINUS  $\nabla$ .

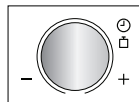
Hvis du foretrekker myke kokte poteter, bruk PLUSS  $\triangle$ .

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

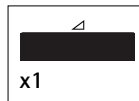
1. Velg ønsket meny ved å trykke 2 ganger på AUTOTILBEREDNING knappen.



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



3. Trykk på strømknappen én gang for å velge PLUSS  $\triangle$  -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.

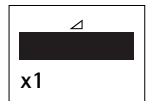
**Eksempel:** For å tilberede:

5 minutter på 800 W effekt (trinn 1)

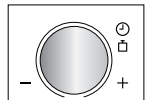
16 minutter på 240 W effekt (trinn 2)

### 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.

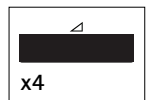


3. Kontroller displayet:

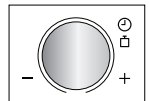


### Trinn 2

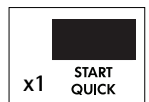
1. Velg ønsket meny ved å trykke 4 ganger på EFFEKTNIVÅ knappen.



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

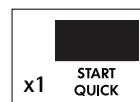
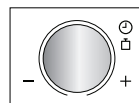
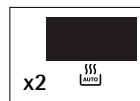
Funksjonen AUTOTILBEREDNING og AUTOTINING regner automatisk ut den korrekte tilberedningsmodus og tilberedningstid. Du kan velge mellom syv AUTOTILBEREDNING menyer og fem AUTOTINING menyer.

### 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.

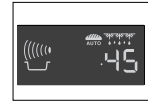
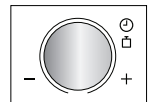


## Autotining

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"> <li>• Plasser koppen nær kanten av det roterende fatet.</li> </ul>
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"> <li>• Legg potetene som skal kokes eller bakes i en bolle.</li> <li>• Tilsett nødvendig mengde vann (pr. 100 g), ca. 2 ts og litt salt.</li> <li>• Dekk til med et lokk.</li> <li>• Når du hører et lydsignal, rør om og dekk til igjen.</li> <li>• La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig.</li> </ul>
Frosne grønnsaker 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Bolle og lokk	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tilsett en ss vann pr. 100 g, og salt etter ønske. (Det er ikke nødvendig å tilsette vann til sopp.)</li> <li>• Dekk til med et lokk.</li> <li>• Når du hører et lydsignal, rør om og dekk til igjen.</li> <li>• La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig.</li> </ul> <p><b>Viktig:</b> 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"> <li>• Del opp i små biter, f. eks. strimler, terninger eller skiver.</li> <li>• Tilsett en ss vann pr. 100 g, og salt etter ønske. (Det er ikke nødvendig å tilsette vann til sopp.)</li> <li>• Dekk til med et lokk.</li> <li>• Når du hører et lydsignal, rør om og dekk til igjen.</li> <li>• La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig.</li> </ul>
Frosne ferdigmåltider (som kan røres om i) 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Bolle og lokk	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flytt måltidet til en beholder som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.</li> <li>• Tilsett noe væske om det anbefales av produsenten.</li> <li>• Dekk til med et lokk.</li> <li>• Tilbered uten tildekning om dette er produsentens instruksjoner.</li> <li>• Når man hører lydsignalet, rør og dekk til på nytt.</li> <li>• La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig.</li> </ul>
Fiskefilet med saus 	0,4 kg - 1,2 kg*(100 g) Gratineringsform og mikrobølgefolie	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se oppskrift for "fiskefilet med saus" på side 20.</li> </ul> <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, fiskekiver, fiskefilet, kyllinglår, kyllingbryst, kjøttdeig, biff, koteletter, burgere, pølser)	0,2 - 0,8 kg (100 g) Ildfast form	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg maten i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen.</li> <li>• Vend maten når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. Beskytt tynnere deler og spesielt varme deler med aluminiumsfolie.</li> <li>• Når tineprogrammet er fullført, pakker du maten inn i aluminiumsfolie i 15-45 minutter til den er ferdigtint. <b>Note:</b> Passer ikke for hel fugl.</li> <li>• Kjøttdeig: Vend kjøttdeigen når du hører lydsignalet. Fjern også eventuell ferdigtint kjøttdeig.</li> </ul>
Brød 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Ildfast form	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg brødskivene i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. Hvis det er snakk om mengder på over 1 kg, legges brødet direkte på det roterende fatet i ovnen. roterende fatet i ovnen.</li> <li>• Vend brødskivene når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg.</li> <li>• Når tineprogrammet er fullført, pakker du brødet inn i aluminiumsfolie i 5-15 minutter til det er ferdigtint.</li> </ul>

**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	chilisaucé
12 g	24 g	36 g	løg (finthakket)
1 tsk	1-2 tsk	2-3 tsk	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 halvått program
Stuing / suppe	200	800 W	1-2	til, rør etter oppvarming

Mat/ drikke	Mengde -g/ml-	Effektnivå -Innstilling-	Tid -Min-	Tips
Grønnsaker	200	800 W	2-3	ha i litt vann, om nødvendig og dekk til; rør etter halvått program
	500	800 W	4-5	
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

\* Kjøleskapstemperatur

## Tining

Mat	Mengde -g-	Effektnivå -Innstilling-	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Gulasj	500	240 W	8-12	rør etter halvått 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 halvått 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		10
		800 W	33-36*		13-17
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 fuktet 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 tsk	vegetabilsk olje
1 tsk	persille, finhakket
	salt og pepper
4 tsk	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 skivor	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 rensket
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 veggene, da dette kan føre til skade på ovnen.
3. Ikke bruk rengjøringsmidler i sprayform inne i ovnen.

### Dreieplate og dreieplatestøtte

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

### Dør

For å fjerne alle spor av smuss, rengjør både ut- og innsiden av døren, dørforsegling og lukkeflater regelmessig med en myk, fuktig klut. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler med slipende effekt eller skarpe metalskraper 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 EFFEKTNIVÅ

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

## SPESIFIKASJONER

Nettspenning med vekselstrøm	230 V, 50 Hz, enfasert
Sikring/kretsbytter 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:	MC1753E 494 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D) MC1763E 594 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Innvendige dimensjoner	285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **
Øvnskapasitet	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.

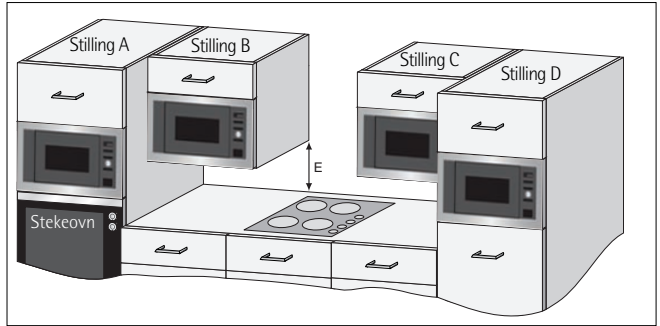


## INSTALLERING

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

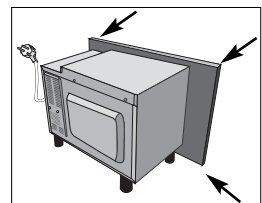
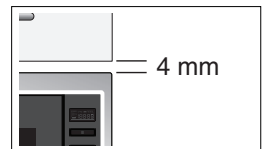
1. Fjern all emballasje og kontroller om det er tegn på skade.
2. Denne ovnen er utformet for å passe inn i et 360 mm høyt skap som standard. Ved tilpasning i et 350 mm høyt skap. Skru løs og fjern de fire føttene fra undersiden av ovnen. Det er tre høye føtter og en lav fot. Bytt de tre høye føttene 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.



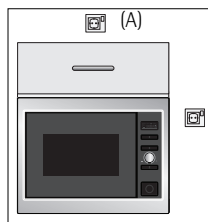
## Sikker bruk av ovnen

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



## Elektriske tilkoblinger

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

Produsenten fraskriver seg erstatningsansvar dersom denne forholdsregelen ikke følges.

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

## MILJØINFORMASJON

### Økologisk forsvarlig avhending av emballasje og gammelt utstyr



#### Emballasje

AEG 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 ovnsdøren lukket?
- Er sikringen hel?
- Har du valgt tilberedningstid?

## Service og reservedeler

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

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

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

Notér følgende nummer:

**Modell:** .....

**PNC nr.** .....

**Serienummer:** .....

**Innkjøpsdato:** .....

### Service

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

Du kan også ringe 81530222, eller besøke vår internettadresse [www.electrolux.no](http://www.electrolux.no) der du finner frem til nærmeste reparatør.

### Reservedeler

Kan bestilles på:

Telefon 22725830

Fax 23207441

Internett [post@e-serviceoslo.no](mailto: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](mailto:kundeservice@electrolux.no)  
Internett: [www.electrolux.no](http://www.electrolux.no)

## TÄYDELLISTEN TULOKSIEN SAAVUTTAMISEKSI

Kiitämme teitä tämän AEG-tuotteen valitsemisesta. Olemme kehittäneet tämän tuotteen tarjotaksemme teille huipputasoin 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

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

Vieraile verkkokaupassamme sivulla  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-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 SÄILYTÄ TULEVAA TARVETTA VARTEN

### Tulipalon välttäminen

**Mikroaaltouunia tulee valvoa käytön aikana. Liian suuri teho tai liian pitkä valmistusaika saattaa ylikuumentaa ruoan niin, että syttyä 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 ylikuumentaa ja alkaa savuta tai syttyä tuleen.**

Uunin tai tuuletusaukkojen lähelle ei saa asettaa palavaa materiaalia.

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

Metallipinnat voivat kipinöidä ja aiheuttaa tulipalon.

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

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

### Tapaturmien välttäminen

#### **Vaara!**



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

- Luukku: varmista, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että se ei ole vinossa 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.



e) Virtajohto ja pistoke: varmista, että ne ovat ehjät.

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

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

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

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

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

## Sähköiskujen välttäminen

Laitteen koteloa ei saa koskaan irrottaa.

Luukun lukitus- ja 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.

Virtajohto tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.

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

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

Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se on vaihdettava samanlaiseen erikoisjohtoon. Virtajohdon saa vaihtaa vain valtuutettu AEG 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 kovaksikeitettyjä kananmunia saa kuumentaa mikroaaltouunissa, sillä ne voivat räjähtää vielä mikroaaltokypsennyksen jälkeen. Kun kypsennetään tai lämmitetään kananmunia, joita ei ole vatkattu tai sekoitettu, keltuaisiin ja valkuaisiin on pisteltävä reikiä, etteivät ne räjähdä. Kovaksikeitetty kananmunat on kuorittava ja viipaloitava ennen kuin ne lämmitetään mikroaaltouunissa.

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

## Palovammojen välttäminen

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

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

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

## Lasten suojeleminen



### **Vaara!**

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

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

On valvottava, että lapset eivät leiki laitteella.

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

## Muita varoituksia



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

## Toimintahäiriöiden ja vahingoittumisen välttäminen Uunia ei saa käyttää tyhjänä

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

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

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

Uunia ei saa käyttää ilman pyörivää alustaa.

Pyörivän alustan vahingoittumisen välttämine:

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

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

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

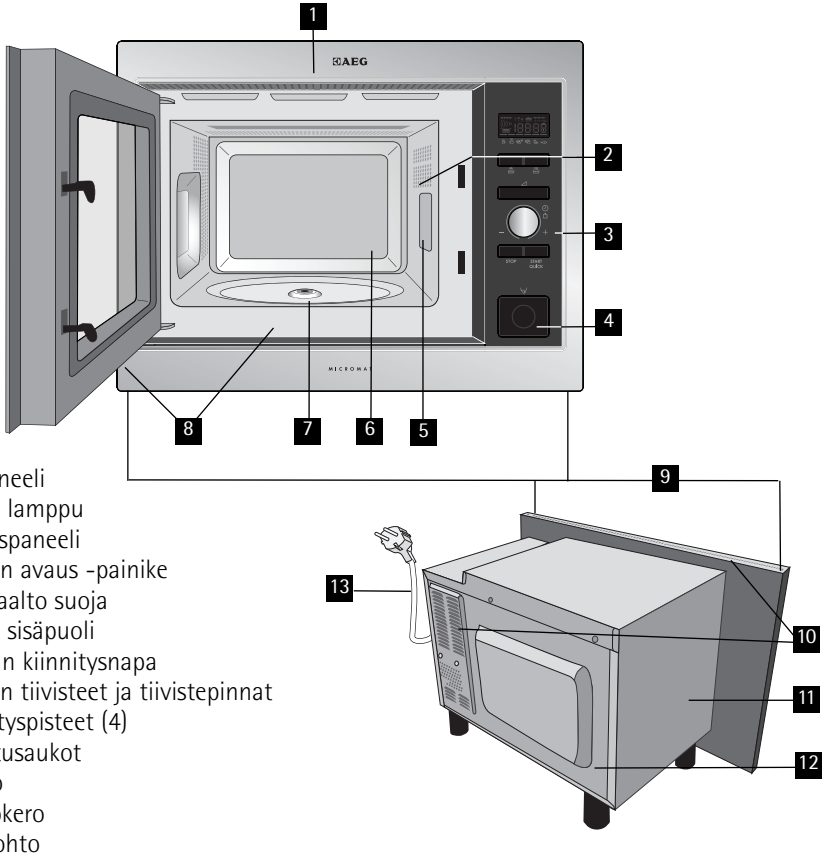
Laitteen kotelon päällä ei saa olla mitään käytön aikana.

### **Huomautus:**

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

## LAITTEEN OSAT

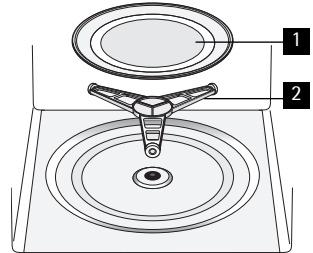
## Mikroaaltouuni ja lisävarusteet



- 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 AEG huollolle tuotteen malli ja varaosa.

## Ohjauspaneeli

### 1 Digitaalinäyttö merkkivalot



Mikroaallot



Automaattisulatus leipä



Kello



Automaattisulatus



Ruuanlaittovaiheet



Paino



Plus- ja miinustoiminnot

### 2 AUTOMAATTIKYSENNYS merkkivalot

### 3 AUTOMAATTIKYSENNYS painike

### 4 AUTOMAATTISULATUS painike

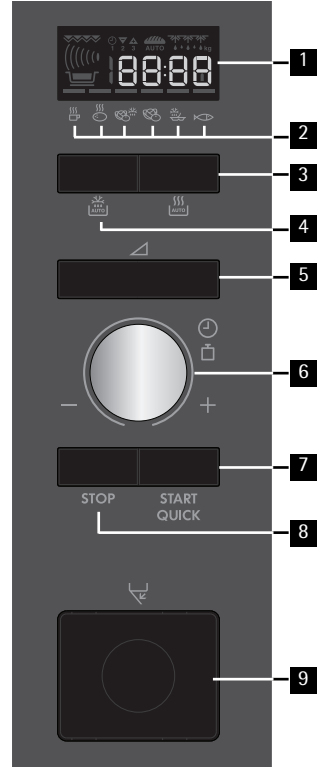
### 5 TEHOASETUS painike

### 6 AJASTIN/PAINO säädin

### 7 START/QUICK painike

### 8 STOP painike

### 9 LUUKUN AVAUS painike




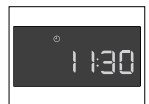
## ENNEN KÄYTTÖÄ

### Kellon asetus


Unissa on 12 ja 24 tunnin kello.

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



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

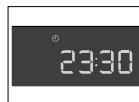


#### Tärkeää:


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

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

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



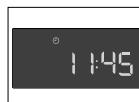
**Tärkeää:**

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

## Ajan säätäminen kun kello on asetettu tai uuni

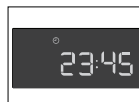
**Esimerkki:** Tunnin kellon asettaminen aikaan 11:45 (12 tunnin kell).

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



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

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



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

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

## STOP-painikkeen käyttö

STOP painikkeella voidaan:

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

## Turvalukitus

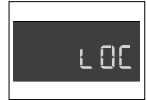
Uunissa on turvallisuustoiminto, joka estää lapsia käyttämästä uunia vahingossa. Kun lukitus on käytössä, mitään mikroaaltouunin toimintoja ei voida käyttää ennen kuin lukitustoiminto on poistettu käytöstä.

**Esimerkki:** Turvalukituksen käyttöönotto

1. Paina STOP-painiketta 5 sekuntia.



Uuni antaa äänimerkin, ja näkyviin tulee "LOC".



**Huomaus:**

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

## NEUVOJA JA VINKKEJÄ

### Mikroaallot kypsennys

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

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

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

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

#### Ruokaa koskevia ominaisuuksia

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

Kypsytysmenetelmiä	
Järjestele	Aseta ruoan paksuimmat osat astian ulko-osaa kohti. Esim. kanankoivet.
Peitä	Käytä ilmareittiä 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 ulospurkauksen. esim. perunat, kala, kana, makkarat. <b>Tärkeää:</b> Kananmunia, esim. paistettuja ja kovaksi keitettyjä munia, ei saa kuumentaa mikroaaltolaitteella, sillä ne voivat räjähtää vielä senkin jälkeen kun kypsyttäminen on suoritettu.
Hämmennä, kääntele ja siirtele	Tasaisen kypsyttämisen aikaansaamiseksi on ehdottoman tärkeää hämmennä, käännellä ja siirrellä ruokaa kypsyttämisen aikana. Muista aina hämmennä ja siirtele ulkosivuilta keskikohtaa kohti.
Seisota	Seisonta-aika on välttämätön kypsyttämisen jälkeen niin että lämpö jakautuu tasaisesti kautta koko ruoan.
Suojele	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 alumiinifoliopalsin, jotka heijastavat mikroaaltolaitteita.

## Mikroaaltouunin kestävät keittoastiat

Ruoanvalmistusastiat	Sopivuus mikroouunissa käytettäväksi	Kommentteja
Alumiinifolio / folioastiat	✓ / ✗	Pientä alumiinifoliopalasta voidaan käyttää ruoan suojelemiseksi ylikuumentumista vastaan. Aseta folio vähintään 2 cm etäisyydelle uunin seinästä, muuten voi aiheutua kipinöintiä. Folioastioita saa käyttää vain niiden valmistajan erityisestä suosituksesta, esim. Microfoil®; noudata tarkkaan annettuja ohjeita.
Ruskistusta varten tarkoitetut astiat	✓	Noudata aina valmistajan antamia ohjeita. Älä ylitä annettuja kuumennusaikoja. Ole hyvin varovainen, sillä nämä astiat voivat tulla hyvin kuumiksi.
Porsliini ja keramiikka	✓ / ✗	Porsliiniset astiat, saviastiat, lasitetusta keramiikasta ja luoporsliinista valmistetut astiat ovat yleensä sopivia käytettäväksi, mikäli niissä ei ole 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 väriltään.
Kelmu	✓	Ei saa koskettaa ruokaa ja on lävistettävä höyryn päästämiseksi ulos.
Pakaste/ paistopussit	✓	Täytyy lävistää höyryn päästämiseksi ulos. Varmista, että pussit sopivat käytettäväksi mikroouunissa. 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 ylikuumentus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.
Oliki- ja puuastiat	✓	Valvo aina uunia näitä materiaaleja käytettäessä, sillä ylikuumentus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.
Kierrätetty paperi ja sanomalehtipaperi	✗	Voivat sisältää metalliututteita, jotka voivat aiheuttaa 'kipinöintiä' ja syttymisen tuleen.



# KÄYTTÖ

## Mikroaallot kypsennys

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

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

## Mikroaaltouunin käyttö

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

## Tehoasetukset

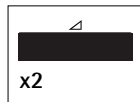
Uunissa on 6 tehoasetusta:

Tehotason asetus	Endotettu 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.

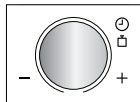
W = WATT, Teho

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

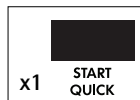
1. Paina TEHOASETUS painiketta kaksi kertaa.



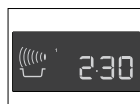
2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 2:30 tulee näytölle.



3. Paina START/QUICK painiketta.



4. Tarkista näyttö:



### Tärkeää:

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

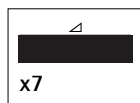
### Huomautus:

- 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.

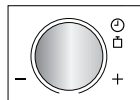
## Keittiöajastin

**Esimerkki:** Keittiöajastimen asetus seitsemäksi minuutiksi.

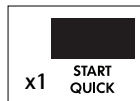
1. Paina TEHOASETUS painiketta 7 kertaa.



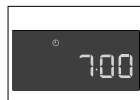
2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 7:00 tulee näytölle.



3. Paina START/QUICK painiketta.



4. Tarkista näyttö:



**Huomautus:**

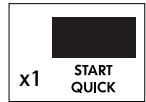
Ajastin voidaan keskeyttää tilapäisesti painamalla STOP-painiketta. Ajastin voidaan käynnistää uudelleen painamalla START/QUICK-painiketta. Ajastintilasta voidaan poistua kokonaan painamalla uudelleen STOP-painiketta.

## Lisää 30 sekuntia

START/QUICK painike mahdollistaa seuraavat kaksi toimintoa:

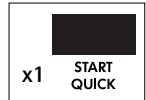
**1. Pikäkäynnistys**

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



**2. Kypsennysajan pidentäminen**



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





**Huomautus:**

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

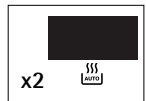
## Plus- & miinustoiminnot

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

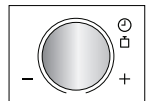
Jos perunoista halutaan kypsiä mutta silti kiinteitä, voidaan käyttää MIINUSTOIMINTOA . Jos taas halutaan, että perunat ovat hiukan pehmeämpiä, voidaan käyttää PLUSTOIMINTOA .


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

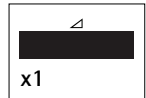
- Valitse haluttu valikko painamalla kaksi kertaa AUTOMAATTIKYSENNYS painiketta.



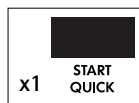
- Käntämällä AJASTIN/PAINO -säädintä kunnes 0,3 tulee näytölle.



- 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.

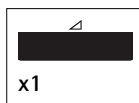
**Esimerkki:** Jos halutaan kypsentää

5 minuuttia 800 W:n teholla (vaihe 1)

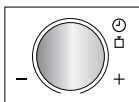
16 minuuttia 240 W:n teholla (vaihe 2)

### Vaihe 1

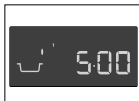
1. Paina TEHOASETUS painiketta kerran.



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

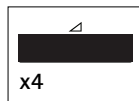


3. Tarkista näyttö:

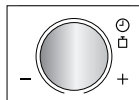


### Vaihe 2

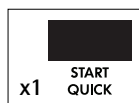
1. Paina TEHOASETUS painiketta 4 kertaa.



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



3. Paina START/QUICK painiketta.



4. Tarkista näyttö:



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

# Automaattikypsennys ja automaattisulatus asetus

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

## Automaattikypsennys

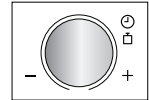
Ruoka	Symboli
Juoma	
Keitetyt Perunat/ Uuniperunat	
Pakastevihannekset	
Tuoreet Vihannekset	
Pakastetut Valmisateriat	
Kalafilee Kastikkeessa	

**Esimerkki:** Perunoiden (0,3 kg) valmistus.

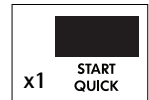
1. Valitse haluttu valikko painamalla kaksi kertaa AUTOMAATTIKYSENNYS painiketta.



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



3. Paina START/QUICK painiketta.



4. Tarkista näyttö:



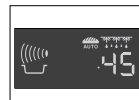
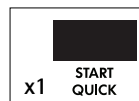
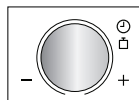
Kun käyttäjältä edellytetään toimenpiteitä (esim. ruoan sekoittamista), uunin toiminta pysähtyy, kuuluu äänimerkki ja jäljellä oleva kypsennysaika ja mahdolliset merkkivalot vilkkuvat näytössä. Jatka kypsennystä painamalla START/QUICK painiketta. Ohjelma päättyy automaattisesti automaattikypsennysajan 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 merkivalot 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 &amp; 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"> <li>Aseta kuppi pyörivän alustan reunalle.</li> </ul>
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"> <li>Aseta perunat kulhoon.</li> <li>Lisää tarvittava määrä vettä (per 100 g) eli noin 2 rkl ja vähän suolaa.</li> <li>Peitä kannella.</li> <li>Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen.</li> <li>Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.</li> </ul>
Pakaste vihannekset 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Kulho ja kansi	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lisää 100 g:aa kohti 1 rkl vettä ja suolaa maun mukaan. (Sienille ei tarvitse lisätä vettä.)</li> <li>Peitä kannella.</li> <li>Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen.</li> <li>Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.</li> </ul> <p><b>Tärkeää:</b> 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"> <li>Paloittele pieniin osiin, esim. suikaleiksi, kuutioiksi tai viipaleiksi.</li> <li>Lisää 100 g:aa kohti 1 rkl vettä ja suolaa maun mukaan. (Sienille ei tarvitse lisätä vettä.)</li> <li>Peitä kannella.</li> <li>Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen.</li> <li>Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.</li> </ul>
Pakastetut valmisateriat 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Kulho ja kansi	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Siirrä ruoka sopivaan mikroaaltouunin kestävään astiaan.</li> <li>Lisää tarvittaessa nestettä valmistajan ohjeiden mukaan.</li> <li>Peitä kannella.</li> <li>Kypsennä ilman kantta, jos valmistajan ohjeissa kehoitetaan näin.</li> <li>Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen.</li> <li>Sekoita kypsennyksen jälkeen ja anna lämmön tasaantua noin 2 minuuttia.</li> </ul>
Kalafilee kastikkeessa 	0,4 kg - 1,2 kg*(100 g) Soikea uunivuoka ja leivinpaperia	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Katso "Kalafilee kastikkeessa" reseptit, sivu 49.</li> </ul> <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"> <li>• Aseta ruoka paistinvuokaan pyörivän alustan keskelle.</li> <li>• Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka, järjestele se uudelleen ja erottele osiin. Suojaa ohuet osat ja lämpimät osat alumiinifoliolla.</li> <li>• Kääri sulattamisen jälkeen alumiinifolioon 15-45 minuutiksi, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan.</li> </ul> <p><b>Huomaa:</b> Ei sovellu kokonaisten lintujen kypsennykseen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jauheliha: Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka. Poista sulatetut osat, jos mahdollista.</li> </ul>
Leipä 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Paistinvuoka	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseta kakkuvuokaan pyörivän alustan keskelle. 1,0 kg jaotellaan suoraan kääntölevylle.</li> <li>• Kun kuuluu äänimerkki, käännä, asettele uudelleen ja poista sulaneet palaset.</li> <li>• Peitä sulattamisen jälkeen alumiinifoliolla ja anna seistä 5 - 15 minuuttia, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan.</li> </ul>

**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	chiikastiketta
12 g	24 g	36 g	sipulia (hienoksi silputtuna)
1 rkl	1-2 rkl	2-3 rkl	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 = kupillinen	g = gramma	ml = millilitra	min = minuuttia
tl = teelusikka	kg = kilogramma	l = litra	cm = senttimetri	

### Ruokien & juomien kuumennus

Ruoka/ Juoma	Paino -g/ml-	Teho -Asetus-	Aika -Min-	Valmistus
Maito 1 kuppi	150	800 W	noin. 1	älä peitä
Water 1 kuppi	150	800 W	1-2	älä peitä
6 kuppia	900	800 W	10-12	älä peitä
1 kannullinen	1000	800 W	11-13	älä peitä
Tarjoilulautasia (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	200 500	800 W 800 W	2-3 4-5	lisää vettä, jos tarpeen, peitä, sekoita 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	½	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	½	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
Tarjoilulautasia	400	800 W	9-11	peitä, sekoita 6 minuutin kuluttua	2

## Kypsennys liha & kala

Ruoka	Paino -g-	Teho -Asetus-	Aika -Min-	Valmistus	Tasaantu- misaika -Min-
Paistit (porsas, vasikka, lammas)	1000 1500	800 W 400 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 kypsytyksen 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

### Ratatouille

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

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 lohkoituina
	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 kypsytyksen 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	vasikanfileettä
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 kypsytyksen 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	viipaletta keitettyä kinkkua (300 g)
125 ml	vettä
125 ml	kermaa
20 g	vehnäjäuhoa
20 g	voita tai margariinia
10 g	voita tai margariinia vuolan 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 valkoviinin 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 kuumen 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 HANKAUSSIENIÄ.

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

### Uunin ulkopinta

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

### Uunin säätimet

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

### Uunin sisäpinta

1. Pyyhi roiskeet ja 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

Puhdistu 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 ylikuumenemisen välttämiseksi. (Mikroaaltoteho lasketaan 630 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"> <li>• Sulakerasian sulakkeet toimivat.</li> <li>• Talossa ei ole ollut sähkökatkoa.</li> <li>• Jos sulakkeet palavat toistuvasti, ota yhteys pätevään sähköasentajaan.</li> </ul>
Mikroaaltouunitoiminto ei toimi ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luukku on suljettu kunnolla.</li> <li>• Luukun tiivisteet ja niiden pinnat ovat puhtaat.</li> <li>• KÄYNNISTYS-painiketta on painettu.</li> </ul>
Pyörivä alusta ei pyöri ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alustan kannatin on asetettu alustan napaan oikein.</li> <li>• Astia ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle.</li> <li>• Ruoka ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle ja estä sitä pyörimästä.</li> <li>• Pyörivän alustan alla olevassa syvennyksessä ei ole mitään.</li> </ul>
Mikroaaltouunin virran katkaisu ei onnistu ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eristä laite sulakerasiasta.</li> <li>• Ota yhteys valtuutettuun AEG-huoltoon.</li> </ul>
Uunin lamppu ei toimi ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ota yhteys valtuutettuun AEG-huoltoon. Uunin lampun saa vaihtaa vain valtuutettu AEG-huolto.</li> </ul>
Ruoan kuumeneminen ja kypsyminen kestää aikaisempaa kauemmin ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseta pitempi kypsennysaika (kaksinkertainen määrä = melkein kaksinkertainen aika) tai,</li> <li>• Jos ruoka on tavallista kylmempää, käännä se silloin tällöin tai,</li> <li>• Aseta suurempi teho.</li> </ul>

## 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:	MC1753E 494 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D) MC1763E 594 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Sisämitat	285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **
Uunin tilavuus	17 litraa **
Pyörivä alusta	Ø 272 mm, lasia
Paino	noin 16 kg
Uunin lamppu	25 W/240 - 250 V

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

\*\* 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 muutuksineen vaatimusten mukainen.

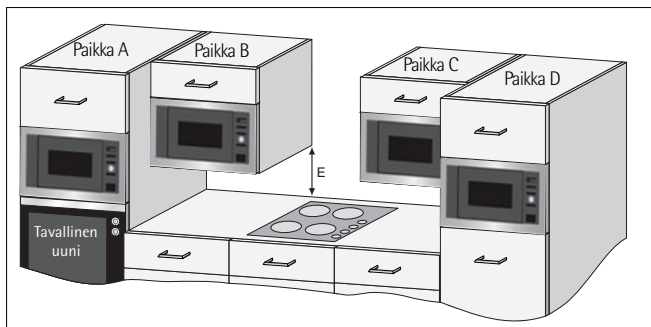
OIKEUS TEKNISTEN TIETOJEN MUUTOKSIIN PIDÄTETÄÄN OSANA JATKUVAA TUOTEKEHITYSTÄ.



## ASENNUS

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

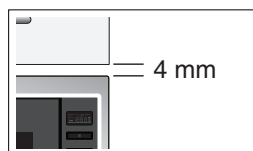
Paikka	Syvennyksen koko	W D H		
		A	560 x 550 x 360	
B+C	462 x 300 x 350			
	462 x 300 x 360			
	560 x 300 x 350			
	560 x 300 x 360			
D	462 x 500 x 350			
	462 x 500 x 360			
	560 x 500 x 350			
	560 x 500 x 360			



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).

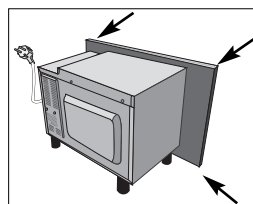


### Kiinnitysvaihtoehto 1:

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

### Kiinnitysvaihtoehto 2:

Tutustu mikroaaltouunin mukana toimitettuun mallineeseen.





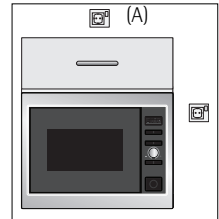
## Laitteen turvallinen käyttö

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 kaasun-, sähkö- ja induktioliesien lähellä.
- Mikroaaltouunin on oltava riittävän etäällä liedestä, jotta mikroaaltouuni, kaluste ja lisävarusteet eivät ylikuumentaisi.
- 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.
- **Virtajohtoa 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 virtajohtoa litistyä.
- Virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.



## Sähköytkenät



### VAARA:

**HUOLEHDI, ETTÄ KOTISI PISTORASIAST OVAT MAADOITETTUJA.**

**Valmistaja ei vastaa seurauksista, jos tämä turvatoimenpide laiminlyödään.**

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

## YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA

### Pakkausmateriaalien ja vanhojen laitteiden hävittäminen ympäristöä kunnioittavalla tavalla



#### Pakkausmateriaalit

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

Pakkauksessa käytetään mahdollisimman vähän pakkausmateriaaleja.

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

**Tukehtumisvaara. Pidä pakkausmateriaalit poissa lasten ulottuvilta.**



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

"PE" - polyetyleni, esim. päällysmuovi.

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

"PP" - polypropyleeni, esim. pakkaushihnat.

Pakkausmateriaalien uudelleenkäyttö säästää raaka-aineita ja vähentää jätteen määrää.

Pakkausmateriaalit tulee viedä lähimpään kierrätyspisteeseen.

Pyydä lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.




#### Vanhojen laitteiden hävittäminen

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

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



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

# Huolto ja takuu

## Huolto ja varaosat

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

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

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

**Malli (Model):** .....

**Tuotenumero (Prod.nr.):** .....

**Sarjanumero (Serial nr):** .....

**Ostopäivä:** .....

# Service och garanti (i Finland)

## Service och reservdelar (gäller i Finland)

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

## PARA OBTENER RESULTADOS PERFECTOS

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

## ACCESORIOS Y CONSUMIBLES

En la página web de AEG, encontrará todo lo necesario para la perfecta limpieza y funcionamiento de todos sus electrodomésticos AEG. Junto con una amplia gama de accesorios diseñados y fabricados conforme a los elevados estándares de calidad característicos de la marca, desde utensilios de cocina especializados a cestos de cubiertos, desde portabotellas a bolsas para el lavado de prendas delicadas...

Visite la tienda web en  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)



## ÍNDICE

- 61 Medidas importantes de seguridad
- 65 Información general sobre el electrodoméstico
- 66 Antes de usarlo por primera vez
- 68 Cocción técnicas microondas
- 71 Funcionamiento del microondas
- 77 Tabla de programas
- 81 Recetas
- 85 Limpieza & mantenimiento
- 86 ¿Que hacer si . . .
- 86 Especificaciones
- 87 Instalación
- 89 Información medioambiental
- 90 Certificado de garantía



La información importante relativa a su seguridad o al funcionamiento del aparato viene indicada con este símbolo y/o la mención de palabras tales como «Advertencia» o «Cuidado». Cerciérese de seguir las instrucciones atentamente.



Este símbolo indica información adicional sobre la utilización del aparato.



El trébol señala recomendaciones y sugerencias para lograr una utilización del aparato que respete el medio ambiente.

Si se produjeran averías, siga las instrucciones que se proporcionan en el apartado «¿Qué hacer si...»



## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS

Para evitar incendios

**Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.**

La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.

El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 10 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 10 A como mínimo.

Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a este aparato.

No guarde ni use el horno en exteriores.

**Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.**

Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida.

Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quiteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación.

Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios.

No utilice el horno de microondas para freír con aceite o para calentar aceite con el que va a freír después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.

Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.

No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.

Utilice este manual de instrucciones.

## Para evitar estropear el horno



### Advertencia!

No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo:

- a) La puerta; asegúrese de que la puerta cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
- b) Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
- c) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
- d) Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
- e) El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.

**En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.**

No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.

No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre el marco de la puerta y las superficies de cierre.

**No permita que se acumule grasa o suciedad en las juntas herméticas de la puerta ni en las superficies de alrededor. Siga las instrucciones de "Limpieza Et mantenimiento". Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.**

Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

## Para evitar sacudidas eléctricas

Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.

No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio AEG autorizado.

No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.

No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno.

No permita que el cable de corriente entre en contacto con superficies calientes o afiladas, como por ejemplo el aire caliente de la parte superior trasera del microondas.

No procure substituir la lámpara usted mismo del horno o permitir a cualquier persona que no sea autorizada por AEG a hacerlo tan.

Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio AEG autorizado.

Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, deberá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio AEG autorizado.

## Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina:



### **Advertencia!**

**No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.**

No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.

Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas.

**El calentamiento de bebidas en el microondas puede dar lugar a un retraso en la ebullición, por lo tanto el cuidado tiene que ser tomado al manejar el envase.**

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

1. Agite el líquido antes de calentarlo/re calentarlo.
2. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras calienta.
3. Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción por 20 segundos, para evitar que hierva y salpique después.

**No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.**

Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

## Para evitar quemaduras

No toque o mueva nunca el grill inferior mientras está caliente. Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse.

Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor.

**Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y remuévalos antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas para bebés, niños o ancianos.**

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.

Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor.

Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.

## Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada



### **Advertencia:**

**Sólo se debe permitir a los niños utilizar el horno sin supervisión alguna cuando se les haya dado instrucciones adecuadas para que puedan usarlo de modo seguro y comprendan los peligros de un uso incorrecto.**

Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les supervise o les haya dado instrucciones acerca del uso del horno.

Es preciso controlar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el aparato.

Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores.

No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.

A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

## Otras Notas



**No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.**

**Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.**

## Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente

No haga funcionar el horno cuando esté vacío.

Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio y el soporte del rodillo debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.

No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.

Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del rodillo diseñados para este horno. No hacer funcionar el horno sin el plato giratorio.

Para evitar que se rompa el plato giratorio:

(a) Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.

(b) No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.

(c) No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.

No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.

### Notas:

Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista homologado.

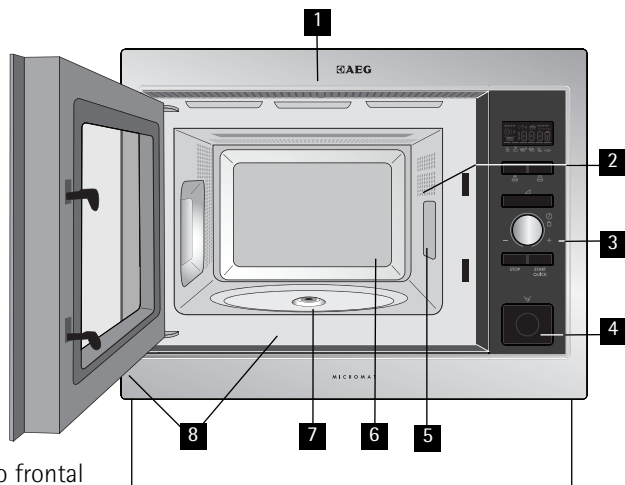
Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.

Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca del perímetro de la puerta y de las superficies del marco. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

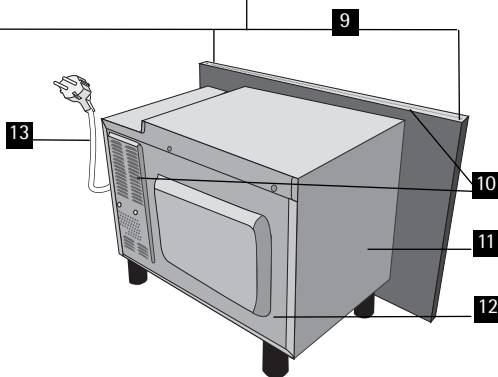


# INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL ELECTRODOMÉSTICO

## El horno microondas & sus accesorios



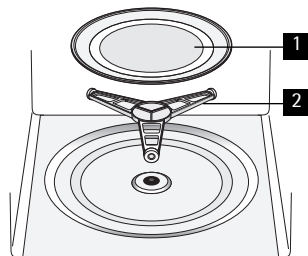
- 1 Marco frontal
- 2 Lámpara del horno
- 3 Panel de mandos
- 4 Tecla apertura de puerta
- 5 Tapa de la guía de ondas
- 6 Cavity del horno
- 7 Guarnición estanca
- 8 Cierre de la puerta y marco de cierre
- 9 Puntos de fijación (4 puntos)
- 10 Orificios de ventilación
- 11 Cubierta externa
- 12 Tapa trasera
- 13 Cable de alimentación



Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:

- 1 El plato giratorio
- 2 El soporte de rodillos
- 3 4 tornillos de fijación (no mostrado)
- Coloque el soporte de rodillos en la guarnición en el fondo del interior.
- Ponga seguidamente el plato giratorio en el soporte de rodillos.
- Para evitar daños al plato giratorio, al sacar del horno platos o recipientes conviene levantarlos apartándolos del borde del plato giratorio.

**NOTA:** Cuando encargue accesorios al comercio o técnico de servicio AEG autorizado, sírvase mencionar dos cosas, el nombre de la pieza y la denominación del modelo.



## Panel de mandos

### 1 Visualizador digital indicadores



Microondas



Decongelación automática pan



Reloj



Decongelación automática



Etapas de cocción



Cocción



Función "Más" & "Menos"

### 2 Indicadores COCCIÓN AUTOMÁTICA

### 3 Tecla COCCIÓN AUTOMÁTICA

### 4 Tecla DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

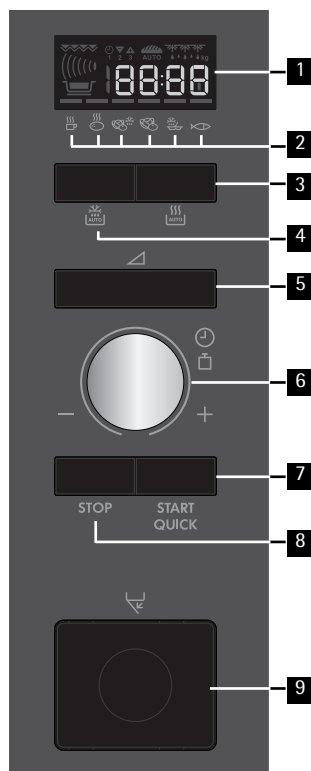
### 5 Tecla de NIVEL DE POTENCIA

### 6 Botón TEMPORIZADOR/PESO

### 7 Tecla START/QUICK

### 8 Tecla STOP

### 9 Tecla APERTURA DE PUERTA




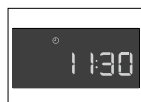
## ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

### Puesta en hora del reloj


El reloj del horno es de 12 e 24 horas (12 horas).

**Ejemplo:** Poner el reloj a las 11:30.



1. Enchufe el horno.
2. La pantalla estará en: .
3. Gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar el tiempo.
4. Pulse una vez la tecla START/QUICK y, a continuación, gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar los minutos.
5. Se pulsa la tecla de START/QUICK.
6. Comprobar el visualizador:

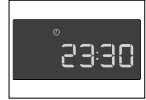


#### Importante:


1. El botón de TEMPORIZADOR/PESO puede girarse en sentido horario o antihorario.
2. Al pulsar la tecla de parada la hora pasará automáticamente a .

**Ejemplo:** Poner el reloj a las 23:30 (24 horas).

1. Enchufe el horno.
2. La pantalla estará en:  .
3. Se pulsa la tecla de START/QUICK. La pantalla estará en:  .
4. Gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar el tiempo.
5. Pulse una vez la tecla START/QUICK y, a continuación, gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar los minutos.
6. Se pulsa la tecla de START/QUICK.
7. Comprobar el visualizador:



**Importante:**

1. El botón de TEMPORIZADOR/PESO puede girarse en sentido horario o antihorario.
2. Al pulsar la tecla de parada la hora pasará automáticamente a  .

## Configuración del tiempo con el reloj puesto en hora

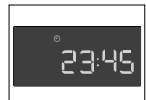
**Ejemplo:** Poner el reloj a las 11:45 (12 horas).

1. Abrir la puerta.
2. Pulse y mantenga pulsada la tecla START/QUICK durante 5 segundos. El horno emitirá una señal sonora. Gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar la hora.
3. Pulse una vez la tecla START/QUICK y, a continuación, gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar los minutos.
4. Se pulsa la tecla de START/QUICK.
5. Comprobar el visualizador:



**Ejemplo:** Poner el reloj a las 23:45 (24 horas).

1. Abrir la puerta.
2. Pulse y mantenga pulsada la tecla START/QUICK durante 5 segundos. El horno emitirá una señal sonora. Gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar la hora.
3. Pulse una vez la tecla START/QUICK y, a continuación, gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar los minutos.
4. Se pulsa la tecla de START/QUICK.
5. Comprobar el visualizador:



**Ejemplo:** Para cambiar el reloj de 12 a 24 horas o viceversa.

1. Abrir la puerta. Pulse y mantenga pulsada la tecla START/QUICK durante 5 segundos. El horno emitirá una señal sonora. Pulse una vez la tecla START/QUICK y, a continuación, gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar la hora.

## Utilización de la tecla de STOP

Utilice la tecla de STOP para:

1. Borrar los errores que haya cometido durante la programación.
2. Parar el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción, pulsándola dos veces.

## Bloqueo de seguridad infantil

El horno cuenta con un sistema de seguridad para evitar que los niños puedan encenderlo accidentalmente. Una vez activado el sistema de bloqueo, no podrá encenderse ninguna parte del microondas hasta que se haya desactivado el bloqueo.

**Ejemplo:** Para activar el bloqueo de seguridad infantil.

1. Pulse y mantenga pulsada la tecla STOP durante 5 segundos.



El horno emitirá una señal acústica y "LOC" aparecerá en pantalla:



**Nota:**

- Para cancelar el bloqueo de seguridad infantil, pulse y mantenga pulsada la tecla STOP durante 5 segundos. El horno emitirá dos señales acústica y podrá verse en pantalla la hora del día.
- El sistema de seguridad infantil no puede activarse si el reloj no está en hora.

## COCCIÓN TÉCNICAS MICROONDAS

### Cocción microondas

Para cocinar o descongelar alimentos en un horno microondas, la energía microondas debe ser capaz de atravesar el recipiente para penetrar en los alimentos. Por lo tanto es importante elegir recipientes adecuados.

Los platos redondos u ovalados son mejores que los cuadrados o alargados, ya que los alimentos situados en las esquinas suelen quedar demasiado hechos.

Es importante dar la vuelta, volver a colocar o remover los alimentos para asegurar que se calientan uniformemente.

Es necesario dejar reposar los alimentos después de la cocción para que el calor se distribuya en ellos por igual.

### Características de los alimentos

Composición	Los alimentos con mayor contenido en grasa o azúcar (p. ej.: pudding de Navidad o pastel de frutas) necesitan menos tiempo para calentarse. Debería tenerse cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Densidad	La densidad de los alimentos afectará al tiempo de cocción necesario. Los alimentos ligeros y porosos, como los bizcochos o el pan, se cocinan más rápidamente que los alimentos más pesados y densos, como los asados y los guisos.
Cantidad	El tiempo de cocción debe aumentarse cuanto mayor sea la cantidad de alimentos colocados en el horno. P. ej.: cuatro patatas tardarán más en cocinarse que dos.
Tamaño	Los alimentos y trozos pequeños se cocinan más rápidamente que los más grandes, ya que las microondas pueden entrar hasta el centro desde todos los lados. Para una cocción uniforme, haga trozos del mismo tamaño.
Forma	Los alimentos con formas irregulares, como las pechugas o los muslos de pollo, tardan más en cocinarse en las partes más gruesas. Las formas redondeadas se cocinan más uniformemente que las formas cuadradas cuando se cocinan con microondas.
Temperatura	La temperatura inicial de los alimentos afecta al tiempo de cocción necesario. Los alimentos refrigerados tardarán más en cocinarse que los alimentos a temperatura ambiente. Haga un corte a los alimentos con relleno, por ejemplo bollos rellenos de mermelada, para liberar el calor o el vapor.

### Técnicas de cocción

Colocar	Ponga las partes más gruesas de los alimentos hacia el exterior del plato. P. ej.: muslos de pollo.
Tapar	Utilice film transparente para microondas dejando una abertura o bien una tapa adecuada.
Perforar	Los alimentos con cáscara, piel o membrana deben perforarse en varios sitios antes de cocinarlos o calentarlos, ya que se acumulará el vapor y puede hacer que exploten los alimentos. P. ej.: patatas, pescado, pollo, salchichas. <b>Importante:</b> Los huevos no deberían calentarse con energía microondas, ya que pueden explotar, incluso después de haber terminado su cocción. P. ej.: escalfados, fritos, cocidos.
Remover, dar la vuelta y volver a colocar	Para conseguir una cocción uniforme, es imprescindible remover, dar la vuelta y volver a colocar los alimentos durante la cocción. Remueva y vuelva a colocar los alimentos siempre desde fuera hacia dentro.
Reposar	Es necesario dejar reposar los alimentos después de la cocción para que el calor pueda distribuirse por ellos por igual.
Proteger	Algunas zonas de los alimentos que se estén descongelando pueden calentarse. Las zonas calientes pueden protegerse con pequeños trozos de papel de aluminio, que reflejan las microondas. P. ej.: muslos y alitas de un pollo.

## Utensilios de cocina aptos para microondas

Recipientes	Adecuados para microondas	Comentarios
Papel de aluminio y recipientes de papel de aluminio	✗ / ✓	Pueden utilizarse trozos pequeños de papel de aluminio para proteger los alimentos y evitar que se sobrecalienten. Mantenga el papel de aluminio a al menos 2 cm de las paredes del horno, ya que pueden formarse arcos eléctricos. No se recomiendan los recipientes de papel de aluminio a menos que lo especifique el fabricante, p. ej.: Microfoil <sup>®</sup> , siga las instrucciones atentamente.
Fuentes refractarias	✓	Siga siempre las instrucciones del fabricante. No supere los tiempos de calentamiento facilitados. Tenga mucho cuidado, ya que estas fuentes se calientan mucho.
Loza y cerámica	✗ / ✓	La porcelana, la cerámica, la cerámica vitrificada y la porcelana, suelen ser adecuados excepto cuando tienen adornos metálicos.
Cristalería (p. ej. Pyrex <sup>®</sup> )	✓	Debería tenerse cuidado al utilizar cristalería delicada, ya que puede romperse o rajarse si se calienta repentinamente.
Metal	✗	No se recomienda utilizar recipientes metálicos con energía microondas, ya que formará arcos eléctricos que pueden causar un incendio.
Plásticos y poliestireno (p. ej.: recipientes de comida rápida)	✓	Debe tenerse cuidado, ya que algunos recipientes se deforman, funden o decoloran a temperaturas altas.
Film transparente	✓	No debería estar en contacto con los alimentos y debe perforarse para dejar escapar el vapor.
Bolsas para congelar y asar	✓	Deben perforarse para dejar escapar el vapor. Asegúrese de que las bolsas son adecuadas para su uso en microondas. No utilice cierres de plástico o metal, ya que pueden fundirse o prenderse debido a la formación de arcos eléctricos del metal.
Papel: platos, vasos y papel de cocina	✓	Utilícelos sólo para calentar o para absorber la humedad. Debe tenerse cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Recipientes de paja y madera	✓	Esté siempre atento al horno cuando utilice estos materiales, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Papel reciclado y de periódico	✗	Puede contener extractos de metal que formarán arcos eléctricos y pueden causar un incendio.

## FUNCIONAMIENTO DEL MICROONDAS

### Cocción microondas

Con las operaciones manuales podrá programar el horno para un máximo de 90 minutos. La unidad de ingreso de tiempo de cocción puede variar entre 10 segundos y cinco minutos. Depende del tiempo total de cocción, tal como se enseña en la tabla.

Tiempo de cocción	Unidad
0-5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

### Descongelación manual

Utilice 240 W para la descongelación manual (sin accionar la función de Descongelación automática). Aparecerá el símbolo de descongelación en pantalla al seleccionar el nivel de potencia.

### Nivel de potencia del microondas

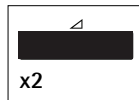
Hay 6 niveles diferentes de potencia de microondas preajustables para su horno.

Nivel de potencia	Uso aconsejado
800 W / ALTA	Utilizado para cocción rápida o para recalentar, p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc.
560 W	Utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como salsa de queso y pasteles de bizcocho. En este punto de ajuste, más reducido, la salsa no hervirá y los alimentos se cocerán uniformemente sin quemarse en los bordes.
400 W	Para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo platos de buey. Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.
240 W / DESCONG-ELACIÓN	Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente. Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc. para cocer flanes de huevo.
80 W	Para descongelación cuidadosa, por ejemplo de dulces o pasteles de crema.
0 W	Para el avisador de reposo/cocina.

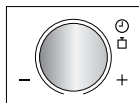
W = WATT

**Ejemplo:** Desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 560 W

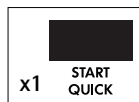
1. Pulse la NIVEL DE POTENCIA dos veces.



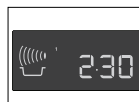
2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de TEMPORIZADOR/PESO hasta 2:30 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de START/QUICK.



4. Comprobar el visualizador:



### Importante:

Si no pone ningún nivel, se seleccionará automáticamente el nivel del ALTA/800 W.

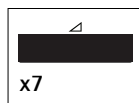
### Nota:

- Cuando se abre la puerta durante el proceso de cocción se para automáticamente el tiempo contado en el visualizador digital. El tiempo de cocción empieza a contarse de nuevo cuando se cierra la puerta y se pulsa la tecla de START/QUICK.
- Si se desea saber el nivel de potencia que se está usando durante la cocción se pulsa la tecla de NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS.
- El tiempo de cocción puede aumentarse o disminuirse girando el mando de TEMPORIZADOR/PESO.
- El nivel de potencia puede cambiarse durante la cocción pulsando la tecla de potencia.
- Para cancelar un programa durante la cocción, pulse dos veces la tecla STOP.

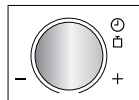
## Avisador de cocina

**Ejemplo:** Para programar el avisador de cocina a 7 minutos.

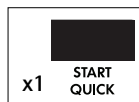
1. Se pulsa la tecla de NIVEL DE POTENCIA 7 veces.



2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de TEMPORIZADOR/PESO hasta 7:00 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de START/QUICK.



4. Comprobar el visualizador:



### Nota:

- Para detener el avisador, pulse la tecla STOP. Pulse la tecla START/QUICK para reanudar la cuenta atrás y, para salir, pulse de nuevo STOP.

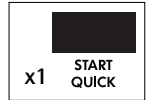


## Agregar 30 segundos

La tecla de START/QUICK permite utilizar las dos funciones siguientes:

### 1. Inicio directo de cocción

Puede empezar la cocción directamente al nivel de potencia de microondas de 800 W durante 30 segundos pulsando la tecla START/QUICK.



### 2. Prolongación del tiempo de cocción



Durante la cocción manual, puede prolongar el tiempo de cocción en múltiplos de 30 segundos pulsando la tecla mientras el horno está funcionando.




### Nota:

- Esta función no puede utilizarse durante COCCIÓN AUTOMÁTICA o DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA.

## Función "Más" & "Menos"

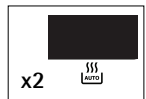
La función MÁS  & MENOS  le permite aumentar o disminuir el tiempo de cocción al utilizar los programas automáticos.

Si prefiere que las patatas cocidas queden hechas, pero enteras, emplee MENOS  .

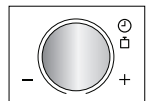
Si, de lo contrario, prefiere que las patatas cocidas queden más tiernas, emplee MÁS  .


**Ejemplo:** Para cocinar 0,3 kg de patatas bien cocidas.

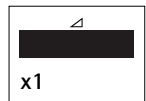
1. Se selecciona el menú requerido pulsando dos veces la tecla de COCCIÓN AUTOMÁTICA.



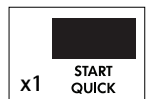
2. Se pone el tiempo deseado TEMPORIZADOR/PESO hasta 0.3 visualizador.



3. Pulse una vez la tecla de potencia para seleccionar la función MÁS  .



4. Se pulsa la tecla de START/QUICK.



5. Comprobar el visualizador:



**Nota:**

Para cancelar la función MÁS/MENOS, pulse 3 veces la tecla del nivel de potencia.

Si selecciona MÁS, aparecerá en pantalla .

Si selecciona MENOS, aparecerá en pantalla .

## Cocción en varias secuencias

Puede programarse una secuencia de 3 escalones (máximo) empleando combinaciones de MICROONDAS.

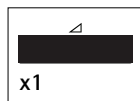
**Ejemplo:** Para cocinar arroz:

5 minutos en la potencia de 800 W (Etapa 1)

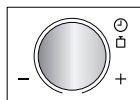
16 minutos en la potencia de 240 W (Etapa 2)

### Etapa 1

1. Pulse la tecla NIVEL DE POTENCIA una vez.



2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de TEMPORIZADOR/PESO hasta 5:00 visualizador.

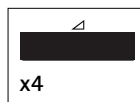


3. Comprobar el visualizador:

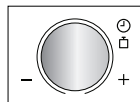


### Etapa 2

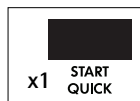
1. Se pulsa la tecla de NIVEL DE POTENCIA 4 veces.



2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de TEMPORIZADOR/PESO hasta 16:00 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de START/QUICK.



4. Comprobar el visualizador:



El horno empezará a cocinar durante 5 minutos a 800 W y luego durante 16 minutos con 240 W.

# Operación cocción automática & descongelación automática

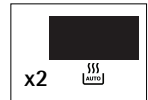
La operación cocción automática de descongelación automática se calcula automáticamente el modo y el tiempo de cocción correctos. Se puede elegir de entre 6 menús de COCCIÓN AUTOMÁTICA y 2 menús de DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA.

## Cocción Automática

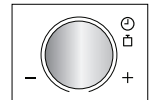
Alimento	Símbolo
Bebida	
Patatas Cocidas / Patatas Asadas con Piel	
Verduras Congeladas	
Verduras Frescas	
Comidas Congeladas Preparadas	
Filetes de Pescado con Salsa	

**Ejemplo:** Para cocinar 0,3 kg de patatas

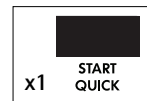
1. Se selecciona el menú requerido pulsando dos veces la tecla de COCCIÓN AUTOMÁTICA.



2. Se pone el tiempo deseado TEMPORIZADOR/PESO hasta 0.3 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de START/QUICK.



4. Comprobar el visualizador:



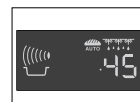
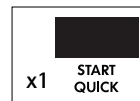
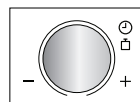
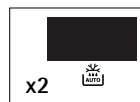
Quando se necesita alguna acción (p.ej. dar vuelta al alimento) el horno se para y suenan las señales, y en el visualizador se verá intermitentemente el tiempo de cocción que queda y cualquier indicador. Para continuar cocinando hay que pulsar la tecla de START/QUICK. Una vez transcurrido el tiempo de cocción automática, el programa se detendrá automáticamente. Sonará el timbre y comenzará a parpadear el símbolo de cocción. Tras 1 minuto y otra señal sonora de aviso, aparecerá en pantalla la hora del día.

## Descongelación Automática

Alimento	Símbolo
Carne/Pescado /Aves	
Pan	

**Ejemplo:** Para descongelación 0.2 kg pan.

1. Se selecciona el menú requerido pulsando dos veces la tecla de DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA.
2. Se pone el tiempo deseado TEMPORIZADOR/PESO hasta 0.2 visualizador.
3. Se pulsa la tecla de START/QUICK.
4. Comprobar el visualizador:









Cuando se necesita alguna acción (p.ej. dar vuelta al alimento) el horno se para y suenan las señales, y en el visualizador se verá intermitentemente el tiempo de cocción que queda y cualquier indicador. Para continuar cocinando hay que pulsar la tecla de START/QUICK. Una vez transcurrido el tiempo de descongelación automática, el programa se detendrá automáticamente. Sonará el timbre y comenzará a parpadear el símbolo de cocción. Tras 1 minuto y otra señal sonora de aviso, aparecerá en pantalla la hora del día.

## TABLA DE PROGRAMAS

### Cuadros de cocción automática & descongelación automática

Cocción automática	Cantidad (Unidad de incremento)/Utensilios	Tecla	Procedimiento
Bebida (Té/Café) 	1-4 tazas 1 taza=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque la taza cerca del borde del plato giratorio.</li> </ul>
Patatas cocidas y asadas con piel 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Fuente con tapa	 x2	<p>Patatas hervidas: pelar las patatas y cortarlas en trozos de tamaños similares.</p> <p>Patatas con piel: elegir patatas del mismo tamaño y lavarlas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Poner las patatas cocidas o en su monda en una fuente.</li> <li>Agregue la cantidad de agua requerida (por 100 g) aprox. 2 CU y un poco de sal.</li> <li>Cubrir con una tapa.</li> <li>Cuando suene la señal acústica, remover y volver a tapar.</li> <li>Después de la cocción, dejar en reposo el alimento durante unos. 2 min.</li> </ul>
Verduras congeladas 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Fuente con tapa	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Agregue 1 CU de agua por 100 g y un poco de sal. (Tratándose de setas no se necesita agua adicional.)</li> <li>Cubrir con una tapa.</li> <li>Cuando suene la señal acústica, remover y volver a tapar.</li> <li>Después de la cocción, dejar en reposo el alimento durante unos. 2 min.</li> </ul> <p><b>Importante:</b> Si se compactan juntas las verduras congeladas, cocerlas empleando el modo manual.</p>
Verduras frescas 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Fuente con tapa	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Corte en trozos pequeños, ya sea en juliana, dados o rodajas.</li> <li>Agregue 1 CU de agua por 100 g y un poco de sal. (Tratándose de setas no se necesita agua adicional.)</li> <li>Cubrir con una tapa.</li> <li>Cuando suene la señal acústica, remover y volver a tapar.</li> <li>Después de la cocción, dejar en reposo el alimento durante unos. 2 min.</li> </ul>
Comidas congeladas preparadas 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Fuente con tapa	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transferir el alimento a un plato adecuado para microondas.</li> <li>Añada el líquido necesario, recomendado por el fabricante.</li> <li>Cubrir con una tapa.</li> <li>Cocinar sin tapar si lo aconseja el fabricante.</li> <li>Cuando suene la señal acústica, remover y volver a tapar.</li> <li>Después de la cocción, dejar en reposo el alimento durante unos. 2 min.</li> </ul>
Filetes de Pescado con Salsa 	0,4 kg - 1,2 kg*(100 g) Fuente para gratén y film de plástico para microondas	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ver las recetas para "Filetes de Pescado con Salsa" en la página's 79.</li> </ul> <p>* Peso total de ingredientes.</p>

**Importante:** Los alimentos refrigerados se cocinan a partir de 5 °C, y los congelados a partir de -18 °C.

Descongelación automática	Cantidad (Unidad d incremento)/Utensilios	Tecla	Procedimiento
Carne, pescado, aves  (Pescado entero, lomos de pescado, filetes de pescado, muslos de pollo, pechuga de pollo, carne picada, bistecs, chuletas, hamburguesas, salchichas)	0,2 - 0,8 kg (100 g) Flan dish	  x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Colocar la comida en una fuente en el centro del plato giratorio.</li> <li>Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta la comida, recolocar y separar. Proteger las partes más finas y puntos calientes con papel de aluminio.</li> <li>Tras la descongelación, envolver en papel de aluminio durante 15-45 min. hasta quedar totalmente descongelada. <b>Nota:</b> No apropiado para aves enteras.</li> <li>Carne picada: Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta a la comida. Retirar las partes descongelada si es posible.</li> </ul>
Pan 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plato cacerola	  x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distribuir en una fuente y colocar en el centro del plato giratorio. Para 1 kg distribuir directamente en el plato giratorio.</li> <li>Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta, recolocar y retirar las rebanadas descongeladas.</li> <li>Tras la descongelación, cubrir con papel de aluminio durante 5-15 min. hasta quedar totalmente descongelado.</li> </ul>

**Importante:** Los alimentos refrigerados se cocinan a partir de 5 °C, y los congelados a partir de -18 °C.

### Nota:

- Introducir sólo el peso del alimento. No incluir el peso del envase.
- Tratándose de productos que pesen más o menos que los pesos/cantidades que se indican en la tablas, usar los programas manuales.
- La temperatura final variará dependiendo de la temperatura de partida. Comprobar que el alimento está muy caliente después de la cocción.
- Cuando se necesita alguna acción (p.ej. dar vuelta al alimento) el horno se para y suenan las señales, y en el visualizador se verá intermitentemente el tiempo de cocción que queda y cualquier indicador. Para continuar cocinando hay que pulsar la tecla de START/QUICK.
- Es posible que se active el ventilador de refrigeración tras utilizar los modos de Micro combinado.

### Nota: Descongelación Automática

- Los bistec y chuletas deben congelarse en una sola capa.
- La carne picado se debe congelar en pequeñas porciones.
- Después de voltearlas, proteja las partes descongeladas con trozos pequeños y laminas de papel de aluminio.
- El pollo debe cocinarse inmediatamente después de la descongelación.

## Recetas para cocción automática

### Filete de pescado con salsa picante

1. Mezclar los ingredientes para la salsa.
2. Poner el filete de pescado en una cazuela plana con los extremos delgados hacia el centro.
3. Esparcir la salsa preparada sobre el filete de pescado.
4. Cubrir con de plástico para microondas y cocer COCCIÓN AUTOMÁTICA, "Filete de Pescado con salsa".
5. Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	tomates en conserva (escurrir)
40 g	80 g	120 g	caiz
4 g	8 g	12 g	de salsa picante
12 g	24 g	36 g	cebolla (bien picado)
1 *	1-2 *	2-3 *	vinagre de vino tinto
			mostaza, tomillo, pimienta de cayenas
200 g	400 g	600 g	filete de pescado (frio)
			sal

\* = CuSop

### Filete de pescado con salsa curry

1. Poner el filete de pescado en una cazuela plana con los extremos delgados hacia el centro.
2. Esparcir banana y la salsa confeccionada sobre el filete de pescado.
3. Cubrir con de plástico para microondas y cocer en COCCIÓN AUTOMÁTICA, "Filete de Pescado con salsa".
4. Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	filete de pescado (frio)
			sal
40 g	80 g	100 g	banana (en rodajas)
160 g	320 g	480 g	salsa curry (confeccionado)

## Tablas de cocción

### Abreviaturas empleadas

CuSop = Cucharada sopera	Ctda. = Cucharadita Tz = Taza	kg = Kilogramo g = Gramo	l = Litro ml = Mililitro	cm = Centímetro min. = Minutos
-----------------------------	----------------------------------	-----------------------------	-----------------------------	-----------------------------------

### Calentamiento de bebidas & alimentos

Bebida/ Alimento	Cantidad -g/ml-	Potencia -Ajuste-	Tiempo -Min-	Procedimiento
Leche 1 taza	150	800 W	un. 1	sin tapar
Water 1 taza	150	800 W	1-2	sin tapar
6 tazas	900	800 W	10-12	sin tapar
1 tazón	1000	800 W	11-13	sin tapar
Platos únicos (verduras, carnes y guarniciones)	400	800 W	3-6	agregar un poco de agua a la salsa, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
Guisados / sopa	200	800 W	1-2	tapar, remover después de calentar

Bebida/ Alimento	Cantidad -g/ml-	Potencia -Ajuste-	Tiempo -Min-	Procedimiento
Verduras	200 500	800 W 800 W	2-3 4-5	si es necesario, añadir algo de agua, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
Carne, 1 tajada*	200	800 W	3-4	esparcir un poco de salsa por encima, tapar
Filete de pescado*	200	800 W	2-3	tapar
Tarta, 1 porción	150	400 W	1/2	colocar en un molde de tarta
Comida para bebés, 1 tarro	190	400 W	un. 1	pasar a un recipiente apto para microondas; después de calentar, remover bien y probar la temperatura
Derretir margarina o mantequilla*	50	800 W	1/2	tapar
Chocolate fundido	100	400 W	2-3	remover de vez en cuando

\* temperatura refrigerada

## Descongelación

Alimento	Cantidad -g-	Potencia -Ajuste-	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Goulash	500	240 W	8-12	remover transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	10-15
Tarta, 1 porción	150	80 W	2-5	colocar en un molde de tarta	5
Fruta: p.ej. cerezas, fresas, frambuesas, ciruelas	250	240 W	4-5	esparcirlas uniformemente, dar la vuelta transcurri da la mitad del tiempo de descongelación	5

Los tiempos indicados en esta tabla representan valores orientativos que pueden variar de acuerdo con la temperatura de congelación, la naturaleza del alimento y su peso.

## Descongelación & cocción

Alimento	Cantidad -g-	Potencia -Ajuste-	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Filete de pescado	300	800 W	10-12	cubrir	2
Comida preparada	400	800 W	9-11	cubrir, remover transcurridos 6 minutos	2

## Cocción de caren & pescado

Alimento	Cantidad -g-	Potencia -Ajuste-	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Asados (cerdo, ternera, cordero)	1000 1500	800 W 400 W 800 W 400 W	19-21* 11-14 33-36* 13-17	condimento a gusto, poner en un recipiente llano, darle vuelta transcurrida la mitad del tiempo de cocción*	10 10
Rosbif (medio)	1000	800 W 400 W	9-11* 5-7	Condimentar a gusto, poner en un recipiente llano, darle vuelta transcurrida la mitad del tiempo de cocción*	10
Filete de pescado	200	800 W	3-4	sazonar al gusto, colocar en una fuente, cubrir	3



## RECETAS

Todas las recetas contenidas en el presente libro se entienden - si no se indica lo contrario - para 4 porciones.

### Adaptacion de recetas conveccionales para el microondas

Si Ud. quiere modificar recetas probadas para adaptarlas al microondas, entonces debe observar lo siguiente: Reduzca los tiempos de cocción en un tercio hasta la mitad. Oriéntese por las recetas indicadas en el presente libro. Alimentos con altos contenidos de líquido, como carne, pescado, aves, verduras, frutas, guisados/ estofados y sopas, se pueden preparar sin problema alguno en el horno de microondas. En el caso de alimentos con bajo contenido de líquido, como platos ya preparados, se debe mojar la superficie antes de calentar o cocerlos. La adición de líquido a alimentos crudos a brasear se debe reducir aproximadamente a dos tercios de la cantidad de la receta original. Si es necesario se puede agregar líquido durante la cocción. La adición de materia grasa se puede reducir notablemente. Una pequeña cantidad de mantequilla, margarina o aceite es suficiente para darles sabor a los platos. Por lo tanto, el horno de microondas es excelente para preparar alimentos con poco contenido de grasa dentro de un plan dietético.

### Sopa de champiñones

1. Poner la verdura con el caldo en la fuente, tapparla y cocer.  
8-9 min. 800 W
2. Preparar un puré con todos los ingredientes en la batidora.
3. Mezclar la harina y la mantequilla formando una pasta y mezclar con la sopa. Sazonar con sal y pimienta, tappar y cocinar. Remover una vez cocinada.  
4-6 min. 800 W
4. Mezclar bien la yema con la nata y agregar revolviendo paulatinamente a la sopa. Calentar otra vez la sopa un poco, pero sin que hierva!  
1-2 min. 800 W  
Después de cocinar, dejar reposar durante 5 min. aprox.

Utensilios	Fuente con tapa (volumen 2 l)
200 g	de champiñones, en rodajas
50 g	cebolla, bien picada
300 ml	de caldo de carne
300 ml	de nata
25 g	de harina
25 g	de mantequilla o margarina
	sal, pimienta
1	yema de huevo
150 g	cream

## Plato de verduras

1. Poner el aceite de oliva y el diente de ajo en la fuente. Agregar la verdura ya preparada, con excepción de las alcachofas, y condimentar con pimienta. Añadir el 'bouquet garni', tapar y cocer. Remover en ciertos intervalos.  
19-21 min. 800 W  
5 minutos antes de terminar la cocción agregar las alcachofas y calentar bien.
2. Condimentar el plato de verduras con sal y pimienta. Sacar el bouquet garni antes de servir. Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min. aprox.

Utensilios	Fuente con tapa (volumen 2 l)
5 tbsp	de aceite de oliva
1 clove	de ajo, machacado
50 g	cebolla, en rodajas
250 g	de berenjena en dados
250 g	de calabacín en dados
200 g	de pimiento en trozos grandes
75 g	de hinojo en trozos grandes
1	Bouquet garni
200 g	lata de cogollos de alcachofa
	sal, pimienta

## Filetes de lenguado

1. Lavar y secar cuidadosamente los filetes de lenguado. Quitar las espinas.
2. Cortar el limón y los tomates en rodajas finas.
3. Engrasar la fuente con mantequilla. Colocar los filetes de pescado en la fuente y rociarlos con aceite vegetal.
4. Espolvorear perejil sobre el pescado, colocar las rodajas de tomate por encima y sazonar. Colocar las rodajas de limón sobre los tomates y verter el vino blanco por encima.
5. Poner pequeñas porciones de mantequilla sobre el limón, cubrir y cocinar.  
16-19 min. 800 W  
Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min. aprox.

Utensilios	Fuente ovalada poco profunda con film adherente apto para microondas (aprox. 26 cm de alargo)
400 g	de filetes de lenguado
1	limón entero
150 g	tomates
10 g	de mantequilla
1 CuSop	de aceite vegetal
1 CuSop	de perejil, picado
	sal, pimienta
4 CuSop	de vino blanco
20 g	de mantequilla o margarina

## Lonchas de Ternera a la Zürich

1. Cortar la ternera en tiras.
2. Engrasar el recipiente con la mantequilla. Poner la carne y la cebolla en el recipiente, tapar y cocinar. Remover una vez durante la cocción.  
7-10 min. 800 W
3. Añadir el vino blanco, el espesante para salsas y la nata, remover, tapar y seguir cocinando. Remover de vez en cuando.  
4-5 min. 800 W
4. Remover la mezcla después de cocinar, dejar reposar durante 5 min. aprox. Adornar con perejil.

Utensilios	Fuente con tapa (volumen 2 l)
600 g	de filete de ternera
10 g	de mantequilla o margarina
50 g	cebolla, bien picada
100 ml	de vino blanco
	espesante para salsas para aprox. 1/2 l de salsa
300 ml	de nata
1 CuSop	de perejil, picado

## Jamón relleno

1. Mezclar las espinacas con el queso fresco y el fromage frais, sazonar al gusto.
2. Poner una cucharada del relleno sobre cada loncha de jamón cocido y enrollar. Atravesar el jamón con un pincho de madera.
3. Hacer una salsa bechamel. Para ello, echar el agua y la nata en un recipiente y calentar.  
3-4 min. 800 W  
Mezclar la harina y la mantequilla para hacer una salsa, añadir al líquido y batir hasta disolver. Tapar y cocinar hasta que espese.  
1 min. 800 W  
Remover y probar.
4. Colocar la salsa en el recipiente engrasado, poner los rollitos de jamón rellenos sobre la salsa y cocinar con la tapadera.  
3-4 min. 800 W  
Después de cocinar, dejar reposar durante 5 min. aprox.

Utensilios	Fuente con tapa (volumen 2 l) Fuente ovalada para gratinar (aprox. 26 cm de largo)
125 g	de hojas de espinaca picadas
125 g	de requesón, 20 % de mat. grasa
40 g	de queso Emmental
	pimienta molida, pimentón
6 lonchas	de jamón cocido (300 g)
125 ml	de agua
125 ml	de nata
20 g	de harina
20 g	mantequilla o margarina
10 g	de mantequilla o margarina para untar el molde

## Lasaña al Horno

1. Picar los tomates, mezclar con el jamón y la cebolla, el ajo, la ternera picada y el puré de tomate. Sazonar, tapar y cocinar.  
7-9 min. 800 W
2. Mezclar la crème fraiche con la leche, el queso Parmesano, las hierbas, el aceite y las especias.
3. Engrasar la fuente y cubrir el fondo con  $\frac{1}{3}$  de la pasta aproximadamente. Poner la mitad de la mezcla de carne picada sobre la pasta y verter por encima parte de la salsa. Repetir y terminar con la pasta restante. Cubrir la pasta con salsa y espolvorear con queso Parmesano. Cocinar con la tapadera puesta.  
15-17 min. 560 W  
Después de cocinar, dejar reposar durante 5- 10 min. aprox.

Utensilios	Fuente con tapa (volumen 2 l) Fuente cuadradapoco profunda con tapadera (aprox. 20 x 20 x 6 cm)
300 g	de tomates de lata
50 g	de jamón picado
50 g	cebolla, bien picada
1	diente de ajo, machacado
250 g	de carne ternera de vaca
2 CuSop	de pulpa de tomate
	sal, pimienta
150 ml	Crème fraïche
100 ml	de leche
50 g	de queso Parmesano rallado
1 Cdta	de hierbas mixtas picadas
1 Cdta	de aceite de oliva nuez moscada
1 Cdta	de aceite vegetal para engrasar la fuente
125 g	de lasaña verde
1 CuSop	de queso parmesano rallado

## Jalea de bayas con salsa de vainilla

1. Lavar las frutas, quitar los tallos y secarlas cuidadosamente. Retener algunas frutas para usarlas de guarnición. Hacer un puré con las frutas restantes junto con el vino blanco; poner el puré en la fuente, tapar y calentar.  
7-9 min. 800 W
2. Añadir removiendo el azúcar y el zumo de limón.
3. Sumergir la gelatina en agua fría durante 10 min. aprox. y, después, sacarla y escurrirla. Añadir la gelatina al puré caliente removiendo hasta que se disuelva. Colocar en el frigorífico y dejar que cuaje.
4. Para hacer la salsa de vainilla: poner la leche en el otro recipiente. Abrir el palo de vainilla y extraer el interior; añadirlo a la leche, junto con el azúcar y la harina de maíz, y remover. Tapar y cocinar removiendo durante la cocción y de nuevo al final.  
3-4 min. 800 W
5. Pasar a un plato y decorar con la fruta restante. Verter la salsa de vainilla sobre la gelatina.

Utensilios	Fuente con tapa (volumen 2 l) Fuente con tapa (volumen 1 l)
150 g	de grosellas, limpias y sin tallo
150 g	de fresas, lavadas y sin tallo
150 g	de frambuesas, lavadas y sin tallo
250 ml	de vino blanco
100 g	de azúcar
50 ml	de zumo de limón
8	hojas de gelatina
300 ml	de leche
$\frac{1}{2}$	palo de vainilla
30 g	de azúcar
15 g	de harina de maíz

## LIMPIEZA & MANTENIMIENTO

**i** **PRECAUCIÓN! NO UTILICE PRODUCTOS COMERCIALES PARA LA LIMPIEZA DE HORNO, APARATOS DE LIMPIEZA A VAPOR, PRODUCTOS ABRASIVOS, PRODUCTOS FUERTES, NINGÚN PRODUCTO QUE CONTenga HIDRÓXIDO DE SODIO NI ESTROPAJOS PARA LIMPIAR NINGUNA PARTE DEL HORNO.**

**LIMPIE EL HORNO EN LOS INTERVALOS REGULARES Y quite CUALQUIER DEPÓSITO DEL ALIMENTO. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.**

### Exterior del horno

El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

### Panel de control

Antes de limpiar el panel, abra la puerta para desactivar las teclas del panel de control. Tenga cuidado al limpiar el panel de control. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No utilice mucha agua. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

### Interior del horno

1. Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un paño humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo.
2. Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños.
3. No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.

### Plato giratorio y soporte del rodillo

Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos.

### Puerta

Para retirar cualquier suciedad, limpiar a menudo con un paño húmedo la puerta por ambos lados, la junta de la puerta, y las superficies de contacto. No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y esto puede provocar la rotura del cristal.

**Nota:** No deben utilizarse aparatos de limpieza a vapor.

## NIVEL DE POTENCIA REDUCIDA

### Nota:

Si cocina los alimentos durante más tiempo del normal a solo 800 W, la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. (El nivel de potencia de microondas se reducirá a 560 W.) Tras una pausa de 90 segundos, puede volver a seleccionarse el nivel alto de potencia (800 W).

Modo de cocción	Tiempo normal	Potencia reducida
800 W de microondas	20 minutos	560 W de microondas

## ¿QUÉ HACER SI . . .

Síntoma	Comprobaciones / consejos
El aparato microondas no funciona correctamente?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funcionen los fusibles de la caja de fusibles.</li> <li>• No haya habido algún corte de energía.</li> <li>• Si se siguen fundiendo los fusibles, póngase en contacto con un electricista homologado.</li> </ul>
El modo microondas no funciona?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La puerta esté bien cerrada.</li> <li>• El cierre hermético de la puerta y sus superficies estén limpios.</li> <li>• Se haya pulsado el botón START/QUICK.</li> </ul>
El plato giratorio no gira?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El soporte del plato giratorio esté correctamente enganchado al mecanismo impulsor.</li> <li>• El recipiente colocado en el interior no sobresalga del plato giratorio.</li> <li>• Los alimentos no sobresalgan del borde del plato giratorio impidiendo que gire.</li> <li>• No haya ningún objeto en el hueco bajo el plato giratorio.</li> </ul>
El microondas no se apaga?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aísle el aparato de la caja de fusibles.</li> <li>• Póngase en contacto con un agente autorizado de servicio de AEG.</li> </ul>
La iluminación interior no funciona?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llame a un agente autorizado de servicio de AEG. La bombilla interior solo puede ser sustituida por un agente autorizado de servicio de AEG.</li> </ul>
Los alimentos tardan más de lo normal en calentarse por completo y cocinarse?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumente el tiempo de cocción (a cantidad doble, casi el doble de tiempo) o</li> <li>• Si los alimentos están más fríos que de costumbre, gírelos o deles la vuelta de vez en cuando o</li> <li>• Aumente el nivel de potencia.</li> </ul>

## ESPECIFICACIONES

Tensión de CA	230 V, 50 Hz, monofásico
Fusible/disyuntor de fase	10 A como mínimo
Requisitos potencia de CA:	Microondas 1,2 kW
Potencia de salida:	Microondas 800 W (IEC 60705)
Frecuencia microondas	2450 MHz * (Grupo 2 / Clase B)
Dimensiones exteriores:	MC1753E 494 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D) MC1763E 594 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Dimensiones interiores	285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **
Capacidad del horno	17 litros **
Plato giratorio	∅ 272 mm, vidrio
Peso	aprox. 16 kg
Lámpara del horno	25 W/240 - 250 V

\* Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011. De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B. El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos. La clase B significa que el equipamiento resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.

\*\* La capacidad interna calculada mejorando el largo, la profundidad y la altura máxima. La capacidad efectiva de los recipientes para los alimentos es menor.



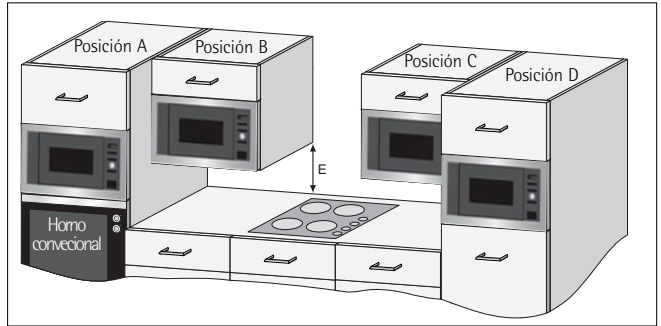
Este horno cumple con las exigencias de las directivas 2004/108/EC, 2006/95/EC y 2005/32/EC.

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.

# **i** INSTALACIÓN

La microonda se puede ubicar en las posiciones A, B, C o D:

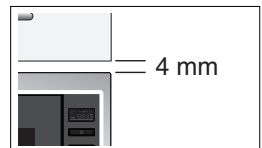
Posición	Tamaño del habitáculo		
	W	D	H
A	560	550	360
B+C	462	300	350
	462	300	360
	560	300	350
D	560	300	360
	462	500	350
	462	500	360
	560	500	350
	560	500	360



Medidas expresadas en (mm)

## Instalación del aparato

1. Retire todo el embalaje y compruebe con cuidado si hay alguna señal de desperfectos.
2. Este horno está diseñado para instalarlo normalmente en un armario de 360 mm de altura. Si desea instalarlo en un armario de 350 mm de altura:-  
Desatornille y extraiga las 4 patas de la parte inferior del horno. Hay 3 patas altas y 1 baja. Sustituya las 3 patas altas por las que se proporcionan en el paquete de accesorios. No sustituya la tapa baja.
3. Instale el aparato en el armario de la cocina, lentamente y sin ejercer presión, hasta que el marco frontal del horno quede encajado en la apertura frontal del armario.
4. Cerciórese de que el aparato esté estable y no se incline. Cerciórese de que haya un hueco de 4 mm entre la puerta del armario superior y la parte de arriba del marco (consulte el diagrama).



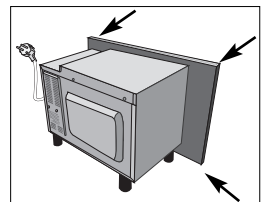
### Opción de fijación no 1:

Fije el horno en su posición con los tornillos que se suministran.

Los puntos de sujeción se encuentran en las esquinas superiores e inferiores del horno.

### Opción de fijación no 2:

Consulte la hoja de plantilla que se suministra con el horno.



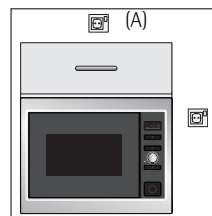
## Utilización segura del aparato

Si desea instalar el horno en las posiciones B o C (consulte el diagrama en la página 87):

- El armario debe quedar a un mínimo de 500 mm (E) por encima de la encimera y no debe instalarse **directamente** sobre el quemador.
- Este aparato únicamente ha sido comprobado y aprobado para su utilización cerca de quemadores de gas, eléctricos y de inducción.
- Debe dejarse suficiente distancia entre el quemador y el microondas para evitar que se produzca un sobrecalentamiento del horno microondas, los accesorios y los armarios adyacentes.
- No encienda el quemador sin cazuelas mientras esté funcionando el horno microondas.
- Debe tenerse cuidado al prestar atención al horno mientras el quemador esté encendido.

## Conexión del aparato a la alimentación eléctrica

- **La salida eléctrica debería ser fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse fácilmente en caso de emergencia. O bien, debe ser posible aislar el horno de la alimentación eléctrica incorporando un interruptor en el cableado fijo, con arreglo a las normas de cableado.**
- **La toma no debería estar situada detrás del armario.**
- La mejor posición es encima del armario, véase (A).
- Conecte el aparato a una corriente alterna de 230 V / 50 Hz de fase única mediante una toma de tierra correctamente instalada. La toma debe estar provista de un fusible de 10 A.
- **El cable de suministro de energía sólo puede ser reemplazado por un electricista homologado.**
- Antes de la instalación, ate un trozo de cuerda en el cable de suministro de energía para facilitar la conexión en el punto (A) cuando se esté instalando el aparato.
- Al insertar el aparato en un armario de lados altos, **NO** aplaste el cable de suministro de energía.
- No sumerja el cable de suministro de energía en agua ni en ningún otro líquido.





## Conexión eléctrica



### ADVERTENCIA!

**DEBE CONECTARSE ESTE APARATO A TIERRA**

**El fabricante rechaza responsabilidad alguna en caso de incumplimiento de esta medida de seguridad.**

Si el enchufe instalado en su aparato no es adecuado para la toma de corriente de que dispone, debe llamar a su agente local autorizado de servicio de AEG.

## INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

### Desechar los materiales de embalaje y los aparatos viejos de un modo responsable con el medio ambiente



#### Material de embalaje

Los hornos microondas AEG vienen eficazmente embalados para protegerlos durante el transporte. Solo se utiliza el embalaje imprescindible.

Los materiales de embalaje (p. ej. papel metalizado o espuma de estireno) pueden suponer un riesgo para los niños.



**Peligro de asfixia. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.**



Todos los materiales de embalaje que se utilizan respetan el medio ambiente y pueden reciclarse. El cartón se fabrica con papel reciclado y las piezas de madera están sin tratar. Los elementos de plástico están señalados del modo siguiente:

«PE» polietileno, p.ej. cinta de embalaje

«PS» poliestireno, p.ej. embalaje (sin CFC)

«PP» polipropileno, p.ej. correas de embalaje

Al utilizar y reutilizar el embalaje, se ahorra materia prima y se reduce el volumen de desechos.

Debe llevar el embalaje al centro de reciclaje más cercano.

Póngase en contacto con su ayuntamiento para obtener información.




#### Desechar aparatos viejos

Antes de desechar aparatos viejos, debe cerciorarse de que quedan seguros quitando el enchufe, cortando y tirando el cable de alimentación.

A continuación, debe llevarse al centro de reciclaje más cercano. Consulte a su ayuntamiento o a su Oficina del Medio Ambiente para comprobar si en su localidad hay un servicio para reciclar el aparato.



El símbolo  en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

# Certificado de garantía,

Estimado Usuario :

Queremos felicitarle por su compra y agradecerle la confianza depositada en nuestra Compañía.

Su electrodoméstico dispone de una garantía de **24 meses para piezas y mano de obra y de 6 meses para el desplazamiento.**

Para poder beneficiarse de este garantía **NO OLVIDE REGISTRAR SU ELECTRODOMÉSTICO:**

a) Cumplimente el Certificado de Compra adjunto y envíelo dentro de los 0 días siguientes a la fecha de la compra o

b) Regístrese por teléfono, llamando al

☎ **902 11 76 93 Registro y Ampliación de Garantía**

En caso de avería, póngase en contacto con el servicio Técnico Oficial

☎ **902 11 63 88 SERVICIO TÉCNICO OFICIAL**

... **Contrate el Plan de Ampliación de Garantía**

El Plan de Ampliación de Garantía prolonga hasta 5 años la protección y ventajas que le ofrece el Grupo Electrolux en caso se usen su producto. **VD. NO TENDRÁ QUE PAGAR LA FACTURA** en caso de avería, ni preocuparse por reclamaciones. Domestic & General protegerá sus intereses.

## ¿Qué beneficios le ofrece?

**Tranquilidad garantizada y seguridad total** durante el período de cobertura.

**Cobertura completa:** mano de obra, piezas, componentes y desplazamiento.

**Sin límite** en el número de reparaciones.

**Atención especializada** por Técnicos Oficiales del Grupo Electrolux.

**Posibilidad de renovación** una vez terminado el período de cobertura.

## Cuánto cuesta el Plan de Ampliación de Garantía?

Este plan le protegerá durante **3 años adicionales**, a la garantía del fabricante por sólo:

**79 e**

Si su electrodoméstico es una **LAVADORA, LAVAVAJILLAS, LAVADORA-SECADORA.**

**49 e**

Si su electrodoméstico es una **SECADORA, FRIGORÍFICO, MICROONDAS, ASPIRADORA, CAMPANA, COCINA, HORNO, COMBI, CONGELADOR, ENCIMERA.**

Tarifas válidas hasta el 31 Diciembre de 2010. Posteriormente, Ud. deberá validar nuevas tarifas poniéndose en contacto con el teléfono 902 11 76 93.



## Condiciones de esta garantía comercial

Electrolux Home Products España, S.A. garantiza al usuario, dentro del territorio nacional español, por plazo de 2 años contados desde la fecha de entrega, el buen funcionamiento del aparato cuyos datos de identificación constan en el presente documento. Las condiciones de esta garantía son las siguientes:

- Durante el período de garantía de 2 años será totalmente gratuito para el usuario el coste de las piezas de recambio y el de la mano de obra.
- En los primeros 6 meses del citado plazo será también gratuito el desplazamiento del técnico al domicilio del usuario. Concluido el sexto mes, el usuario deberá abonar el coste de dicho desplazamiento o, en su caso, el traslado del aparato a las instalaciones del Servicio Oficial, si ello fuere necesario para su reparación.
- En el supuesto de que el producto, por su tamaño y movilidad, fuera susceptible de ser transportado por el usuario al Taller Oficial de la Marca, éste quedará liberado de la obligación de trasladar su personal técnico al domicilio del usuario.
- Para hacer uso del derecho de garantía aquí reconocido, será requisito necesario que el aparato se destine al uso privado. También será necesario presentar al personal técnico de la marca, antes de su intervención, la factura o tique de compra del aparato o el albarán de entrega correspondiente si éste fuera posterior, en unión del presente documento.

Esta garantía se ofrece durante los períodos indicados, en cualquier caso y circunstancia, sin necesidad de que el consumidor tenga que probar la falta de conformidad del bien con el contrato.

Exclusiones: La presente garantía no cubre la instalación, nivelación ni sustitución de lámparas. No quedan cubiertas por esta garantía y por tanto la misma quedará sin efecto en los casos de averías producidas como consecuencia de:

- \* Fuerza mayor (fenómenos atmosféricos, geológicos, etc.)
- \* Uso inadecuado o no acorde con las instrucciones del fabricante.
- \* Falta de mantenimiento y limpieza; filtros con objetos tales como botones, monedas, etc.; condensadores con polvo, pelusa u otros elementos que impidan la libre circulación del aire; cubetas de detergente con residuos, etc.
- \* Uso de productos de limpieza abrasivos que causen daños en chapa, pintura y plásticos.
- \* Rotura accidental de componentes de plástico y vidrio.
- \* Instalación y/o conexión incorrectas o no reglamentarias (voltaje, presión de gas o agua, conexión eléctrica o hidráulica no adecuadas).
- \* Daños estéticos no denunciados en el plazo de dos meses desde el momento de la entrega.

La garantía no tendrá efecto en caso de manipulación de la placa de características del aparato o de los datos que figuren en factura, tique de compra o albarán de entrega de aquél o de los consignados en este documento. Tampoco producirá efecto si se produjesen intervenciones de personal técnico no autorizado o no perteneciente al Servicio Oficial de la marca.

Se informa al usuario que, además de la garantía reconocida en este documento, tiene la protección que le concede el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, respecto de la exigencia de que el bien adquirido sea conforme con el contrato de compraventa, pudiendo reclamar al vendedor, en caso de disconformidad, por las faltas que se pongan de manifiesto en el plazo de dos (2) años desde la entrega, si bien a partir del sexto mes el usuario tendrá la carga de probar esa falta de conformidad. Durante ese plazo tendrá derecho a solicitar la reparación gratuita del bien o la sustitución de éste, salvo que una de esas opciones resulte imposible o desproporcionada. Cuando no sea posible exigir la reparación o la sustitución o cuando éstas no se hubieran llevado a cabo en plazo razonable o sin mayores inconvenientes para el consumidor, éste podrá solicitar la rebaja del precio o la resolución del contrato.

Las reclamaciones deberán dirigirse a:

**ELECTROLUX HOME PRODUCTS ESPAÑA, S.A. Sociedad Unipersonal**  
**Albacete, nº 3C - 28027 MADRID - CIF A08145872**

Puede comparar recambios y accesorios on-line en <http://www.service.electrolux.com> y seleccione "Tienda Virtual"

## Condiciones del Plan de Ampliación de Garantía:

El Plan de Ampliación de Garantía es válido para electrodomésticos nuevos y es aplicable dentro de los 30 días siguientes a la fecha de compra.

La cobertura no es transferible a terceras partes sin el consentimiento por escrito del Asegurador.

El plan cubre electrodomésticos destinados a uso doméstico solamente.

Un ejemplar del Certificado dando detalles completos de las exclusiones y condiciones puede ser obtenido bajo petición. El usuario deberá mantener copias de cualquier correspondencia relativa a esta propuesta. Una copia de la propuesta está disponible hasta tres meses después de su implementación. La contratación de un Plan de Ampliación de Garantía no limita su protección bajo la garantía del fabricante, ni afecta sus derechos.

**El Plan de Ampliación de Garantía está asegurado por Domestic & General Insurance. Sucursal en España, Fernández de la Hoz, nº 52 4ª planta 28010 Madrid.**

## Garantía Europea

Este aparato está garantizado por Electrolux en cada uno de los países indicados en la parte posterior de este manual durante el periodo especificado en la garantía del aparato o el periodo que prevea la ley. Si usted se traslada de uno de estos países a otro de los países abajo indicados, la garantía del aparato se desplazará con usted siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

- La garantía entra en vigor el día en que usted compre el aparato, que se demostrará mediante un justificante de compra válido emitido por el vendedor del aparato.
- La garantía del aparato tendrá el mismo periodo de validez y cubrirá las mismas piezas y mano de obra que las garantías emitidas en su nuevo país de residencia para ese modelo o gama de aparatos en concreto.
- La garantía del aparato es personal del comprador original e intransferible.
- El aparato deberá ser instalado y utilizado según las instrucciones de Electrolux y es únicamente de uso doméstico, lo que significa que no podrá ser utilizado con fines comerciales.
- El aparato deberá ser instalado observando todas las normativas relevantes que estén en vigor en su nuevo país de residencia. Las disposiciones de esta Garantía Europea no afectan a los derechos que le correspondan por ley.

## FOR PERFEKTE RESULTATER

Tak fordi du valgte dette produkt fra AEG. Vi har skabt det, så du kan nyde en ulastelig funktionsevne i mange år med nyskabende teknologi, der gør livet lettere – funktioner, som du ikke finder i almindelige apparater. Brug et par minutter på at læse mere – så du kan få det bedste ud af det.

## TILBEHØR OG FORBRUGSVARER

I AEG's webbutik kan du finde alt, hvad du har brug for, til at holde alle dine AEG-apparater flotte og perfekt fungerende. Sammen med et stort udvalg af tilbehør, der er designet og udviklet til de høje kvalitetsstandarder, du ville forvente – fra specialkøgegrej og bestikkurve til flaskeholdere og fine vaskeposer ...

Besøg webbutikken på  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)



## INDHOLDSFORTEGNELSE

- 94 Vigtige sikkerhedsoplysninger
- 98 Oversigt over apparatet
- 99 Før ibrugtagning
- 101 Mikrobølger tilberedning vejledning
- 103 Betjening af mikrobølgeovnen
- 109 Tilberedningstabeller
- 113 Opskrifter
- 117 Vedligeholdelse & rengøring
- 118 Hvad skal jeg gøre, hvis . . .
- 118 Specifikationer
- 119 Installeringsvejledning
- 121 Miljøoplysninger
- 122 Kundeservice



Vigtige oplysninger vedrørende sikkerhed og betjening af ovnen er markeret med dette symbol og/eller nævner ord såsom "Advarsel" eller "Udvis forsigtighed". Sørg for at følge instruktionerne meget nøje.



Symbolet er tegn på, at der kommer yderligere oplysninger vedrørende brug af ovnen.



Kløveret indikerer tips vedrørende energibesparelse og gode råd om miljøvenlig brug af ovnen.

I tilfælde af funktionssvigt skal du følge instruktionerne under afsnittet "Hvad skal jeg gøre, hvis...".



## VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

### VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER: LÆS DETTE GRUNDIGT, OG GEM DET TIL FREMTIDIG BRUG

#### Sådan undgår du brand

Du må ikke efterlade mikrobølgeovnen uden at have opsyn med den, mens den er i brug. Et for højt effektniveau eller for lang tilberedningstid kan overopvarme maden og resultere i brand.

Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde. Strømforsyningen (vekselstrøm) skal være 230 V, 50 Hz, med en sikring på minimum 10 A eller en afbryder på minimum 10 A.

Det anbefales at benytte et separat kredsløb, som kun bruges til denne ovn.

Du må ikke opbevare eller bruge ovnen udendørs.

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

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

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

Du skal rengøre låget over bølgelederen, ovnrummet, drejetallerkenen og drejetallerkenens sokkel efter brug. Disse enheder skal være tørre og fedtfri. Fedtophobninger kan blive overophedet og kan begynde at ryge eller blive antændt.

Anbring ikke brændbare materialer nær ved ovnen eller dens ventilationsåbninger. Undgå at blokere ventilationsåbningerne.

Fjern alle forstærkninger af metallisk art, metalgenstande osv. fra fødevarer og fødevareemballage.

Buedannelse på metalliske overflader kan forårsage brand.

Brug ikke mikrobølgeovnen til at varme olie til friturestegning.

Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olien kan blive antændt.

Du må kun bruge specielle beholdere egnet til mikrobølgeovnen til at poppe popcorn i.

Du må ikke opbevare fødevarer eller andre genstande inde i ovnen.

Kontroller indstillingerne, efter du har startet ovnen for at sikre dig, at ovnen arbejder på det rigtige program. Se de tilsvarende bemærkninger i brugervejledningen.

#### Sådan undgår du personskade



##### Advarsel!

Du må ikke bruge ovnen, hvis den er beskadiget eller har funktionssvigt. Du skal kontrollere følgende før brug:

- Kontroller, at døren er ordentligt lukket og ikke er dårligt justeret eller sidder skævt.
- Kontroller, at hængslerne og dørlåsen ikke er gået i stykker eller er løse.
- Kontroller, at dørpakningen og lukkefladen ikke er beskadiget.
- Kontroller, at der ikke er nogen buler eller hak inden i ovnrummet eller på døren.
- Kontroller, at strømforsyningsledningen og stikket ikke er beskadiget.

**Du må aldrig selv foretage justeringer, reparere eller ændre på ovnen. Det er farligt for alle andre end en kompetent person at foretage service eller reparation, som betyder afmontering af en plade, der beskytter mod mikrobølgeenergi.**

Du må ikke bruge ovnen med døren stående åben eller på nogen måde ændre på dørens sikkerhedslåse.

Du må ikke bruge ovnen, hvis der er en genstand mellem dørpakningerne og lukkefladen.

**Lad ikke fedt eller snavs ophobe sig på dørpakningerne og tilstødende dele. Følg vejledningerne for "Vedligeholdelse & Rengøring". Hvis ovnen ikke holdes ren, kan overfladen blive ødelagt, hvilket kan reducere apparatets levetid og eventuelt føre til en farlig situation.**

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

## Sådan undgår du elektrisk stød

Du må under ingen omstændigheder fjerne det udvendige kabinet.

Du må aldrig spilde væske ind i eller placere genstande i dørlåsens eller ventilationens åbninger. Hvis du har spildt væske, skal du straks slukke for ovnen, trække stikket ud og ringe til en autoriseret servicemedarbejder hos Electrolux Service A/S. Du må ikke dyppe strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske.

Du må ikke føre strømforsyningsledningen hen over en varm eller skarp overflade såsom området omkring varmluftshullet øverst på ovenns bagside.

Du må ikke forsøge selv at udskifte ovenlyset eller lade nogen anden end en autoriseret servicemedarbejder gøre det.

Hvis ovenlyset ikke fungerer, skal du kontakte din forhandler eller en autoriseret servicemedarbejder hos Electrolux Service A/S.

Hvis mikrobølgeovnens strømforsyningsledning beskadiges, skal den erstattes af en speciel ledning.

Denne udskiftning skal foretages af en autoriseret servicemedarbejder.

## Sådan undgår du risiko for eksplosion og pludselig kogning



### Advarsel!

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

Brug aldrig lukkede beholdere. Fjern forsegling og låg før brug. Forseglede beholdere kan eksplodere på grund af et opbygget tryk, selv efter at ovnen er slukket.

Pas på, når du opvarmer drikkevarer i mikrobølgeovnen. Brug en beholder med en bred åbning, så boblerne slipper ud.

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

Sådan undgår du pludselig kraftig kogning og skoldning:

1. Rør i væsken før opvarmning/genopvarmning.
2. Vi anbefaler, at du sætter en røreske af glas eller lignende redskab i væsken under genopvarmningen.

3. Lad væsker stå mindst 20 sekunder i ovnen efter afsluttet tilberedning for at forhindre stænk fra den kogende væske.

**Du må ikke koge æg med skal på, og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da der er risiko for, at de kan eksplodere selv efter endt kogning. For at koge eller genopvarme æg, som ikke er lavet til rørag eller er lavet til en blanding, skal du prikke hul på æggeblommerne for at undgå, at æggene eksploderer. Du skal pille skallen af æggene og skære hårdkogte æg i skiver, før du genopvarmer dem i mikrobølgeovnen.**

Du skal prikke hul i skindet/skrællen på fødevarer såsom kartofler, pølser og frugt før tilberedning for at undgå, at de eksploderer.

## Sådan undgår du brandsår

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

**For at undgå forbrændinger skal du altid teste madens temperatur og røre i maden, inden du serverer den. Du skal også være særligt opmærksom på temperaturen på føde- og drikkevarer til spædbørn, børn og ældre.**

Beholderens temperatur er ikke en sand indikation af føde- eller drikkevarernes temperatur. Du skal altid teste madens temperatur.

Hold god afstand, når du åbner ovndøren, for at undgå at blive brændt af dampen og varmen, der siver ud fra ovnen.

Efter opvarmning skal du skære fyldte, tilberedte fødevarer i skiver, så dampen kan sive ud, og du derved kan undgå forbrændinger. Du skal holde børn væk fra døren, så de ikke brænder sig.

## Sådan undgår du, at børn anvender ovnen forkert



### Advarsel:

**Du må kun lade børn bruge ovnen under tilsyn, når de har fået fyldestgørende instruktioner, således at de er i stand til at bruge ovnen på en sikker måde og forstår risikoen ved forkert brug.**

Denne enhed er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de har modtaget vejledning om brug af enheden af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Der bør føres tilsyn med børn for at sikre, at de ikke leger med enheden.

Du må ikke lægge din vægt over på ovndøren. Undgå at lege med ovnen eller bruge den som legetøj.

Børn skal kende alle vigtige sikkerhedsregler: de skal bruge grillhandsker og være forsigtige, når de fjerner forseglinger på fødevarer.

Børn skal være særligt opmærksomme på indpakninger (f.eks. selvopvarmende materialer), der er beregnet til at gøre maden sprød, da de kan være ekstra varme.



## Andre advarsler



Du må aldrig på nogen måde ændre på ovnen. Ovnen er kun egnet til tilberedning af fødevarer i hjemmet og må kun bruges til madlavning. Den er ikke egnet til erhvervsmæssig brug eller brug i laboratorier.

### Sådan opnår du problemfri brug af ovnen og undgår skade

Du må aldrig starte ovnen, når den er tom.

Når du bruger en brunings tallerken eller et selvopvarmende materiale, skal du altid placere en varmeresistent ikke-leder såsom en porcelæntallerken under denne for at forhindre skade på drejetallerkenen og drejetallerkenens sokkel på grund af varmepåvirkningen.

De forvarmningstider, der er angivet i opskrifterne, må ikke overskrides.

Du må ikke bruge kogegrej af metal, som tilbagekaster mikrobølgerne og derved kan forårsage elektrisk buedannelse.

Du må ikke sætte dåser ind i ovnen. Du må kun bruge drejetallerkener og sokler til drejetallerkener, der er beregnet til denne ovn. Du må ikke bruge ovnen uden drejetallerken.

Sådan undgår du, at drejetallerkenen går i stykker:

(a) Lad drejetallerkenen afkøle, før du rengør den med vand.

(b) Du må ikke sætte varm mad eller varmt kogegrej på en kold drejetallerken.

(c) Du må ikke sætte kold mad eller koldt kogegrej på en varm drejetallerken.

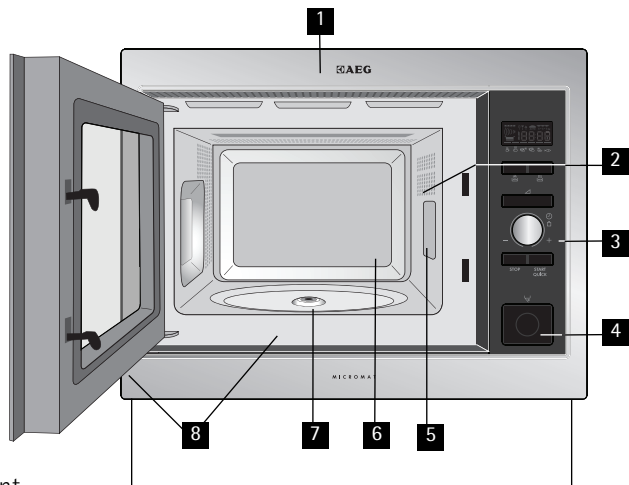
Placer ikke nogen genstand på det ydre kabinet, mens ovnen er i brug.

### BEMÆRK:

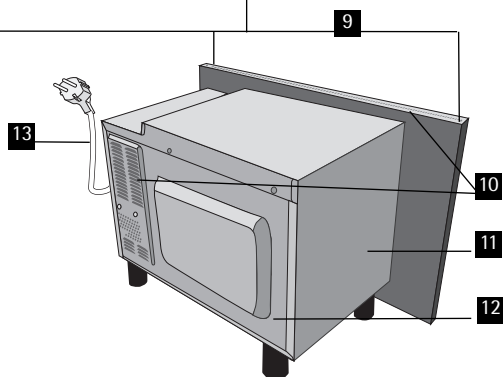
Hvis du er i tvivl om, hvordan ovnen tilsluttes, skal du kontakte en autoriseret og faguddannet elektriker. Hverken producenten eller forhandleren kan påtage sig noget ansvar for beskadigelse af ovnen eller personskaade, der måtte opstå, hvis den korrekte procedure for tilslutning af ovnen ikke følges. Der kan af og til dannes vanddamp eller vanddråber på ovnvæggene eller omkring dørpakningerne og lukkefladen. Dette er helt normalt og er ikke tegn på utæthed eller anden form for funktionssvigt.

## OVERSIGT OVER APPARATET

### Mikrobølgeovn & tilbehør



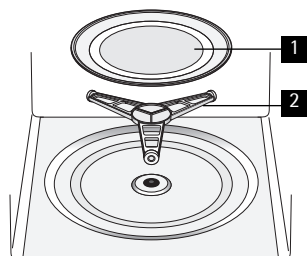
- 1 Frontkant
- 2 Ovnlys
- 3 Betjeningspanel
- 4 Dørråbnings-knap
- 5 Plade, der beskytter bølgeleder
- 6 Ovnrum
- 7 Aksel til drejetallerken
- 8 Dørpakninger og lukkeflader



Du skal kontrollere, om du har modtaget følgende tilbehør:

- 1 Drejetallerken
  - 2 Sokkel til drejetallerken
  - 3 4 skruer (ikke vist)
- Du skal placere soklen til drejetallerkenen på ovnrummets bund.
  - Du skal herefter placere drejetallerkenen på soklen.
  - For at undgå skade på drejetallerkenen skal du sikre dig, at skåle eller beholdere løftes fri af drejetallerkenens kant, når du fjerner dem fra ovnen.

**BEMÆRK:** Når du bestiller tilbehør, skal du nævne navnet på reservedelen og modelnavnet til din forhandler eller en autoriseret servicemedarbejder.



## Betjeningspanel

### 1 Digitalt display indikatorer



Mikrobølger

Automatisk optøning  
brød

Uret



Automatisk optøning



Madlavnings stadier



Vægt



Plus/Minus

### 2 AUTOMATISK TILBEREDNING indikatorer

### 3 AUTOMATISK TILBEREDNING knap

### 4 AUTOMATISK OPTØNING knap

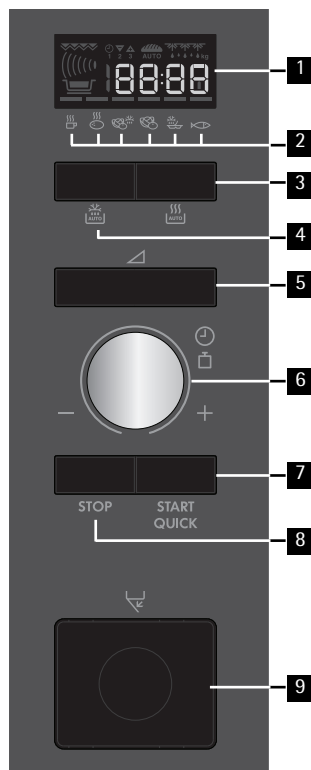
### 5 EFFEKT knap

### 6 TIMER/VÆGT-drejknapp

### 7 START/QUICK-knapp

### 8 STOP-knapp

### 9 DØRÅBNINGS-knapp



## FØR IBRUGTAGNING

### Indstilling af uret

Ovnen har et 12 og 24-timers ur.

**Eksempel:** Sådan indstiller du uret til 11:30 (12-timers ur).

1. Tilslut ovnen.

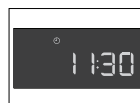
2. Displayet vil være:  .

3. Drejes TIMER/VÆGT-knappen for at indstille timeangivelsen.

4. Tryk én gang på START/QUICK-knappen, og drej så TIMER/VÆGT-knappen for at indstille minutterne.


5. Tryk på knappen START/QUICK.

6. Kontroller displayet:





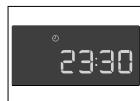
#### Bemærk:

1. Du kan dreje knappen TIMER/VÆGT med eller mod uret.


2. Hvis du trykker på knappen stop, indstilles tiden automatisk til  .

**Eksempel:** Sådan indstiller du uret til 23:30 (24-timers ur).

1. Tilslut ovnen.
2. Displayet vil være: .
3. Tryk på knappen START/QUICK. Displayet vil være: .
4. Drejes TIMER/VÆGT-knappen for at indstille timeangivelsen.
5. Tryk én gang på START/QUICK-knappen, og drej så TIMER/VÆGT-knappen for at indstille minutterne.
6. Tryk på knappen START/QUICK.
7. Kontroller displayet:



**Bemærk:**

1. Du kan dreje knappen TIMER/VÆGT med eller mod uret.
2. Hvis du trykker på knappen stop, indstilles tiden automatisk til .

## Justering af tiden når uret er sat

**Eksempel:** Sådan indstiller du uret til 11:45 (12-timers ur).

1. Åbn lågen.
2. Tryk på START/QUICK-knappen i 5 sekunder. Ovnen bipper. Drej TIMER/VÆGT-knappen for at justere timeindstillingen.
3. Tryk én gang på START/QUICK-knappen, og drej så TIMER/VÆGT-knappen for at justere minutterne.
4. Tryk på knappen START/QUICK.
5. Kontroller displayet:



**Eksempel:** Sådan indstiller du uret til 23:45 (24-timers ur).

1. Åbn lågen.
2. Tryk på START/QUICK-knappen i 5 sekunder. Ovnen bipper. Drej TIMER/VÆGT-knappen for at justere timeindstillingen.
3. Tryk én gang på START/QUICK-knappen, og drej så TIMER/VÆGT-knappen for at justere minutterne.
4. Tryk på knappen START/QUICK.
5. Kontroller displayet:



**Eksempel:** Sådan ændres uret fra 12 t til 24 t eller 24 t til 12 t.

1. Åbn lågen. Tryk på START/QUICK-knappen i 5 sekunder. Ovnen bipper. Tryk én gang på START/QUICK-knappen, og drej så TIMER/VÆGT-knappen for at justere timeindstillingen.

## Brug af STOP-knappen

Brug STOP-knappen til at:

1. Slette en fejl i programmeringen.
2. Stoppe ovnen midlertidigt under tilberedning.
3. Annullere et program under tilberedningen. Tryk i så fald to gange.

## Børnelås

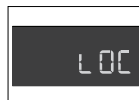
Ovnen har en sikkerhedsfunktion, som forhindrer, at et barn kan starte ovnen ved et uheld. Når låsen er aktiveret, vil ingen dele af mikrobølgeovnen fungere, før låsefunktionen er annulleret.

**Eksempel:** Aktivering af børnelåsen.

1. Tryk og hold STOP-knappen nede i 5 sekunder.



Ovnen bipper, og 'LOC' vises på displayet:



**Bemærk:**

- Børnelåsen annulleres ved at holde stopknappen inde i 5 sekunder. Ovnen bipper to gange, hvorefter klokkeslættet vises.
- Børnelåsen kan ikke aktiveres, hvis uret ikke er indstillet.

## MIKROBØLGER TILBEREDNING VEJLEDNING

### Mikrobølger tilberedning

For at koge/optø mad i en mikrobølgeovn skal mikrobølgeenergien kunne gå igennem beholderen og trænge ind i maden.

Det er derfor vigtigt at vælge egnet kogegrej.

Runde/ovale fader er bedre end firkantede/rektangulære, da maden i hjørnerne har en tendens til at blive tilberedt for meget.

Det er vigtigt at vende, omarrangere eller røre i maden for at sikre jævn opvarmning.

Det er nødvendigt, at maden hviler, efter at den er taget ud af mikrobølgeovnen, så varmen kan blive fordelt jævnt igennem maden.

Madkarakteristika	
Sammensætning	Mad med højt fedt- eller sukkerindhold (f.eks. frugtkager) behøver mindre tilberedningstid. Pas på, da overopvarmning kan medføre brand.
Kompakthed	Madens kompakthed påvirker den nødvendige tilberedningstid. Lette porøse madvarer, f.eks. kager og brød, tilberedes hurtigere end tunge, kompakte madvarer, f.eks. stege og gryderetter.
Mængde	Tilberedningstiden afhænger af mængden af mad, der anbringes i ovnen. Det tager f.eks. længere tid at tilberede 4 kartofler end 2.
Størrelse	Små stykker tilberedes hurtigere end større, da mikrobølgerne kan trænge igennem fra alle sider til midten. Det er bedst, at alle stykker er af samme størrelse, for at de kan blive tilberedt jævnt.
Form	Hvis madvarerne er af uensartet form, f.eks. kyllingebruster eller kyllingelår, tager de tykkere dele længere tid at tilberede. Mad i runde forme tilberedes mere jævnt end mad i firkantede forme.
Temperatur	Madens begyndelsestemperatur påvirker den nødvendige tilberedningstid. Det tager længere tid at tilberede mad, som lige er taget ud af køleskabet, end mad der har stuetemperatur. Skær i madvarer med fyld, f.eks. doughnuts med syltetøjsfyld, så varmen eller dampen kan slippe ud.

Tilberedningsmetoder	
Placering	De tykkeste dele af maden skal placeres mod yderkanten af fadet, f.eks. kyllingelår.
Tildækning	Brug prikket plastfolie, der er egnet til brug i mikrobølgeovn, eller et egnet låg.
Prikning	Madvarer med skræl, skind eller hinde skal prikkes flere steder inden tilberedning eller opvarmning, da dampen kan hobe sig op og få maden til at sprænge, f.eks. kartofler, fisk, kylling, pøser. <b>Vigtigt:</b> Æg må ikke tilberedes i mikrobølgeovn, da de kan sprænge, selv efter tilberedningen er slut, f.eks. pocherede, stegte, hårdkogte æg.
Omrøring, vending og omplacering	For jævn tilberedning er det vigtigt at omrøre, vende og omplacere maden under tilberedning. Maden skal altid røres og omplaceres fra yderkanten og ind mod midten.
Hviletid	Det er nødvendigt, at maden får lov til at hvile, efter at den er taget ud af mikrobølgeovnen, så varmen kan blive fordelt jævnt i maden.
Beskyttelse	Ved optøning kan nogle områder af maden blive varme. Varme områder kan beskyttes med små stykker alufolie, som tilbagekaster mikrobølger, f.eks. lår og vinger på en kylling.

## Kogegrej, der tåler mikroovn

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

## BETJENING AF MIKROBØLGEOVNEN

### Mikrobølger tilberedning

Ovnen kan programmeres til maksimum 90 minutters tilberedningstid. Inputenheden for tilberedningstiden varierer fra 10 sekunder til fem minutter. Som vist i oversigten afhænger det af den samlede tilberedningstid.

Tilberedningstid	Øgningsenhed
0-5 minutter	10 sekunder
5-10 minutter	30 sekunder
10-30 minutter	1 minut
30-90 minutter	5 minutter

### Manuel optøning

Til manuel optøning (uden brug af den automatiske optøningsfunktion) benyttes 240 W. Optøningssymbolet vises på displayet, når dette effektniveau vælges.

### Mikrobølgeeffekt

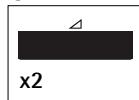
Ovnen har 6 effekt niveauer:

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

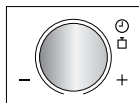
W = WATT

**Eksempel:** Lad os f.eks. antage, at du ønsker at varme suppe i 2 minutter og 30 sekunder ved en effekt på 560 W.

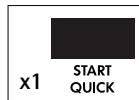
1. Tryk på EFFEKT knap to gange.



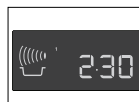
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 2:30 displayet.



3. Tryk på knappen START/QUICK.



4. Kontroller displayet:



**Bemærk:**

Hvis der ikke angives nogen effekt, vælges 800 W automatisk.

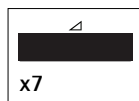
**Bemærk:**

- Hvis døren åbnes under tilberedningsprocessen, stopper tilberedningstiden, der vises i det digitale display, automatisk. Tilberedningstiden begynder igen at tælle nedad, når døren lukkes, og der trykkes på START/QUICK.
- Hvis du ønsker at kende effektniveauet under tilberedningstiden, skal du trykke på knappen EFFEKT.
- Du kan forøge eller reducere tilberedningstiden under tilberedning ved at dreje på TIMER/VÆGT-knappen.
- Du kan ændre effektniveauet under tilberedning ved at trykke på effektknappen.
- Et program annulleres under tilberedning ved at trykke to gange på STOP-knappen.

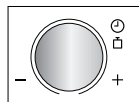
## Minutur

**Eksempel:** Indstilling af minuturet til 7 minutter.

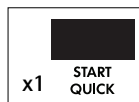
1. Tryk på knappen EFFEKT 7 gange.



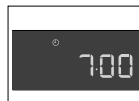
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 7:00 displayet.



3. Tryk på knappen START/QUICK.



4. Kontroller displayet:



**Bemærk:**

- Tryk på STOP-knappen for at standse minuturet midlertidigt. Minuturet startes igen ved at trykke på START/QUICK og annulleres ved at trykke på STOP igen.



## Tilsæt 30 sekunder

Knappen START/QUICK kan bruges til følgende to funktioner:

### 1. Direkte start

Du kan starte ovnen ved en effekt på 800 W i 30 sekunder ved at trykke på START/QUICK.



### 2. Forlængelse af tilberedningstiden

Du kan forlænge tilberedningstiden under manuel tilberedning med 30 sekunder ad gangen, hvis der trykkes på knappen, mens ovnen er i gang.



### Bemærk:

- Du kan ikke benytte denne funktion under AUTOMATISK TILBEREDNING eller AUTOMATISK OPTØNING.

## Plus & minus

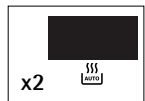
Funktionen PLUS  $\triangle$  og MINUS  $\nabla$  giver mulighed for at forøge eller reducere tilberedningstiden, når du benytter de automatiske programmer.

Hvis du foretrækker kogte kartofler, som er kogt, men stadig faste, skal du benytte MINUS  $\nabla$ .

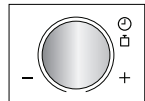
Hvis du foretrækker blødere kogte kartofler, skal du benytte PLUS  $\triangle$ .

**Eksempel:** Tilberedning af 0,3 kg kartofler, kogt bløde.

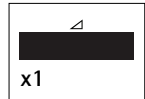
1. Vælg den rette menu ved at trykke på AUTOMATISK TILBEREDNING knap to gange.



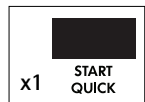
2. Dreje TIMER/VÆGT-drejeknap indtil 0.3 displayet.



3. Tryk på effektknappen én gang for at vælge PLUS  $\triangle$  -justeringen.



4. Tryk på knappen START/QUICK.



5. Kontroller displayet:



**Bemærk:**

Annuller PLUS/MINUS ved at trykke på effektniveau-knappen tre gange.

Hvis du vælger PLUS, viser displayet ▲.

Hvis du vælger MINUS, viser displayet ▼.

## Andre nyttige funktioner

Der kan programmeres op til tre forskellige faser med en kombination af MIKROBØLGEOVN.

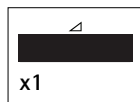
**Eksempel:** Tilberedning:

5 minutter ved 800 W (Trin 1)

16 minutter ved 240 W (Trin 2)

**Trin 1**

1. Tryk på EFFEKT knappen en gang.



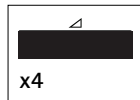
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 5:00 displayet.



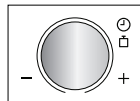
3. Kontroller displayet:

**Trin 2**

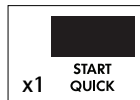
1. Tryk på EFFEKT knappen 4 gange.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 16:00 displayet.



3. Tryk på knappen START/QUICK.



4. Kontroller displayet:









Ovnen starter tilberedningen i 5 minutter ved 800 W og herefter i 16 minutter ved 240 W.

# Automatisk tilberedning & automatisk optøning betjening

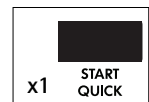
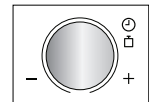
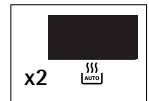
Automatisk tilberedning & automatisk optøning beregner automatisk den korrekte tilberedningsmåde og tilberedningstid. Du kan vælge fra 6 menuer for AUTOMATISK TILBEREDNING og 2 menuer for AUTOMATISK OPTØNING.

## Automatisk tilberedning

Fødevarer	Symbol
Drik	
Kogte Kartoffler/ Bagte Kartoffler	
Frosne Grønsager	
Friske Grønsager	
Frosne Færdigretter	
Fiskefilet med Sauce	

**Eksempel:** Tilberedning af 0,3 kg kartofler.

1. Vælg den rette menu ved at trykke på AUTOMATISK TILBEREDNING to gange.
2. Dreje TIMER/VÆGT-drejeknap indtil 0,3 i displayet.
3. Tryk på knappen START/QUICK.
4. Kontroller displayet:



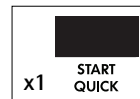
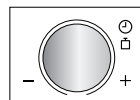
Hvis det f.eks. er nødvendigt at vende maden i ovnen, stopper ovnen, og lydsignalet lyder. Den resterende tilberedningstid og alle indikatorerne blinker i displayet. For at starte tilberedningen skal du trykke på START/QUICK. Efter endt automatisk tilberedningstid standser programmet automatisk. Klokkeren lyder, og tilberedningssymbolet blinker. Efter 1 minut og et påmindelsesbip vises klokkeslættet.

## Automatisk optøning

Fødevarer	Symbol
Kød/Fisk/Fjerkræ	
Brød	

**Eksempel:** Optøning 0.2 KG Brød.













1. Vælg den rette menu ved at trykke på AUTOMATISK OPTØNING to gange.
2. Dreje TIMER/VÆGT-drejeknap indtil 0,2 i displayet.
3. Tryk på knappen START/QUICK.
4. Kontroller displayet:









Hvis det f.eks. er nødvendigt at vende maden i ovnen, stopper ovnen, og lydsignalet lyder. Den resterende tilberedningstid og alle indikatorerne blinker i displayet. For at starte tilberedningen skal du trykke på START/QUICK. Efter endt automatisk optøningstid standser programmet automatisk. Klokkeren lyder, og tilberedningssymbolet blinker. Efter 1 minut og et påmindelsesbip vises klokkeslættet.

## TILBEREDNINGSTABELLER

## Oversigter over automatisk tilberedning &amp; automatisk optøning

Automatisk tilberedning	Vægt (øgningsenhed)/ kogegrej	Knap	Procedure
Drik (Te/kaffe) 	1-4 kopper 1 kop=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placer koppen nær drejetallerkenens kant.</li> </ul>
Kogte og bagte kartofler 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Skål med låg	 x2	<p>Kogte kartofler: Skræl kartoflerne, og skær dem i lige store stykker.</p> <p>Bagte kartofler: Vælg kartofler af samme størrelse og skyl dem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hæld de kogte eller bagte kartofler i en skål.</li> <li>Tilsæt den nødvendige mængde vand (pr. 100 g), ca. 2 spsk. og lidt salt.</li> <li>Læg låg på.</li> <li>Når lydsignalet lyder, skal du røre i maden og dække den til igen.</li> <li>Lad kartoflerne hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.</li> </ul>
Frosne grønsager 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Skål med låg	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tilsæt 1 spsk. vand pr. 100 g, og salt efter behov. (Der er ikke behov for mere vand ved tilberedning af champignoner.)</li> <li>Læg låg på.</li> <li>Når lydsignalet lyder, skal du røre rundt og dække til på ny.</li> <li>Lad maden hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.</li> </ul> <p><b>Bemærk:</b> Hvis frosne grønsager er klumpet sammen, skal du tilberede dem manuelt.</p>
Friske grønsager 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Skål med låg	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Skær grønsagerne i små stykker, f.eks. i strimler, tern eller skiver.</li> <li>Tilsæt 1 spsk. vand pr. 100 g, og salt efter behov. (Der er ikke behov for mere vand ved tilberedning af champignoner.)</li> <li>Læg låg på.</li> <li>Når lydsignalet lyder, skal du røre i maden og dække den til igen.</li> <li>Lad maden hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.</li> </ul>
Frosne færdigretter (omrørbare) 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Skål med låg	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Læg retten over i en skål, der er egnet til mikrobølgeovnen.</li> <li>Tilføj evt. væske, hvis fabrikanten anbefaler det.</li> <li>Læg låg på.</li> <li>Tilbered retten uden låg, hvis producenten tilråder det.</li> <li>Når lydsignalet lyder, skal du røre i maden og dække den til igen.</li> <li>Rør i maden og lad den hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.</li> </ul>
Fiskefilet med sauce 	0,4 kg - 1,2 kg*(100 g) Gratinskål og mikrobølgefilm	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se opskrift for "fiskefilet med sauce" på side 111.</li> </ul> <p>* Samlet vægt for alle ingredienser.</p>

**Bemærk:** Kølvarer tilberedes fra 5 °C, mens frostvarer tilberedes fra -18 °C.

Automatisk optøning	Vægt (øgningsenhed)/ kogegrej	Knap	Procedure
Kød, fisk, fjerkræ  (Hele fisk, fiskesteaks, fiskefileter, kyllingelår, kyllingebryst, hakkekød, steak, koteletter, burgere, pølser)	0,2 - 0,8 kg (100 g) Tærtefad	  x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anbring maden på et tærtefad midt på drejetallerkenen.</li> <li>• Når lydsignalet lyder, skal du vende maden, omfordele den og skille den ad. Dæk tynde lag og varme områder til med små stykker aluminiumsfolie.</li> <li>• Lad det stå tildækket med aluminiumsfolie i 15-45 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet. <b>Bemærk:</b> Uegnet til helt fjerkræ.</li> <li>• Hakket kød: Vend maden, når lydsignalet lyder. Fjern så vidt muligt de optøede dele.</li> </ul>
Brød 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Tærtefad	  x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fordel brødskiverne på et tærtefad midt på drejetallerkenen. Ved 1,0 kg skal du fordele skiverne direkte på drejetallerkenen.</li> <li>• Når lydsignalet lyder, skal du vende brødet, omfordele det, og fjerne de skiver, der er optøet.</li> <li>• Lad brødet ligge tildækket med aluminiumsfolie i 5 -15 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet.</li> </ul>

**Bemærk:** Kølevarer tilberedes fra 5 °C, mens frostvarer tilberedes fra -18 °C.

### Bemærk:

- Du skal kun indtaste madens mængde. Inkluder ikke beholderens vægt.
- Du skal bruge manuelle programmer til mad, der vejer mere eller mindre end, hvad der er angivet i AUTOMATISK oversigten.
- Sluttemperaturen varierer afhængig af starttemperaturen. Kontroller, at maden er rygende varm efter tilberedning.
- Hvis det f.eks. er nødvendigt at vende maden i ovnen, stopper ovnen, og lydsignalet lyder. Den resterende tilberedningstid og alle indikatorerne blinker i displayet. For at starte tilberedningen skal du trykke på START/QUICK.
- Efter brug af funktionen mikrobølger vil køleventilatoren evt. starte.

### Bemærk: Automatisk optøning

1. Steaks og koteletter skal nedfryses i et lag.
2. Hakket kød skal nedfryses i et tyndt lag.
3. Når maden er vendt, skal du dække de optøede dele til med små, flade stykker aluminiumsfolie.
4. Fjerkræ bør tilberedes umiddelbart efter optøning.

# Opskrifter til automatisk tilberedning

## Fiskefilet med pikant sauce

1. Bland ingredienserne til saucen.
2. Anbring fiskefileten i en rund gratinskål med de tynde ender ind mod midten, og drys med salt.
3. Fordel saucen på fiskefileten.
4. Dæk til med mikrobølgefilm, og tilbered på AUTOMATISK TILBEREDNING, "Fiskefilet med sauce".
5. Lad det stå i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	dåsetomater (væden hældt fra)
40 g	80 g	120 g	majs
4 g	8 g	12 g	chilisauce
12 g	24 g	36 g	løg (finthakket)
1 spsk	1-2 spsk	2-3 spsk	rødvinseddike, sennep, timian, cayennepeber
200 g	400 g	600 g	fiskefilet
			salt

## Fiskefilet med karrysauce

1. Anbring fiskefileten i en rund gratinskål med de tynde ender ind mod midten, og drys med salt.
2. Fordel bananskiverne og den færdiglavede karrysauce på fiskefileten.
3. Dæk til med mikrobølgefilm, og tilbered på AUTOMATISK TILBEREDNING, "Fiskefilet med sauce".
4. Lad det stå i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.

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	færdiglavedt karrysauce

# Tilberedningsoversigter

## Anvendte forkortelser

spsk. = spiseskefuld	tsk. = teskefuld	kg = kilogram	l = liter	cm = centimeter
	kop = kopfuld	g = gram	ml = milliliter	min. = minutter

## Opvarmning af føde- & drikkevarer

Fødevarer/ Drikkevarer	Mængde -g/ml-	Effekt -Indstilling-	Tid -Min.-	Tips
Mælk 1 kop	150	800 W	ca. 1	tildækkes ikke
Water 1 kop	150	800 W	1-2	tildækkes ikke
6 kopper	900	800 W	10-12	tildækkes ikke
1 skål	1000	800 W	11-13	tildækkes ikke
Platte (Grøntsager, kød og afpudsning)	400	800 W	3-6	hæld lidt vand i saucen, dæk til, rør halvvejs gennem opvarmningen
Gryderet / Suppe	200	800 W	1-2	tildæk, rør rundt efter opvarmning

Fødevarer/ Drikkevarer	Mængde -g/ml-	Effekt -Indstilling-	Tid -Min.-	Tips
Grøntsager	200 500	800 W 800 W	2-3 4-5	tilsæt vand, hvis det er nødvendigt, dæk til, rør halvvejs gennem opvarmning
Kød, 1 skive*	200	800 W	3-4	fordel saucen i tyndt lag hen over, dæk til
Fiskefilet*	200	800 W	2-3	tildæk
Kage, 1 stykke	150	400 W	1/2	læg i lavt fad
Babymad, 1 glas	190	400 W	ca. 1	læg over i passende mikroovnsbeholder, rør godt efter opvarmning, og test temperatur
Smeltning af smør eller margarine*	50	800 W	1/2	tildæk
Smelte chokolade	100	400 W	2-3	rør indimellem

\* Køleskabstemperatur

## Optøning

Fødevarer	Mængde -g-	Effekt -Indstilling-	Tid -Min.-	Tips	Hviletid -Min.-
Gullasch	500	240 W	8-12	rør halvvejs gennem optøning	10-15
Kager, pr. stykke	150	80 W	2-5	anbring på et kagefad	5
Frugt såsom jordbær, hindbær, kirsebær, blommer	250	240 W	4-5	bred dem jævnt ud, vend dem, når halvdelen af optøningstiden er gået	5

Tilberedningstiderne anført i oversigterne er kun vejledende og kan variere i henhold til den frosne mads starttemperatur, dens sammensætning og vægt.

## Optøning & tilberedning

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

## Tilberedning af kød & fisk

Fødevarer	Mængde -g-	Effekt -Indstilling-	Tid -Min.-	Tips	Hviletid -Min.-
Steg (svinekød, kalvekød, lam)	1000 1500	800 W 400 W 800 W 400 W	19-21* 11-14 33-36* 13-17	tilsæt krydderier efter smag, læg på den lave rille, vend efter *	10 10
Oksesteg (mellems- tørrelse)	1000	800 W 400 W	9-11* 5-7	krydr efter behag, og anbring i en tærteform vend efter *	10
Fiskefilet	200	800 W	3-4	tilsæt krydderier efter smag, læg i et fladt fad, dæk til	3



## OPSKRIFTER

Alle opskrifterne i denne bog er beregnet til 4 personer - medmindre andet er anført.

### Tilpasning af opskrifter til madlavning i mikrobølgeovn

Hvis du ønsker at tilpasse dine yndlingsopskrifter til tilberedning i mikrobølgeovnen, skal du være opmærksom på følgende:

Reducer tilberedningstiden med en tredjedel til halvdelen af tiden. Følg eksemplerne på opskrifter i denne bog. Fødevarer med et højt vandindhold såsom kød, fisk, fjerkræ, grønsager, frugt, gryderetter og supper kan nemt tilberedes i mikrobølgeovnen.

Fødevarer med et lavt vandindhold såsom portionsanretninger bør fugtes på overfladen, inden de opvarmes eller tilberedes. Den væskemængde, der skal tilsættes rå fødevarer, som skal braiseres, kan reduceres til ca. 2 tredjedele af mængden i den oprindelige opskrift. Du kan om nødvendigt tilsætte mere vand under tilberedningen.

Mængden af fedt, der tilsættes, kan reduceres betydeligt. En lille mængde smør, margarine eller olie er tilstrækkeligt til at give maden smag. Det betyder, at mikrobølgeovnen er glimrende til tilberedning af fedtfattige retter som en del af en diæt.

## Champignonsuppe

1. Anbring grønsagerne og boullonen i en skål, læg låg på og tilbered.  
8-9 min. 800 W
2. Blend alle ingredienserne i blenderen.
3. Bland mel og smør til en dej, og rør den ud i suppen. Krydr med salt og peber, læg låg på, og start mikrobølgeovnen. Rør rundt, når suppen er færdig.  
4-6 min. 800 W
4. Bland æggeblommen med fløde, og rør det i suppen lidt efter lidt. Opvarm et kort stykke tid, men lad ikke suppen koge!  
1-2 min. 800 W  
Lad suppen stå i ca. 5 minutter efter endt tilberedning.

Kogegrej	Skål med låg (2 liter)
200 g	champignoner i skiver
50 g	løg, finthakket
300 ml	kødbouillon
300 ml	fløde
25 g	mel
25 g	smør eller margarine
	salt og peber
1	æg
150 g	fløde

## Ratatouille

1. Anbring olivenolien og det knuste fed hvidløg i en skål. Tilsæt de tilberedte grønsager undtagen artiskokhjerterne, og krydr med peber. Tilsæt suppevisken, dæk til og start mikrobølgeovnen. Rør rundt en enkelt gang under tilberedningen. 19-21 min. 800 W

I de sidste 5 minutter af tilberedningstiden skal du tilsætte artiskokhjerterne og varme retten igen.

2. Krydr retten efter behag med salt og peber. Fjern suppevisken før servering. Efter tilberedningen skal du lade ratatouillen hvile i ca. 2 minutter.

Kogegrej	Skål med låg (2 liter)
5 spsk.	olivenolie
1	fed hvidløg, knust
50 g	løg, skåret i skiver
250 g	aubergine, skåret i tern
250 g	courgette, skåret i tern
200 g	peber, i store tern
75 g	fennikel, i store tern
1	suppevisk
200 g	artiskokhjerter på dåse skåret i kvarter
	salt og peber

## Søtungefileter

1. Skyl søtungefileterne, og dup dem tørre. Fjern eventuelle ben.
2. Skær citronen og tomaterne i tynde skiver.
3. Smør det ildfaste fad med smør. Anbring fiskefileterne heri, og stænk dem med vegetabilsk olie.
4. Drys persille over fisken, kom tomatskiverne ovenpå, og krydr med salt og peber. Læg citronskiverne ovenpå tomaterne, og hæld hvidvin over.
5. Anbring små smørklatter ovenpå citronen, læg låg på, og start mikrobølgeovnen. 16-19 min. 800 W

Lad fileterne hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.

Kogegrej	Fladt, ovalt ildfast fad og mikrobølgefilm (ca. 26 cm lang)
400 g	søtungefileter
1	hel citron
150 g	tomater
10 g	smør
1 spsk.	vegetabilsk olie
1 spsk.	hakket persille
	salt og peber
4 spsk.	hvidvin
20 g	smør eller margarine

## Kalvekød fra zürich i flødesauce

1. Skær fileten i strimler af en fingerbreddes tykkelse.
2. Smør fadet med smør. Læg løg og kød i fadet, læg låg på, og varm det. Rør rundt én gang under tilberedningen.  
7-10 min. 800 W
3. Tilsæt hvidvin, kulør og fløde, rør rundt, læg låg på, og varm det. Rør jævnlgt rundt.  
4-5 min. 800 W
4. Undersøg om kalvekødet er mørt, rør i blandingen en gang til, og lad det hvile i ca. 5 minutter. Drys persille over før servering.

Kogegrej	Skål med låg (2 liter)
600 g	kalvefilet
10 g	smør eller margarine
50 g	løg, finthakket
100 ml	hvidvin
	tilsat kulør til ca 1/2 l sovs
300 ml	fløde
1 spsk.	hakket persille

## Fyldt skinke

1. Bland spinat med ost og cremefraiche. Tilsæt krydderier efter smag.
2. Læg en spiseskefuld af fyldet på hver skive kogt skinke, og rul sammen. Hold skinkerullen sammen med en tandstikker.
3. Lav en bechamelsauce. Dette gøres ved at hælde vand og fløde sammen i en skål og opvarme.  
3-4 min. 800 W  
Bland mel og smør for at lave en opbugning, tilsæt væsken, og pisk, indtil den er opløst. Dæk til, og tilbered, indtil den er tyk.  
1 min. 800 W  
Rør, og smag
4. Hæld saucen i det smurte fad, læg de fyldte skinkeruller på saucen, og tilbered med låget på.  
3-4 min. 800 W  
Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.

Kogegrej	Skål med låg (2 l) Ovalt gratinfad (ca. 26 cm lang)
125 g	hakke spinatblade
125 g	cremefraiche, 20 % fedtindhold
40 g	revet emmentalerost
	peber, paprika
6	skiver kogt skinke (400 g)
125 ml	vand
125 ml	fløde
20 g	mel
20 g	smør eller margarine
10 g	smør eller margarine til smøring af fadet

## Lasagne

1. Skær tomaterne i skiver, og bland dem med skinke, løg, hvidløg, hakket kød og koncentreret tomatpure. Smag til med krydderier, og sæt det i ovnen med låg på.  
7-9 min. 800 W
2. Bland fløden med mælk, parmesanost, krydderurter, olie og krydderier.
3. Smør souffléskålen, og dæk bunden med ca. 1/3 af pastaen. Læg halvdelen af kødblandingen ovenpå pastaen, og hæld noget af sauceen over. Tilsæt yderligere 1/3 af pastaen og endnu et lag af kødblandingen og noget sauce, og afslut med det sidste lag pasta. Dæk til sidst pastaen med masser af sauce, og drys med parmesanost. Kom smørklatter på overfladen, og sæt det i ovnen med låg på.  
15-17 min. 560 W  
Lad lasagnen stå i ca. 5-10 minutter efter endt tilberedning.

Kogregrej	Skål med låg (2 liter) flad firkantet souffléskål med låg (ca. 20 x 20 x 6 cm)
300 g	dåsetomater
50 g	skinke, skåret i fine tern
50 g	løg, finthakket
1	fed hvidløg, knust
250 g	hakket oksekød
2 spsk	koncentreret tomatpure (30 g)
	salt og peber
150 ml	fløde (eller cremefraiche)
100 ml	mælk
50 g	revet parmesanost
1 tsk	blandede hakkede krydderurter
1 tsk	olivenolie
1 tsk	vegetabilsk olie til smøring af skålen
125 g	grønne lasagneplader
1 spsk	revet parmesanost

## Bærgelé med vanillesauce

1. Læg noget af frugten til side til pynt. Blend resten af frugten med hvidvin, læg det i en skål, læg låg på, og varm blandingen.  
7-9 min. 800 W
2. Rør sukker og citronsaft i.
3. Læg husblas i koldt vand i ca. 10 min. Tag den derefter op, og klem den tør. Smelt den ved 800 W i 1 min. Rør den smeltede husblas i den varme puré, indtil den er opløst. Stil geléen i køleskabet, og lad den størkne.
4. Vanillesaucen tilberedes ved at hælde mælken i den anden skål. Skær vanillestangen igennem på langs, og skrab den indvendige masse ud. Rør denne masse i mælken sammen med sukkeret og majsmelet.  
Dæk til, og tilbered, omrør under tilberedningen og igen, når tilberedningen er slut.  
3-4 min. 800 W
5. Vend geléen ud på en tallerken, og dekorer den med den gemte frugt. Hæld vanillesaucen over geléen.

Kogregrej	Skål med låg (2 liter) Skål med låg (1 liter)
150 g	ribs, skyllet og gjort i stand
150 g	jordbær, skyllede og afhasede
150 g	hindbær, skyllede og afhasede
250 ml	hvidvin
100 g	sukker
50 ml	citronsaft
8	blade husblas
300 ml	mælk
1/2	stang vanille
30 g	sukker
15 g	majsmel

## VEDLIGEHOLDELSE & RENGØRING

**i** PAS PÅ! UNDLAD AT BENYTTE PROFESSIONELLE OVNRENSMIDLER, DAMPRENERE, SKUREMIDLER, SKRAPPE RENGØRINGSMIDLER, MIDLER, DER INDEHOLDER NATRIUMHYDROXID, ELLER SKURESVAMPE PÅ NOGEN SOM HELST DEL AF DIN MIKROBØLGEOVN.

RENGØR OVNEN MED JÆVNE MELLEMRUM, OG FJERN EVENTUELLE AFLEJREDE MADRESTER. Holdes ovnen ikke ren, kan dens flader beskadiges, hvilket kan påvirke apparatets levetid og måske også resultere i farlige situationer.

### Ovnens ydre

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

### Ovnens betjeningspanel

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

### Ovnens indre

1. I forbindelse med rengøring skal du tørre alle stænk eller pletter af med en blød, fugtig klud eller svamp efter brug, mens ovnen stadig er varm.  
Hvis ovnen er meget snavset, kan du bruge en mild sæbeopløsning og tørre af flere gange med en blød klud, indtil det hele er væk.  
Du må ikke fjerne pladen, der beskytter bølgelederen.
2. Sørg for, at den milde sæbeopløsning eller vandet ikke trænger ind i de små ventilationsåbninger i væggen, da det kan beskadige ovnen.
3. Brug ikke rengøringsmidler på dåse inden i ovnen.

### Drejetallerken og drejetallerken sokkel

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

### Dør

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

**BEMÆRK:** Undlad at benytte en damprens.

## REDUCERET EFFEKTNIVEAU

### BEMÆRK:

Hvis maden tilberedes længere tid end standardtiden ved kun 800 W, vil ovnens effekt automatisk sænkes for at undgå overopvarmning. (Mikrobølgeovnens effektniveau reduceres til 560 W.) Efter en pause på 90 sekunder, kan ovnen igen indstilles på høj effektniveau 800 W.

Tilberedningstilstand	Standardtid	Reduceret effekt
Mikrobølgeovn 800 W	20 minutter	Mikrobølgeovn - 560 W

## HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS . . .

Symptom	Tjek / tip
Mikrobølgeovnen ikke fungerer som den skal?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sikringerne i sikringsdåsen fungerer.</li> <li>• Der har været strømafbrydelse.</li> <li>• Hvis sikringerne fortsat springer, skal du kontakte en faguddannet elektriker.</li> </ul>
Mikrobølgeovnen fungerer ikke som den skal?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Øvndøren er ordentligt lukket.</li> <li>• Dørpakningerne og lukkefladerne er rene.</li> <li>• Der er trykket på START/QUICK-knappen.</li> </ul>
Drejetallerkenen ikke drejer?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soklen på drejetallerkenen er korrekt forbundet til drevet.</li> <li>• At kogegrejet ikke rager ud over drejetallerkenen.</li> <li>• Madvarer ikke rager ud over drejetallerkenens kant og dermed forhindrer drejetallerkenen i at rotere.</li> <li>• Der ikke er noget i fordybningen under drejetallerkenen.</li> </ul>
Mikrobølgeovnen ikke vil slukke?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kobl ovnen fra sikringsdåsen.</li> <li>• Ring til Electrolux Service A/S.</li> </ul>
Lysen i mikrobølgeovnen ikke fungerer som det skal?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ring til Electrolux Service A/S.</li> </ul>
Det tager længere tid end før at opvarme maden helt og tilberede den?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Indstil en længere tilberedningstid (dobbeltså stor mængde = næsten dobbelt så lang tid) eller.</li> <li>• Hvis maden er koldere end sædvanlig, skal du af og til vende maden, eller.</li> <li>• Indstil ovnen på en højere effekt</li> </ul>

## SPECIFIKATIONER

Vekselstrømsspænding		230 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/afbryder		Minimum 10 A
Nødvendig strømforsyning:	Mikrobølgeovn	1.2 kW
Afgiven effekt:	Mikrobølgeovn	800 W (IEC 60705)
Mikrobølgeovnens frekvens		2450 MHz * (Gruppe 2 / Klasse B)
Udvendige dimensioner	MC1753E	494 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
	MC1763E	594 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Ovnrummets dimensioner		285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **
Ovnens kapacitet		17 liter **
Drejetallerken		Ø 272 mm, glass
Vægt		ca. 16 kg
Ovnlampe		25 W/240 - 250 V

\* Dette produkt opfylder kravene i europæisk standard EN55011. I overensstemmelse med denne standard klassificeres dette produkt som udstyr fra gruppe 2, klasse B. Gruppe 2 betyder, at udstyret forsætligt genererer radiofrekvensenergi i form af elektromagnetisk bestråling til varmebehandling af fødevarer.

Klasse B-udstyr betyder, at apparatet er egnet til anvendelse i almindelige husstande.

\*\* Den indre kapacitet beregnes ved at måle den maksimale bredde, dybde og højde. Ovnens faktiske kapacitet til at rumme mad er mindre.



Denne ovn opfylder de krav, der fremgår af direktiverne 2004/108/EC, 2006/95/EC og 2005/32/EC.

SPECIFIKATIONERNE KAN ÆNDRES UDEN VARSEL SOM ET LED I EN FORTSAT FORBEDRING AF PRODUKTET.

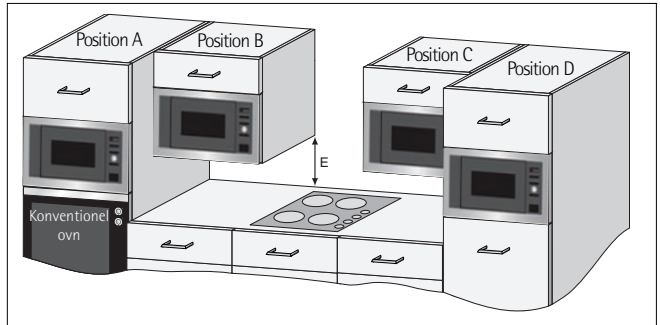


## INSTALLERING

Mikrobølgeovnen kan monteres i position A, B, C, eller D:

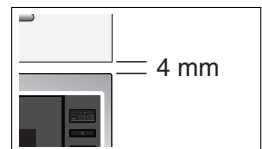
Position	Størrelse på åbningen		
	W	D	H
A	560	550	360
B+C	462	300	350
	462	300	360
	560	300	350
	560	300	360
D	462	500	350
	462	500	360
	560	500	350
	560	500	360

Mål i (mm)



## Installering af ovnen

1. Fjern al emballage, og kontroller omhyggeligt, om der er tegn på skade.
2. Ovnen er som standard konstrueret til at passe ind i et 360 mm højt skab.  
Når ovnen sættes ind i et 350 mm højt skab:  
Skrue de fire fødder, der sidder på undersiden af ovnen, af og fjern dem. Der er 3 høje og en lav fod. Erstat de 3 høje fødder med de fødder, der leveres med tilbehørspakken. Udskift ikke den lave fod.
3. Placer langsomt og forsigtigt ovnen i køkkenskabet, indtil ovenns front sidder tæt mod skabets åbning.
4. Sørg for, at ovnen står stabilt og ikke sidder skråt. Du skal sikre dig, at der er en åbning på 4 mm mellem skabsdøren og toppen af rammen (se diagrammet).

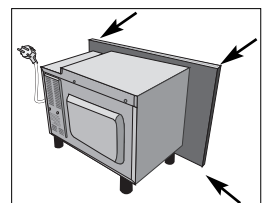


### Monteringsmulighed 1:

Fastgør ovnen med de leverede skruer. Fastgøringspunkterne er placeret i hjørnerne på ovenns over- og underside.

### Monteringsmulighed 2:

Se den skabelon, der følger med denne ovn.



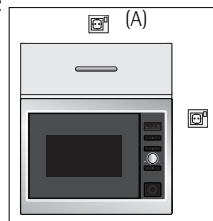
## Sikker brug af ovnen

Hvis mikrobølgeovnen placeres i position B eller C (se diagrammet på side 119):

- Skabet skal være placeret mindst 500 mm (E) over køkkenbordet og må ikke installeres **direkte** oven over komfuret.
- Ovnens skal være testet og godkendt kun til brug tæt på et gas-, el- eller induktionskomfur i private husholdninger.
- Der skal være god plads mellem komfuret og mikrobølgeovnen for at forhindre overopvarmning af mikrobølgeovnen, det omgivende skab og ovnens tilbehør.
- Betjen ikke komfuret uden gryder/pander på, når mikrobølgeovnen er i brug.
- Udvis forsigtighed ved brug af mikrobølgeovnen, når komfuret er tændt.

## Tilslutning af ovnen til strømforsyningen

- Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde. Eller det skal være muligt at afbryde ovnen fra strømforsyningen ved at indsætte en afbryder i den faste ledning i overensstemmelse med reglerne for elektriske tilslutninger.
- Stikkontakten **bør ikke være placeret bag ved skabet.**
- Den bedste placering er oven over skabet, se (A).
- Slut ovnen til en enfaset 230 V/50 Hz vekselstrøm via et korrekt installeret jordstik.  
Stikket skal være forsynet med en sikring på 10 A.
- **Strømforsyningsledningen må kun udskiftes af en elektriker.**
- Før installering skal du binde et stykke tråd fast til strømforsyningsledningen for at lette tilslutningen til punkt (A), når ovnen er installeret.
- Sørg for, at strømforsyningsledningen IKKE kommer i klemme, når ovnen placeres i skabet.
- Du må ikke dyppe strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske.





## Elektriske tilslutninger



### ADVARSEL!

#### DENNE OVN SKAL JORDES

Producenten fraskriver sig erstatningsansvar, hvis denne sikkerhedsforanstaltning ikke overholdes.

Hvis stikket, som er tilsluttet ovnen, ikke passer til stikkontakten, skal du ringe til din lokale, autoriserede AEG serviceagent.

## MILJØOPLYSNINGER

### Økologisk ansvarlig bortskaffelse af emballage og gammelt udstyr



#### Emballeringsmaterialer

AEG mikrobølgeovne kræver effektiv emballage som beskyttelse under transport. Der bruges kun den nødvendige, minimale emballage.

Emballage (såsom film eller skumplast) kan udgøre en fare for børn.



**Risiko for kvælning. Opbevar emballeringsmaterialer utilgængeligt for børn.**



Den emballage, der benyttes, er miljøvenlig og kan genbruges. Pap er lavet af genbrugspapir, og bestanddelene af træ er ubehandlede. Plastelementerne er mærket som følger:

"PE" polyethylen, f.eks. emballeringsfilm

"PS" polystyren, f.eks. emballering (uden klorfluorcarboner - CFC)

"PP" polypropylen, f.eks. emballeringsbånd

Ved at bruge og genbruge emballeringsmaterialer sparer man på råmaterialerne, og spildmængden reduceres.

Du bør levere eventuelle emballeringsmaterialer til den nærmeste genbrugsstation.

Kontakt dine lokale myndigheder for at få flere oplysninger.




#### Bortskaffelse af gammelt udstyr

Gammelt udstyr bør gøres sikkert, før det bortskaffes, ved at fjerne stikket og strømforsyningskablet.

Du bør levere eventuelle emballeringsmaterialer til den nærmeste genbrugsstation.

Undersøg hos de lokale (miljø)myndigheder, om der findes genbrugsfaciliteter i dit område.



Symbolet  på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produktet er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

# Kundeservice

## Reklamationsret / Fejl og mangler / Afhjælpningsret

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedes vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt iht. reglerne omkring reklamationsret. Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet "Service og reservedele".

## Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabriktions- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet. For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser. Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

## Reklamationsretten omfatter ikke:

Afhjælpning af fejl, mangler eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives u hensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Reklamationsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service eller tilkald, hvor der ikke er fejl eller mangler ved det leverede produkt.

Hvis et servicebesøg ikke er dækket af reklamationsretten, vil der blive udstedt faktura for et servicebesøg - også under reklamationsperioden iht. lovgivningen. Prisen for et servicebesøg kan variere i produktets levetid. Den aktuelle pris kan til enhver tid oplyses hos Electrolux Service A/S.

Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

## Produktansvar

Dette produkt er omfattet af "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

### Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forhold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

## Service

bestilles hos Electrolux Service A/S på Telefon 70 11 74 00, Fax 87 40 36 01 eller <http://www.electrolux.dk>

## Reservedele

Private bestiller hos nærmeste forhandler eller på telefon 86 25 02 11 og forhandlere bestiller på telefon 45 88 77 55

Reservedele og tilbehør kan også bestilles on-line på <http://www.electrolux.dk>

## Europæisk Garanti

Electrolux yder garanti på dette apparat i de lande, der står på listen bagest i denne vejledning, og i den periode, der er fremgået af apparatets garantibevis eller ifølge lovens krav. Hvis De flytter fra et af landene på listen til et andet land på listen, følger garantien med, dog med følgende forbehold:

- Startdatoen for garantien er den dato, hvor apparatet oprindeligt blev købt. Der skal fremvises gyldig kvittering for købet, udstedt af den forhandler, som apparatet er købt hos.
- Mht. arbejdsløn og reservedele dækker garantien på apparatet det tidsrum og i det omfang, som gælder for den pågældende model eller produktgruppe i det nye opholdsland.
- Garantien er personlig og dækker kun apparatets oprindelige køber. Den kan ikke overdrages til en anden bruger.
- Apparatet skal installeres og anvendes i overensstemmelse med den vejledning, som Electrolux har udgivet, og det må kun bruges i husholdningen, dvs. ikke til erhvervs-mæssige formål.
- Ved installationen skal alle gældende love og bestemmelser i det nye opholdsland overholdes.

Bestemmelserne i denne Europæiske Garanti påvirker ikke de rettigheder, De evt. har ifølge loven.

## FÖR PERFEKT RESULTAT

Tack för att du valt denna produkt från AEG. 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 AEG:s webbutik finner du allting som du behöver för att hålla dina AEG-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.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)



## INNEHÅLL

- 124 Viktiga säkerhetsinstruktioner
- 128 Produktöversikt
- 129 Innan första användning
- 131 Mikrovågor tillagning råd
- 133 Använda mikrovågsugnen
- 139 Programtabeller
- 143 Recept
- 147 Skötsel & rengöring
- 148 Vad gör jag om . . .
- 148 Specifikationer
- 149 Installation
- 151 Miljöinformation
- 152 Garanti & Service



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



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



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

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



## VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

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

#### Att undvika brandrisk

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

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

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

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

Använd endast mikrovågssäkra behållare och kärl.

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

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

Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna.

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

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

Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld.

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

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

Se motsvarande tips i handboken.

#### Att undvika risk för kroppsskada



##### Varning!

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

- 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 ugnstrymmet eller på dörren: Kontrollera att det inte finns några bucklor.
- e) Strömsladden och kontakten: Kontrollera att de inte är skadade.

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

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

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

**Låt inte fett eller smuts samlas på dörrtätningar och närliggande delar. Följ instruktionerna för "Skötsel & rengöring". Om ugnen inte hålls ren kan ytan 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 AEG Service. Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska. Låt inte strömsladden löpa över heta eller vassa ytor, som t.ex. området kring varmluftsventilen på den bakre delen av ugnens ovansida.

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

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

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

**Koka inte ägg i sina skal. Hela hårdkokta ägg bör inte värmas i 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 grytlappar eller ugnsvantar när du tar ut mat ur ugnen för att förhindra brännskador. Håll alltid behållare som popcornpåsar, ugnspåsar etc. bortvända från ansikte och händer när du öppnar dem, för att undvika att ångan orsakar brännskador.

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

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

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

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

## Att undvika att barn använder mikrovågsugnen felaktigt



### Varning:

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

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

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

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

## Andra varningar



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

### Att underlätta problemfri användning av din ugn och undvika skador

Använd aldrig ugnen när den är tom. Om du använder en brunfärgande form eller ett självupphettande material bör du alltid placera en värmebeständig isolator, som t.ex. en 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.

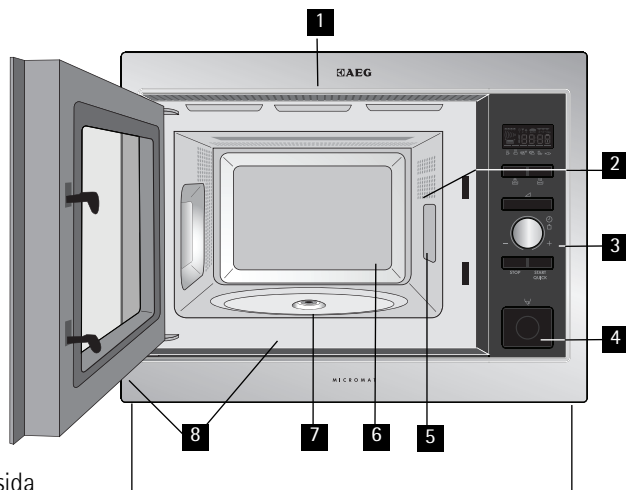
Varken tillverkaren eller återförsäljaren påtar sig något ansvar för skador på ugnen, eller personskador, som uppstår till följd av försummelse att utföra en korrekt elektrisk anslutning.

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

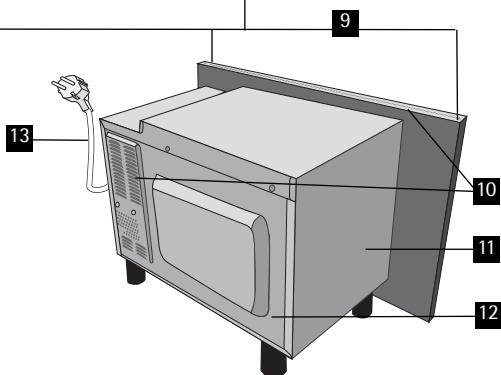
Detta är normalt och inget tecken på mikrovågsläckage eller fel.

# PRODUKTÖVERSIKT

## Mikrovågsugn & tillbehör



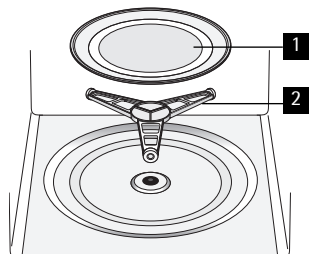
- 1 Framsida
- 2 Ugnslampa
- 3 Kontrollpanel
- 4 Knappen Dörröppning
- 5 Mikrovågsskydd
- 6 Ugnsutrymme
- 7 Tätning
- 8 Dörrtätning och tätningsytor



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 ugnsutrymme.
  - 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 AEG 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

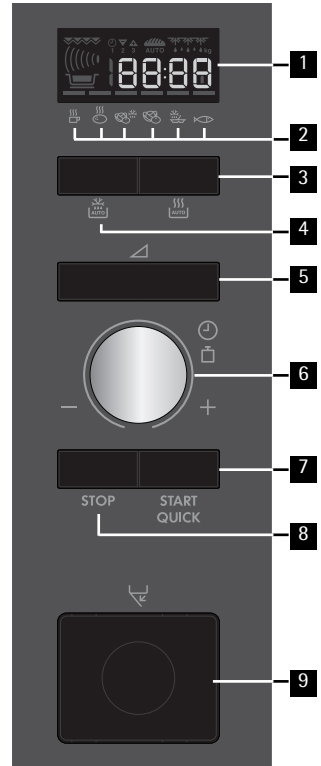
## 5 Knappen UGNENS EFFEKTIVÅ

## 6 Vredet TIMER/VIKT

## 7 Knappen START/QUICK

## 8 Knappen STOP

## 9 Knappen DÖRRÖPPNING




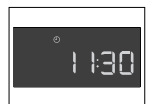
# INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

## 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:

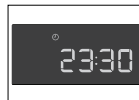


### Viktigt:

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

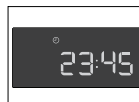
**Exempel:** Att ställa in klockan på 11:45 (12-timmarsklocka).

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 iakttagas eftersom överhettning kan leda till brand.
Densitet	Matdensiteten påverkar den erforderliga tillagnings tiden. Lätt porös mat, som exempelvis kakor och bröd, kokar snabbare än tung kompakt mat, som exempelvis stekar och grytor.
Kvantitet	Tillagnings tiden 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 tillagnings tiden. 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. <b>Viktigt:</b> 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, tex. Microfoil®, följ anvisningarna noggrant.
Browningfat	✓	Följ alltid tillverkarens anvisningar. Överskrid inte angivna uppvärmningstider. Var mycket försiktig eftersom dessa fat blir mycket heta.
Porslin och keramik	✓ / ✗	Porslin, lergods, glaserat lergods och ben är vanligtvis lämpligt, med lämpligt, med undantag för de med metalliska dekoration.
Glasgods, exempelvis Pyrex®	✓	Försiktighet ska iakttas vid användning av fint glasgods, eftersom det kan bräckas eller spricka om det värms upp plötsligt.
Metall	✗	Vi rekommenderar inte användning av tillagningsgods i metall, eftersom det bildar ljusbågar som kan leda till brand.
Plast / polystyren, exempelvis matbehållare	✓	Försiktighet måste iakttas eftersom en del behållare förvrids, smälter eller missfärgas vid höga temperaturer.
Fästfolie	✓	Får inte beröra maten och måste genomborras för att låta ånga komma ut.
Frys- / stekpåsar	✓	Måste genomborras för att låta ånga komma ut. Kontrollera att påsarna är lämpliga för mikrovåg. Använd inte plast- eller metallband eftersom de kan smälta eller fatta eld på grund av ljusbågsbildning.
Papper - plåtkoppar och kökspapper	✓	Använd endast för uppvärmning eller för att absorbera fukt. Försiktighet måste iakttas eftersom överhettning kan orsaka brand.
Halm- och träbehållare	✓	Var alltid uppmärksam på ugnen när du använder dessa material, eftersom överhettning kan orsaka brand.
Returpapper och tidningar	✗	Kan innehålla extrakt av färg vilket kan orsaka ljusbågsbildning och leda till brand.

## Använda mikrovågsugnen

### Mikrovågor tillagning

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

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

### Tina manuellt

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

### Mikrovågsugnens effektnivå

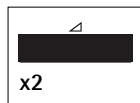
Din ugn har 6 effektnivåer:

Effektinställning	Föreslagen användning
800 W / HÖGT	Används för snabb tillagning eller återuppvärmning av tex. soppor, grytor, burkmat, varma drycker, grönsaker, fisk etc.
560 W	Används för längre tillagning av kompakt mat som tex. stekar, köttfärslimpa och portionsrätter, men även för känsliga maträtter som tex. ostsås och sockerkaka. Vid denna lägre inställning kokar inte såsen över och maten kommer att tillagas jämnt utan att bli överkokt på sidorna.
400 W	För kompakt mat som behöver lång tillagningstid när den tillagas på vanligt sätt, tex. köttträtter. 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 tex. gräddtårter eller bakverk.
0 W	Vilotid/äggklocka.

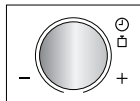
W = WATT

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

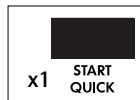
1. Tryck två gånger på UGNENS EFFEKTIVÅ knapp.



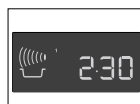
2. Välj effekt genom att vrida på knappen TIMER/VIKT två gånger medsols eller motsols en 2:30 displayen.



3. Tryck på START/QUICK-knappen.



4. Kontrollera displayen:



### Viktigt:

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

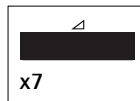
### Viktigt:

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

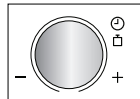
## Äggklocka

**Exempel:** Ställa in äggklockan på sju minuter.

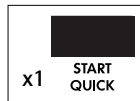
1. Tryck på UGNENS EFFEKTIVÅ-knappen 7 gånger.



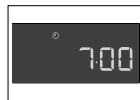
2. Välj effekt genom att vrida på knappen TIMER/VIKT två gånger medsols eller motsols en 7:00 displayen.



3. Tryck på START/QUICK-knappen.



4. Kontrollera displayen:



### Viktigt:

- Tryck på STOPPKnappen för att pausa äggklockan. Tryck på START/QUICK för att starta äggklockan igen eller tryck på STOPPKnappen 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

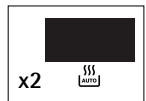
Med funktionerna PLUS  och MINUS  kan du öka eller minska tillagningstiden när de automatiska programmen används.

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

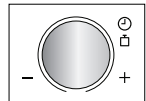
Använd PLUS  om du föredrar kokta potatisar som är lite mjukare.


**Exempel:** Koka 0,3 kg potatis mjuka.

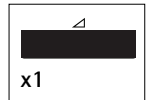
1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på AUTOTILLAGNING-knappen sju gånger.



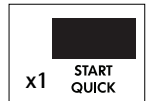
2. Vrida TIMER/VIKT-knappen till 0.3 displayen.



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.

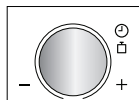
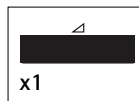
**Exempel:** För att tillaga:

5 minuter med effekt 800 W (steg 1)

16 minuter med effekt 240 W (steg 2)

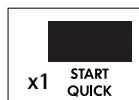
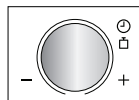
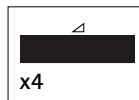
### Steg 1

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

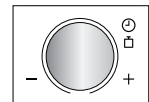
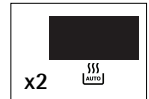
Med AUTOTILLAGNING och AUTOUPPTINING räknas rätt tillagningssätt och tillagningstid ut automatiskt. Du kan välja mellan 6 AUTOTILLAGNINGSS-menyer och 2 AUTOUPPTININGS-menyer.

## Autotillagning

Mat	Symbol
Dryck	
Kokt Potatis/ Bakad Potatis	
Frysta Grönsaker	
Färska Grönsaker	
Frusna Färdigrätter Somrömningsbara 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:



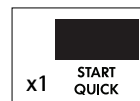
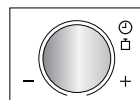
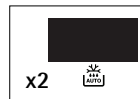
När det är dags att utföra en åtgärd (t.ex. vända på maten) stannar ugnen och en ljudsignal hörs, samtidigt som återstående tillagningstid och en indikator blinkar på displayen. Tryck på knappen START/QUICK för att återuppta tillagningen. Programmet avbryts automatiskt när den automatiska tillagningstiden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

## Autoupptining

Mat	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 &amp; 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"> <li>• Ställ koppen mot utkanten av den roterande tallriken.</li> </ul>
Kokt och bakad potatis 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Skål och lock	  x2	Kokt potatis: Skala potatisen och skär den i delar som är ungefär lika stora. Bakad potatis: Välj ut några potatisar av ungefär samma storlek och skölj dem. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lägg de potatisar som ska kokas eller bakas i en skål.</li> <li>• Tillsätt den mängd vatten som krävs (per 100 g), cirka 2 msk och lite salt.</li> <li>• Täck över med ett lock.</li> <li>• Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs.</li> <li>• Låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen.</li> </ul>
Frysta grönsaker 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Skål och lock	  x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tillsätt 1 msk vatten per 100 g och salt efter smak. (För svamp krävs inget extra vatten.)</li> <li>• Täck över med ett lock.</li> <li>• Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs.</li> <li>• Låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen.</li> </ul> <p><b>Viktigt:</b> 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"> <li>• Skär dem i små delar, tex. strimlor, tärningar eller skivor.</li> <li>• Tillsätt 1 msk vatten per 100 g och salt efter smak. (För svamp krävs inget extra vatten.)</li> <li>• Täck över med ett lock.</li> <li>• Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs.</li> <li>• Låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen.</li> </ul>
Frusna färdigrätter omröringsbara rätter (omröringsbara) 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Skål och lock	  x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lägg över maträtten i en lämplig mikrovågssäker form.</li> <li>• Tillsätt vätska om tillverkaren rekommenderar det.</li> <li>• Täck över med ett lock.</li> <li>• Tillaga utan lock om tillverkaren rekommenderar dig att göra det.</li> <li>• Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs.</li> <li>• Rör om och låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen.</li> </ul>
Fiskfilé med sås 	0,4 kg - 1,2 kg*(100 g) Gratängform med mikrovågfolie	  x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se recept på "Fiskfilé med sås" på sidan 141.</li> </ul> <p>* Total vikt för alla ingredienser.</p>

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

Autoupptining snr	Vikt (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"> <li>• Lagg maten i en pajform och ställ formen mitt på den roterande tallriken.</li> <li>• Vänd på maten, placera om den och dela på den när ljudsignalen hörs. Täck över tunna delar och varma fläckar med aluminiumfolie.</li> <li>• Vira in maten i aluminiumfolie och låt vila i 15–45 minuter, efter upptining, tills den är helt upptinad. <b>Viktigt:</b> Inte tillämpligt för hel fågel.</li> <li>• Köttfärs Vänd på maten när ljudsignalen hörs. Ta bort de delar som tinat, om det går.</li> </ul>
Bröd 	0,1 – 1,0 kg (100 g) Pajform	  x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lagg 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.</li> <li>• Vänd på brödet när ljudsignalen hörs, flytta om det och ta bort skivor som har tinats upp.</li> <li>• Täck över brödet med aluminiumfolie efter upptining och låt stå i 5–15 minuter tills det är helt upptinat.</li> </ul>

**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	chillisås
12 g	24 g	36 g	lök (finhackad)
1 msk	1-2 msk	2-3 msk	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
Mjöl 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
Stuvning / soppa	200	800 W	1-2	täck över; rör om efter uppvärmning

Mat/ Dryck	Mängd -g/ml-	Effekt -Nivå-	Tid -Min-	Metod
Grönsaker	200 500	800 W 800 W	2-3 4-5	tillsätt vatten vid behov, täck över rör om efter halva uppvärmningstiden
Kött, 1 skiva*	200	800 W	3-4	stryk på ett tunt lager säs 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 kyld 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 800 W	11-14 33-36*		10
Rostbiff (medium)	1000	800 W 400 W	9-11* 5-7	krydda efter smak; lägg i en pajform vänd efter *	10
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 bräseras, 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

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

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

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

Redskap	Skål med lock (2 l)
5 msk	olivolja
1	vitlösklyfta, 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

## Sjötungafiléer

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

Redskap	Låg, oval ugnnsform med plastfolie som tål mikrougn (ca. 26 cm lång)
400 g	sjötungafiléer
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 % fettinnehåll
40 g	Emmental ost, rivet
	peppar i paprika
6 skivor	kokt skinka (300 g)
125 ml	vatten
125 ml	grädde
20 g	mjöl
20 g	smör eller margarin
10 g	smör eller margarin till att smörja formen

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

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
$\frac{1}{2}$	vaniljstång
30 g	socker
15 g	majsmjöl

## SKÖTSEL & RENGÖRING

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

### Ugnens utsida

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

### Ugnens kontrollpanel

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

### Ugnens insida

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

### Roterande tallrik och tallriksstöd

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

### Dörren

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

**Obs:** En ångtvätt får inte användas.

## MINSKAD EFFEKTNIVÅ

### Obs:

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

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

## 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:	MC1753E 494 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D) MC1763E 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 avser att generera 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

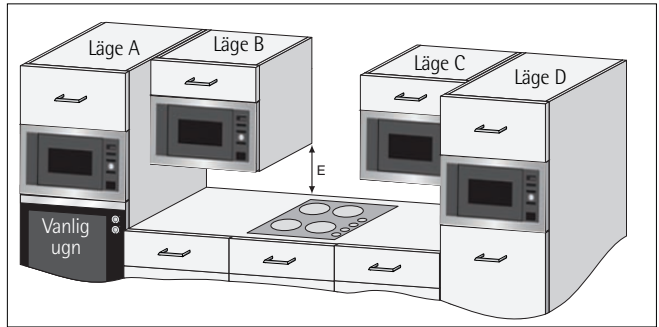


## INSTALLATION

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

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).

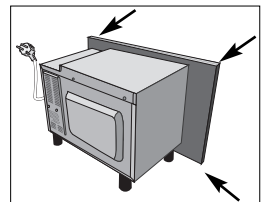


### Monteringsalternativ 1:

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

### Monteringsalternativ 2:

Använd det medföljande informationsbladet.



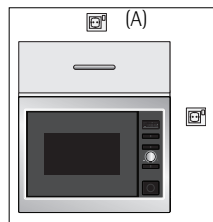
## Säker användning av apparaten

Om mikrovågsugnen installeras i läge B eller C (se bilden sidan 149):

- 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 HÅR 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 AEG Service.

## MILJÖINFORMATION

### Miljövänligt bortskaffande av förpackningsmaterial och gamla apparater

#### Förpackningsmaterial



Mikrovågsugnarna från AEG erfordrar en effektiv förpackning som skyddar dem under transport.

Minsta nödvändiga mängd förpackningsmaterial har använts.

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

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

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

«PE» polyetylen, t.ex. förpackningsfilm

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

«PP» polypropylen, t.ex. förpackningsremmar

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

Deponera förpackningen på närmaste återvinningsstation.

Kontakta de lokala myndigheterna för ytterligare information.




#### Skrotning och återvinning

Kontakta Ekretsen 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](http://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](mailto: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	Cso Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+351 21 440 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 212 293 10 20	Tarlabası Caddesi No: 35 34435 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, Бц "Олимпик"





[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)



TINS-A607URR0

Subject to change without notice

