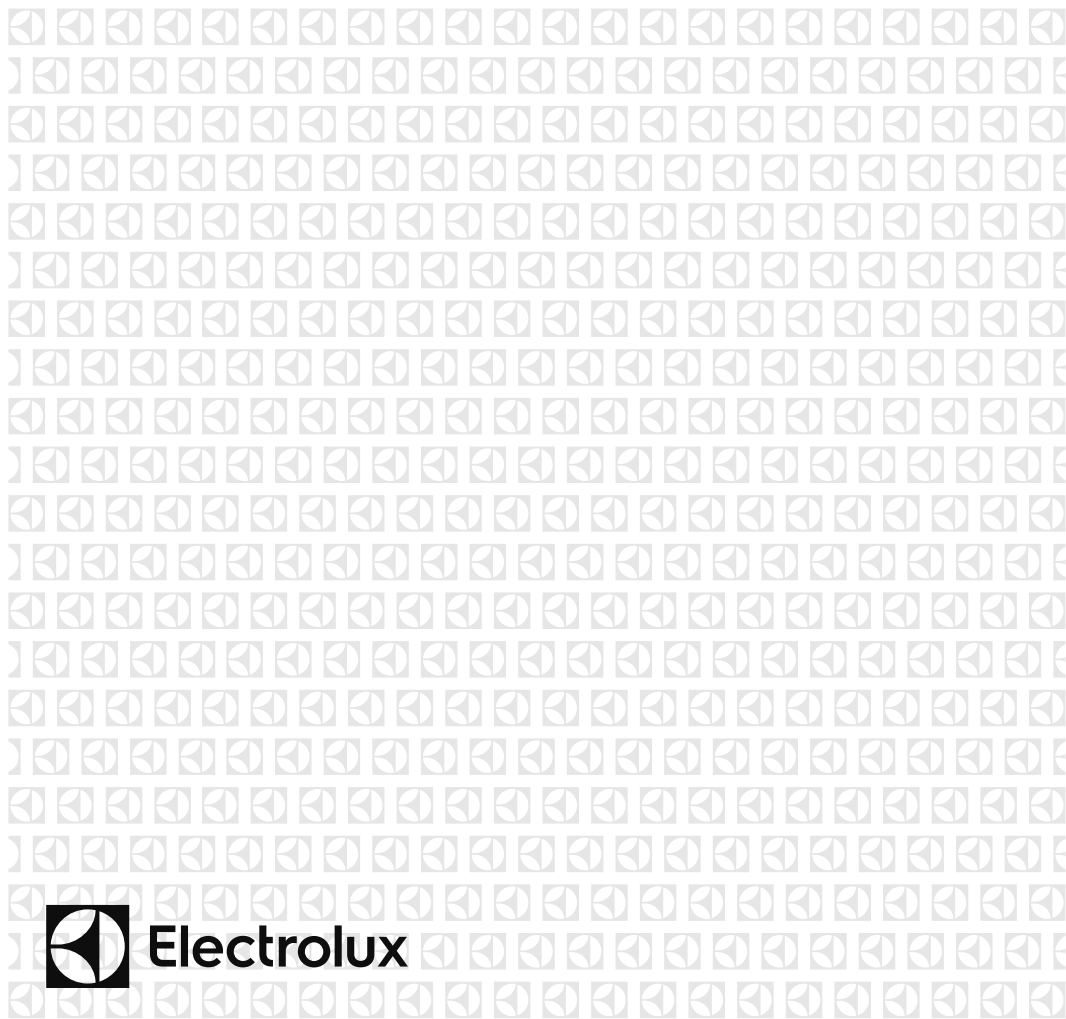




DA	MikroBølgeovn	Brugervejledning	2
FI	Mikroaaltouuni	Käyttöohje	26
NO	Mikrobølgeovn	Brukerhåndbok	50
SV	Mikrovågsugn	Användarmanual	74



INNEHÅLL

1. VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER	75
2. INSTALLATION	79
3. PRODUKTÖVERSIKT	83
4. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING.....	84
5. ANVÄNDNING	85
6. TILLAGNINGSTABELLER	88
7. RÅD OCH TIPS	94
8. VAD GÖR JAG OM	96
9. SPECIFIKATIONER	97
10. MILJÖINFORMATION.....	97

DU STÅR I FOCUS

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

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.electrolux.com



Registrera din produkt för bättre service:
www.electrolux.com/productregistration



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.

Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation



Allmän information och tips



Miljöinformation

Vi förbehåller oss rätten till ändringar utan föregående meddelande.

1. ⚠️ VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

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

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



VIKTIGA! VIKTIGA

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



WARNING!

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



WARNING!

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



WARNING!

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

Den här apparaten är avsedd för användning i hemmet eller i liknande miljöer, till exempel: personalkök i affärer, kontor eller andra arbetsplatser; lantgårdar; av kunder på

hotell, motell eller andra bostadsmiljöer; vandrarhem, bed and breakfast eller liknande miljöer.

Använd endast mikrovågssäkra behållare och kärl.

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

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

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

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

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

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

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

1.1 Skötsel och rengöring

Dörren:

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

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

Ugnens insida:

Använd en mjuk, fuktig trasa eller svamp till att torka ur ugnen efter varje användning, medan den fortfarande är varm. Använd ett mildt tvålmedel för grövre nedsmutsning, och torka flera gånger med en fuktig trasa tills alla rester har tagits borts. Ta inte bort mikrovågsskyddet.

Kontrollera så att det inte har kommit in handdiskmedel eller vatten i de små ventilationsöppningarna på väggarna, eftersom detta kan medföra skador på ugnen.

Använd inte rengöringsmedel i sprejform till ugnens insida. Rengör mikrovågsskyddet, ugnsutrymmet, den roterande tallriken och tallriksstödet efter användning.

Dessa måste vara torra och fettfria. Gammalt fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.

Ugnens utsida:

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

Ugnens kontrollpanel:

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

Roterande tallrik och tallriksstöd:

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



VIKTIGA!

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

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



VIKTIGA!

Ångtvätt får inte användas.

Mikrovågsugnen är avsedd att användas inbyggd.

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



VARNING!

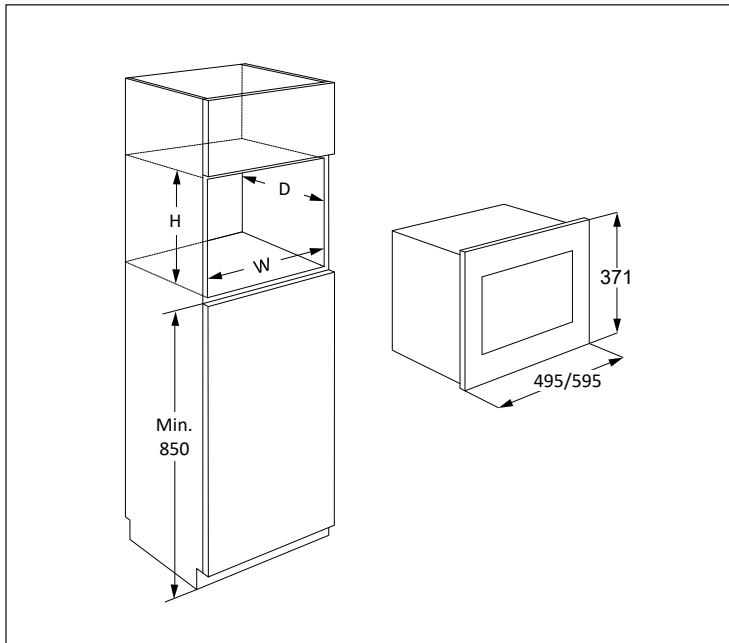
Håll barn borta från dörren för att förhindra att de bränner sig.



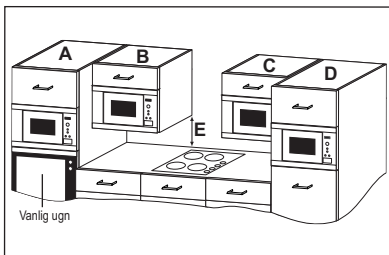
VIKTIGA!

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

2. INSTALLATION



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



Läge	Nichmått		
	B	D	H
A	562	550	360
B+C	562	300	350
	562	300	360
D	562	500	350
	562	500	360

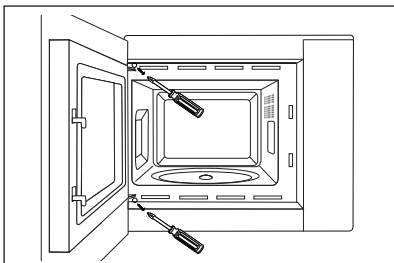
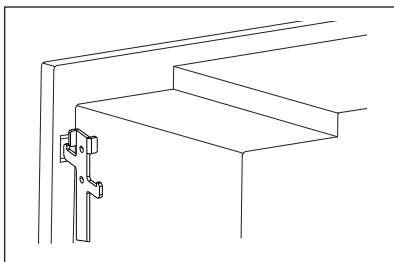
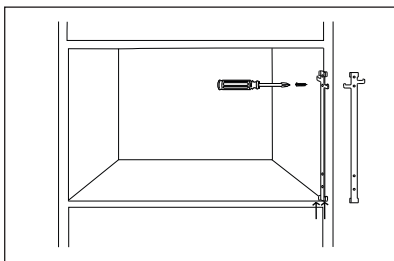
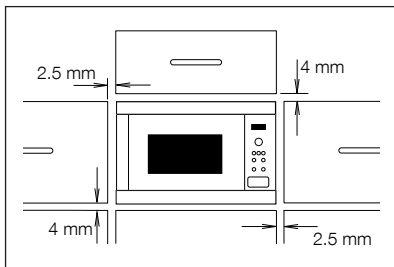
Mått i (mm)

2.1 Säker användning av apparaten

Om mikrovågsugnen installeras i läge B eller C:

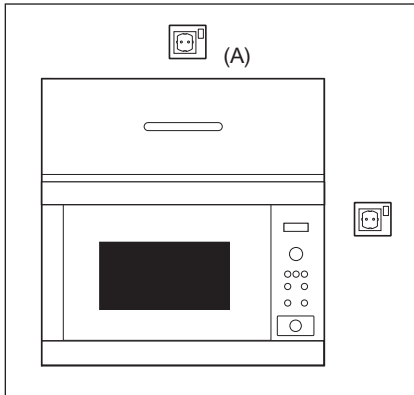
- Skåpet måste vara minst 500 mm (E) ovanför arbetsytan och får inte installeras direkt ovanför en häll.
- Den här apparaten har testats och godkänts att användas i närheten av enbart gas och elspisar för hemmabruk, samt induktionsspisar.
- Tillse tillräckligt avstånd mellan spisen och mikrovågsugnen 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.

2.2 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 350 mm högt skåp som standard. När ugnen installeras i ett 360 mm högt skåp: Skruva av och avlägsna de fyra fötterna från ugnens botten. Roter fötterna 90 grader och återmontera med långsidan på framsidan av ugnen.
3. Passa in fästkroken till höger sida av köksskåpet enligt instruktionsbladet som medföljer.
4. Montera apparaten i köksskåpet långsamt och försiktigt. Apparaten ska lyftas upp på fästkrokarna och sedan sänkas på plats. Fäst ugnen på vänster sida med de två medföljande skruvarna.
5. Försäkra att apparaten står stadigt och inte lutar. Upprätthåll ett avstånd på 2.5 mm mellan skåpsdörren ovan och ramens överdel (se figuren).

2.3 Ansluta apparaten till strömkällan



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

2.4 Ytterligare råd

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

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

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

Ändra aldrig ugnen på något sätt.

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

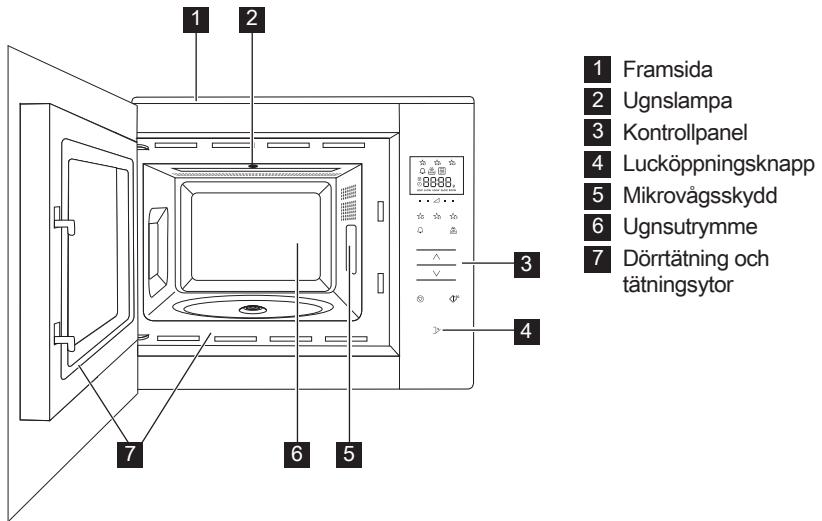
För att förhindra den roterande tallriken från att gå sönder:

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

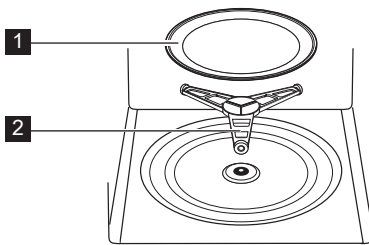
Varken tillverkaren eller återförsäljaren påtar sig något ansvar för skador på ugnen, eller personskador, som uppstår till följd av försummelse att utföra en korrekt elektrisk anslutning. Vattenånga eller vattendroppar kan tillfälligtvis uppstå på ugnsväggarna eller runt dörrtätningarna och tätningstorna. Detta är normalt och inget tecken på mikrovågsläckage eller fel.

3. PRODUKTÖVERSIKT

3.1 Mikrovågsugn



3.2 Tillbehör



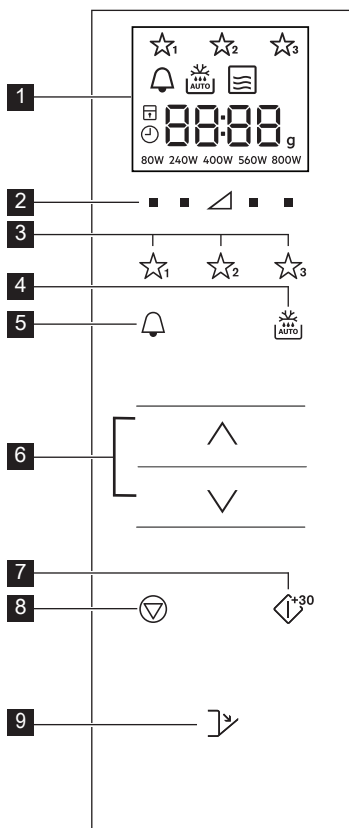
Kontrollera att följande tillbehör finns med:

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

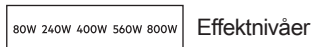


När du beställer tillbehör av din återförsäljare eller en behörig ELECTROLUX-servicerepresentant behöver du uppge två saker: Artikelns namn och modellnamnet.

3.3 Kontrollpanel



1 Kontrollpanel:



2 Effektnivåknappar

3 Favoritknappar

4 Knapp för autoposting

5 Knapp för kökstimer

6 Öka/Minska-knappar

7 Start/Bekräfta/Snabbstart-knapp

8 Stopp-knapp

9 Lucköppningsknapp

4. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

4.1 Inkoppling

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

1. Ugnen avger en pipsignal och alla displaysymbolerna tänds i en halv sekund.
Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna tills "on" eller "oFF" visas.
- 2a. För att stänga av klockan, tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna tills "oFF" visas och tryck sedan på **START**-knappen. Ugnen är klar att använda.

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

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

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

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

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

4.2 Standby (Economy-läge)

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

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

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

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

4.3 Ställa om klockan när tiden redan ställts in

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

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

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

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

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

4.5 Barnlås

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

Låsfunktionen kan bara aktiveras och avaktiveras när ugnen inte används.

Exempel: För att aktivera låset.

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

Exempel: För att avaktivera låset.

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

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

5. ANVÄNDNING

5.1 Mikrovågor, tillagning

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

1. Tryck på **EFFEKTNIVÅ**-knappen till höger om triangeln tills "560 W" visas.
2. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna för att ange tiden.
3. Tryck på **START**-knappen.

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

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

Om 800 W har valts är den maximala tiden som kan matas in 15 minuter.

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

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

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

5.2 Effektnivåer

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

W = WATT

5.3 Minskad effektnivå

Tillagningssläge	Standardtid	Sänkt effektnivå
Mikrovågseffekt 800 W	15 minuter	Mikrovågseffekt 560 W

5.4 Justera tillagningstiden under tillagning

Du kan justera tillagningstiden under tillagning.

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

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

5.5 Med stopp-knappen

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

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

5.6 Kökstimer

För att ställa in kökstimern.

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

i Tiden kan utökas när timern är aktiverad genom att man trycker på **START**-knappen. Timerfunktionen kan bara användas när ugnen inte är igång.

5.7 Snabbstart

Du kan direkt starta tillagning på 800 W/HÖGT i 30 sekunder genom att trycka på **START**-knappen.

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

5.8 Stänga av ljudet

För att stänga av ljudet.

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

För att sätta på ljudet.

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

5.9 Paus

För att göra paus medan mikrovågsugnen är igång.

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

5.10 Favoriter

Ugnen har 3 Favoritrecept.

- ☆₁ Mjuggöra smör
- ☆₂ Smälta choklad
- ☆₃ Muggkaka

Exempel: För att mjuggöra smör.

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

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

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

För att skriva över Favoriter med dina egna recept.

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

För att återställa Favoriter till fabriksinställningarna.

1. Tryck på **STOPP**-knappen.
2. Tryck på **EFFEKTNIVÅ** 400 W och håll dem intryckta i 3 sekunder. Favoriterna återställs till fabriksinställningarna.

5.11 Autoupptining

Autoupptiningfunktionen beräknar automatiskt rätt tillagningsslag och tillagningstid baserat på matvarornas vikt.

Det finns 2 autoupptiningmenyer att välja mellan.

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

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

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

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

6. TILLAGNINGSTABELLER

6.1 Favoriter

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

6.2 Recept på muggkaka

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

Tillvägagångssätt:

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

Garnera med chokladsmörkräm.

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

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

Tillvägagångssätt:

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

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Garnera med vaniljsmörkräm.

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

Tillvägagångssätt:

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

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Toppa med en skopa vaniljglass.



WARNING! Äppelmoset är varmt.

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

Tillvägagångssätt:

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

Toppa med chokladkräm.

Tips: Använd om du vill knaprigt jordnötssmör.

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

Tillvägagångssätt:

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

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




Tillvägagångssätt:

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

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Låt kakan svalna, och tillsätt sedan grasyren.

6.3 Autoupptining

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



Ange endast matens vikt. Räkna inte med behållarens vikt.

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

Den slutliga temperaturen varierar beroende på matens starttemperatur.

Biffar och kotletter bör frysas in i ett lager.

Köttfärs bör frysas in så platt som möjligt.

6.4 Värma mat och dryck

Mat/dryck	Mängd -g/ml-	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod
Mjölk, 1 kopp	150	800 W	1	täck inte över
Vatten, 1 kopp	150	800 W	1-2	täck inte över
6 koppar	900	800 W	10-12	täck inte över
1 skål	1000	800 W	11-13	täck inte över
Uppläggningsfat	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	500	800 W	4-5	tillsätt vatten vid behov, täck över rör om efter halva uppvärmningstiden
Kött, 1 skiva ¹⁾	200	800 W	3-4	stryk på ett tunt lager säs överst och täck över
Fiskfilé ¹⁾	200	800 W	2-3	täck över
Kaka, 1 bit	150	400 W	½	lägg i en pajform
Barnmat, 1 burk	190	400 W	1	lägg maten i en lämplig behållare som tål mikrovågsugn, tillaga och rör sedan om ordentligt innan du kontrollerar temperaturen
Smält margarin eller smör ¹⁾	50	800 W	½	täck över
Smälta choklad	100	400 W	2-3	rör om då och då

¹⁾från kyld temperatur

6.5 Uptining

Mat	Mängd -g-	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Gulash	500	240 W	8-12	rör om efter halva upptiningstiden	10-30
Kaka, 1 bit	150	80 W	2-5	lägg i en pajform	5
Frukt	250	240 W	4-5	sprid ut dem jämnt och vänd 5 på dem efter halva upptiningstiden	

6.6 Tillagning från fryst

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

6.7 Tillagning

Mat	Mängd -g-	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Broccoli/ Ärtor	500	800 W	9-11	dela upp i buketter, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen	-
Morötter	500	800 W	10-12	skär i skivor, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen	-
Stekar	1000	560 W	19-21	krydda efter smak, placera i en grund skål, vänd halvvägs under tillagningen	10
Fiskfilé	200	800 W	3-4	krydda efter smak, lägg på en tallrik och täck över	2


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


7. RÅD OCH TIPS

7.1 Redskap som tål mikrovågsugn

Tillagningskärl	Mikrovågs-säker	Säkerhetskommentarer
Aluminiumfolie/ foliebehållare	✓ / ✗	Små bitar aluminiumfolie kan användas för att skydda maten mot överhettning. Håll folien minst 2 cm från ugnsväggarna eftersom ljusbågar kan uppstå. Foliebehållare rekommenderas inte om de inte är specificerade av tillverkaren, följ anvisningarna noggrant.
Porslin och keramik	✓ / ✗	Porslin, lergods, glaserat lergods och benporcelain 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.
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 tidingar	✗	Kan innehålla extrakt av färg vilket kan orsaka ljusbågsbildning och leda till brand.

7.2 Mikrovågor, tillagningsråd

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

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

8. VAD GÖR JAG OM


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

9. SPECIFIKATIONER


Växelspänning	220-240 V, 50 Hz, en-fas
Distributionssäkring/-relä	Minst 10 A
Växelströmseffekt som krävs: Mikrovägsugn	1.25 kW
Uteffekt: Mikrovägsugn	800 W (IEC 60705)
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz ¹⁾ (Grupp 2/Klass B)
Utvändigt mått: KMFE172TE	595 mm (B) x 371 mm (H) x 312 mm (D)
Invändigt mått	285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (D) ²⁾
Ugnskapacitet	17 liter ²⁾
Roterande tallrik	ø 272 mm, glas
Vikt	ca. 16 kg

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

10. MILJÖINFORMATION

Återvinn material med symbolen .
Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl.

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

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

electrolux.com/shop



TINS-B238URRO

