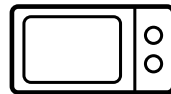


EMS171750  
EMS171760

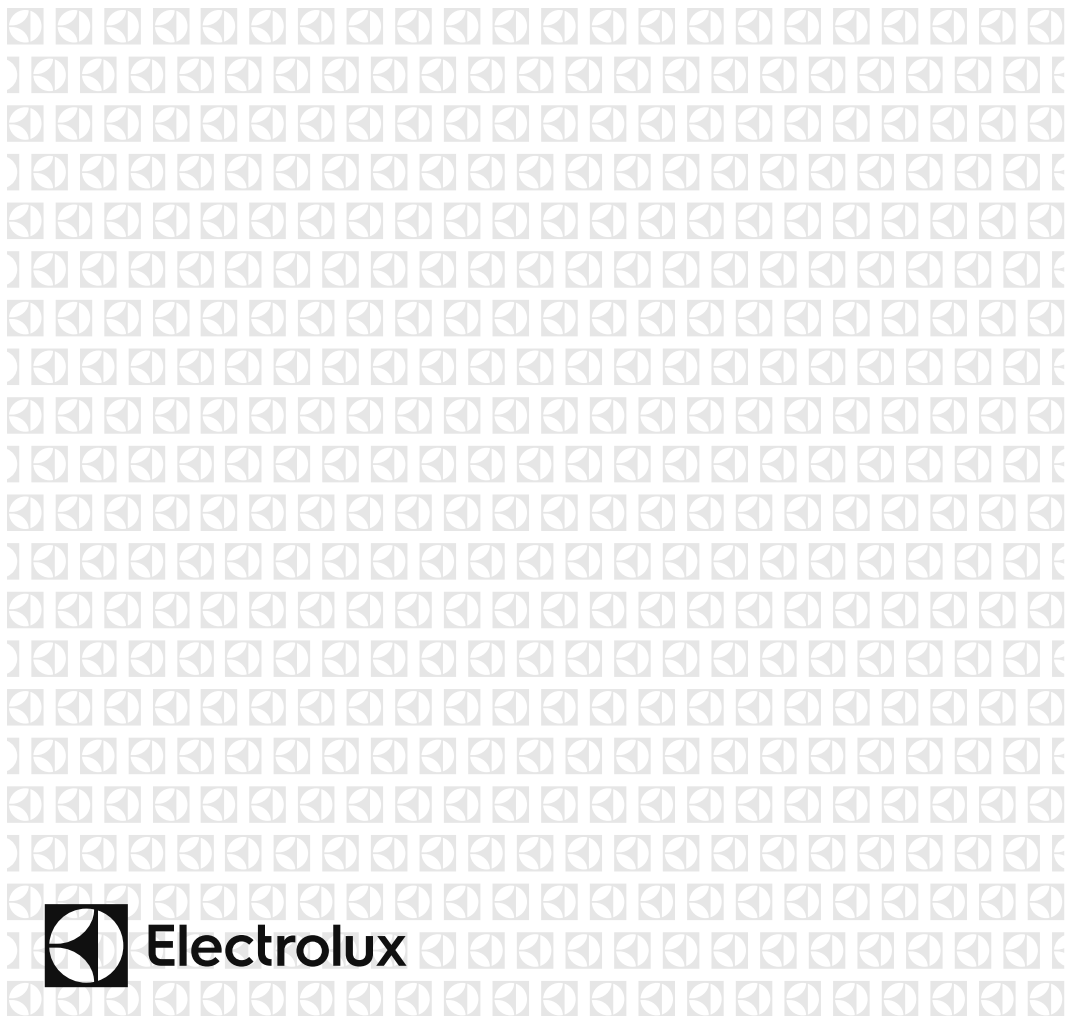


---

**EN** Microwave Oven  
**SV** Mikrovågsugn  
**FI** Mikroaaltouuni

---

User Manual 2  
Användarmanual 29  
Käyttöohje 56



# CONTENTS

SAFETY INFORMATION . . . . . 3

PRODUCT DESCRIPTION . . . . . 7

CONTROL PANEL . . . . . 8

BEFORE FIRST USE . . . . . 8

OPERATION . . . . . 10

PROGRAMME CHARTS . . . . . 16

RECIPES . . . . . 20

CARE AND CLEANING . . . . . 23

TROUBLESHOOTING . . . . . 25

TECHNICAL INFORMATION . . . . . 25

INSTALLATION . . . . . 26

ENVIRONMENT CONCERNS . . . . . 28

## WE'RE THINKING OF YOU

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



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:  
**www.electrolux.com**






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



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
**www.electrolux.com/shop**

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.  
When contacting Service, ensure that you have the following data available.  
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

-  Warning/Caution-Safety information
-  General information and tips
-  Environmental information

Subject to change without notice.

## SAFETY INFORMATION



### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

#### To avoid the danger of fire

The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire. The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. The AC power supply must be 230 V, 50 Hz, with a minimum 10 A distribution line fuse, or a minimum 10 A distribution circuit breaker. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided. Do not store or use the oven outdoors.

**If food being heated begins to smoke, DO NOT OPEN THE DOOR. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire. Only use microwave-safe containers and utensils. Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers. Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or**

**clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.**

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings. Do not block the ventilation openings. Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire. Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire. To make popcorn, only use special microwave popcorn makers. Do not store food or any other items inside the oven. Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired. See the corresponding hints in this operation manual.

#### To avoid the possibility of injury



**WARNING! Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning. Check the following before use:**

- a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
- b) The hinges and door safety latches; check to make sure they are not broken or loose.
- c) The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.

- d) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.**
- e) The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.**

**Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.**

Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

**Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow instructions for “Care and cleaning”. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.**

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

**To avoid the possibility of electric shock**

Under no circumstances should you remove the outer cabinet. Never spill or insert any objects

into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately and call an authorised ELECTROLUX service agent. Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid. Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.

**Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not authorised by ELECTROLUX to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or call an authorised ELECTROLUX service agent.**

If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised ELECTROLUX service agent.

**To avoid the possibility of explosion and sudden boiling**

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

Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off. Take care when microwaving liquids. Use a wide-mouthed container to allow bubbles to escape.

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

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

1. Stir liquid prior to heating/reheating.
2. It is advisable to insert a glass rod or similar utensil into the liquid whilst reheating.
3. Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

**Do not cook eggs in their shells and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.**

Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

**To avoid the possibility of burns**

Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns. Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns.

**To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly.**

Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature. Always stand back from the oven door when opening to avoid burns from escaping steam and heat. Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

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

**To avoid misuse by children**

**⚠ WARNING! The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.**

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

**similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential environments; bed and breakfast type environments.**

Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy. Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

#### **Other warnings**

Never modify the oven in any way. This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

#### **To promote trouble-free use of your oven and avoid damage**

Never operate the oven when it is empty. When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and turntable support due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded. Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven. Only use the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:

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

Do not place anything on the outer cabinet during operation.

#### **⚠ Important!**

If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician. Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

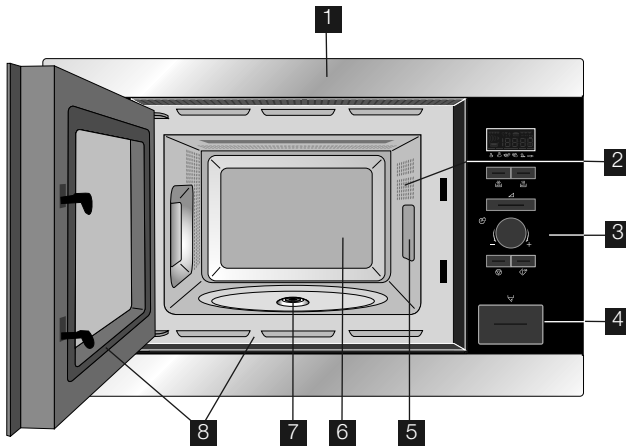
**The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.**

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

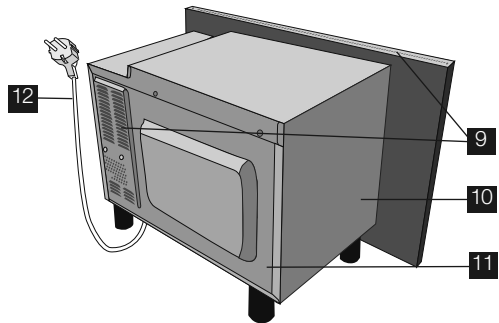
**This appliance is not intended for use at altitudes above 2000m.**

# PRODUCT DESCRIPTION

## MICROWAVE OVEN AND ACCESSORIES



- 1** Front trim
- 2** Oven lamp
- 3** Control panel
- 4** Door opening button
- 5** Waveguide cover
- 6** Oven cavity
- 7** Seal packing
- 8** Door seals and sealing surfaces

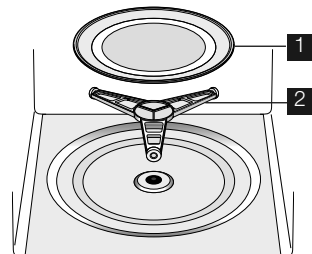


- 9** Ventilation openings
- 10** Outer cover
- 11** Rear cabinet
- 12** Power supply cord

Check to make sure the following accessories are provided:

- 1** Turntable
- 2** Turntable support

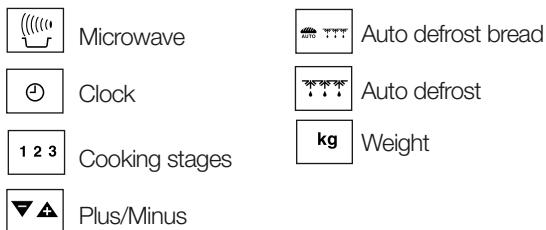
- Place the turntable support in the seal packing on the floor of the cavity.
- Then place the turntable on the turntable support.
- To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.



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

## CONTROL PANEL

### 1 DIGITAL DISPLAY indicators



### 2 AUTO COOK indicators

### 3 AUTO COOK button

### 4 AUTO DEFROST button

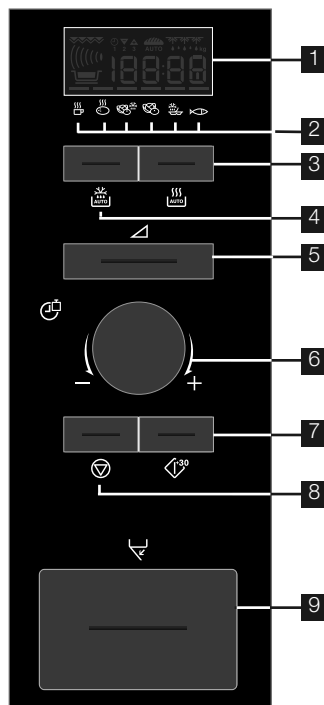
### 5 POWER LEVEL button

### 6 TIMER/WEIGHT knob

### 7 START/+30 button

### 8 STOP button

### 9 DOOR OPENING button



## BEFORE FIRST USE

### ECON MODE

The oven is set in 'ENERGY SAVE' mode ('Econ').

1. Plug in the oven.
2. The display will show: 'Econ'.
3. The display will count down from 3:00 to zero.
4. When zero is reached, the oven goes into 'Econ' mode and the display goes blank.



- To cancel Econ mode, set the clock.

### SETTING THE CLOCK

The oven has a 12 and 24 hour clock.

**Example:** To set the clock to 11:30 (12 hour clock).

1. Open the door.
2. The display will show: 'Econ'.
3. Press and hold the START/+30 button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show:

12H




4. Rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the hour.
5. Press the START/+30 button once then rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the minutes.
6. Press the START/+30 button.
7. Check the display: 
8. Close the door.



- You can rotate the TIMER/WEIGHT knob clockwise or anti-clockwise.
- If you press the STOP button the clock will not be set. The display will show: 'Econ'.



**Example:** To set the clock to 23:30 (24 hour clock).

1. Open the door.
2. The display will show: 'Econ'.
3. Press and hold the START/+30 button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 
4. Press the START/+30 button. The display will show: 
5. Rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the hour.
6. Press the START/+30 button once then rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the minutes.
7. Press the START/+30 button.
8. Check the display: 
9. Close the door.



- You can rotate the TIMER/WEIGHT knob clockwise or anti-clockwise.
- If you press the STOP button the clock will not be set. The display will show: 'Econ'.

## ADJUSTING THE TIME WHEN THE CLOCK IS SET


**Example:** To set the clock to 11:45.

1. Open the door.
2. Press and hold the START/+30 button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 

(If you want to change the clock to 24 H, press the START/+30 button again.)

3. Rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the hour.
4. Press the START/+30 button once then rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the minutes.
5. Press the START/+30 button.
6. Check the display: 

## TO CANCEL THE CLOCK AND SET ECON MODE

1. Open the door.
2. Press and hold the START/+30 button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 

(If you want to change the clock to 24 H, press the START/+30 button again.)

3. Press the STOP button.
4. The display will show: 'Econ'.
5. Close the door.
6. The oven will count down from 3:00 to zero.
7. When zero is reached, the oven goes into Econ mode and the display goes blank.

## USING THE STOP BUTTON

Use the STOP button to:

1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking, press once.
3. Cancel a programme during cooking, press twice.




## CHILD SAFETY LOCK

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

**Example:** To set the child safety lock.

1. Press and hold the STOP button for 5 seconds.



The oven will beep twice and 'LOC' will be displayed: 



- To cancel the child safety lock, press and hold the STOP button for 5 seconds, the oven will beep twice and the time of day will be displayed.
- Child safety lock cannot be set if the clock is not set.

## OPERATION

### MICROWAVE COOKING ADVICE

To cook/defrost food in a microwave oven, the microwave energy must be able to pass through the container to penetrate the food. Therefore it is important to choose suitable cookware.

Round/oval dishes are preferable to square/oblong ones, as the food in the corners tends to overcook.


It is important to turn, rearrange or stir food to ensure even heating.

Standing time is necessary after cooking, as it enables the heat to disperse equally throughout the food.

#### Food characteristics

Composition	Foods high in fat or sugar (e.g. Christmas pudding, mince pies) require less heating time. Care should be taken as overheating can lead to fire.
Density	Food density will affect the amount of cooking time needed. Light porous foods, such as cakes or bread, cook more quickly than heavy, dense foods, such as roasts and casseroles.
Quantity	The cooking time must be increased as the amount of food placed in the oven increases (e.g. four potatoes will take longer to cook than two).
Size	Small foods and small pieces cook faster than large ones, as microwaves can penetrate from all sides to the centre. For even cooking make all the pieces the same size.
Shape	Foods which are irregular in shape, such as chicken breasts or drumsticks, take longer to cook in the thicker parts. Round shapes cook more evenly than square shapes when microwave cooking.
Temperature of food	The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Chilled foods will take longer to cook than food at room temperature. Cut into foods with fillings (e.g. jam doughnuts) to release heat or steam.

#### Cooking techniques

Arrange	Place the thickest parts of food towards the outside of the dish (e.g. chicken drumsticks).
Cover	Use vented microwave cling film or a suitable lid.
Pierce	Foods with a shell, skin or membrane must be pierced in several places before cooking or reheating as steam will build up and may cause food to explode (e.g. potatoes, fish, chicken, sausages).  <b>Important!</b> Eggs should not be heated using microwave power as they may explode, even after cooking has ended (e.g. poached, hard boiled).
Stir, turn and rearrange	For even cooking it is essential to stir, turn and rearrange food during cooking. Always stir and rearrange from the outside towards the centre.
Stand	Standing time is necessary after cooking to enable the heat to disperse equally throughout the food.
Shield	Some areas of food being defrosted may become warm. Warm areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves (e.g. legs and wings on a chicken).

## MICROWAVE SAFE COOKWARE

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

## MICROWAVE COOKING

Your oven can be programmed for up to 90 minutes. The input unit of cooking time varies from 15 seconds to five minutes. It depends on the total length of the cooking time as shown in the table.

<b>Cooking time</b>	<b>Increasing unit</b>
0-5 minutes	15 seconds
5-10 minutes	30 seconds
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

## MANUAL DEFROSTING

For manual defrosting (without operating the Auto Defrost feature), use 240 W. The defrost symbol appears in the window display whenever the power level is selected.

## MICROWAVE POWER LEVELS

Your oven has 6 power levels.

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

W = WATT

**Example:** To heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 560 W microwave power.

1. Press the POWER LEVEL button twice.



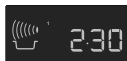
2. Enter the time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise/anti-clockwise until 2.30 is displayed.



3. Press the START/+30 button.



4. Check the display:



- When the door is opened during the cooking process, the cooking time on the digital display stops automatically. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the START/+30 button is pressed.
- If you wish to know the power level during cooking, press the POWER LEVEL button once.
- You can increase or decrease the cooking time during cooking by rotating the TIMER/WEIGHT knob.
- You can change the power level during cooking by pressing the POWER LEVEL button.
- To cancel a programme during cooking, press the STOP button twice.

### Important!

If the power level is not selected, 800 W/HIGH is automatically set.

## KITCHEN TIMER

**Example:** To set the kitchen timer for 7 minutes.

1. Press the POWER LEVEL button 7 times.



2. Enter the time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise/anti-clockwise until 7.00 is displayed.



3. Press the START/+30 button.



4. Check the display:



- To pause the timer, press the STOP button. To resume the timer press START/+30, to exit press STOP again.

## ADD 30 SECONDS

The START/+30 button allows you to operate the two following functions.

### 1. Direct Start

You can directly start cooking on 800 W/ HIGH microwave power level for 30 seconds by pressing the START/+30 button.



### 2. Extend the cooking time

You can extend the cooking time for multiples of 30 seconds if the button is pressed while the oven is in operation.



- You cannot use this function during AUTO COOK or AUTO DEFROST.

## PLUS AND MINUS

The PLUS  $\Delta$  and MINUS  $\nabla$  function enables you to decrease or increase the cooking time when using the automatic programmes.

If you prefer boiled potatoes which are cooked but still firm, use MINUS  $\nabla$ . Alternatively, if you prefer boiled potatoes softer, use PLUS  $\Delta$ .

**Example:** To cook 0.3 kg of boiled potatoes, well done.

1. Select the menu required by pressing the AUTO COOK button twice.



2. Turn the TIMER/WEIGHT knob until 0.3 is displayed.



3. Press the POWER LEVEL button once to select the PLUS  $\Delta$  adjustment.



4. Press the START/+30 button.



5. Check the display:



- To cancel PLUS/MINUS, press the POWER LEVEL button 3 times.
- If you select PLUS, the display will show  $\Delta$ .
- If you select MINUS, the display will show  $\nabla$ .

## MULTIPLE SEQUENCE COOKING

A sequence of 3 stages (maximum) can be programmed.

**Example:** To cook:

- 5 minutes on 800 W power (Stage 1)
- 16 minutes on 240 W power (Stage 2)

### Stage 1

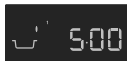
1. Press the POWER LEVEL button once.



2. Enter the desired time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise until 5.00 is displayed.



3. Check the display:



### Stage 2

1. Press the POWER LEVEL button 4 times.



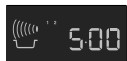
2. Enter the desired time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise until 16.00 is displayed.



3. Press the START/+30 button.



4. Check the display:



The oven will begin to cook for 5 minutes on 800 W, and then for 16 minutes on 240 W.

## AUTO COOK AND AUTO DEFROST

AUTO COOK and AUTO DEFROST automatically work out the correct cooking mode and cooking time. You can choose from 6 AUTO COOK and 2 AUTO DEFROST menus.

### Auto Cook

Food	Symbol
Beverage	
Boiled potatoes/ Jacket potatoes	
Frozen vegetables	
Fresh vegetables	
Frozen ready meals	
Fish fillet with sauce	

**Example:** To cook 0.3 kg of boiled potatoes.

1. Select the menu required by pressing the AUTO COOK button twice.



2. Turn the TIMER/WEIGHT knob until 0.3 is displayed.



3. Press the START/+30 button.



4. Check the display:



When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible bell sounds, remaining cooking time and the indicator will flash on the display. To continue cooking, press the START/+30 button. At the end of the AUTO COOK time, the programme will automatically stop. The audible bell sounds and the cooking symbol will flash. After 1 minute and a reminder beep, the time of day will be displayed.

## Auto Defrost

Food	Symbol
Meat/fish/poultry	
Bread	

**Example:** To defrost 0.2 kg of bread.

1. Select the menu required by pressing the AUTO DEFROST button twice.



2. Turn the TIMER/WEIGHT knob until 0.2 is displayed.



3. Press the START/+30 button.















4. Check the display:



When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible bell sounds, remaining cooking time and the indicator will flash on the display. To continue cooking, press the START/+30 button. At the end of the AUTO DEFROST time, the programme will automatically stop. The audible bell sounds and the cooking symbol will flash. After 1 minute and a reminder beep, the time of day will be displayed.






# PROGRAMME CHARTS

## AUTO COOK AND AUTO DEFROST CHARTS

Auto cook	Weight (increasing unit)/Utensils	Button	Procedure
Beverage (Tea/Coffee) 	1-4 cups 1 cup = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place cup towards edge of turntable.</li> </ul>
Boiled and jacket potatoes 	0.1-0.8 kg (100 g) Bowl and lid	 x2	<p>Boiled potatoes: Peel the potatoes and cut them into similar sized pieces.</p> <p>Jacket potatoes: Choose potatoes of similar size and wash them.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Put the boiled or jacket potatoes into a bowl.</li> <li>Add the required amount of water, approx. 2 tbsp per 100 g and a little salt.</li> <li>Cover with lid.</li> <li>When the audible bell sounds, stir and re-cover.</li> <li>After cooking, stand for approx. 2 min.</li> </ul>
Frozen vegetables 	0.1-0.6 kg (100 g) Bowl and lid	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Add 1 tbsp water per 100 g and salt as desired (for mushrooms no additional water is necessary).</li> <li>Cover with lid.</li> <li>When the audible bell sounds, stir and re-cover.</li> <li>After cooking, stand approx. 2 min.</li> </ul> <p><b>i</b> If frozen vegetables are compacted together, cook manually.</p>
Fresh vegetables 	0.1-0.6 kg (100 g) Bowl and lid	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cut into small pieces, e.g. strips, cubes or slices.</li> <li>Add 1 tbsp water per 100 g and salt as desired (for mushrooms no additional water is necessary).</li> <li>Cover with lid.</li> <li>When the audible bell sounds, stir and re-cover.</li> <li>After cooking, stand for approx. 2 min.</li> </ul>
Frozen ready meals (stirrable) 	0.3-1.0 kg (100 g) Bowl and lid	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Transfer meal to suitable microwave-proof dish.</li> <li>Add some liquid if recommended by the manufacturer.</li> <li>Cover with lid.</li> <li>Cook without cover if the manufacturer instructs.</li> <li>When the audible bell sounds, stir and re-cover.</li> <li>After cooking, stir and stand for approx. 2 min.</li> </ul>
Fish fillet with sauce 	0.4-1.2 kg* (100 g) Gratin dish and microwave cling film	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>See recipes for 'Fish fillet with sauce' on page 18.</li> </ul> <p>* Total weight of all ingredients.</p>

**i** Chilled foods are cooked from 5 °C, frozen foods are cooked from -18 °C.



Auto defrost	Weight (increasing unit)/Utensils	Button	Procedure
Meat/fish/poultry 	0.2-0.8 kg (100 g) Flan dish	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place the food in a flan dish in the centre of the turntable.</li> <li>When the audible bell sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil.</li> <li>After defrosting, wrap in aluminium foil for 15-45 min, until thoroughly defrosted.</li> <li>Minced meat: When the audible bell sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible.</li> </ul> <p><b>i</b> Not suitable for whole poultry.</p>
Bread  	0.1-1.0 kg (100 g) Flan dish	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1.0 kg, distribute directly on the turntable.</li> <li>When the audible bell sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices.</li> <li>After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-15 min until thoroughly defrosted.</li> </ul>

**i** Chilled foods are cooked from 5 °C, frozen foods are cooked from -18 °C.



- Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- For food weighing more or less than weights/quantities given in the Auto cook and defrost charts, use manual operation.
- The final temperature will vary according to the initial temperature. Check food is piping hot after cooking.
- When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible bell sounds, remaining cooking time and the indicator will flash on the display. To continue cooking, press the START/+30 button.
- After Microwave mode the cooling fan may come on.



Auto defrost

- Steaks and chops should be frozen in one layer.
- Minced meat should be frozen in a thin shape.
- After turning over, shield the defrosted portions with small, flat pieces of aluminium foil.
- The poultry should be processed immediately after defrosting.

## RECIPES FOR AUTO COOK

<b>Fish fillet with piquant sauce</b>			
0.4 kg	0.8 kg	1.2 kg	
140 g	280 g	420 g	canned tomatoes, drained
40 g	80 g	120 g	corn
4 g	8 g	12 g	chilli sauce
12 g	24 g	36 g	onion, finely chopped
1 tsp	1-2 tsp	2 tsp	red wine vinegar
			mustard, thyme and cayenne pepper
200 g	400 g	600 g	fish fillet
			salt

1. Mix ingredients for the sauce.
2. Place the fish fillet in a round gratin dish with the thin ends toward the centre and sprinkle with salt.
3. Spread the sauce on the fish fillet.
4. Cover with microwave cling film and cook on AUTO COOK, "Fish fillet with sauce".
5. After cooking, stand for approx. 2 min.

<b>Fish fillet with curry sauce</b>			
0.4 kg	0.8 kg	1.2 kg	
200 g	400 g	600 g	fish fillet
			salt
40 g	80 g	120 g	banana, sliced
160 g	320 g	480 g	ready-made curry sauce

1. Place the fish fillet in a round gratin dish with the thin ends toward the centre and sprinkle with salt.
2. Spread the banana and the ready-made curry sauce on the fish fillet.
3. Cover with microwave cling film and cook on AUTO COOK, "Fish fillet with sauce".
4. After cooking, stand for approx. 2 min.

## REDUCED POWER LEVEL

 **Important!**

If you cook the food over the standard time using 800 W, the power of the oven will lower automatically to avoid overheating (the

microwave power level will be reduced to 560 W). After pausing for 90 seconds, 800 W power can be reset.

<b>Cooking mode</b>	<b>Standard time</b>	<b>Reduced power level</b>
Microwave 800 W	20 minutes	Microwave 560 W

## COOKING CHARTS

**Abbreviations used**

tblsp = tablespoon	cup = cupful	g = gram	ml = millilitre	min = minutes
tsp = teaspoon	kg = kilogram	l = litre	cm = centimetre	

**Heating food and drink**

<b>Food/drink</b>	<b>Quantity -g/ml-</b>	<b>Power Level</b>	<b>Time -Min-</b>	<b>Method</b>
Milk, 1 cup	150	800 W	approx. 1	do not cover
Water,	1 cup	800 W	1-2	do not cover
	6 cups	800 W	10-12	do not cover
	1 bowl	800 W	11-13	do not cover
One plate meal (vegetables, meat and trimmings)	400	800 W	3-6	sprinkle some water onto the sauce, cover, stir halfway through heating
Soup/stew	200	800 W	1-2	cover, stir after heating
Vegetables	200	800 W	2-3	if necessary add some water, cover, stir halfway through heating
	500	800 W	4-5	
Meat, 1 slice*	200	800 W	3-4	thinly spread sauce over the top, cover
Fish fillet*	200	800 W	2-3	cover
Cake, 1 slice	150	400 W	½	place in a flan dish
Baby food, 1 jar	190	400 W	approx. 1	transfer into a suitable microwaveable container, after heating stir well and test the temperature
Melting margarine or butter*	50	800 W	½	cover
Melting chocolate	100	400 W	2-3	stir occasionally

\* from chilled

**Defrosting**

<b>Food</b>	<b>Quantity -g-</b>	<b>Power Level</b>	<b>Time -Min-</b>	<b>Method</b>	<b>Standing time -Min-</b>
Goulash	500	240 W	8-12	stir halfway through defrosting	10-15
Cake, 1 slice	150	80 W	2-5	place in a flan dish	5
Fruit (e.g. cherries, strawberries, raspberries, plums)	250	240 W	4-5	spread out evenly, turn over halfway through defrosting	5



The times shown in the table are guidelines which may vary according to freezing temperature, quality and weight of the foodstuffs.

## Defrosting and cooking

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

## Cooking meat and fish

Food	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Roasts (pork, veal, lamb)	1000	800 W	19-21*	season to taste, place in a shallow flan dish, turn over	10
		400 W	11-14		
	1500	800 W	33-36*	after*	10
Roast beef (medium)	1000	800 W	9-11*	season to taste, place in a flan dish, turn over after*	10
		400 W	5-7		
Fish fillet	200	800 W	3-4	season to taste, place in a flan dish, cover	3

## RECIPES

All the recipes in this book are calculated on the basis of 4 servings unless otherwise stated.

### Adapting recipes for the microwave oven

If you would like to adapt your favourite recipes for the microwave, you should take note of the following: shorten cooking times by a third to a half. Follow the example of the recipes in this book.

Foods which have a high moisture content such as meat, fish, poultry, vegetables, fruit, stews and soups can be prepared in your microwave without any difficulty.

Foods which have little moisture, such as platters of food, should have the surface moistened prior to heating or cooking.

The amount of liquid to be added to raw foods, which are to be braised, should be reduced to about two thirds of the quantity in the original recipe. If necessary, add more liquid during cooking.

The amount of fat to be added can be reduced considerably. A small amount of butter, margarine or oil is sufficient to flavour food. For this reason your microwave is excellent for preparing low-fat foods as part of a diet.

### Mushroom Soup

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)

- 200 g mushrooms, sliced
- 50 g onion, finely chopped
- 300 ml meat stock
- 300 ml cream
- 25 g plain flour
- 25 g butter or margarine
- salt and pepper
- 1 egg
- 150 ml crème fraîche

1. Place the vegetables and the stock in the bowl, cover and cook.  
8-9 min. 800 W
2. Blend all the ingredients in a mixer. Add the cream.
3. Mix the flour and butter to a paste and blend into the soup. Season with salt and pepper, cover and cook. Stir after cooking.  
4-6 min. 800 W
4. Mix the egg yolk with the crème fraîche, gradually stir into the soup. Heat for a short time, but do not let it boil!  
1-2 min. 800 W  
After cooking, stand for approx. 5 min.

## Ratatouille

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)

5 tbsp olive oil  
 1 clove garlic, crushed  
 50 g onion, sliced  
 250 g aubergine, cubed  
 200 g courgette, cubed  
 200 g pepper, large cubes  
 75 g fennel, large cubes  
 1 bouquet garni  
 200 g tinned artichoke hearts, cut into quarters  
 salt and pepper

1. Place the olive oil and garlic in the bowl. Add the prepared vegetables, except the artichoke hearts, and season with pepper. Add the bouquet garni, cover and cook, stirring once. 19-21 min. 800 W  
 For the last 5 min, add the artichoke hearts and cook.
2. Season the ratatouille to taste with salt and pepper. Remove the bouquet garni before serving. After cooking, stand for approx. 2 min.

## Sole filets

Utensils: Shallow oval oven dish with microwave cling film (approx. 26 cm long)

400 g sole filets  
 1 lemon, whole  
 150 g tomatoes  
 10 g butter or margarine to grease the dish  
 1 tbsp vegetable oil  
 1 tbsp parsley, chopped  
 salt and pepper  
 4 tbsp white wine  
 20 g butter

1. Wash the fish and pat dry. Remove any bones.
2. Cut the lemon and the tomatoes into thin slices.
3. Grease the oven dish with butter. Place the fish filets in the dish and drizzle with the vegetable oil.
4. Sprinkle parsley over the dish, place the tomato slices on top and season. Place the lemon slices on top of the tomatoes and pour the white wine over them.
5. Place small pats of butter on top of the lemon, cover and cook. 16-19 min. 800 W  
 After cooking, stand for approx. 2 min.

## Stuffed ham

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)  
 Oval gratin dish with lid (approx. 26 cm long)

125 g leaf spinach, chopped  
 125 g fromage frais, 20 % fat content  
 40 g Emmental cheese, grated  
 pepper and paprika  
 6 slices cooked ham (300 g)  
 125 ml water  
 125 ml cream  
 20 g flour  
 20 g butter or margarine  
 10 g butter or margarine to grease the dish

1. Mix the spinach with the cheese and fromage frais, season to taste.
2. Place a tablespoon of the filling on top of each slice of the cooked ham, and roll up. Spear the ham with a wooden skewer to fasten it.
3. Make a béchamel sauce; to do this, pour the water and cream into a bowl and heat. 3-4 min. 800 W  
 Mix the flour and butter to make a roux, add to the liquid, and whisk until dissolved. Cover, cook until thick. 1 min. 800 W  
 Stir and taste.
4. Place the sauce into the greased dish, place the filled rolls of ham into sauce and cook with lid. 3-4 min. 800 W  
 After cooking, stand for approx. 5 min.

## Zürich veal stew

Utensils: Dish with lid (2 l capacity)

- 600 g veal fillet
- 10 g butter or margarine
- 50 g onion, finely chopped
- 100 ml white wine
- seasoned gravy browning for approx. 1/2 l gravy
- 300 ml cream
- 1 tbsp parsley, chopped

## Lasagne

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)  
Shallow square gratin dish with lid (approx. 20 x 20 x 6 cm)

- 300 g tinned tomatoes
- 50 g ham, chopped
- 50 g onion, finely chopped
- 1 clove of garlic, crushed
- 250 g minced beef
- 2 tbsp tomato purée
- salt and pepper
- 150 ml crème fraîche
- 100 ml milk
- 50 g Parmesan cheese, grated
- 1 tsp mixed chopped herbs
- 1 tsp olive oil
- 1 tsp vegetable oil to grease the dish
- 125 g lasagne verde
- 1 tbsp Parmesan cheese, grated

## Fruit jelly with vanilla sauce

Utensils: Dish with lid (2 l capacity)  
Bowl with lid (1 l capacity)

- 150 g redcurrants, washed and stalks removed
- 150 g strawberries, washed and hulls removed
- 150 g raspberries, washed and hulls removed
- 250 ml white wine
- 100 g sugar
- 50 ml lemon juice
- 8 gelatin leaves
- 300 ml milk
- 1/2 vanilla pod
- 30 g sugar
- 15 g cornflour

1. Cut the veal into strips.
  2. Grease the dish with the butter. Put the meat and onion into the dish, cover and cook. Stir once during cooking.  
7-10 min. 800 W
  3. Add the white wine, gravy browning and cream, stir, cover and continue cooking. Stir occasionally.  
4-5 min. 800 W
  4. Stir the mixture after cooking, stand for approx. 5 min. Garnish with parsley.
- 
1. Chop the tomatoes, mix with the ham and onion, garlic, minced meat and tomato puree. Season, cover and cook.  
7-9 min. 800 W
  2. Mix the crème fraîche with the milk, Parmesan cheese, herbs, oil, and spices.
  3. Grease the dish and cover the bottom with about 1/3 of the pasta. Put half of the minced meat mixture on the pasta and pour on some sauce. Repeat and finish with the remaining pasta. Cover the pasta with sauce and sprinkle with Parmesan cheese. Cook with the lid on.  
15-17 min. 560 W  
After cooking, stand for approx. 5-10 min.
- 
1. Put some of the fruit to one side for decoration. Purée the rest of the fruit with the white wine, put it into a dish, cover and heat.  
7-9 min. 800 W
  2. Stir in the sugar and the lemon juice.
  3. Soak the gelatin in cold water for approx. 10 min, then take it out and squeeze dry. Stir the gelatin in with the hot purée until it has dissolved. Place the jelly in the refrigerator and leave to set.
  4. To make the vanilla sauce; put the milk into the other dish. Slit the vanilla pod and remove the insides, stir this into the milk with the sugar and the cornflour. Cover and cook, stir during cooking and again at the end.  
3-4 min. 800 W
  5. Turn out the jelly onto a plate and decorate with the remaining fruit. Pour the vanilla sauce over the jelly.

## CARE AND CLEANING

**CAUTION: DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, STEAM CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS, ANY THAT CONTAIN SODIUM HYDROXIDE OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN.**

**CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.**

### Oven exterior

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

### Control panel

Open the door before cleaning to de-activate the control panel. Care should be taken when cleaning the control panel. Using a cloth dampened with water

only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

### Oven interior

1. For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover.
2. Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.
3. Do not use spray type cleaners on the oven interior.

### Turntable and turntable support

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

## Door

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

 **Important!** A steam cleaner should not be used.



# TROUBLESHOOTING

Problem	Check if . . .
The microwave appliance is not working properly?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The fuses in the fuse box are working.</li> <li>• There has not been a power outage.</li> <li>• If the fuses continue to blow, please contact a qualified electrician.</li> </ul>
The microwave mode is not working?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The door is properly closed.</li> <li>• The door seals and their surfaces are clean.</li> <li>• The START/+30 button has been pressed.</li> </ul>
The turntable is not turning?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The turntable support is correctly connected to the drive.</li> <li>• The ovenware does not extend beyond the turntable.</li> <li>• Food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating.</li> <li>• There is nothing in the well beneath the turntable.</li> </ul>
The microwave will not switch off?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isolate the appliance from the fuse box.</li> <li>• Call an authorised ELECTROLUX service agent.</li> </ul>
The interior light is not working?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Call your local ELECTROLUX service agent. The interior light bulb can be exchanged only by a trained ELECTROLUX service agent.</li> </ul>
The food is taking longer to heat through and cook than before?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or</li> <li>• If the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or</li> <li>• Set a higher power setting.</li> </ul>

# TECHNICAL INFORMATION

AC Line Voltage	230 V, 50 Hz, single phase	
Distribution line fuse/circuit breaker	Minimum 10 A	
AC Power required:	Microwave	1.2 kW
Output power:	Microwave	800 W (IEC 60705)
Microwave Frequency	2450 MHz * (Group 2/Class B)	
Outside Dimensions:	EMS171750	494 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
	EMS171760	594 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Cavity Dimensions	285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **	
Oven Capacity	17 litres **	
Turntable	ø 272 mm, glass	
Weight	approx. 16 kg	
Oven lamp	25 W/240-250 V	

\* This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011. In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment. Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.

\*\* Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.



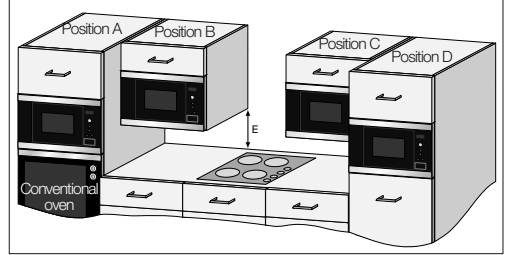
This oven complies with the requirements of Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC and 2011/65/EU.

SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE AS PART OF CONTINUOUS IMPROVEMENT

# INSTALLATION

The microwave can be fitted in position A, B, C or D:

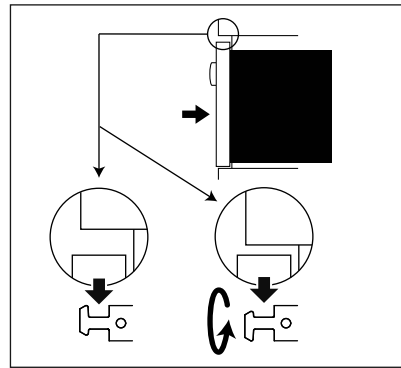
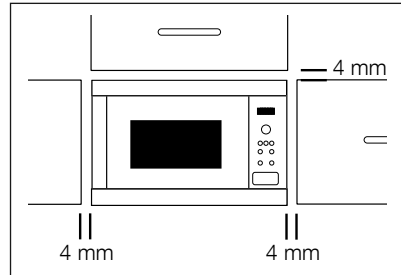
Position	Niche size		
	W	D	H
A	560	550	360
B+C	462	300	350
	462	300	360
	560	300	350
	560	300	360
D	462	500	350
	462	500	360
	560	500	350
	560	500	360

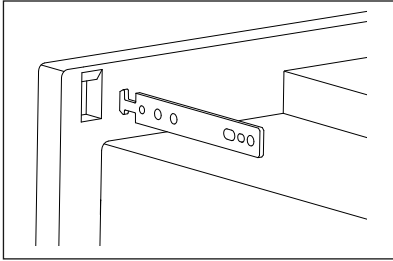
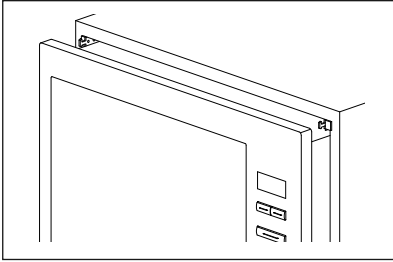


Measurements in (mm)

## INSTALLING THE APPLIANCE

1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. This oven is designed to fit into a 360 mm high cupboard as standard.  
When fitting into a 350 mm high cupboard:-  
Unscrew and remove the 4 feet from the bottom of the oven. There are 3 tall feet and 1 short foot. Replace the 3 tall feet with those provided in the accessory pack. Do not replace the short foot.
3. Fit the fixing hooks to the kitchen cupboard using the instruction sheet and template supplied.
4. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force. The appliance should be lifted onto the fixing hooks and then lowered into place. In the case of interference during fitting, this hook is reversible. The front frame of the oven should seal against the front opening of the cupboard.
5. Ensure the appliance is stable and not leaning. Ensure that a 4 mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).





## SAFE USE OF THE APPLIANCE

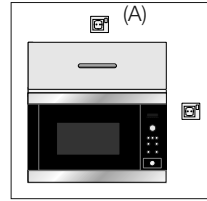
### If fitting the microwave in position B or C (see diagram on page 26):

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

## CONNECTING THE APPLIANCE TO THE POWER SUPPLY

- **The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. Or it should be possible to isolate the oven from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.**
- **The socket should not be positioned behind the cupboard.**

- The best position is above the cupboard, see (A).



- Connect the appliance to a single phase 230 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket. The socket must be fused with a 10 A fuse.
- **The power supply cord may only be replaced by an electrician.**
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

## ELECTRICAL CONNECTIONS



### **WARNING!**

### **THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED**

**The manufacturer declines any liability should this safety measure not be observed.**

If the plug that is fitted to your appliance is not suitable for your socket outlet, you must call your local ELECTROLUX service agent.

## ENVIRONMENT CONCERNS

### **Ecologically responsible disposal of packaging materials and old appliances**

#### PACKAGING MATERIALS

ELECTROLUX microwave ovens require effective packaging to protect them during transportation. Only the minimum packaging necessary is used. Packaging materials (e.g. foil or styrofoam) can place children at risk.

**Danger of suffocation. Keep packaging material away from children.**


All packaging materials used are environment friendly and can be recycled. The cardboard is made from recycled paper and the wooden parts are untreated. Plastic items are marked as follows:

- «PE» polyethylene e.g. packaging film
- «PS» polystyrene e.g. packaging (CFC-free)
- «PP» polypropylene e.g. packaging straps

By using and re-using the packaging, raw materials are saved and waste volume is reduced. Packaging should be taken to your nearest recycling centre. Contact your local council for information.

#### DISPOSAL OF OLD APPLIANCES

Old appliances should be made safe before disposal by removing the plug, and cutting off and disposing of the power cable. It should then be taken to the nearest recycling centre. Check with your local Council or Environmental Health Office to see if there are facilities in your area for recycling the appliance.

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

# INNEHÅLL

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER . . . . .	30
PRODUKTÖVERSIKT . . . . .	34
KONTROLLPANEL . . . . .	35
INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING . . . . .	35
ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN . . . . .	37
PROGRAMTABELLER . . . . .	43
RECEPT . . . . .	47
SKÖTSEL OCH RENGÖRING . . . . .	50
VAD GÖR JAG OM . . . . .	52
SPECIFIKATIONER . . . . .	52
INSTALLATION . . . . .	53
MILJÖINFORMATION . . . . .	55

## FÖR PERFEKT RESULTAT

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

Välkommen till Electrolux.

### Besök vår webbplats för att:



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



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



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

## KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.

Informationen finns på typsytlen. Modell, PNC, serienummer.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation



Allmän information och tips



Miljöinformation

Vi förbehåller oss rätten till ändringar utan föregående meddelande.

## 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. 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. Mikrovågsugnen är avsedd**

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

Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna. Blockera inte ventilationsöppningarna. Ta bort alla metallförslutningar, påsklämmor etc. från mat och matförpackningar. Svetsade metallytor kan orsaka eldsvåda. Använd inte mikrovågsugnen för att värma upp olja till fritering. Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld. Använd endast specialpopcorn för mikrovågsgugnar, om du vill poppa popcorn. Förvara inte mat eller andra föremål inuti ugnen. Kontrollera inställningarna när du har startat ugnen för att säkerställa att ugnen fungerar som du önskar. Se motsvarande tips i handboken.

**Att undvika risk för kroppsskada**

- ⚠ VARNING! Använd inte ugnen om den är skadad eller inte fungerar som den ska. Kontrollera följande före användning:**
- a) Dörren: Se till så att dörren stängs ordentligt och kontrollera att den inte är feljusterad eller skev.
  - b) Gångjärnen och säkerhetslåsen: Kontrollera att de inte är trasiga eller lösa.

**c) Dörrtätningarna och tätningsytorna: Kontrollera att de inte har skadats.**

**d) Inuti ugnsutrymmet eller på dörren: Kontrollera att det inte finns några bucklor.**

**e) Strömsladden och kontakten: Kontrollera att de inte är skadade.**

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

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

**Låt inte fett eller smuts samlas på dörrtätningar och närliggande delar. Följ instruktionerna för ”Skötsel och 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 dörrlåsoppningarna eller ventilationsöppningarna. I händelse av spill, ska du stänga av och koppla ur ugnen omedelbart och ringa ELECTROLUX Service. Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska. Låt inte strömsladden löpa över heta eller vassa ytor, som t.ex. området kring varmluftsventilen på den bakre delen av ugnens ovansida.

**Försök inte att byta ut ugnslampan själv, och låt inte heller någon som inte är auktoriserad av ELECTROLUX Service göra det. Om ugnslampan går sönder, ska du kontakta din återförsäljare eller ELECTROLUX Service.**

Om strömsladden till denna apparat skadas måste den bytas ut mot en specialsladd. Detta utbyte måste göras av ELECTROLUX Service.

**Att undvika risk för explosion eller plötslig kokning**



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

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

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

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

1. Rör om vätskan före uppvärmning/återuppvärmning.
2. Det är lämpligt att sätta i en glasstav eller liknande redskap i vätskan under återuppvärmning.
3. Låt vätskan stå i ugnen minst 20 sekunder i slutet på koktiden för att förhindra fördröjd eruptiv kokning.

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

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

#### **Att undvika risk för brännskador**

Använd 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 mikrovågsgugnen felaktigt**

**⚠ VARNING! Den här produkten och dess åtkomstbara delar blir varma under användningen. Ingen får vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska hållas på behörigt avstånd eller stå under ständig uppsikt.**

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



**inte är minst 8 år och övervakas under aktiviteten. Den här apparaten är avsedd för användning i hemmet eller i liknande miljöer, till exempel: personalkök i affärer, kontor eller andra arbetsplatser; lantgårdar; av kunder på hotell, motell eller andra bostadsmiljöer; vandrarhem, bed and breakfast eller liknande miljöer.**

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 fräsigt, 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 konserverburkar 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:

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

roterande tallrik.

- Ställ inte kall mat eller kalla kärl på en het roterande tallrik.

Ställ inte någonting på det yttre höljet under användning.

#### **⚠ Obs!**

Kontakta en auktoriserad elektriker om du är osäker på hur du skall 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 dörttätningarna och tätningsytorna. Detta är normalt och inget tecken på mikrovågsläckage eller fel.

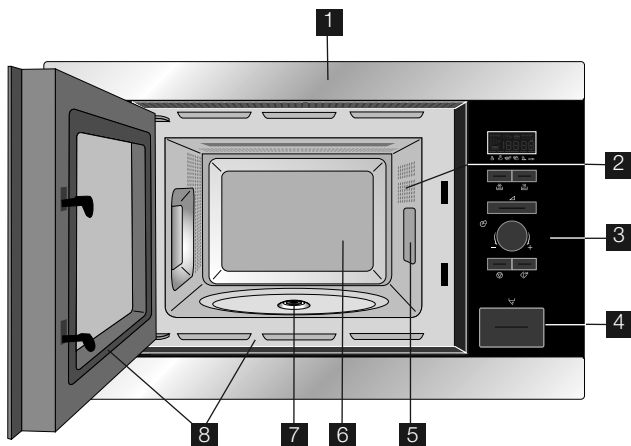
**Mikrovågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av mat eller kläder samt uppvärmning av värmekuddar, tofflor, tvättsvampar, fuktiga trasor eller liknande kan innebära risk för skada, antändning av material eller eldsvåda.**

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

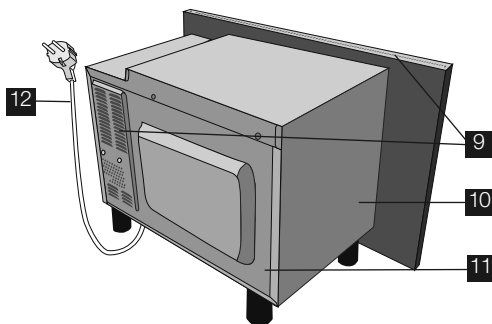
**Den här apparaten är inte avsedd för bruk på orter över 2 000 m över havet.**

# PRODUKTÖVERSIKT

## MIKROVÅGSUGN OCH TILLBEHÖR



- 1** Framsida
- 2** Ugnslampa
- 3** Kontrollpanel
- 4** Knapp för dörröppning
- 5** Mikrovågsskydd
- 6** Ugnsutrymme
- 7** Tätning
- 8** Dörrtätning och tätningsytor

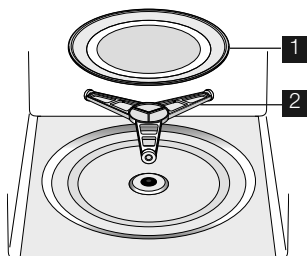


- 9** Ventilationsöppningar
- 10** Yttre hölje
- 11** Bakre hölje
- 12** Elsladd

Kontrollera att följande tillbehör finns med:

- 1** Roterande tallrik
- 2** Tallriksstöd

- Placera tallriksstödet i tätningen på botten av ugnsutrymmet.
- Placera sedan den roterande tallriken på tallriksstödet.
- För att undvika skador på den roterande tallriken, bör du se till så att tallrikar eller behållare inte kommer emot den roterande tallrikens kant när du tar ut dem ur ugnen.



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

# KONTROLLPANEL

## 1 DIGITAL DISPLAY indikatorer



Mikrovågor



Autoupptining bröd



Klockan



Autoupptining



Olika stadier under matlagningen



Vikt



Plus/Minus

## 2 Symboler AUTOTILLAGNING

## 3 Knappen AUTOTILLAGNING

## 4 Knappen AUTOUPPTINING

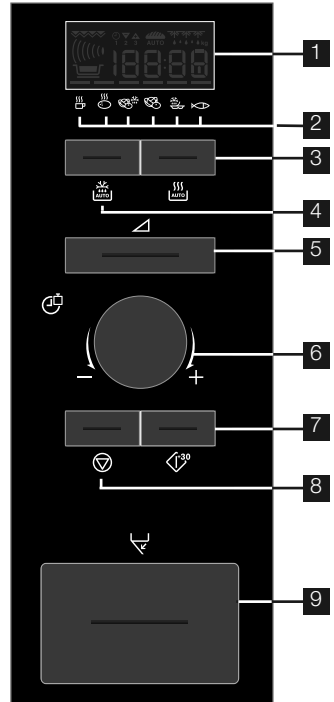
## 5 Knappen UGNENS EFFEKTIVÅ

## 6 Vredet TIMER/VIKT

## 7 Knappen START/+30

## 8 Knappen STOP

## 9 Knappen för DÖRRÖPPNING



# INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

## ECO-LÄGE

Ställa in läget "SPARA ENERGI" (Econ).

1. Sätt i kontakten i vägguttaget.
2. På displayen visas: Econ.
3. Displayen räknar ner från 3:00 till noll.
4. När displayen når noll slår ugnen om till Eco-läget och displayen blir tom.



- Ställ in klockan för att avbryta Eco-läget.

## INSTÄLLNING AV KLOCKAN

Ugnen har en 12- och 24-timmarsklocka.

**Exempel:** Ställa in klockan på 11:30 (12-timmarsklocka).




1. Öppna luckan.
2. På displayen visas: Econ.
3. Håll in knappen START/+30 i fem sekunder. Ugnen avger en pipsignal. På displayen visas:

4. Vrid ratten TIMER/VIKT för att ställa in timmen.
5. Tryck på knappen START/+30 en gång och vrid sedan ratten TIMER/VIKT för att ställa in minuterna.
6. Tryck på knappen START/+30.
7. Kontrollera displayen:
8. Stäng luckan.



- Du kan vrida ratten TIMER/VIKT både medurs och moturs.
- Om du trycker på knappen STOP ställs inte klockan in. På displayen visas: Econ.

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

1. Öppna luckan.
2. På displayen visas: Econ.
3. Håll in knappen START/+30 i fem sekunder. Ugnen avger en pipsignal. På displayen visas: 
4. Tryck på knappen START/+30. Displayen är: 
5. Vrid ratten TIMER/VIKT för att ställa in timmen.
6. Tryck på knappen START/+30 en gång och vrid sedan ratten TIMER/VIKT för att ställa in minuterna.
7. Tryck på knappen START/+30.
8. Kontrollera displayen: 
9. Stäng luckan.




- Du kan vrida ratten TIMER/VIKT både medurs och moturs.
- Om du trycker på knappen STOP ställs inte klockan in. På displayen visas: Econ.

## JUSTERA TIDEN NÄR KLOCKAN ÄR INSTÄLLD


**Exempel:** Att ställa in klockan på 11:45.

1. Öppna luckan.
2. Håll in knappen START/+30 i fem sekunder. Ugnen avger en pipsignal. På displayen visas: 

(Om du vill ändra klockan till 24-timmarsformat ska du trycka på knappen START/+30 igen.)

3. Vrid ratten TIMER/VIKT för att ställa in timmen.
4. Tryck på knappen START/+30 en gång och vrid sedan ratten TIMER/VIKT för att ställa in minuterna.
5. Tryck på knappen START/+30.
6. Kontrollera displayen: 

## FÖR ATT AVBRYTA KLOCKA OCH STÄLL ECON-LÄGE

1. Öppna luckan.
2. Håll in knappen START/+30 i fem sekunder. Ugnen avger en pipsignal. På displayen visas: 

(Om du vill ändra klockan till 24-timmarsformat ska du trycka på knappen START/+30 igen.)

3. Tryck på knappen STOP.
4. På displayen visas: Econ.
5. Stäng dörren.
6. Displayen räknar ner från 3:00 till noll.
7. När displayen når noll slår ugnen om till Eco-läget och displayen blir tom.

## 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:** Att ställa in barnlåset.

1. Håll STOP intryckt i 5 sekunder.



Ugnen piper och "LOC" visas på displayen: 



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

# ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN

## MIKROVÅGOR TILLAGNING RÅD


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. Låt alltid maten vila efter tillagning, eftersom det gör det möjligt för värmen att sprida sig jämnt genom maten.

### Matkaraktäristika

Sammansättning	Mat med mycket fett och socker (exempelvis finhackade pajer) kräver kortare uppvärmningstid. Försiktighet måste iakttas eftersom överhettning kan leda till brand.
Densitet	Matdensiteten påverkar tillagningstiden. Lätt porös mat, som exempelvis kakor och bröd, tillagas snabbare än tung kompakt mat, som exempelvis stekar och grytor.
Kvantitet	Tillagningstiden måste ökas när mängden mat i ugnen ökar. Fyra potatisar tar exempelvis längre tid att koka än två.
Storlek	Små rätter och små bitar kokar fortare än stora, eftersom mikrovågor penetrerar från alla sidor mot mitten. Se till att alla bitarna har samma storlek för jämn tillagning.
Form	Mat som är oregelbunden i form, som exempelvis kycklingbröst eller fågelben, tar längre tid att tillaga när det gäller de tjockare delarna. Runda former tillagas jämnare än fyrkantiga vid tillagning med mikrovågor.
Temperatur	Matens initiala temperatur påverkar tillagningstiden. Djupfryst mat tar längre tid att tillaga än mat som är rumstempererad. 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	Stick några hål i mat med skal, skinn eller hinna innan tillagning eller återuppvärmning, eftersom ånga byggs upp som kan leda till att maten exploderar. exempelvis potatis, fisk, kyckling, korv.  <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	Att låta maten vila är nödvändigt efter tillagning för att göra det möjligt för värmen att sprida sig jämnt genom maten.
Skydd	En del områden i maten som tinas upp kan bli varma. Varma områden kan skyddas med små bitar folie, som reflekterar mikrovågor, exempelvis ben och vingar på en kyckling.

## REDSKAP SOM TÅL MIKROVÅGSUGN

Säkerhetskommentarer	När till gäller	Mikrovågstillagningsgods
Aluminiumfolie/ foliebehållare	✓ / ✗	Små bitar aluminiumfolie kan användas för att skydda maten mot överhettning. Håll folien minst 2 cm från ugnsväggarna eftersom ljusbågar kan uppstå. Foliebehållare rekommenderas inte om de inte är specificerade av tillverkaren, följ anvisningarna noggrant.
Browningfat	✓	Följ alltid tillverkarens anvisningar. Överskrid inte angivna uppvärmningstider. Var mycket försiktig eftersom dessa fat blir mycket heta.
Porslin och keramik	✓ / ✗	Porslin, lergods, glaserat lergods och ben är vanligtvis lämpligt, med undantag för de med metallisk 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.
Plastfolie	✓	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 mikrovågsugn. Använd inte plast- eller metallband eftersom de kan smälta eller fatta eld på grund av ljusbågsbildning.
Papper tallrikar, muggar och hushållspapper	✓	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.

## MIKROVÅGOR TILLAGNING

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

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

## TINA MANUELLT

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

## MIKROVÅGSUGNENS EFFEKTNIVÅ

Din ugn har 6 effektnivåer.

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

W = WATT

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

- Tryck två gånger på UGNENS EFFEKTNIVÅ knapp.



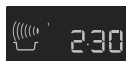
- Välj tid genom att vrida på vredet TIMER/VIKT medsols eller motsols tills 2.30 visas i displayen.



- Tryck på START/+30-knappen.



- Kontrollera displayen:



- När dörren öppnas under tillagningsprocessen, stannar tillagningstiden på den digitala displayen automatiskt. Tillagningstiden börjar åter räknas ner när dörren stängs och knappen START/+30 trycks in.
- Om du vill ta reda på EFFEKTNIVÅ under tillagningen trycker du på knappen ugnens effektnivå.
- Öka eller minska tillagningstiden genom att vrida på knappen TIMER/VIKT under tillagningen.
- Ändra EFFEKTNIVÅ genom att trycka på effektknappen under tillagningen.
- Tryck två gånger på STOP-knappen för att avbryta ett program under tillagningen.

### Viktigt!

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

## ÄGGKLOCKA

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

1. Tryck på UGNENS EFFEKTIVÅ-knappen 7 gånger.



2. Välj tid genom att vrida på vredet TIMER/VIKT medsols eller motsols tills 7.00 visas i displayen.



3. Tryck på START/+30-knappen.



4. Kontrollera displayen:



- Tryck på STOP knappen för att pausa äggklockan. Tryck på START/+30 för att starta äggklockan igen eller tryck på STOP knappen för att avbryta.

## LÄGG TILL 30 SEKUNDER

Knappen START/+30 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/+30.



### 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.



- Funktionen kan inte användas när AUTOTILLAGNING eller AUTOUPPTINING används.

## PLUS OCH MINUS

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

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

Använd PLUS  $\triangle$  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 två gånger.



2. Vrida TIMER/VIKT vredet till 0.3 displayen.



3. Tryck en gång på UGNENS EFFEKTIVÅ-knappen för att välja PLUS  $\triangle$ .



4. Tryck på START/+30-knappen.



5. Kontrollera displayen:



- Tryck på UGNENS EFFEKTIVÅ-knappen 3 gånger för att avaktivera PLUS/MINUS.
- Om du väljer PLUS visar displayen  $\triangle$ .
- Om du väljer MINUS visar displayen  $\nabla$ .



## 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

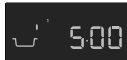
1. Tryck två gånger på UGNENS EFFEKTNIVÅ knapp.



2. Välj effekt genom att vrida på vredet TIMER/VIKT medsols tills 5.00 visas i displayen.



3. Kontrollera displayen:



### Steg 2

1. Tryck 4 gånger på UGNENS EFFEKTNIVÅ knappen.



2. Välj effekt genom att vrida på vredet TIMER/VIKT medsols tills 16.00 visas i displayen.



3. Tryck på START/+30-knappen.



4. Kontrollera displayen:



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

## AUTOTILLAGNING OCH AUTOUPPTININGS ANVÄNDNING

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

### Autotillagning

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

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

1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på AUTOTILLAGNINGSMENY-knappen två gånger.



2. Vrida TIMER/VIKT-vredet tills 0.3 visas i displayen.



3. Tryck på START/+30-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/+30 för att återuppta tillagningen.

Programmet avbryts automatiskt när den AUTOMATISKA TILLAGNINGSTIDEN är slut. Klockan ljuder och kastrullsymbolen blinkar. Efter en minut ljuder en påminnelse signal, sedan återgår displayen till klockan.

## Autoupptinings

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 två gånger.



2. Vrid TIMER/VIKT-vredet tills 0.2 visas i displayen.



3. Tryck på START/+30-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/+30 för att återuppta tillagningen. Programmet avbryts automatiskt när den AUTOMATISKA UPTININGSTIDEN är slut. Klockan ljuder och kastrullsymbolen blinkar. Efter en minut ljuder en påminnelse-signal, sedan återgår displayen till klockan.

## PROGRAMTABELLER

## TABELLER FÖR AUTOTILLAGNING OCH AUTOUPPTINING

Autotillagning	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	<p>Kokt potatis: Skala potatisen och skär den i delar som är ungefär lika stora.</p> <p>Bakad potatis: Välj ut några potatisar av ungefär samma storlek och skölj dem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>i</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, t.ex. 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 somröringsbara 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 	0,4-1,2 kg* (100 g) Gratängform med mikrovågsfolie	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se recept på "Fiskfilé med sås" på sidan 45.</li> </ul> <p>* Total vikt för alla ingredienser.</p>

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

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

**i** Kylt mat tillagas från 5 grader C, fryst mat tillagas från -18 grader C.



- 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/+30 för att återuppta tillagningen.
- Kylfläkten går eventuellt igång efter lägena Mikro.



#### Autoupptining

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

## RECEPT FÖR AUTOTILLAGNING

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

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.

<b>Fiskfilé med currysås</b>			
0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	fiskfilé
			salt
40 g	80 g	120 g	banan (skivad)
160 g	320 g	480 g	färdig 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.

## MINSKAD EFFEKTNIVÅ

 **Obs!**

Om tillagningstiden överskrider standardtiden vid 800 W, sänks ugnens effekt automatiskt för att undvika överhettning.

(Mikrovågsugnens effektnivå sänks till 560 W.) Efter en paus på 90 sekunder, kan det 800 W effektläget ställas in igen.

<b>Tillagningsläge</b>	<b>Standardtid</b>	<b>Sänkt effektnivå</b>
Mikrovågor 800 W	20 minuter	Mikrovågor 560 W

## TILLAGNINGSTABELLER

## Förkortningar

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

## Värma mat och dryck

Mat/Dryck	Mängd -g/ml-	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod
Mjök, 1 kopp	150	800 W	ca. 1	täck inte över
Vatten, 1 kopp	150	800 W	1-2	täck inte över
6 koppar	900	800 W	10-12	täck inte över
1 skål	1000	800 W	11-13	täck inte över
Upplägningsfat (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
Grönsaker	200	800 W	2-3	tillsätt vatten vid behov, täck över rör om efter 500 800 W 4-5 halva uppvärmningstiden
Kött, 1 skiva*	200	800 W	3-4	stryk på ett tunt lager sås överst och täck över
Fiskfilé*	200	800 W	2-3	täck över
Kaka, 1 bit	150	400 W	½	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	½	täck över
Smälta choklad	100	400 W	2-3	rör om då och då

\* från kyl temperatur

## Upptining

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

**i** 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 och 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	10
	1500	400 W	11-14	pajform vänd efter	10
		800 W	33-36*		
Rostbiff (medium)	1000	800 W	9-11*	krydda efter smak; lägg i en	10
	1500	400 W	5-7	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 brästras, bör minskas till cirka två tredjedelar av mängden i originalreceptet. Tillsätt mer vätska under tillagningen vid behov. Den mängd fett som ska tillsättas kan minskas avsevärt. En liten mängd smör, margarin eller olja är tillräckligt för att smaksätta maten. Av denna anledning är din mikrovågsugn ett utmärkt hjälpmedel för att tillaga rätter med låg fetthalt, som en del av en diet.

### Champignonsoppa

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 ml grädde

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

## Ratatouille

Redskap: Skål med lock (2 l)

5 msk	olivolja
1	vitlöksklyfta, pressad
50 g	lök, skivad
250 g	aubergine, tärnad
200 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

## Sjötungsfiléer

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

400 g	sjötungsfiléer
1	hel citron
150 g	tomater
10 g	smör
1 msk	vegetabilisk olja
1 msk	persilja, hackad
	salt i peppar
4 msk	vitt vin
20 g	smör

## Fylld skinka

Redskap: Skål med lock (2 l)

	Oval gratångform (ca 26 cm lång)
125 g	bladspenat, hackad
125 g	färskost, 20 % fetthinnehåll
40 g	Emmentalost, riven
	peppar i paprika
6 skivor	kokt skinka (300 g)
125 ml	vatten
125 ml	grädde
20 g	mjölk
20 g	smör eller margarin
10 g	smör eller margarin för att smörja formen

- 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 varm upp.
  - Krydda ratatouillen med salt och peppar efter smak. Ta bort kryddbuketten före servering. Låt ratatouillen stå i cirka två minuter efter tillagningen.
- Skölj fisken och klappa den torr. Ta bort eventuella ben.
  - Skär citronen och tomaterna i tunna skivor.
  - Smörj ugnformen med smör. Lägg fiskfiléerna i formen och ringla över den vegetabiliska oljan.
  - Strö persilja över formen, lägg tomatskivorna ovanpå och krydda. Lägg citronskivorna ovanpå tomaterna och håll vitt vin över dem.
  - Lägg små smörklickar ovanpå citronen, täck över och tillaga.  
16-19 min. 800 W  
Låt maten stå i cirka 2 minuter efter tillagningen.
- Blanda spenaten med osten och färskosten, och krydda efter smak.
  - Lägg en matsked med fyllning på varje skinkskiva och rulla ihop dem. Fäst skinkan med en trästicka.
  - Gör en béchamelsås: håll vattnet och grädden i en skål och varm 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.
  - Håll 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.



## Kalvstuvning från zürich

Redskap: Form med lock (2 l)  
 600 g kalvfilé  
 10 g smör eller margarin  
 50 g lök, finhackad  
 100 ml vitt vin  
 kryddad brunfärgare till cirka ½ l sky  
 300 ml grädde  
 1 msk persilja, hackad

## Lasagne

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 vittlöksklyfta, pressad  
 250 g köttfärs  
 2 msk tomatpuré  
 salt i 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 riven Parmesanost

## Fruktgé med vaniljsås

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  
 ½ vaniljstång  
 30 g socker  
 15 g majs mjöl

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, brunfärgaren 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.

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 1/3 av pastan. Lägg hälften av köttfärsblandningen på lasagneplattorna och håll 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.

1. Spara en del av frukten till dekorerung. Mosa resten av frukten tillsammans med det vita vinet. Lägg purén i en skål, täck med lock och varm 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 innehållet och rör ned det i mjölken med sockret och majs mjölet. Täck över och tillaga. Rör om under tillagningen och en gång till på slutet.  
3-4 min. 800 W
5. Vänd upp gelén på en tallrik och dekorera med den frukt som är över. Häll vaniljsåsen på gelén.

## SKÖTSEL OCH RENGÖRING

**VARNING! ANVÄND INTE UGNSRENGÖRINGSMED EL 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 handdiskmedel och vatten. Torka av diskmedlet med en fuktig trasa, och torka utsidan torr med en mjuk handduk.

### Ugnens kontrollpanel

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

### 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 grovre 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 handdiskmedel 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 milt handdiskmedel. Torka torrt med en mjuk trasa. Både den roterande tallriken och stödet tål att diskas i diskmaskin.

## **Dörren**

Rengör regelbundet dörrens båda sidor, dörrtätningarna och tätningsytorna med en mjuk, fuktig trasa, för att ta bort alla spår av smuts.

Använd inte grova rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glasdörr eftersom de kan repa ytan och göra så att glaset splittras.

⚠ **Obs!** En ångtvätt får inte användas.

## VAD GÖR JAG OM

Problem	Kontrollera att/råd . . .
Mikrovågsugnen fungerar inte som den ska?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Säkringarna i proppskåpet fungerar.</li> <li>• Att det inte har förekommit ett strömbavbrott.</li> <li>• Om säkringarna har gått, kontakta du en behörig elektriker.</li> </ul>
Mikrovågslåget fungerar inte?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dörren har stängts ordentligt.</li> <li>• Dörtlätningarna och tätningsytorna är rena.</li> <li>• START/+30-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 ELECTROLUX-servicetekniker.</li> </ul>
Belysningen inuti ugnen fungerar inte?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontakta en behörig ELECTROLUX-servicetekniker. Glödlampan i ugnen får endast bytas ut av en behörig ELECTROLUX-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:	EMS17175O	494 mm (B) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
	EMS17176O	594 mm (B) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Invändigt mått	285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **	
Ugnskapacitet	17 liter **	
Roterande tallrik	ø 272 mm, glas	
Vikt	ca. 16 kg	
Ugnsbelysning	25 W/240 - 250 V	

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

Klass B innebär att utrustningen är lämplig för bruk i hemmiljö.

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



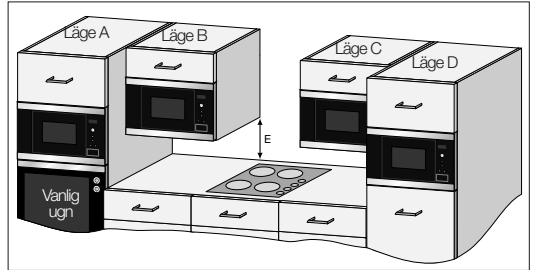
Den här ugnen överensstämmer med kraven i direktiven 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC och 2011/65/EU.

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:

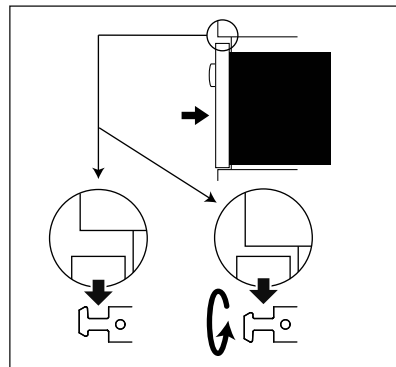
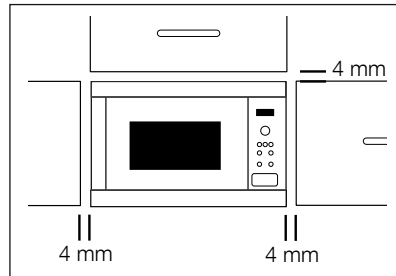
Läge	Nichmått		
	B	D	H
A	560 x 550 x 360		
B+C	462 x 300 x 350		
	462 x 300 x 360		
	560 x 300 x 350		
	560 x 300 x 360		
D	462 x 500 x 350		
	462 x 500 x 360		
	560 x 500 x 350		
	560 x 500 x 360		

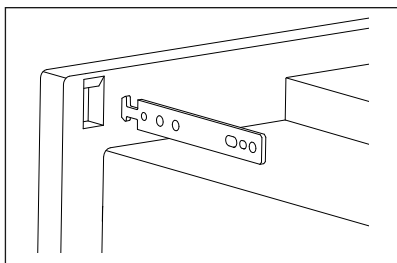
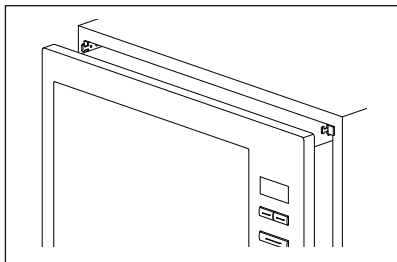


Mått i (mm)

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





## SÄKER ANVÄNDNING AV APPARATEN

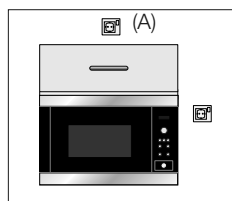
### Om mikrovågsugnen installeras i läge B eller C (se bilden sidan 53):

- Skåpet måste vara minst 500 mm (E) ovanför arbetsytan och får inte installeras **direkt** ovanför en häll.
- Den här apparaten har testats och godkänts att användas i närheten av enbart gas- och elspisar för hemmabruk, samt induktionsspisar.
- Tillse 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 spishällen 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.
- **Strömssladden får endast bytas ut av en behörig elektriker.**
- Knyt ett snöre runt strömssladden, före installationen, för att underlätta anslutning till läge (A) när apparaten installeras.
- Strömssladden **FÅR INTE** vikas när apparaten installeras i ett skåp med höga kanter.
- Doppa inte strömssladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.

## ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR



**VARNING!**  
**DEN HÄR APPARATEN MÅSTE JORDAS**  
**Tillverkaren fransäger sig allt ansvar om denna säkerhetsåtgärd inte följs.**

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

# MILJÖINFORMATION



## Miljövänligt bortskaffande av förpackningsmateriel och gamla apparater

### FÖRPACKNINGSMATERIAL

Mikrovågsugnar från ELECTROLUX erfordrar en effektiv förpackning som skyddar dem under transport. Minsta nödvändiga mängd förpackningsmaterial har använts.

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

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

Allt använt förpackningsmaterial är miljövänligt och kan återvinnas. Kartongen är tillverkad av återvunnet papper och trästyckena är obehandlade. Plastdelarna har märkts som följer:  
 «PE» polyetylen, t.ex. förpackningsfilm  
 «PS» polystyren, t.ex. förpackningen (fri från CFC)  
 «PP» polypropylen, t.ex. förpackningsremmar  
 Genom att använda och återanvända förpackningen, sparas råmaterial och avfallsvolymer begränsas.  
 Deponera förpackningen på närmaste återvinningsstation. Kontakta de lokala myndigheterna för ytterligare information.

### SKROTNING OCH ÅTERVINNING

Kontakta Elkretsen AB eller återförsäljaren för att få reda på var du kan lämna produkten för skrotning och återvinning. Du kan också gå in på [www.elkretsen.se](http://www.elkretsen.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.

## SISÄLLYSLUETTELO

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA . . . . .	57
TUOTEKUVAUS . . . . .	61
OHJAUSPANEELI . . . . .	62
ENNEN KÄYTTÖÄ . . . . .	62
KÄYTTÖ . . . . .	64
OHJELMAKAAVIOT . . . . .	70
RESEPTIT . . . . .	74
HOITO & PUHDISTUS . . . . .	77
ONGELMATILANTEET . . . . .	79
TEKNISET TIEDOT . . . . .	79
ASENNUS . . . . .	80
YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA . . . . .	81

## TÄYDELLISTEN TULOKSIEN SAAVUTTAMISEKSI

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

Tervetuloa Electroluxiin.

### Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:  
**www.electrolux.com**



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



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

## ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

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



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet



Yleisohjeet ja vinkit



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään ilman erillistä ilmoitusta.



## TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA



**TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA: LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYÄ TULEVAA TARVETTA VARTEN**

### **Tulipalon välttäminen**

Mikroaaltouunia tulee valvoa käytön aikana. Liian suuri teho tai liian pitkä valmistusaika saattaa ylikuumentaa ruoan niin, että syttyy tulipalo. Pistorasian on oltava helposti ulottuvilla, jotta laitteen virtajohto voidaan irrottaa pistorasiasta vaaratilanteessa. Virtalähteen on oltava tyyppiä 230 V (AC), 50 Hz, jossa on vähintään 10 A:n sulake tai 10 A:n sulake. On suositeltavaa, että laite kytketään virtapiiriin, johon ei ole kytketty muita laitteita. Uunia ei saa säilyttää tai käyttää ulkona.

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

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

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 oppoastoon käytettävää rasvaa. Lämpötilaa ei voi säädellä ja öljy voi syttyä tuleen. Popcornin valmistukseen on käytettävä erityisiä mikroaaltopopcorn-pakkauksia. Uunissa ei saa säilyttää ruokia tai muita tarvikkeita. Tarkista käynnistyksen jälkeen, että asetukset ovat oikeat ja että uuni toimii halutulla tavalla. Katso neuvoja käyttöohjeesta ja keittokirjaosasta.

### **Tapaturmien välttäminen**



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

a) Luukku: varmista, että luukku sulkeutuu

**kunnolla ja että se ei ole vinossa tai vääntynyt.**

**b) Saranat ja luukun turvalukitus: tarkista, että ne eivät ole rikki tai löysällä.**

**c) Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat: varmista, että ne ovat ehjät.**

**d) Uunin ja luukun sisäpuoli: varmista, että niissä ei ole kolhuja.**

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

**Älä koskaan säädä, korjaa tai muunna uunia itse. Muun kuin ammattitaitoisen asentajan on vaarallista suorittaa mitään huolto- tai korjaust-oimenpiteitä, 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 käyttöoh-jeessa olevia hoito- ja puhdistusohjeita. Uunin puhtaanapidon laiminlyönti saattaa heikentää pinnan laatua, mikä voi lyhentää laitteen elinikää ja mahdollisesti**

**aiheuttaa vaaratilanteen.**

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

**Sähköiskujen välttäminen**

Laitteen kotelo ei saa koskaan irrottaa.

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

Virtajohto tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen. Virtajohto ei saa koskettua kuumia tai teräviä pintoja, kuten kuumaa tuuletusaukkoa ylhäällä uunin takana. Älä yritä vaihtaa uunin lampun itse.

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

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

**Räjähdyksen ja äkillisen kiehumisen välttäminen**

**⚠ VAARA! Nesteitä ja muita ruokia ei saa kypsentää suljetuissa astioissa, koska ne voivat räjähtää.**

Älä koskaan käytä suljettuja astioita. Poista kannet ja suojukset ennen käyttöä. Suljetut astiat voivat räjähtää paineen vaikutuksesta, vaikka uunin virta olisi jo katkaistu. Nesteitä on kuumennettava varoen. On suositeltavaa käyttää leveäsuista astiaa, jotta kuplat pääsevät poistumaan helposti.

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

Purkausmaisesti kiehuvan nesteen ja mahdollisten palovammojen estäminen:

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

**Kananmunia ei saa kypsentää kuorineen eikä kovaksikeitettyjä kananmunia saa kuumentaa mikroaaltouunissa, sillä ne voivat räjähtää vielä mikroaaltokypsennyksen jälkeen. Kun kypsennetään tai lämmitetään kananmunia, joita ei ole vatkattu tai sekoitettu, keltuasiin ja valkuasiin on pisteltävä reikiä, etteivät ne räjähdä. 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 pois päin höyryn aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.

**Palovammojen välttämiseksi ruoan lämpötila on tarkistettava ja ruoka sekoitettava**

**ennen tarjoamista, erityisesti silloin, kun ruoka tarjoillaan vauvoille, lapsille tai vanhuksille.**

Astian lämpötila ei vastaa ruoan tai juoman lämpötilaa; tämän takia ruoan lämpötila on aina tarkistettava. Luukkaa 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! Laite sekä sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat käytön aikana.**

**Lämmityselementtien koskettamista on vältettävä. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa koskea laitteeseen, paitsi jos heitä valvotaan jatkuvasti.**

**Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset, fyysisesti tai henkisesti vammaiset, aistivammaiset sekä henkilöt, joilta puuttuu riittävä kokemus tai tietämys, voivat käyttää tätä laitetta valvotusti tai jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. On**

**valvottava, että lapset eivät leiki laitteella. Lapsi ei saa puhdistaa eikä huoltaa laitetta, paitsi jos hän on vähintään 8-vuotias ja aikuisen valvonnassa. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa tiloissa: myymälöiden, toimistojen ja muiden työympäristöjen työpaikkakeittiöt; maatilat; hotellien, motellien ja muiden asuinympäristöjen asiakastilat; aamiaismajoituspaikat.**

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 laboratorikiyttöön.

#### **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 mikroaalloja 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 välttämiseksi:

- Pyörivän alustan on annettava jäähtyä ennen kuin se puhdistetaan vedellä.
- 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 tiivistepeintojen ympärille voi toisinaan tiivistyä kosteutta tai muodostua pisaroita. Tämä on normaalia eikä tarkoita, että mikroaalloja vuotaisi laitteesta tai että se olisi epäkunnossa.

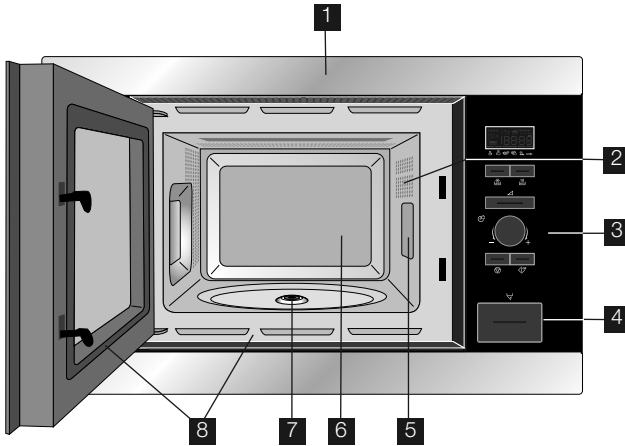
**Mikroaaltouuni tarkoitettu elintarvikkeiden ja juomien lämmittämiseen. Elintarvikkeiden ja vaatteiden kuivaaminen sekä lämpötyynyjen, tohvelien, pesusienien, kosteiden liinojen ja vastaavien lämmittäminen voi aiheuttaa loukkaantumis-, sytytys- tai tulipalovaaran.**

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

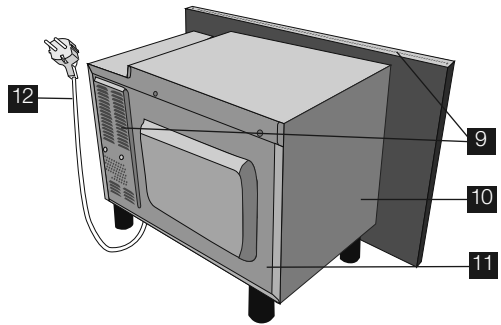
**Laitetta ei ole tarkoitettu käyttöön yli 2 000 metrin korkeudella.**

# TUOTEKUVAUS

## 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 Tuuletusaukot
- 10 Kotelo
- 11 Takalokero
- 12 Virtajohto

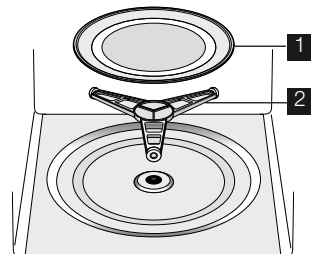
Tarkista, että uunin mukana on toimitettu seuraavat lisävarusteet:

- 1 Pyörivä alusta
- 2 Alustan kannatin

- 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.



Kun tilaat lisävarusteita, ilmoita jälleenmyyjälle tai valtuutetulle ELECTROLUX huollolle tuotteen malli ja varaosa.



## OHJAUSPANEELI

### 1 DIGITAALINÄYTTÖ merkkivalot



Mikroaallot



Automaattisulatus leipä



Kello



Automaattisulatus



Ruuvalaittovaiheet



Paino



Plus- ja miinustoiminnot

### 2 AUTOMAATTIKYPSENNYS merkkivalot

### 3 AUTOMAATTIKYPSENNYS painike

### 4 AUTOMAATTISULATUS painike

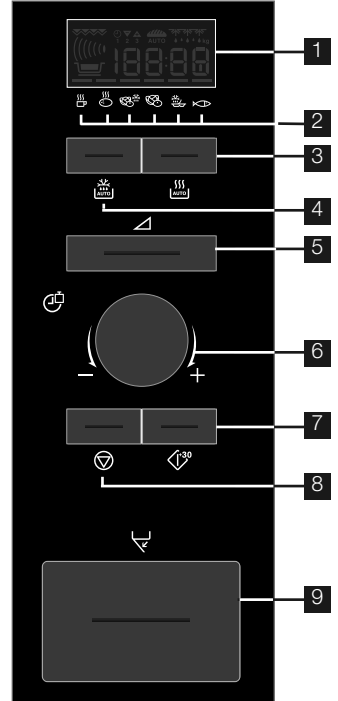
### 5 TEHOASETUS painike

### 6 AJASTIN/PAINO säädin

### 7 START/+30 painike

### 8 STOP painike

### 9 LUKUN AVAUS painike



## ENNEN KÄYTTÖÄ

### ENERGIANSÄÄSTÖTILA

Uuni on asetettu energiansäästötilaan ("Econ").

1. Kytke uunin virtajohto pistorasiaan.
2. Näytössä lukee: "Econ".
3. Näyttö laskee alaspäin luvusta 3:00 nolnaan.
4. Kun laskuri saavuttaa nolnan, uuni siirtyy energiansäästötilaan ja näyttö tyhjenee.



- Jos haluat peruuttaa energiansäästötilan, aseta kello.

### KELLON ASETUS

Uunissa on 12 ja 24 tunnin kello.

**Esimerkki:** Jos haluat asettaa kellonajaksi 11:30 (12 tunnin kello).

1. Avaa ovi.
2. Näytössä lukee: "Econ".

3. Paina ja pidä alhaalla START/+30-painiketta viiden sekunnin ajan. Kuulet äänimerkin.

Näytössä lukee:

12H




4. Aseta tunti kääntämällä AJASTIN/PAINO-nuppia.
5. Paina START/+30-painiketta kerran ja aseta sitten minuutit kääntämällä AJASTIN/PAINO-nuppia.
6. Paina START/+30-painiketta.
7. Tarkasta näyttö:

11:30



- Voit kiertää AJASTIN/PAINO-nuppia myötä- tai vastapäivään.
- Jos painat STOP-painiketta, aikaa ei aseteta. Näytössä lukee: "Econ".

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



1. Avaa ovi.
2. Näytössä lukee: "Econ".
3. Paina ja pidä alhaalla START/+30-painiketta viiden sekunnin ajan. Kuulet äänimerkin.  
Näytössä lukee: 
4. Paina START/+30-painiketta.  
Näytössä lukee: 
5. Aseta tunti kääntämällä AJASTIN/PAINO-nuppia.
6. Paina START/+30-painiketta kerran ja aseta sitten minuutit kääntämällä AJASTIN/PAINO-nuppia.
7. Paina START/+30-painiketta.
8. Tarkasta näyttö: 
9. Sulje ovi.



- Voit kiertää AJASTIN/PAINO-nuppia myötä- tai vastapäivään.
- Jos painat STOP-painiketta, aikaa ei aseteta.  
Näytössä lukee: "Econ".

## AJAN SÄÄTÄMINEN KUN KELLO ON ASETETTU TAI UUNI

**Esimerkki:** Tunnin kellon asettaminen aikaan 11:45.

1. Avaa ovi.
2. Paina ja pidä alhaalla START/+30-painiketta viiden sekunnin ajan. Kuulet äänimerkin.  
Näytössä lukee: 
- (Jos haluat muuttaa kellon 24 tunnin kelloksi, paina uudelleen START/+30-painiketta.)
3. Aseta tunti kääntämällä AJASTIN/PAINO-nuppia.
4. Paina START/+30-painiketta kerran ja aseta sitten minuutit kääntämällä AJASTIN/PAINO-nuppia.
5. Paina START/+30-painiketta.
6. Tarkasta näyttö: 

## VOIT PERUUTAA KELLON JA ASETTAA ECON TILASSA

1. Avaa ovi.
2. Paina ja pidä alhaalla START/+30-painiketta viiden sekunnin ajan. Kuulet äänimerkin.  
Näytössä lukee: 

- (Jos haluat muuttaa kellon 24 tunnin kelloksi, paina uudelleen START/+30-painiketta.)
3. Paina STOP-painiketta.
  4. Näytössä lukee: "Econ".
  5. Sulje ovi.
  6. Näyttö laskee alaspäin luvusta 3:00 nolnaan.
  7. Kun laskuri saavuttaa nolnan, uuni siirtyy energiansäästötilaan ja näyttö tyhjenee.

## 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":



- 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.

# KÄYTTÖ

## NEUVOJA JA VINKKEJÄ

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 leivitty tasaisesti kautta ruoan.

### Ruokaa koskevia ominaisuuksia

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

### Kypsyttämismenetelmiä

Järjestele	Aseta ruoan paksuimmat osat astian ulko-osaa kohti. Esim. kanankoivet.
Peitä	Käytä ilmarei'illä varustettua mikroaaltokalvoa tai sopivaa kantta.
Lävistä	Sellaisten ruokien pinta, joissa on kuori tai kalvo, on lävistettävä useissa kohdin ennen kypsyttämistä tai uudelleenlämmittämistä, sillä muuten voi kehittyä höyryä, joka aiheuttaa ruoan äkillisen ulospurkautumisen. esim. perunat, kala, kana, makkarat.  <b>Tärkeää!</b> Kananmunia, esim. paistettuja ja kovaksi keitettyjä munia, ei saa kuumentaa mikroaaltoja käyttämällä, sillä ne voivat räjähtää vielä senkin jälkeen kun kypsyttämisen on suoritettu.
Hämmentää, kääntele ja siirtele	Tasaisen kypsyttämisen aikaansaamiseksi on ehdottoman tärkeää hämmentää, käännellä ja siirrellä ruokaa kypsyttämisen aikana. Muista aina hämmentää 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 alumiinifoliopalasilla käyttämällä. Nämä osat, kuten kanankoivet ja -siivet, voidaan peittää pienin alumiinifoliopalasin, jotka heijastavat mikroaalloja.



## MIKROAALTOUUNIN KESTÄVÄT KEITTOASTIAT

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

## MIKROAALLOT KYPSENNYS

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

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

## MANUAALISESSA SULATUKSESSA

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

## TEHOASETUKSET

Unissa on 6 tehoasetusta.

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



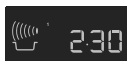
2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 2.30 tulee näytölle.



3. Paina START/+30 painiketta.



4. Tarkista näyttö:



- Jos luukku avataan kypsennyksen aikana, kypsennysaika pysähtyy automaattisesti. Kypsennysaika alkaa kulua uudelleen, kun luukku suljetaan ja painetaan START/+30 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 TEHOASETUS painiketta.
- Kypsennysohjelma voidaan peruuttaa kypsennyksen aikana painamalla STOP-painiketta kaksi kertaa.

### **Tärkeää!**

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

## 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/+30 painiketta.



4. Tarkista näyttö:



- Ajastin voidaan keskeyttää tilapäisesti painamalla STOP-painiketta. Ajastin voidaan käynnistää uudelleen painamalla START/+30-painiketta. Ajastintilasta voidaan poistua kokonaan painamalla uudelleen STOP-painiketta.

## LISÄÄ 30 SEKUNTIA

START/+30 painike mahdollistaa seuraavat kaksi toimintoa.

### 1. Pikäkäynnistys

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





### 2. Kypsennysajan pidentäminen

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




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

## PLUS- & MIINUSTOIMINNOT

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

Jos perunoista halutaan kypsiä mutta silti kiinteitä, voidaan käyttää MIINUSTOIMINTOJA .

Jos taas halutaan, että perunat ovat hiukan pehmeämpiä, voidaan käyttää PLUSTOIMINTOJA .

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

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



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



3. Valitse PLUSTOIMINTO  painamalla tehopainiketta kerran.





4. Paina START/+30 painiketta.



5. Tarkista näyttö:



- Peruuta PLUS-/MIINUSTOIMINTO painamalla TEHOASETUS painiketta 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

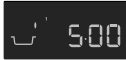
1. Paina TEHOASETUS painiketta kerran.



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.



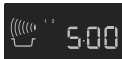
2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO säädintä myötä- tai vastapäivään kunnes 16.00 tulee näytölle.



3. Paina START/+30 painiketta.



4. Tarkista näyttö:



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

## AUTOMAATTIKYPSENNYS JA AUTOMAATTISULATUS ASETUS

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

### Automaattikypsennys

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

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

1. Valitse haluttu valikko painamalla kaksi kertaa AUTOMAATTIKYPSENNYS painiketta.



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



3. Paina START/+30 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/+30 painiketta. Ohjelma päättyy automaattisesti AUTOMAATTIKYPSENNYSJAN päättymisen jälkeen. Uuni antaa äänimerkin, ja kypsennyksen symboli vilkkuu. Yhden minuutin ja muistutus-äänimerkin 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/+30 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/+30 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

Automaatti-kypsennys	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>i</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 kestäväään 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>
Kalafilée kastikkeessa 	0,4-1,2 kg* (100 g) Soikea uunivuoka ja leivinpaperia	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Katso "Kalafilée kastikkeessa" reseptit, sivu 72.</li> </ul> <p>* Ainesten kokonaispaino.</p>

**i** Kylmäsäilytettävien ruokien alkulämpötila on 5 °C, pakasteiden -18 °C.

**Automaattisulatus Paino (taso)/Astiat Painike Valmistuskypsennys**

<p>Liha/kala/ linnuliha</p>  <p>(Kokonainen kala, medajongit, kalafileet, kanankoivet, rintafileet, jauheliha, pihvit, kyljykset, jauhelihapihvit, makkarat)</p>	<p>0,2-0,8 kg (100 g) Paistinvuoka</p>	 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 alumiinifoliolla 15-45 minuutiksi, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan.</li> <li>• Jauheliha: Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka. Poista sulatetut osat, jos mahdollista.</li> </ul> <p><b>i</b> Ei sovellu kokonaisten lintujen kypsennykseen.</p>
<p>Leipä</p>   <p>AUTO</p>	<p>0,1-1,0 kg (100 g) Paistinvuoka</p>	 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>

**i** Kylmäsäilytettävien ruokien alkulämpötila on 5 °C, pakasteiden –18 °C.



- 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 tulli-kuumaa 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/+30 painiketta.
- Jäähdytystuuletin voi käynnistyä mikroaalto-, grilli- tai yhdistelmägrillitoiminnon käytön jälkeen.



- Automaattisulatus
- Pihvit ja kyljykset tulee pakastaa yhtenä kerroksena.
  - Jauheliha tulee pakastaa ohuena levynä.
  - Suojaa sulaneet osat kääntämisen jälkeen alumiinifolion suikaleilla.
  - Siipikarja on käsiteltävä välittömästi sulattamisen jälkeen.

## RESEPTIÄ AUTOMAATTIKYSENNYS

<b>Kalafilee mausteisessa kastikkeessa</b>			
0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	säilyketomaatteja (valutettuna)
40 g	80 g	120 g	maissia
4 g	8 g	12 g	chilikastiketta
12 g	24 g	36 g	sipulia (hienoksi silputtuna)
1 tl	1-2 tl	2 tl	punaviinietikkaa
			sinappia, timjampia tai cayennepippuria
200 g	400 g	600 g	kalafileetä
			suolaa

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.

<b>Kalafilee currykastikkeessa</b>			
0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	kalafileetä
			suolaa
40 g	80 g	120 g	banaania (viipaleina)
160 g	320 g	480 g	valmista currykastiketta

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.

## AUTOMAATTINEN TEHON VÄHENNYS

 **Huomautus!**

Jos kypsennät ruokaa normaalin ajan vain 800 W:n teholla, uuni laskee tehoa automaattisesti ylikuumenemisen välttämiseksi.

(Mikroaaltoteho lasketaan 560 wattiin.)

Suurin teho (800 W) voidaan asettaa uudelleen 90 sekunnin tauon jälkeen.

<b>Kypsennystapa</b>	<b>Normaali aika</b>	<b>Vähennetty teho</b>
Mikroaalto 800 W	20 minuuttia	Mikroaalto 560 W



## VALMISTUSAIKATAULUKOT

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

## Ruokien &amp; juomien kuumennus

Ruoka/Juoma	Paino -g/ml-	Teho Asetus	Aika -Min-	Valmistus
Maito, 1 kuppi	150	800 W	noin. 1	älä peitä
Vesi, 1 kuppi	150	800 W	1-2	älä peitä
6 kuppia	900	800 W	10-12	älä peitä
1 kannullinen	1000	800 W	11-13	älä peitä
Tarjoilulautasia (Vihanneksia, lihaa ja lisukkeita)	400	800 W	3-6	lisää vettä kastikkeeseen, peitä, sekoita kerran lämmittämisen aikana
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	aseta 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	aseta kakkuvuokaan	5
Hedelmiä esim. kirsikoita, mansikoita, vadelmia, luumuja	250	240 W	4-5	levittele tasaisesti, käännä puolivälissä sulattamista	5

**i** 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	800 W	19-21*	mausta maun mukaan, aseta piirakkavuokaan käännä jälkeen	10
		400 W	11-14		
	1500	800 W	33-36*	10	
Paahtopaisti (keskikypsä)	1000	800 W	9-11*	mausta maun mukaan, aseta piirakkavuokaan, käännä jälkeen	10
		400 W	5-7		
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 mikroaaltouunin varten

Jos haluat muokata suosikkireseptisi mikroaaltouunin varten, ota huomioon seuraavat seikat: Lyhennä kypsennysaika 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

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

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 keituainen kermaan ja sekoita vähitellen keittoon. Kuumenna vähän aikaa, mutta älä anna kiehua.  
1-2 min. 800 W  
Seisota kypsytyksen jälkeen noin 5 minuuttia.

## Ratatouille

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

## Merianturafileet

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

## Täytetty kinkku

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 vehnä jauhoa  
 20 g voita tai margariinia  
 10 g voita tai margariinia vuolan voiteluun

1. Aseta oliiviöljy ja valkosipuliinkynsi 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.

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 kypsyttyksen jälkeen noin 2 minuuttia.

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 kypsyttyksen jälkeen noin 5 minuuttia.

## Zürichin vasikkapata

Astiat:	Kannella varustettu 2 l:n kulho
600 g	vasikanfileetä
10 g	voita tai margariinia
50 g	sipuli, hienoksi silputtuna
100 ml	valkoviiniä
	maustettu rusketuskastike, noin ½ l kastiketta
300 ml	kermaa
1 rkl	persiljaa, silputtuna

## Lasagne

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	tomaattisostetta
	suolaa, pippuria
150 ml	ranskankermaa
100 ml	maitoa
50 g	Parmesan-juustoa, raastettu
1 tl	hienonnettuja yrttejä
1 tl	oliiviöljyä
1 tl	ruokaöljyä vuoan voiteluun
125 g	lasagne verde
1 rkl	Parmesan-juustoa, raastettu

## Marjahyytelöä vaniljakastikkeessa

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
½	vaniljatanko
30 g	sokeria
15 g	maissijauhoa

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.

1. Pilko tomaatit, sekoita kinkkuun ja sipuliin, valkosipuliin, jauhelimaan ja tomaattisoseeseen. Mausta, peitä ja kypsytä.  
7-9 min. 800 W
2. Sekoita ranskankermaa maitoon, Parmesan-juustoon, yrtteihin, öljyyn ja mausteisiin.
3. Voitele vuoka ja asettele vuoan pohjalle noin ⅓ 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 kypsyttämisen jälkeen noin 5-10 minuuttia.

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 sitruunamehua.
3. Liota liivatelehtiä kylmässä vedessä noin 10 minuuttia ja purista ne sitten kuiviksi. Lisää liivate kuumen soseen joukkoon ja sekoita, kunnes se on liennut 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.

## HOITO &amp; PUHDISTUS

**VAROITUS! ÄLÄ KÄYTÄ MIKROAALTOUUNIN 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 kytkettyvät pois toiminnasta. Ohjauspaneeli on puhdistettava varovasti. Pyyhi varovasti pelkällä vedellä kostutetulla liinalla, kunnes se on puhdas. Älä käytä liian märkää liinaa. Älä käytä mitään kemiallista puhdistusainetta tai hankausainetta.

**Uunin sisäpinta**

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

## **Pyörivä alusta & alustan kannatin**

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

## **Luukku**

Puhdista luukun molemmat puolet, tiivisteet ja tiivisteet pinnat 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.

## 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>START/+30-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 ELECTROLUX-huoltoon.</li> </ul>
Uunin lamppu ei toimi?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ota yhteys valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon. Uunin lampun saa vaihtaa vain valtuutettu ELECTROLUX-huolto.</li> </ul>
Ruoan kuumeneminen ja kypsytminen 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:	EMS171750 494 mm (L) x 371 mm (K) x 316 mm (S) EMS171760 594 mm (L) x 371 mm (K) x 316 mm (S)
Sisämitat	285 mm (L) x 202 mm (K) x 298 mm (S) **
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.



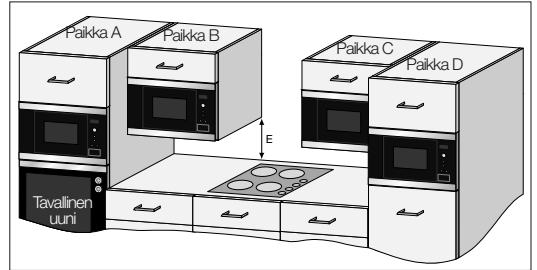
Tämä uuni on direktiivien 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC ja direktiivin 2011/65/EU mukaisine muutoksineen vaatimusten mukainen.

OIKEUS TEKNISET TIETOJEN MUUTOKSIIN PIDÄTETÄÄN OSANA JATKUVAA TUOTEKEHITYSTÄ.

## ASENNUS

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

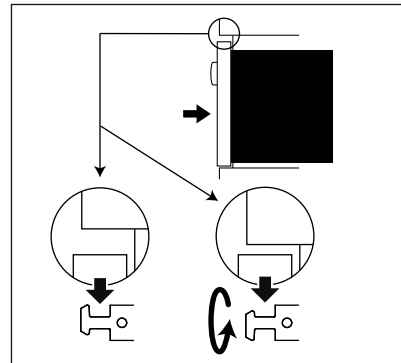
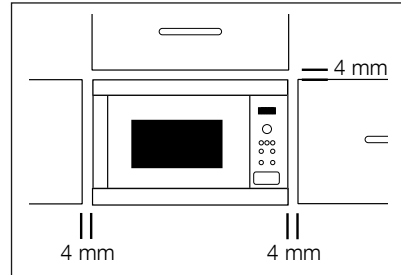
Paikka	Syvennyksen koko		
	L	S	K
A	560	550	360
B+C	462	300	350
	462	300	360
	560	300	350
	560	300	360
D	462	500	350
	462	500	360
	560	500	350
	560	500	360



Mitat millimetreinä (mm)

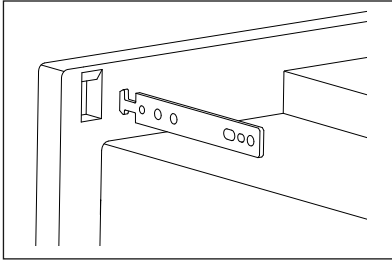
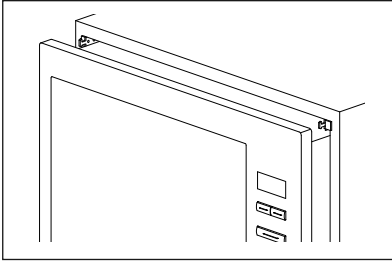
## LAITTEEN ASENTAMINEN

- 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 lisävaruste-pakkauksessa olevaa jalkaa. Älä asenna mitään lyhyen jalan tilalle.
- Kiinnitä kiinnityskoukut keittiökaappiin mukana toimitetun ohjelehtisen ja kaavaimen avulla.
- Asenna laite keittiökaappiin varovasti ja pakottamatta. Laite on nostettava kiinnityskoukkuihin ja laskettava sitten paikalleen. Koukut voidaan kääntää, jos asennuspaikka on ahdas. Uunin etukehysten asetuttava tiivisti kaapin aukon etureunaa vasten.
- 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).





## LAITTEEN KYTKEMINEN SÄHKÖVERKKOON



## LAITTEEN TURVALLINEN KÄYTTÖ

### Jos mikroaaltouuni asennetaan paikkaan B tai C (katso kuva sivulla 80):

- Kalusteen on oltava vähintään 500 mm (E) työtason yläpuolella. Kaluste ei saa olla **suoraan** liedeen yläpuolella.
- Tämä laite on testattu ja hyväksytty käytettäväksi vain kotitalouskäyttöön tarkoitettujen kaasu-, sähkö- ja induktioliesien lähellä.
- Mikroaaltouunin on oltava riittävän etäällä liedestä, jotta mikroaaltouuni, kaluste ja lisävarusteet eivät ylikuumentu.
- Älä kuumenna tyhjiä keittolevyjä, kun mikroaaltouuni on käynnissä.
- Ole erityisen varovainen käyttäessäsi mikroaaltouunia, kun liesi on toiminnassa.

## YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA



### Pakkausmateriaalien ja vanhojen laitteiden hävittäminen ympäristöä kunnioittavalla tavalla

#### PAKKAUSMATERIAALIT

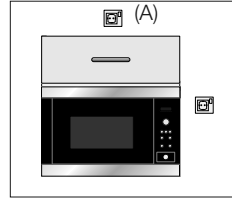
ELECTROLUX-mikroaaltouunit on pakattava huolellisesti, jotta ne eivät vahingoittuisi kuljetuksen aikana.

Pakkauksessa käytetään mahdollisimman vähän pakkausmateriaaleja.

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

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

- **Pistorasian on oltava helposti käsillä, jotta laite voidaan kytkeä irti vaaratilanteessa. Uuni voidaan kytkeä irti verkkovirrasta myös kiinteään johdotukseen ohjeiden mukaan asennetun kytkimen avulla.**
- **Pistorasia ei saa olla hyllyn takana.**
- Paras paikka on hyllyn yläpuolella, katso (A).



- Kytke laite maadoitettuun seinäpistorasiaan (230 V, 50 Hz). Pistorasiassa on oltava vähintään 10 A:n sulake.
- **Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.**
- Kiinnitä virtajohtoon ennen asentamista narunpätkä, jotta se on helpompi kytkeä kohtaan (A), kun laite asennetaan.
- Kun asennat laitetta korkeareunaiseen hyllyyn, ÄLÄ anna virtajohdon liistyä.
- Virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.

## SÄHKÖKYTKENNÄT



**VAARA!**  
**HUOLEHDI, ETTÄ KOTISI PISTORASIA**  
**OVAT MAADOITETTUJA.**  
**Valmistaja ei vastaa seurauksista, jos**  
**tämä turvatoimenpide laiminlyödään.**

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

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

”PE” - polyetyleeni, esim. päällysmuovi.

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


”PP” - polypropyleeni, esim. pakkaushihnat.

Pakkausmateriaalien uudelleenkäyttö säästää raaka-aineita ja vähentää jätteen määrää.

Pakkausmateriaalit tulee viedä lähimpään kierrätyspisteeseen.  
Pyydä lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.

## VANHOJEN LAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN

Vanhat laitteet tulee tehdä vaarattomiksi ennen hävittämistä irrottamalla pistoke ja katkaisemalla ja hävittämällä virtajohto.  
Tämän jälkeen laite tulee viedä lähimpään kierrätyspisteeseen. Tarkista paikallisilta viranomaisilta, voiko paikkakunnallasi kierrättää sähkölaitteita.

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



[electrolux.com/shop](http://electrolux.com/shop)



TINS-B044URR1

