

MCC4061E

SV MIKROVÅGSUGN  
NO MIKROBØLGEOVN  
FI MIKROAALTOUUNI  
DA MIKROBØLGEOVN  
IT FORNO A MICROONDE

ANVÄNDARMANUAL 2  
BRUKERHÅNDBOK 41  
KÄYTTÖOHJE 80  
BRUGERVEJLEDNING 120  
MANUALE PER L'UTENTE 159



 **AEG**

perfekt in form und funktion

## FÖR PERFEKT RESULTAT

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

## TILLBEHÖR OCH RESERVDELAR

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

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



## INNEHÅLL

- 3 Viktiga säkerhetsinstruktioner
- 7 Produktöversikt
- 8 Innan första användning
- 10 Mikrovågor tillagning råd
- 12 Använda mikrovågsugnen
- 23 Recept för glasbricka
- 26 Automatisk användning
- 28 Programtabeller
- 34 Skötsel & rengöring
- 35 Minskad effektnivå
- 36 Vad gör jag om . . .
- 36 Specifikationer
- 37 Installation
- 39 Miljöinformation
- 40 Garanti & Service



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



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



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

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



## VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

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

### Undvika brandrisk

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

Eluttaget måste vara lättåtkomligt så att enheten snabbt och enkelt kan kopplas bort i en nödsituation.

Strömförsörjningen måste vara 230 V, 50 Hz, med minst 16 A säkring, eller minst 16 A distributionsrelä.

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

**ÖPPNA INTE DÖRREN om mat som värms upp börjar ryka. Stäng av ugnen, dra ut sladden och vänta till dess att maten har slutat ryka. Om du öppnar dörren medan maten ryker kan en eldsvåda uppstå.**

Använd endast mikrovågssäkra kärl och redskap. Se sidan 11.

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

Rengör mikrovågsskyddet, ugnsutrymmet och den roterande tallriken efter användning. Dessa måste vara torra och fettfria. Fett som ansamlas kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.

Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna. Blockera inte ventilation-söppningarna.

Ta bort alla metallförslutningar etc. från mat och matförpackningar. Smältande 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 mikrovågsugnar om du vill göra 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.

### Undvika eventuell kroppsskada



#### **VARNING:**

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

- Dörren: se till att dörren stängs ordentligt och se till att den inte är feljusterad eller skev.
- Gångjärnen och säkerhetslåsen: kontrollera att de inte är trasiga eller lösa.
- Dörrtätningarna och tätningssytor: se till att de inte har skadats.
- Inuti ugnen eller på dörren: se till att det inte finns några bucklor.
- Nätsladden och kontakten: se till 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 för 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 tätningstorna.

**Se till att inte fett eller smuts ansamlas i dörrtätningarna och närliggande delar. Följ instruktionerna i avsnittet "Skötsel & rengöring" på sidan 34. Om inte ugnen hålls ren kan det hända att ytan försämras, vilket kan förkorta apparatens livslängd och dessutom leda till att en farlig situation uppstår.**

Personer med PACEMAKER bör rådfråga sin läkare eller tillverkaren av pacemakern om föreskrifter beträffande mikrovågsugnar.

## Undvika eventuella elektriska stötar

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

Spill aldrig eller stoppa in föremål i dörrlåsöppningarna eller ventilationsöppningarna. I händelse av spill ska du stänga av och koppla ur ugnen omedelbart, och sedan ringa AEG Service.

Doppa inte nätsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.

Låt inte nätsladden löpa över heta eller vassa ytor, som t.ex. ventilationsområdet för varmluft i den övre, bakre delen av ugnen.

Försök inte att byta ut ugnslampan själv. Låt inte heller någon som inte är auktoriserad av AEG Service göra det. Om ugnslampan går sönder ska du ta kontakt med din återförsäljare eller AEG Service. Om nätsladden till denna apparat skadas ska den bytas ut mot en specialsladd. Detta utbyte ska genomföras av AEG Service.

## Undvika eventuell explosion eller plötslig kokning:



**WARNING: Vätskor och andra livsmedel 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 till följd av det tryck som byggs upp, även efter det att ugnen har stängts av.

Var försiktig när du värmer vätskor i mikrovågsugnen. Använd en behållare med bred öppning så att bubblorna kan komma ut.

**Mikrovågsuppvärmning av drycker kan orsaka försenad eruptiv kokning, och behållaren måste därför hanteras varsamt.**

Följ anvisningarna nedan för att förhindra plötslig eruption av kokande vätska och eventuell skällning:

1. Rör om i vätskan före uppvärmning/återuppvärmning.
2. Vi rekommenderar att du sätter i en glasstav eller liknande redskap i vätskan under återuppvärmning.
3. Låt vätskan stå kvar i ugnen när tillagningstiden är slut för att förhindra försenad eruptiv kokning.

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

Gör hål i skalet eller skinnet på mat som potatis, korv och frukt före tillagning, annars kan de explodera.

## Undvika eventuell brännskada

Använd grytlappar eller grillvantar när du tar ur mat ur ugnen, så att du inte bränner dig.

Öppna alltid behållare, popcornpåsar, ugnspåsar etc. vända bort från ditt ansikte och dina händer, för att undvika att ångan orsakar brännskador.

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

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

Stå alltid en bit ifrån ugnsdörren när du öppnar den, för att undvika att bränna dig då ånga och värme släpps ut.

Skär upp fyllda, bakade maträtter efter uppvärmning så att ånga släpps ut och brännskador kan undvikas.

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

Vidrör inte ugnsdörren, det yttre eller bakre håljet, ugnstrymmet, ventilationsöppningarna, tillbehören eller ugnformarna vid användning av lägena GRILL, VARMLUFT, KOMBINATION, AUTOMATISK TILLAGNING och AUTOMATISK TILLAGNING FRÅN FRYST.

eftersom dessa lägen gör ugnen mycket varm. Kontrollera så att inte delarna är varma innan du rengör dem.

## Undvika att barn använder mikrovågsugnen fel



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

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

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

Luta dig inte emot eller gunga på ugnsdörren. Lek inte med ugnen och använd den inte som en leksak.

Lär barn alla viktiga säkerhetsinstruktioner: att man ska använda grytlappar, vara försiktig då man tar av lock etc. och vara speciellt uppmärksam på förpackningar (t.ex. självupphettande material) som är utformade för att göra mat frasig, då dessa kan vara extra varma.

## Andra varningar



**Ändra aldrig ugnen på något sätt.**

**Flytta inte ugnen medan den används.**

**Denna ugn ska endast användas till matlagning i hemmet och kan endast användas för att tillaga mat. Den är inte lämplig för kommersiell användning eller laboratorieanvändning.**

## Underlätta problemfri användning av din ugn och undvika skador.

Använd aldrig ugnen när den är tom om inte detta särskilt rekommenderas i handboken. (Se sidan 17 - 18.) Om du använder ugnen då den är tom kan den skadas.

Om du använder en brunfärgande form eller självupphettande material ska alltid en värmeresistent isolator, som t.ex. en porslinsallrik, placeras under formen/materialet så att inte den roterande tallriken skadas av värmepåfrestningen. Den uppvärmningstid som anges i instruktionerna till maträtten får inte överskridas.

Använd inte metallredskap, vilka återkastar mikrovågor och kan orsaka elektrisk smältning. Ställ inte heller konservburkar i ugnen.

Använd bara den roterande tallriken som har utformats för denna ugn.

Ställ inte någonting på det yttre höljet under användning.

Använd inte plastbehållare i mikrovågsugnen om ugnen fortfarande är varm efter att ha använts i något av lägena GRILL, VARMLUFT, KOMBINATION, AUTOMATISK TILLAGNING och AUTOMATISK TILLAGNING FRÅN FRYST, eftersom plastbehållarna då kan smälta. Plastbehållare får inte användas i de ovan nämnda lägena, om inte tillverkaren uppger att de lämpar sig för detta.

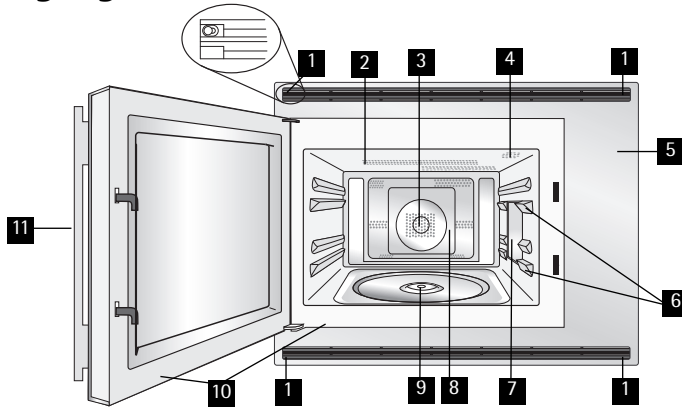
### **OBS!**

Om du är osäker på hur du ska ansluta din ugn ska du kontakta en behörig elektriker. Varken tillverkaren eller återförsäljaren påtar sig något ansvar för personsador eller skador på ugnen som uppstår till följd av att apparaten ansluts till elnätet på fel sätt.

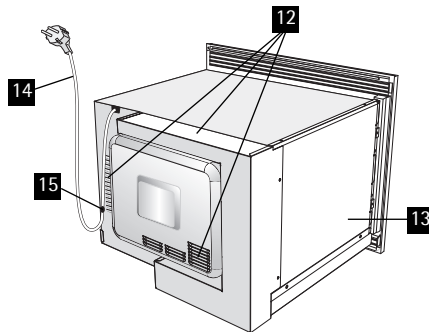
Vattenånga eller vattendroppar kan tillfälligtvis uppstå på ugnsväggarna eller runt dörrtätningarna och tätningstorna. Detta är normalt och inget tecken på mikrovågsläckage eller funktionsfel.

# PRODUKTÖVERSIKT

## Mikrovågsugn & tillbehör



- 1** Fästpunkter (4 stycken)
- 2** Grillelement
- 3** Varmluftselement
- 4** Ugnslampa
- 5** Kontrollpanel
- 6** Falsar
- 7** Mikrovågsskydd
- 8** Ugnsutrymme
- 9** Fästanordning
- 10** Dörrtätningar och tätningssytor
- 11** Dörrhandtag

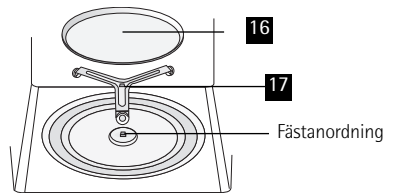


- 12** Ventilationsöppningar (luft)
- 13** Yttre hölje
- 14** Nätsladd
- 15** Kabelklämma

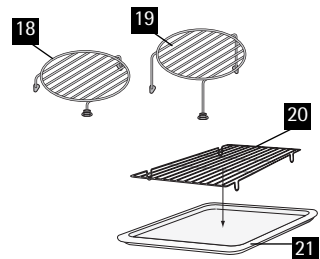
Kontrollera att följande tillbehör medföljer vid leveransen:

- 16** Roterande tallrik
- 17** Tallriksstöd
- 18** Lågt galler
- 19** Högt galler
- 20** Galler till glasbricka
- 21** Glasbricka

- Sätt tallriksstödet i fästeanordningen mitt på ugnens botten, och försäkra dig om att du placerar det med OVANSIDAN (TOP) vänd uppåt ("TOP" har markerats på ena sidan). Stödet ska kunna rotera fritt kring fästeanordningen.
- Placera sedan den roterande tallriken på tallriksstödet.
- Ställ på det höga/låga gallret på den roterande tallriken vid behov.
- För in glasbrickan i falsarna. Du kan tillaga maträtter direkt på brickan eller placera gallret på brickan under stekning för att samla upp droppande vätska. (Se sidan 22.)



Gallren används för tillagning i lägena Varmluft, Kombination och Grill.



**OBS!**

- Använd bara ugnen med den roterande tallriken och stödet monterat på rätt sätt. En roterande bricka som har monterats på fel sätt kan skramla, kanske inte roterar som den ska och kan skada ugnen.
- Tallriken kan rotera både medurs och moturs. Rotationsriktningen kan ändras varje gång ugnen startas. Detta påverkar inte tillagningen.
- När du beställer tillbehör ber vi dig att uppge två saker till din återförsäljare eller AEG Service: artikelns namn, samt modellnamnet för din mikrovågsugn.






## Kontrollpanel

Digital display och indikatorer:

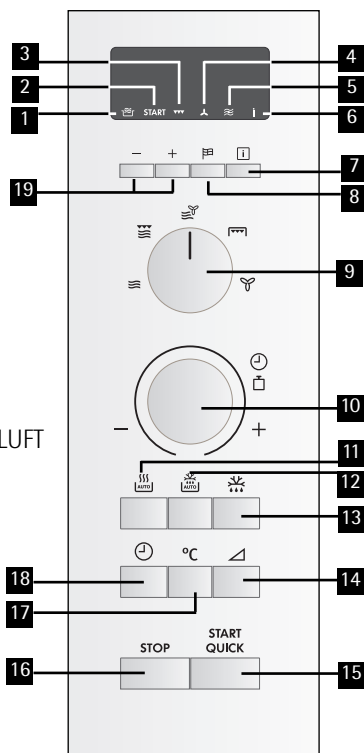
- 1** TILLAGNING PÅGÅR-indikator
- 2** START-indikator
- 3** GRILL-indikator
- 4** VARMLUFTS-indikator
- 5** MIKROVÅGS-indikator
- 6** INFORMATIONS-indikator

Funktionsknappar:


- 7** INFORMATIONS-knapp
- 8** SPRÅK-knapp
- 9** TILLAGNINGSLÄGES-vred

-  för tillagning med mikrovågor
-  för tillagning med mikrovågor och GRILL
-  för tillagning med mikrovågor och VARMLUFT
-  för GRILL
-  för VARMLUFT

- 10** TIMER/VIKT-vred
- 11** AUTOMATISK TILLAGNING-knapp
- 12** Knapp för AUTOMATISK TILLAGNING FRÅN FRYST
- 13** AUTOMATISK UPPTININGS-knapp
- 14** Knappen MIKROVÅGSUGNENS EFFEKTNIVÅ
- 15** START/QUICK knapp
- 16** STOPP-knapp
- 17** VARMLUFTS-knapp
- 18** KLOCKA-knapp
- 19** MINDRE/MER-knappar



## INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Sätt i kontakten i vägguttaget. Inget visas ännu på displayen.
2. Öppna dörren.  
Därmed visas ett meddelande om att du ska välja språk ("SELECT LANGUAGE") på sex olika språk.
3. Stäng dörren.  
Därmed visas ett meddelande om att du ska välja språk  .



**VIKTIGT!** Strömmen slås av automatiskt om du inte gör något inom tre minuter eller då tillagningen har slutförts. Inget visas ännu på displayen.

4. Värm upp ugnen utan att ha någon mat i den. (Se sidan 17 - 18.)

### TILLAGNINGSTIPS:

I ugnen finns ett "informationsdisplaysystem" som ger dig stegvisa instruktioner och leder dig genom varje funktion. Tack vare detta system kan du få information på det språk du önskar bland alternativen nedan. På ugnen finns en.

INFORMATION-knapp som ger information om övriga knappar. När du trycker på en knapp visas indikatorer på displayen, som ger information om nästa åtgärdssteg.

## Välja språk

Tryck på SPRÅK-knappen	SPRÅK
En gång	ENGELSKA
Två gånger	TYSKA
Tre gånger	HOLLÄNDSKA
Fyra gånger	FRANSKA
Fem gånger	ITALIENSKA
Sex gånger	SPANSKA

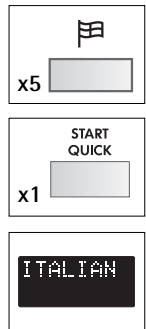
Ugnen är inställd på engelska vid leverans. Du kan byta språk genom att trycka på SPRÅK-knappen till dess att önskat språk visas. Tryck därefter på START/QUICK -knappen.

**Exempel:** Välja Italienska:

1. Välj önskat språk genom att trycka på SPRÅK-knappen.

2. Tryck på START/QUICK-knappen för att aktivera inställningen.

3. Kontrollera displayen:



**OBS!** Det språk du väljer kommer att sparas i minnet och valet består även efter strömavbrott.

## Använda stoppknapp

Använd STOPP-knappen för att:

1. Radera ett fel under programmering.
2. Stoppa ugnen tillfälligt under tillagning.
3. Avbryta ett program under tillagning (tryck två gånger på STOPP-knappen).

# MIKROVÅGOR TILLAGNING RÅD

## Mikrovågor tillagning

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

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

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

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

## Redskap som tål mikrovågsugn

Säkerhetskommentarer	När till gäller	Mikrovågstillagningsgods
Aluminiumfolie / foliebehållare	✓ / ✗	Små bitar aluminiumfolie kan användas för att skydda maten mot överhettning. Håll folien minst 2 cm från ugnsväggarna eftersom ljusbågar kan uppstå. Foliebehållare rekommenderas inte om de inte är specificerade av tillverkaren, t.ex. Microfoil <sup>®</sup> , följ anvisningarna noggrant.
Browningfat	✓	Följ alltid tillverkarens anvisningar. Överskrid inte angivna uppvärmningstider. Var mycket försiktig eftersom dessa fat blir mycket heta.
Porslin och keramik	✓ / ✗	Porslin, lergods, glaserat lergods och ben är vanligtvis lämpligt, med lämpligt, med undantag för de med metalliska dekoration.
Glasgods, exempelvis Pyrex <sup>®</sup>	✓	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 förvirras, smälter eller missfärgas vid höga temperaturer.
Fästfolie	✓	Får inte beröra maten och måste genomborras för att låta ånga komma ut.
Frys- / stekpåsar	✓	Måste genomborras för att låta ånga komma ut. Kontrollera att påsarna är lämpliga för mikrovåg. Använd inte plast- eller metallband eftersom de kan smälta eller fatta eld på grund av ljusbågsbildning.
Papper - plåtkoppar och kökspapper	✓	Använd endast för uppvärmning eller för att absorbera fukt. Försiktighet måste iakttas eftersom överhettning kan orsaka brand.
Halm- och träbehållare	✓	Var alltid uppmärksam på ugnen när du använder dessa material, eftersom överhettning kan orsaka brand.
Returpapper och tidningar	✗	Kan innehålla extrakt av färg vilket kan orsaka ljusbågsbildning och leda till brand.

## Lämpliga ugnssäkra formar

Material i de ugnssäkra formarna	Mikro- vågor	Varm- luft	Grill	Kombination
Formar i ugnssäkert glas och keramik (utan metalldelar, t.ex. Pyrex, ugnsskålar som är ämnade för servering, glasbricka)	X	X	X	X
Glas och porslin som inte är ugnssäkert (t.ex. bordsporslin <sup>1)</sup>	X	-	-	-
Glaskeramik (vitrokeramik) som tillverkats i ett eldfast material/material som lämpar sig för nedfrysning (t.ex. Arcoflam)	X	X	X	X
Ugnssäkra lerformar <sup>2)</sup>	X	X	-	X
Plast som tål temperaturer upp till 200 °C <sup>3)</sup>	X	X <sup>3)</sup>	-	X <sup>3)</sup>
Papper, kartong	X	-	-	-
Plastfolie	X	-	-	-
Stekpåsar som är avsedda för mikrovågsgagnar <sup>4)</sup>	X	X	-	X <sup>4)</sup>
Metallformar, t.ex. emaljerade formor eller gjutjärnsformor	-	X	X	-
Svartlackerade eller silikonbelagda bakformor	-	X	-	-

X = lämpliga - = olämpliga

1). Utan silver-, guld-, platin- eller metalldekorationer.

2). Exklusive lasyrer som innehåller metall.

3). Följ de maxtemperaturer som tillverkaren uppger.

4). Funktionen med kombination av varmluft + mikrovågor.

# ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN

## Mikrovågor tillagning

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

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

## Tina manuellt

Använd 270 W för att tina manuellt (utan att använda den automatiska tiningsfunktionen). Tiningssymbolen visas på displayen när den här effektnivån väljs.

## Mikrovågsugnens effektnivå

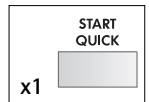
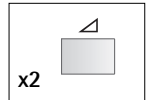
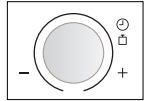
Din ugn har fem effektnivåer. Följ de råd som ges i receptavsnittet då du ska välja effektnivå för tillagning. Allmänt sett gäller följande rekommendationer:

Effektinställning	Föreslagen användning
900 W / HÖGT	Används för snabb tillagning eller återuppvärmning av t.ex. soppor, grytor, burkmat, varma drycker, grönsaker, fisk etc.
630 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.
450 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.
270 W / UPPTINING	För upptining bör du välja denna effektinställning för att säkerställa att maten tinas jämnt. Denna inställning är också idealisk för att sjuda ris, pasta, dumplings (klimpar) och till att koka äggkräm.
90 W	För försiktig upptining, av t.ex. gräddtårter eller bakverk.

W = WATT

**Exempel:** Värma upp soppa i 2 minuter och 30 sekunder med effektnivån 630 W.

1. Vrid på TILLAGNINGSLÄGES-vredet till mikrovågsinställninge.
2. Ange önskad tillagningstid genom att vrida TIMER/VIKT-vredet medsols.
3. Tryck två gånger på knappen MIKROVÅGSUGNENS EFFEKTNIVÅ för att ställa in effektnivån 630 W.
4. Tryck en gång på START/QUICK-knappen för att starta tillagningen.
5. Kontrollera displayen:



### Viktigt:

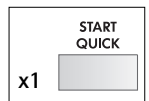
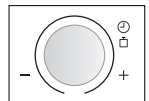
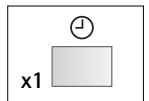
Om du inte väljer någon nivå ställs HÖGT/900 W in automatiskt.

### OBS!

1. När dörren öppnas under tillagningsprocessen stannar tillagningstiden på den digitala displayen automatiskt. Tillagningstiden börjar åter räknas ner när dörren stängs och knappen START/QUICK trycks in.
2. Om du vill veta effektnivån under tillagningen trycker du på knappen MIKROVÅGSUGNENS EFFEKTNIVÅ. Så länge ditt finger vidrör knappen MIKROVÅGSUGNENS EFFEKTNIVÅ kommer effektnivån att visas.
3. Du kan vrida TIMER/VIKT-vredet medsols eller motsols. Om du vrider vredet motsols kommer tillagningstiden att minska gradvis från 90 minuter.

## Äggklocka

1. Tryck en gång på KLOKKA-knappen för att.
2. Ange önskad tillagningstid genom att vrida TIMER/VIKT-vredet medsols.
3. Tryck en gång på START/QUICK-knappen för att start.
4. Ugnen kommer att räkna ned.



## Funktion för att lägga till START/QUICK

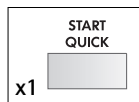
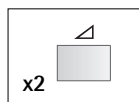
Knappen START/QUICK gör det möjligt för dig att använda följande två funktioner:

### a) 30 sekunders tillagning

Du kan laga till mat med önskat tillagningsläge i 30 sekunder utan att ange tillagningstiden.

**Exempel:** Tillagning i 30 sekunder med en effektnivå på 630 W.

1. Välj tillagningsläge genom att vrida TILLAGNINGSLÄGES-vredet till.
2. Ställ in effekten genom att trycka på knappen MIKROVÅGSUGNENS EFFEKTNIVÅ.
3. Tryck en gång på knappen START/QUICK för att starta tillagningen.
4. Kontrollera displayen:



### OBS!

1. Den här funktionen kan endast användas för manuell tillagning.
2. Mikrovågsugnens effektnivå är alltid 900 W när du har ställt in TILLAGNINGSLÄGES-vredet på mikrovåg (☰) och tryckt på START/QUICK-knappen. Mikrovågsugnens effektnivå är alltid 270 W när du har ställt in TILLAGNINGSLÄGES-vredet på dubbel (☞ eller ☜) och tryckt på START/QUICK-knappen. Varmluftstemperaturen är alltid 250 °C när du har ställt in TILLAGNINGSLÄGES-vredet på varmluft eller dubbel 1 (☙ eller ☚) och tryckt på START/QUICK-knappen.
3. För att förhindra att barn missbrukar funktionen för att lägga till 30 sekunder så kan den endast användas inom tre minuter efter föregående användning, dvs. då dörren har stängts, efter det att du har tryckt på STOPP-knappen eller då tillagningen har slutförts.

### b) Förlänga tillagningstiden

Du kan förlänga tillagningstiden med 30 sekunder i taget genom att trycka på START/QUICK knappen medan ugnen används.

**OBS!** Den här funktionen kan endast användas för manuell tillagning.

## Knapp för MINDRE/MER

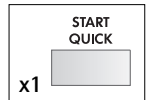
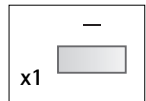
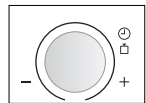
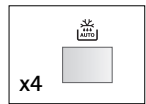
Med hjälp av knapparna för MINDRE (▼) och MER (▲) kan du snabbt och enkelt förkorta eller förlänga de tider du har programmerat in (för att få ett mer välkott eller lättare kott resultat), medan tillagningen pågår.

### a) Välja AUTOTILLAGNING med MINDRE/MER:

Tryck på knappen för MINDRE (▼) och MER (▲) efter det att du har angivit vikten, innan du trycker på START/QUICK-knappen. (Se tillagningstabellerna för att få information om menyer där MINDRE och MER används.)

**Exempel:** Tillaga 0,2 kg pommes frites med hjälp av AUTOMATISK TILLAGNING FRÅN FRYST.

1. Välj AUTOMATISK TILLAGNING FRÅN FRYST för pommes fritesen genom att trycka på knappen fyra gånger.
2. Ange mängden (0,2 kg).
3. Välj "smala" pommes frites genom att trycka på knappen för MINDRE (▼) en gång.
4. Tryck på START/QUICK -knappen.
5. Kontrollera displayen.



### OBS!

Tryck på samma knapp en gång till för att avbryta MINDRE eller MER.  
Tryck på knappen för MINDRE (t) om du vill ändra MER till MINDRE.  
Tryck på knappen för MER (s) om du vill ändra MINDRE till MER.

### b) Ändra uppvärmningstid medan ugnen används:

Medan manuell tillagning pågår kan du förlänga eller förkorta tillagningstiden i intervall om 30 sekunder varje gång du trycker på knapparna för MINDRE (▼) och MER (▲).

**OBS!** Den här funktionen kan endast användas för manuell tillagning.

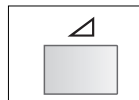
## Kontrollera inställningar medan ugnen används

Du kan kontrollera effektnivån och ugnens aktuella temperatur, t.ex. under förvärmningen.

### KONTROLLERA EFFEKTNIVÅN:

Om du vill kontrollera mikrovågsugnens effektnivå under tillagning trycker du på knappen. MIKROVÅGSUGNENS EFFEKTNIVÅ. Ugnen fortsätter att räkna ner även om displayen visar effektnivån.

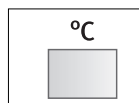
Så länge som du trycker med fingret på knappen kommer effektnivån att visas.



### KONTROLLERA VARMLUFTSTEMPERATUREN:

Tryck på VARMLUFTS-knappen om du vill kontrollera varmluftstemperaturen under tillagning. Du kan kontrollera den aktuella ugnstemperaturen medan ugnen förvärms.

Så länge som du trycker med fingret på knappen kommer varmluftstemperaturen att visas i °C.

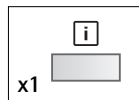


## Informations-knapp

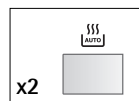
Alla knappar kan visa värdefull information. Om du vill få information om knapparna trycker du på INFORMATION-knappen innan du trycker på aktuell knapp.

**Exempel:** Om du vill ha information om AUTOMATISK TILLAGNING-meny nummer 2, stekt kyckling:

1. Välj funktionen med INFORMATION-knappen.



2. Tryck på AUTOMATISK TILLAGNING-knappen två gånger för att välja stekt kyckling ("Roast Chicken").



3. Kontrollera displayen:



### OBS!

1. Informationsmeddelandet upprepas två gånger, varefter aktuell tid visas på displayen om klockan har ställts in.



## Tillagning med grill

Det finns bara en effektinställning för grillelementet som sitter högst upp i ugnsutrymmet.  
**Exempel:** Tillaga rostat bröd med smält ost i 5 minuter. (Placera det rostade brödet på det höga gallret.)

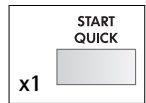
1. Vrid på TILLAGNINGSLÄGES-vredet till grillinställningen.



2. Ange önskad tillagningstid genom att vrida TIMER/VIKT-vredet medsols.



3. Tryck på START/QUICK -knappen för att starta tillagningen.



4. Kontrollera displayen:



1. Det höga eller låga stället rekommenderas för grillning.
2. Du kan märka av rök eller att det luktar bränt när du använder grillen för första gången. Detta är normalt, och är inte ett tecken på att det är något fel på ugnen. Undvik detta problem genom att använda grillen utan mat under 20 minuter vid det första användningstillfället.
3. Efter tillagningen kan det hända att ett meddelande visas om att ugnen svalnar ("NOW COOLING").

**WARNING: Ugnsutrymmet, dörren, det yttre höljet, den roterande tallriken, gallret och formarna kommer att bli mycket varma då ugnen används. Använd alltid tjocka grillvantar när du tar ur maten eller den roterande tallriken ur ugnen, för att undvika brännskador.**

## Uppvärmning utan mat

Du kan upptäcka rök eller att det luktar bränt när du använder grillen och varmluften för första gången. Detta är normalt och är inte ett tecken på att det är något fel på ugnen. Om du ändå vill undvika detta ska du värma upp ugnen utan mat i 20 minuter på grillläget och sedan ställa in den på 250 °C i varmluftsläget den första gången du använder ugnen.  
**VIKTIGT:** När du gör detta bör du öppna ett fönster eller slå på köksfläkten så att rök eller lukt kan vädras bort. Förvissa dig också om att det inte finns någon mat i ugnen.

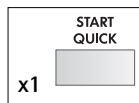
1. Vrid på TILLAGNINGSLÄGES-vredet till GRILLINSTÄLLNINGEN eller VARMLUFTSINSTÄLLNINGEN.



2. Ange önskad uppvärmningstid (20 min.).



3. Starta tillagningen genom att trycka på START/QUICK-knappen.



Ugnen kommer att räkna ned. Öppna dörren och låt ugnsutrymmet svalna när tillagningen har slutförts.

**WARNING: Ugnsdörren, det yttre höljet och ugnsutrymmet kommer att bli varmt. Se upp så att du inte bränner dig medan du låter ugnen svalna efter användningen.**

## Tillagning med varmluft

Ugnen kan användas som en traditionell ugn med hjälp av varmluftsfunktionen och 10 förinställda ugnstemperaturer.

Tryck på <b>VARMLUFTS-</b> knappen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ugnstemp. (°C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

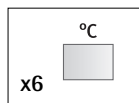
### Exempel 1: Tillagning med förvärmning

Värm upp ugnen till 180 °C och laga till maten i 20 minuter med 180 °C värme.

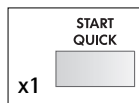
1. Välj tillagningsläge genom att vrida TILLAGNINGSLÄGES-vredet till .



2. Ange önskad förvärmningstemperatur genom att trycka på VARMLUFTS-knappen sex gånger. På displayen visas 180 °C.



3. Tryck på START/QUICK-knappen för att starta förvärmningen.

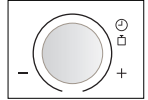


4. Kontrollera displayen:

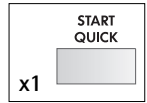


När förvärmningstemperaturen har uppnåtts hörs en ljudsignal och på displayen visas 180 °C. Då ska du öppna dörren, ställa in maten i ugnen och sedan stänga dörren på nytt.

5. Använd TIMER/VIKT-vredet till att ställa in tillagningstiden (20 min.).




6. Tryck på START/QUICK-knappen.



7. Kontrollera displayen:



### OBS:

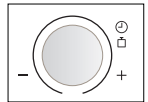
- Den roterande tallriken ska vara i ugnen medan den förvärms.
- Om du vill laga till maten med en annan temperatur efter att ugnen har förvärmats ska du trycka på VARMLUFTS-knappen till dess att önskad inställning visas på displayen. Om du ville ändra temperatur i exemplet ovan skulle du trycka på VARMLUFTS-knappen efter det att du hade ställt in tillagningstiden.
- När ugnen uppnår den programmerade förvärmningstemperaturen behåller den automatiskt denna temperatur i 30 minuter. Efter 30 minuter ändras sedan displayen kan  visas "NOW COOLING". Det varmluftsprogram som har valts kommer då att avbrytas.
- Efter tillagning svalnar ugnen automatiskt och på displayen kan ett meddelande om detta visas ("NOW COOLING").
- Följ de instruktioner som ges för en traditionell ugn när du läser på förpackningar, så får du garanterat de bästa resultaten med din varmluftsugn.

### Exempel 2: Tillagning utan förvärmning Tillagning med 250 °C i 20 minuter.

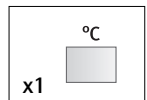
1. Välj tillagningssläge genom att vrida TILLAGNINGSLÄGES-vredet till  .



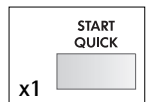
2. Använd TIMER/VIKT-vredet till att ställa in tillagningstiden (20 min.).



3. Ställ in önskad tillagningstemperatur (250 °C).



4. Tryck på START/QUICK -knappen.



5. Kontrollera displayen:



**OBS!**

1. Efter tillagning svalnar ugnen automatiskt och på displayen kan ett meddelande om detta visas ("NOW COOLING").
2. Om du vill ändra varmluftstemperatur trycker du på VARMLUFTS-knappen till dess att önskad temperatur visas på displayen.
3. Du kan upptäcka rök eller att det luktar bränt när du använder varmluftsfunktionen för första gången. Detta är normalt och är inte ett tecken på att det är något fel på ugnen. (Se avsnittet om uppvärmning utan mat på sidan 17 - 18).


**WARNING: Ugnsutrymmet, dörren, det yttre höljat, den roterande tallriken, gallret och formarna kommer att bli mycket varma då ugnen används. Använd alltid tjocka grillvantar när du tar ur maten eller den roterande tallriken ur ugnen, för att undvika brännskador.**


## Kombinationstillagning

I ugnen finns två lägen för Kombinationstillagning, där 1) varmluft och mikrovågor eller 2) grill och mikrovågor kombineras. Om du vill välja läget för KOMBINATION tillagning vrider du TILLAGNINGSLÄGES-vredet till önskad inställning och väljer sedan tillagningstid. Vanligtvis förkortas den totala tillagningstiden om du väljer kombinationstillagning.

TILLAGNINGSLÄGE	Tillagningsmetod	Inledande effektnivå
Kombi 1 	Varmluft 250 °C	270 W
Kombi 2 	Grill	270 W

**OBS! Effekttinställningarna kan justeras:**

KOMBI 1  : Ugnstemperaturen kan ställas in på tio nivåer mellan 40 °C och 250 °C. Mikrovågsugnens effektnivåer kan ställas in på fyra olika nivåer mellan 90 W och 630 W.

KOMBI 2  : Mikrovågsugnens effektnivåer kan ställas in på fem olika nivåer mellan 90 W och 900 W.

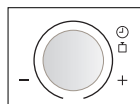
**Exempel 1:**

Tillagning i 20 minuter med KOMBI 1 och en effektnivå på 90 W samt 200 °C varmluft.

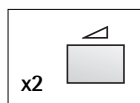
1. Välj tillagningsläge genom att vrida TILLAGNINGSLÄGES-vredet till



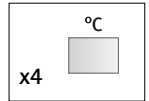
2. Ställ in önskad tillagningstid (20 minuter).



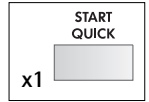
3. Tryck två gånger på knappen MIKROVÅGSUGNENS EFFEKTNIVÅ (90 W).



4. Tryck fyra gånger på VARMLUFT-knappen (200 °C).



5. Tryck på START/QUICK-knappen.



6. Kontrollera displayen:



### Exempel 2:

Tillagning i 20 minuter med KOMBI 2 och en effektnivå på 90 W samt GRILL.

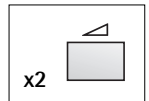
1. Välj tillagningsläge genom att vrida TILLAGNINGSLÄGES-vredet till



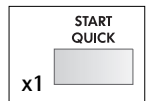
2. Ställ in önskad tillagningstid (20 minuter).



3. Tryck två gånger på knappen MIKROVÅGSUGNENS EFFEKTNIVÅ (90 W).



4. Tryck på START/QUICK-knappen.



5. Kontrollera displayen:



**OBS!** Efter tillagning svalnar ugnen automatiskt och på displayen kan ett meddelande om detta visas ("NOW COOLING")

**WARNING: Ugnsutrymmet, dörren, det yttre höljet, den roterande tallriken, gallret och formarna kommer att bli mycket varma då ugnen används. Använd alltid tjocka grillvantar när du tar ur maten eller den roterande tallriken ur ugnen, för att undvika brännskador.**

### VIKTIGT!

När du har använt något av lägena GRILL, KOMBI, VARMLUFT, AUTOTILLAGNING och AUTOTILLAGNING FRÅN FRYST, så kommer kylfläkten att gå och ett meddelande om att kylning pågår ("NOW COOLING") kan visas på displayen. Kylfläkten kommer även att gå om du trycker på STOPP-knappen och öppnar dörren i de här tillagningslägena; av den anledningen kan det hända att du känner luft blåsa ut ur ventilation söppningarna.

# Tillagningstabeller

## TILLAGNING MED GLASBRICKAN OCH VARMLUFTSFUNKTIONEN

MENY	TID	LÄGE	POSITION
Paj	Förvärm 1) 20'00 2) 12'00	200 °C 200 °C 200 °C	Tillaga botten i 15 minuter, direkt på glasbrickan, nedre positionen, rotera efter 1)
Banankaka	Förvärm 60'00	180 °C 180 °C	Placera formen på glasbrickan, nedre positionen
Aprikoskaka med pekannöt	Förvärm 35'00	180 °C 90 W Et 180 °C	Placera formen på glasbrickan, nedre positionen
Körsbärskaka med mandel	Förvärm 40'00	180 °C 90 W Et 180 °C	Placera formen på glasbrickan, nedre positionen
Cheesecake	Förvärm 54'00	160 °C 160 °C	Placeras på gallret i glasbrickan, nedre positionen
Fryst pizza	Förvärm 12'00	220 °C 220 °C	Placeras på gallret i glasbrickan, nedre positionen
Vitlöksbaguette	Förvärm 15'00	200 °C 90 W Et 200 °C	Placeras direkt på glasbrickan, nedre positionen
Fryst lasagne	Förvärm 25'00	200 °C 270 W Et 200 °C	Placeras direkt på glasbrickan, nedre positionen
Små bakverk (från deg) (t.ex. croissanter)	Förvärm 35'00	160 °C 160 °C	Placeras direkt på glasbrickan, nedre positionen

## ANVÄNDA GLASBRICKAN OCH GRILLFUNKTIONEN

MENY	TID	LÄGE	POSITION
Gratäng	1) 6'00 2) 14'00 3) 5'00	900 W 450 W Et grill 450 W Et grill	Placera formen på glasbrickan, nedre positionen Roterar efter 2)
Kebab	1) 10'00 2) 10'00	270 W Et grill 270 W Et grill	Placeras på gallret i glasbrickan, övre positionen
Löksoppa	1) 8'00 2) 7'30	900 W 270 W Et grill	Ställ soppskålarna på glasbrickan, nedre positionen, tillsätt ost och krutonger efter 1)
Kycklinggryta med nudlar	1) 3'00 2) 10'00	900 W 450 W Et grill	Placera formen på glasbrickan, nedre positionen
Stek	1) 9'00 2) 4'00	Grill Grill	Placeras på gallret i glasbrickan, nedre positionen
Tjocka korvar	1) 14'00 2) 5'00	Grill Grill	Placeras på gallret i glasbrickan, nedre positionen Vänd på dem efter 1)
Smala korvar	1) 12'00 2) 6'00	Grill Grill	Placeras på gallret i glasbrickan, nedre positionen Vänd efter 1)
Rostat bröd	1) 4'30 2) 1'30	Grill Grill	Placeras på gallret i glasbrickan, nedre positionen Vänd efter 1)
Rostat bröd med smält ost	1) Förvärm 2'00 2) 5'00 3) 4'30	Grill Grill Grill	Placeras på gallret i glasbrickan, nedre positionen Vänd och tillsätt ost efter 2)
Makrill	1) 6'00 2) 6'00	90 W Et grill 90 W Et grill	Placeras på gallret i glasbrickan, nedre positionen Vänd efter 1)
Sardiner	1) 5'00 2) 3'00	90 W Et grill 90 W Et grill	Placeras på gallret i glasbrickan, nedre positionen Vänd efter 1)



Informationen ovan ska ses som riktlinjer.

Justera tillagningstiderna/effektnivåerna efter behov för att få bästa resultat.



Tiderna ges endast som riktlinjer, eftersom de kan variera beroende på köttets kvalitet och sort. Grillfunktionen är idealisk för platta delar av kött och fisk. Om inget annat anges är de inställningar som ges avsedda för bruk i en kall ugn. Platta livsmedel och maträtter ska endast vändas en gång. Tjockare varianter ska vändas oftare. Fisk tillagas med fördel med hela fisken på gallret.

## RECEPT FÖR GLASBRICKA OCH VARMLUFT

### Banankaka

Förvärm ugnen.

1. Smörj och bröa en avlång form.
2. Vispa ihop smör och socker.
3. Tillsätt ägg och kaffeextrakt, och vispa blandningen på nytt.
4. Skala och mosa bananerna. Tillsätt dem till blandningen och vispa ordentligt.
5. Blanda i mjölet, bikarbonaten, bakpulvret och mjölken, och rör till dess att blandningen är slät.
6. Häll smeten i formen och släta till ytan.
7. Placera formen på glasbrickan i den nedre positionen.  
60 min. 🌀 180 °C
8. Låt kakan vila fem minuter i formen innan du vänder upp den på ett galler så att den får svalna.

120 g	smör
170 g	strösocker
1 tsk	kaffeextrakt
2	mogna bananer
225 g	mjöl
1 tsk	bikarbonat
1/4 tsk	bakpulver
1	mellanstort ägg
100 ml	mjölk

### Aprikoskaka med pekannöt

Förvärm ugnen.

1. Smörj och bröa en avlång form.
2. Blanda saltet, bakpulvret, kaneln och mjölet.
3. Tillsätt alla övriga ingredienser, förutom frukten och nötterna, och blanda väl.
4. Vänd ner frukten och nötterna.
5. Häll smeten i formen och släta till ytan.
6. Placera formen på glasbrickan i den nedre positionen.  
35 min. 🌀 90 W / 180 °C

	En nypa salt
1 1/2 tsk	bakpulver
2 tsk	kanel
110 g	vetemjöl
110 g	grahamsmjöl
110 g	smör
175 g	mjukt farinsocker
2	vispade ägg
3 msk	mjölk
175 g	aprikoser som är redo att ätas, hackade
175 g	rostade pekannötter, hackade

### Ugnsbakad cheesecake

1. Lägg i bakplåtspapper i botten på en springform (med löstagbar botten).
2. Smält smöret, och tillsätt sockret och de krossade kexen.
3. Tryck ner blandningen i botten på formen och kyl den till dess att smeten har stelnat.
4. Lägg alla ingredienser till fyllningen i en skål och vispa till dess att massan är slät.
5. Häll fyllningen över den kylda botten.
6. Placera formen på glasbrickan i den nedre positionen.  
54 min. 🌀 160 °C
7. Låt kakan svalna och dekorera den med frukt före servering.

	Botten:
100 g	smör
4 tsk	farinsocker
200 g	vetemjöl
110 g	krossade digestivekex
	Fyllning:
450 g	Philadelphiaost
150 g	vispgrädd
100 g	strösocker
2	äggulor
1	Saft och skal från en citron

## Körsbärskaka med mandel

1. Smörj och bröa springformen.
2. Vispa ihop margarinet och sockret till dess att blandningen är lätt och luftig.
3. Vispa ner äggen, ett i taget.
4. Vänd ner mjölet och bakpulvret. Rör ner körsbären, de malda mandlarna, mandelextraktet och mjölken.
5. Lyft över blandningen i formen med hjälp av en sked, och släta till ytan.
6. Placera formen på glasbrickan i den nedre positionen.  
40 min. 🌀 90 W / 180 °C

175 g	margarin
175 g	strösocker
3	mellanstora ägg
175 g	vetemjöl
1 tsk	bakpulver
100 g	cocktailkörsbär
75 g	malda mandlar
1 tsk	mandelextrakt
1 msk	mjök

## Rödlökspaj

Förvärm ugnen.



1. Kavla ut degen och klä en fyrkantig form med den.
2. Nagga degen ordentligt med en gaffel.
3. Lägg bakplåtspapper över degen.
4. Baka i den nedre positionen.  
15 min. 🌀 200 °C
5. Ta ur pajbotten ur ugnen och låt svalna.
6. Tillaga löken i smöret i  
5 min. 🌀 90 W  
Häll sedan av smöret och låt svalna.
7. Vispa äggen, grädden, mjölken och senapen med salt och peppar.
8. Tillsätt löken och osten, och blanda väl.
9. Häll blandningen i formen med pajbotten och tillaga i ugnen.
  1. 20 min. 🌀 200 °C, rotera och sedan
  2. 12 min. 🌀 200 °C

500 g	mördeg
45 g	smör
300 g	rödlök, skivad
3	mellanstora ägg
150 ml	vispgrädde
50 ml	mjök
100 g	riven gratängost
1/4 tsk	dijonsenap
	Svartpeppar
1/4 tsk	salt






# Recept för glasbricka och grill

## Löksoppa

1. Skiva löken, lägg den i en skål och tillsätt buljong, salt och peppar. Tillaga i 8 min.  900 W
2. Häll soppan i fyra soppskålar.
3. Skär det rostade brödet i tärningar och lägg dem ovanpå soppan. Lägg sedan ost på brödtärningarna.
4. Ställ soppskålarna på glasbrickan i den nedre positionen och tillaga i 7½ min.  270 W / GRILL




20 g	smör
250 g	lök
500 ml	buljong
	Salt och peppar
2	skivor rostat bröd
80 g	emmentalost

## Gratäng

1. Smörj en gratängform.
2. Lägg i ett lager potatis, ett lager lök och hälften av osten i formen.
3. Upprepa proceduren och avsluta med ett lager potatis överst.
4. Blanda ihop grädden och äggen, och tillsätt salt och peppar. Häll blandningen över potatisen.
5. Strö över resten av osten.
6. Ställ formen på glasbrickan i den nedre positionen. Tillaga i
  1. 6 min.  900 W
  2. 14 min.  450 W / GRILL, rotera och sedan
  3. 5 min.  450 W / GRILL

450 g	potatis, tunt skivad
150 g	skivad lök
250 g	riven gratängost
	Salt och peppar
250 ml	grädde
3	ägg

## Kycklingryta med nudlar


1. Lägg smöret, löken, paprikan och svampen i en skål, och tillaga i 2 min.  900 W
2. Blanda mjölet med mjölken och rör till dess att blandningen är slät. Tillsätt buljongen, sockermajsen, salt och peppar, och blanda väl.
3. Lägg i kycklingen och nudlarna i såsen.
4. Strö över osten.
5. Ställ formen på glasbrickan i den nedre positionen. Tillaga i
  1. 3 min.  900 W
  2. 10 min.  450 W / GRILL

30 g	smör
100 g	svamp, skivad
100 g	lök, i tärningar
100 g	paprika, i tärningar
25 g	vetemjöl
175 ml	mjök
300 ml	buljong
150 g	sockermajs
	Salt och svartpeppar
250 g	kokt kyckling, i tärningar
150 g	kokta nudlar
75 g	färskriven ost, typ Gouda

## Grillade sardiner/grillad makrill


1. Blanda alla ingredienser till marinaden och fördela den över fisken. Låt vila svalt i en timma.
2. Placera fisken på gallret i glasbrickan, i den nedre positionen.


Tillaga sardiner:

1. 5 min.  90 W / GRILL vänd

2. 3 min.  90 W / GRILL

Tillaga makrill:

1. 6 min.  90 W / GRILL, vänd

2. 6 min.  90 W / GRILL

6	sardiner/makrillar utan huvuden
	Marinad:
4 msk	olivolja
1 tsk	vitlökspuré
1 msk	balsamvinäger
1 tsk	citronsaft
	Salt och peppar
1 tsk	fänkål

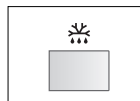
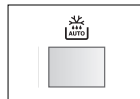
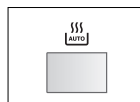
## AUTOMATISK ANVÄNDNING

Med den AUTOMATISKA ANVÄNDNINGEN räknas rätt tillagningssätt och tillagningstid ut automatiskt. Du kan välja mellan fem AUTOTILLAGNINGSMENYER, fyra MENYER FÖR AUTOTILLAGNING FRÅN FRYST och sju AUTOUTPPTININGSMENYER.

### Varning:

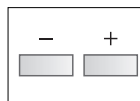
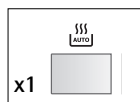
**Angående AUTOMATISK TILLAGNING och AUTOMATISK TILLAGNING FRÅN FRYST:**

Ugnsutrymmet, dörren, det yttre höljet, den roterande tallriken, ställen och formarna blir mycket varma under användning av dessa lägen. Använd tjocka grillvantar när du tar ur mat eller den roterande tallriken ur ugnen, så att du inte bränner dig.



Detta behöver du veta när du använder den här automatiska funktionen:

1. Menyn anger du genom att trycka på knappen för AUTOMATISK TILLAGNING, AUTOMATISK TILLAGNING FRÅN FRYST eller AUTOMATISK UPPTÄNING till dess att önskat menynummer visas på displayen.
2. Du kan ange matens vikt eller mängd genom att vrida på TIMER/VIKT-vredet till dess att önskad vikt/mängd visas.
  - 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/mängder som ges i tillagningstabellerna.
3. De programmerade tillagningstiderna är genomsnittliga tider. Om du vill ändra de tillagningstider som har förprogrammerats för automatisk användning ska du använda knapparna för MINDRE (▼) eller MER (▲) Se sidan 15 för ytterligare information. Följ anvisningarna i tillagningstabellerna för att få bästa resultat.



4. För att påbörja tillagningen trycker du på START/QUICK-knappen.

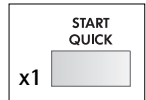
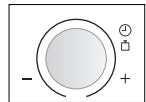
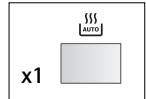


När det är dags att utföra en åtgärd (t.ex. vända på maten) stannar ugnen och en ljudsignal hörs, samtidigt som aktuell åtgärd visas på displayen. För att fortsätta tillagningen trycker du på knappen START/QUICK.

Den slutliga temperaturen varierar beroende på starttemperaturen. Kontrollera att maten är rykande varm efter tillagningen. Vid behov kan du förlänga tillagningstiden och ändra effektnivån.






**Exempel:** Koka 300 g ris med hjälp av AUTOTILLAGNING (AC-1).

1. Tryck på AUTOMATISK TILLAGNING-knappen en gång för att välja ris ("Rice").
2. Ange vikten genom att vrida på TIMER/VIKT-vredet till dess att önskad vikt visas.
3. Tryck på START/QUICK-knappen för att starta tillagningen.
4. Kontrollera displayen:







## PROGRAMTABELLER

## Tabell för automatisk tillagning

MENY NR	VIKT (ökningsenhet)/REDSKAP	TILLVÄGAGÅNGSSÄTT								
<b>AC-1</b> Ris  <table border="1" data-bbox="98 411 474 512"> <thead> <tr> <th>Ris</th> <th>Kokande vatten</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 g</td> <td>250 ml</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>450 ml</td> </tr> <tr> <td>300 g</td> <td>650 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Ris	Kokande vatten	100 g	250 ml	200 g	450 ml	300 g	650 ml	0,1 - 0,3 kg (100 g) Stor skål med lock	<ul style="list-style-type: none"> <li>Häll riset i en stor skål och tillsätt kokande vatten.</li> <li>Täck över med ett lock.</li> <li>Ställ skålen mitt på den roterande tallriken.</li> <li>Rör om och täck på nytt när ljudsignalen hörs.</li> <li>Rör om och täck på nytt när ljudsignalen hörs, och ställ sedan tillbaka skålen i ugnen och tryck på start.</li> <li>Låt stå i cirka 10 minuter efter tillagning.</li> </ul>
Ris	Kokande vatten									
100 g	250 ml									
200 g	450 ml									
300 g	650 ml									
<b>AC-2</b> Stekt kyckling  Ingredienser till 1,2 kg stekt kyckling: salt och peppar, 1 tsk paprikapulver, 2 msk olja	0,9 - 2,0 kg (100 g) Lågt galler	<ul style="list-style-type: none"> <li>Blanda ingredienserna och bred ut blandningen över kycklingen. Stick hål på kycklingens skinn.</li> <li>Lägg kycklingen med bröstsidan vänd nedåt på det låga gallret.</li> <li>Vänd på kycklingen när ljudsignalen hörs.</li> <li>Låt maten stå kvar i ugnen i tre minuter efter tillagningen.</li> </ul>								
<b>AC-3</b> Fläskstek  Ingredienser till 1 kg rullat, magert fläsk: 1 krossad vitlöksklyfta, 2 msk olja, 1 msk paprikapulver, lite spiskummin, 1 tsk salt	0,6 - 2,0 kg (100 g) Lågt galler	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mager fläskstek rekommenderas.</li> <li>Blanda alla ingredienser och bred ut blandningen över steken.</li> <li>Placera köttet på det låga gallret och tillaga.</li> <li>Vänd på maten när ljudsignalen hörs. Låt maten stå invirad i aluminiumfolie i cirka 10 minuter efter tillagningen.</li> </ul>								
<b>AC-4</b> Frusna gratänger 	0,5 - 2,0 kg (100 g) Pajform Lågt galler	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se recept på "Gratäng" på sidan 31.</li> <li>* Total vikt för alla ingredienser.</li> </ul>								
<b>AC-5</b> Kaka 	0,5 - 1,5 kg (100 g) Bakform, tefat Lågt galler	<ul style="list-style-type: none"> <li>Förbered kakan i enlighet med informationen på sidan 32 - 33.</li> <li>Lägg ett tefat upp och ner på det låga gallret och sätt bakformen på fatet.</li> <li>Låt kakan stå i cirka 10 minuter efter bakningen.</li> <li>Ta ur kakan ur formen.</li> </ul>								

**Viktigt:** Mat som tas ur kylskåpet tillagas från 5 °C och fryst mat tillagas från -18 °C.

# Tabell för automatisk tillagning från fryst

MENY NR	VIKT (ökningseenhet)/KÄRL	TILLVÄGAGÅNGSSÄTT
<b>ACF-1 Tillagning</b> Frysta färdigrätter Somrörningsbara rätter (omrörningsbara) 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Skål och lock	<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>
<b>ACF-2 Tillagning</b> Frysta grönsaker 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Skål och lock	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tillsätt 1 msk vatten per 100 g och salt efter smak. (För svamp krävs inget extra vatten.)</li> <li>Täck över med ett lock.</li> <li>Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs.</li> <li>Låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen.</li> </ul> <p><b>VIKTIGT:</b> Om frusna grönsaker har frusitt ihop bör du tillaga dem manuellt.</p>
<b>ACF-3 Tillagning</b> Frusna gratäng 	0,2 - 0,6 kg (100 g) Flat, oval gratängform mikrovågsfolie, eller originalbehållare och mikrovågsfolie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ta ur den frusna gratängen ur förpackningen. Om behållaren inte är avsedd för bruk i mikrovågsugn, lägger du över gratängen i en lämplig mikrovågssäker form.</li> <li>Täck över med mikrovågsfolie.</li> <li>Om behållaren är avsedd för bruk i mikrovågsgn tar du bort det ursprungliga pappersskyddet och täcker över med mikrovågsfolie.</li> <li>Låt stå i ungefär 5 minuter efter tillagningen.</li> </ul>
<b>ACF-4 Tillagning</b> Tjocka pommes Potato 	0,20 - 0,40 kg (50 g) Pajform Högt ställ	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lägg den frysa pommes fritesen i en pajform.</li> <li>Ställ formen på det höga stället och tillaga maten.</li> <li>Vänd på pommes fritesen när ljudsignalen hörs.</li> <li>Ta ut pommes fritesen ur formen efter tillagningen och servera dem på ett fat. (Det behövs ingen vilotid.)</li> </ul> <p><b>VIKTIGT:</b> Tillaga tunna pommes frites med hjälp av knappen för MINDRE (▼). Formen blir väldigt varm under tillagningen. Använd grillvantar när du ska ta ut den ur ugnen, för att undvika att bränna dig.</p>

**Viktigt:** Mat som tas ur kylskåpet tillagas från 5 °C och fryst mat tillagas från -18 °C.

## Tabell för automatisk upptining

MENY NR	VIKT (ökningsenhet)/KÄRL	TILLVÄGAGÅNGSSÄTT
<b>AD-1 Upptining</b> Biffar coch kotletter 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Pajform (Se anm. på sidan 31.)	<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 10-15 minuter efter upptiningen, tills den är helt upptinad.</li> </ul>
<b>AD-2 Upptining</b> Stek 	0,6 - 2,0 kg (100 g) Pajform (Se anm. på sidan 31.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lägg en tallrik upp och ner på den roterande tallriken, och placera köttet på den.</li> <li>Vänd på maten när ugnen stannar och ljudsignalen hörs. Täck över upptinade delar med aluminiumfolie.</li> <li>Vänd på maten och täck på nytt om ljudsignalen hörs en gång till.</li> <li>Täck över steken med aluminiumfolie och låt stå i 15-30 minuter efter upptiningen, till dess att den är helt upptinad.</li> </ul>
<b>AD-3 Upptining</b> Köttfärs 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Pajform (Se anm. på sidan 31.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lägg köttfärsblocket i en pajform och ställ formen mitt på den roterande tallriken.</li> <li>Vänd på maten när ljudsignalen hörs. Ta bort de delar som har tinat, om det går.</li> <li>Täck över med aluminiumfolie och låt stå 5-10 minuter efter upptiningen, tills färsen är helt upptinad.</li> </ul>
<b>AD-4 Upptining</b> Kycklingklubbor 	0,20 - 1,00 kg (50 g) Pajform (Se anm. på sidan 31.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placera maten på en tallrik mitt på den roterande tallriken.</li> <li>Vänd på maten, placera om den och dela på den då ugnen stannar och ljudsignalen hörs. Täck över tunna delar och varma fläckar med aluminiumfolie.</li> <li>Vira in maten i aluminiumfolie och låt stå i 10-15 minuter efter upptiningen, tills den är helt upptinad.</li> </ul>
<b>AD-5 Upptining</b> Fågel 	0,9 - 2,0 kg (100 g) Pajform (Se anm. på sidan 31.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lägg fågeln med bröstet vänt nedåt i en pajform och ställ den mitt på den roterande tallriken.</li> <li>Vänd på fågeln och täck över tunna delar och varma områden med små bitar av aluminiumfolie då ljudsignalen hörs.</li> <li>Skölj fågeln i kallt vatten efter upptiningen, täck över med aluminiumfolie och låt stå i 15-30 minuter tills den är helt upptinad.</li> <li>Gör slutligen ren fågeln under rinnande vatten.</li> </ul>
<b>AD-6 Upptining</b> Kaka 	0,1 - 1,4 kg (100 g) Tallrik	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ta bort all förpackning från kakan.</li> <li>Ställ kakan direkt på den roterande tallriken, eller på en vanlig tallrik som du ställer mitt på den roterande tallriken.</li> <li>Skär kaken i lika stora delar efter upptiningen och lämna ett mellanrum mellan varje bit. Låt stå i 15-30 minuter tills kakan är helt upptinad.</li> </ul>
<b>AD-7 Upptining</b> Bröd 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Pajform (Endast skivat bröd rekommenderas för detta program.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lägg brödet i en pajform och ställ formen mitt på den roterande tallriken. 1,0 kg kan fördelas direkt på den roterande tallriken.</li> <li>Vänd på brödet när ljudsignalen hörs, flytta om det och ta bort skivor som har tinats upp.</li> <li>Täck över brödet med aluminiumfolie efter upptiningen och låt stå i 5-10 minuter, tills det är helt upptinat.</li> </ul>

**Viktigt:** Mat som tas ur kylskåpet tillagas från 5 °C och fryst mat tillagas från -18 °C.

**ANMÄRKNINGAR:**

1. Biffar och kotletter bör frysas in i ett lager.
2. Köttfärs bör frysas in så platt som möjligt.
3. Täck de tinade delarna med små remsor av aluminiumfolie efter vändningen.
4. Fågeln bör tillredas direkt efter upptiningen.
5. Gräddtårter är väldigt känsliga för mikrovågor. Om grädden blir mjuk snabbt får du bäst resultat genom att at ut tårten ur ugnen direkt och låta den stå i 10-30 minuter i rumstemperatur.

**Recept för automatisk tillagning AC-4****Pastagrätäng med zucchini**

1. Häll vattnet, oljan och saltet i skålen. Täck över och låt koka upp.  
3-5 min.  $\cong$  900 W
2. Bryt sönder makaronerna i bitar, och lägg i dem i formen. Rör om och låt svälla  
9-11 min.  $\cong$  270 W  
Häll av vattnet från pastan och låt den svalna.
3. Blanda tomaterna med löken och krydda ordentligt. Smörj den ugnssäkra formen. Tillsätt makaronerna och håll över tomatsåsen. Placera zucchini-skivorna överst.
4. Vispa crème fraichen och äggen, och håll blandningen över formen. Strö över den rivna osten.  
Tillaga rätten på det låga stället med hjälp av AUTOMATISK TILLAGNING AC-4.  
Låt rätten stå i cirka 5-10 minuter efter tillagningen.

500 ml	vatten
1/2 tsk	olja
	Salt
80 g	makaroner
400 g	burk krossade tomater (400 g)
150 g	lökar (150 g), finhackade
	Basilika och timjan
	Salt och peppar
1 msk	olja till att smörja in formen
450 g	zucchini, skivade
150 g	crème fraiche
2	ägg
100 g	riven cheddarost

**Potatisgrätäng med broccoli och svamp**

1. Lägg potatisen och broccolin i skålen. Tillsätt vatten, täck över och tillaga. Rör om en gång under tillagningen.  
9-12 min.  $\cong$  900 W
2. Skär potatisen i skivor.
3. Smörj den ugnssäkra formen. Varva broccoli, svamp och potatis i flera lager. Strö över persilja och krydda med salt och peppar.
4. Rör ihop äggen med vätskan och kryddorna. Häll blandningen över grönsakerna och strö över osten.  
Tillaga rätten på det låga gallret med hjälp av AUTOMATISK TILLAGNING AC-4.  
Låt rätten stå i cirka 10 minuter efter tillagningen.

400 g	potatis, skalad och eventuellt delade halvor (valfritt)
400 g	broccoli-buketter
6 msk	vatten (60 ml)
1 tsk	smör eller margarin till att smörja formen
400 g	svamp, skivad
1 msk	persilja, finhackad
	Salt och peppar
3	ägg
125 ml	grädde
125 ml	mjöl
	Salt och peppar, Muskot
100 g	riven gratängost

## Recept för automatisk tillagning AC-5

### Morotskaka

1. Smörj formen.
2. Vispa äggulorna och sockret med en elvisp.
3. Tillsätt morötter, citronjuice och mandlar.
4. Blanda mjölet med bakpulvret och tillsätt blandningen till degen. Rör om ordentligt.
5. Vispa äggvitan tills den hårdnar och vänd ned den försiktigt. Häll blandningen i bakformen, ställ den på det låga gallret och baka med hjälp av AUTOMATISK TILLAGNING AC-5.
6. Låt kakan svalna i formen i fem minuter efter bakningen.

1 tsk	smör eller margarin till att smörja formen
5	äggulor
250 g	socker
250 g	morot, finriven
	Saften av en citron
250 g	malda mandlar
80 g	mjöl
1 msk	bakpulver
5	äggvitor

### Fruktkaka

1. Smörj en rund form med löstagbar botten, som skapar ett hål i kakans mitt.
2. Vispa ihop smöret och florsockret med en mixer till dess att blandningen är slät. Vispa ner äggulorna, en i taget.
3. Häll i lite mandelspån, russin och finrivet citronskal i omgångar. Blanda väl.
4. Vispa äggvitorna till ett hårt skum och vänd ner det i blandningen. Blanda bakpulvret och mjölet, sila blandningen och vänd försiktigt ned den i degen.
5. Häll i degen i formen och baka kakan på det låga gallret med hjälp av AUTOMATISK TILLAGNING AC-5.

1 tsk	smör eller margarin till att smörja formen
170 g	smör eller margarin
140 g	florsocker
4	äggulor
40 g	mandelspån
40 g	russin, sköljda
	Finrivet citronskal
4	äggvitor
280 g	mjöl
15 g	bakpulver



## Äppelkaka med calvados

1. Blanda i bakpulvret i mjölet. Tillätt sockret, vaniljsockret, saltet, ägget, bittermandeloljan och smöret. Knåda till en deg med hjälp av en elvisp med degkrokar.
2. Täck över degen och låt den vila svalt i cirka 30 minuter.
3. Smörj formen. Kavla ut degen mellan två folieark och lägg den i formen. Gör en kant av degen som är cirka tre cm hög.
4. Fördela hasselnötterna över pajskalet.
5. Skala äpplena, skär dem i fyra delar, ta ur kärnhuset och skär äpplena i klyftor. Lägg klyftorna så att de överlappar varandra ovanpå hasselnötterna och krydda lätt med kanel.
6. Dela på äggvitorna och -gulorna. Vispa äggvitorna till ett hårt skum, och droppa gradvis i en nypa salt och 1 msk socker.
7. Vispa äggulorna med det återstående sockret och vaniljsockret till dess att smeten är krämig.
8. Tillsätt calvados, majsmjöl och vispgrädde, och rör om. Vänd ner äggviteskummet och fördela blandningen jämnt över äppleklyftorna.
9. Placera kakan på det låga gallret och baka med hjälp av AUTOMATISK TILLAGNING AC-5.

Tips: Låt kakan svalna i formen och pudra sedan över florsocker.

200 g	mjöl
1 tsk	bakpulver
100 g	socker
1 Pck.	vaniljsocker
1 nypa	salt
1	ägg
3-4	droppar bittermandelolja
125 g	smör
1 tsk	smör eller margarin till att smörja formen
50 g	malda hasselnötter
600 g	äpplen (cirka 3-4)
	Kanel
2	ägg
1 nypa	salt
4 msk	socker
4 msk	calvados (äpplelikör)
1 1/2 msk	majsmjöl
125 g	vispgrädde
	Florsocker till pudring

## SKÖTSEL & RENGÖRING

**i** **VARNING: ANVÄND INTE UGNSRENGÖRINGSMEDEL, ÅNGRENGÖRINGSMASKINER, GROVA RENGÖRINGSMEDEL MED SLIPEFFEKT, RENGÖRINGSMEDEL SOM INNEHÅLLER NATRIUMHYDROXID ELLER SKURSVAMPAR PÅ NÅGON DEL AV MIKROVÅGSUGNEN.**

### **VARNING:**

Ugnsutrymmet, dörren, höljet och tillbehören blir mycket varma då du använder något av lägena GRILL, KOMBI, VARMLUFT, AUTOTILLAGNING eller AUTOTILLAGNING FRÅN FRYST. Kontrollera så att dessa delar är helt kalla innan du rengör dem.

### **Ugnens utsida**

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

### **Ugnens kontrollpanel**

Öppna dörren före rengöring så att ugnens kontrollpanel inaktiveras. 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. Använd inte alltför rikliga mängder vatten och ej heller någon form av kemiskt eller slipande rengöringsmedel.

### **Ugnens insida**

1. Använd en mjuk, fuktig trasa eller svamp till att torka ur ugnen efter varje användning, medan den fortfarande är varm. Använd ett mildt tvålmedel för grövre nedsmutsning, och torka flera gånger med en fuktig trasa tills alla rester har tagits borts.  
Stänk som ansamlas kan överhettas och börja ryka eller fatta eld, samt orsaka smältning.  
Ta inte bort mikrovågsskyddet.
2. Kontrollera så att det inte har kommit in tvål eller vatten i de små ventilerna på väggarna, eftersom detta kan medföra skador på ugnen.
3. Använd inte rengöringsmedel i sprejform till ugnens insida.
4. Värm upp ugnen regelbundet med varmluften och grillen; se avsnittet om "uppvärmning utan mat" på sidan 17 – 18. Kvarlämnad mat eller fettstänk kan orsaka rök eller dålig lukt.

### **Tillbehör**

Tillbehören ska tvättas med ett mildt diskmedel och torkas. De tål att diskas i diskmaskin.

### **Dörr**

Rengör regelbundet dörrrens båda sidor, dörrtätningarna och närliggande delar med en mjuk, fuktig trasa, för att ta bort all 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.




Se till så att mikrovågsskyddet och tillbehören alltid är rena. Om du lämnar smuts eller fett i ugnsutrymmet eller på tillbehören kan det överhettas och orsaka smältning, rökutveckling eller fatta eld när ugnen används därnäst.

**VIKTIGT!** Ångrengöringsmaskiner får inte användas.

## MINSKAD EFFEKTNIVÅ

### VIKTIGT!:

1. Om du tillagar maten längre tid än vad som är normalt, med 900 W, kommer ugnens effekt att sänkas automatiskt som skydd mot överhettning. (Mikrovågsugnens effektnivå sänks.)

Tillagningsläge	Normal tid
Tillagning med mikrovågor, 900 W	20 min.
Tillagning med grill	15 min.
Kombi 1 	Micro - 40 min.
Kombi 2  (900 W mikrovågseffekt)	Micro - 15 min. Grill - 15 min.
Kombi 2  (630 W mikrovågseffekt)	Micro - 40 min. Grill - 15 min

2. När du har använt något av lägena GRILL, KOMBI, VARMLUFT, AUTOTILLAGNING och AUTOTILLAGNING FRÅN FRYST, så kommer kylfläkten att gå och ett meddelande om att kylning pågår ("NOW COOLING") kan visas på displayen. Kylfläkten kommer även att gå om du trycker på STOPP-knappen och öppnar dörren i de här tillagningslägena; av den anledningen kan det hända att du känner luft blåsa ut ur ventilation söppningarna.

## VAD GÖR JAG OM . . .

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

## SPECIFIKATIONER

Nätspänning	: 230 V, 50 Hz, single phase										
Säkring	: Minimum 16 A										
Näteffekt som krävs:	<table border="0"> <tr> <td>Mikrovågor</td> <td>: 1.5 kW</td> </tr> <tr> <td>Grill</td> <td>: 2.8 kW</td> </tr> <tr> <td>Grill/mikrovågor</td> <td>: 2.8 kW</td> </tr> <tr> <td>Varmluft</td> <td>: 2.8 kW</td> </tr> <tr> <td>Varmluft/mikrovågor</td> <td>: 2.95 kW</td> </tr> </table>	Mikrovågor	: 1.5 kW	Grill	: 2.8 kW	Grill/mikrovågor	: 2.8 kW	Varmluft	: 2.8 kW	Varmluft/mikrovågor	: 2.95 kW
Mikrovågor	: 1.5 kW										
Grill	: 2.8 kW										
Grill/mikrovågor	: 2.8 kW										
Varmluft	: 2.8 kW										
Varmluft/mikrovågor	: 2.95 kW										
Effekt:	<table border="0"> <tr> <td>Mikrovågor</td> <td>: 900 W (IEC 60705)</td> </tr> <tr> <td>Grillelement</td> <td>: 1300 W (650 W x 2)</td> </tr> <tr> <td>Varmluft</td> <td>: 1450 W</td> </tr> </table>	Mikrovågor	: 900 W (IEC 60705)	Grillelement	: 1300 W (650 W x 2)	Varmluft	: 1450 W				
Mikrovågor	: 900 W (IEC 60705)										
Grillelement	: 1300 W (650 W x 2)										
Varmluft	: 1450 W										
Mikrovågornas frekvens	: 2450 MHz * (Group 2/Class B)										
Yttre mått	: 592 mm (B) x 462 mm (H) x 537 mm (D)										
Ugnsutrymmets mått	: 375 mm (B) x 272 mm (H) x 395 mm (D) **										
Ugnskapacitet	: 40 litres **										
Roterande tallrik	: ø362 mm, ceramic										
Vikt	: 30 kg										
Ugnslampa	: 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.



Utrustningen överensstämmer med kraven i direktiv 2004/108/EC, 2006/95/EC och 2005/32/EC.

I vår strävan efter kontinuerlig förbättring förbehåller vi oss rätten att ändra produktens utformning och specifikationer utan föregående meddelande.

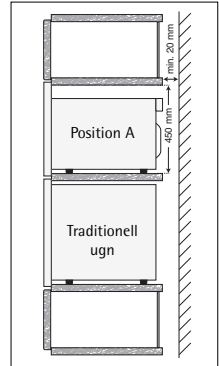
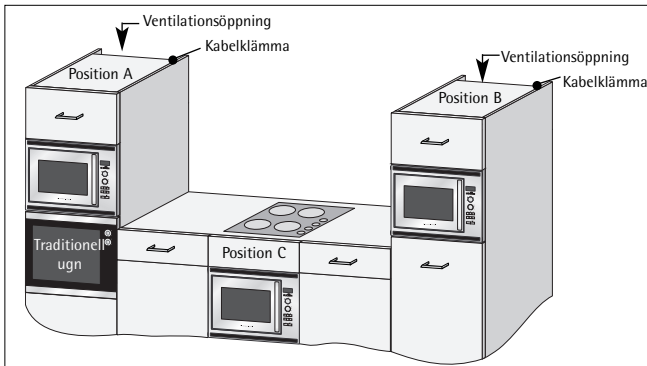


## INSTALLATION

Mikrovågsugnen kan monteras i position A, B eller C:

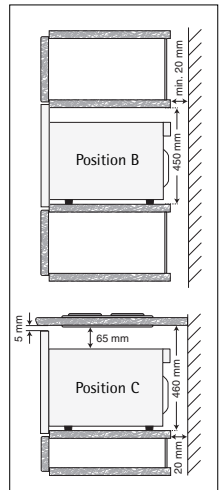
Position	Utrymmets Storlek B D H	Ventilation- söppning (mm)	Mellanrum mellan skåp och tak
A	560 x 550 x 450	20	50
B	560 x 500 x 450	20	50
C	560 x 550 x 460	20	Ej relevant

Alla mått anges i millimeter.



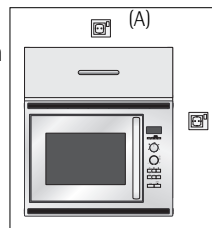
## Installera apparaten

1. Ta bort allt förpackningsmaterial och kontrollera noga om det finns några tecken på skador.
2. Om mikrovågsugnen placeras i position C kontrollerar du att det finns luftspalter runt om som visas på bilden.
3. Sätt fast de fyra klossarna som håller fast ugnen i skåpet enligt fastsättningsmallen (TMAPTA004URRO).
4. För långsamt in apparaten i köksskåpet genom att lyfta över de nedre/främre klossarna, och skjut försiktigt på tills dess att ugnens framkant täpper till skåpets främre öppning.
5. Försäkra dig om att ugnen står stadigt och inte lutar.
6. Fäst ugnen i denna position med hjälp av de medföljande skruvarna. Fästpunkterna finns vid ventilationsöppningarna i ugnens övre och nedre del. (Se föremål 1 på bilden på sidan 7).
7. Sätt fast ramens fästhattar i de fyra fästpositionerna (2 extra hattar medföljer).
8. Det är viktigt att du ser till att produktinstallationen sker i enlighet med anvisningarna i den här handboken och med de installationsanvisningar som gavs av tillverkaren av den traditionella ugnen eller spishällen.



## Ansluta apparaten till strömkällan

- Eluttaget måste vara lättåtkomligt så att enheten snabbt och enkelt kan kopplas bort i en nödsituation. 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 bör inte sitta bakom skåpet.
- Bästa platsen är över skåpet, se (A). Om en anslutning ska göras till position (A), tar du bort klämman från position 15 på ugnens baksida (se sid 7) och använder klämman för att säkra strömförsörjningssladden ovanpå den enhet som ugnen står i (se sid 37).  
Om du inte ansluter strömförsörjningssladden till position (A), ska sladden dras under ugnen.
- Anslut apparaten till enfasig växelström med 230 V/50 Hz via en korrekt installerad och jordad kontakt. Uttaget ska ha en säkring på 16 A.
- **Nätssladden får endast bytas ut av en behörig elektriker.**
- Knyt fast ett snöre på nätssladden före installationen, så går det lättare att ansluta den till punkt (A) när apparaten har installerats.
- Var försiktig så att du INTE krossar nätssladden då du för in apparaten i skåpet med höga sidor.
- Doppa inte strömsladden 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 AEG Service.

## MILJÖINFORMATION

# Miljövänligt bortskaffande av förpackningsmaterial och gamla apparater

### Förpackningsmaterial



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

Minsta nödvändiga mängd förpackningsmaterial har använts.



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

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



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

«PE» polyetylen, t.ex. förpackningsfilm

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

«PP» polypropylen, t.ex. förpackningsremmar

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

Deponera förpackningen på närmaste återvinningsstation.

Kontakta de lokala myndigheterna för ytterligare information.




### Skrotning och återvinning

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

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



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

# Garanti & Service

## REKLAMATION

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen.

**Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation.**

## KONSUMENTKONTAKT

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt

på tel. 0771-11 44 77, via e-mail [electroluxservice@electrolux.se](mailto:electroluxservice@electrolux.se), på vår hemsida

<http://www.aeg-electrolux.se/>.

## SERVICE OCH RESERVDELAR

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

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



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

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

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylten:

Modellbeteckning .....  
Produktnummer .....  
Serienummer .....  
Inköpsdatum .....

Hur och när uppträder felet ?



## FOR PERFEKTE RESULTATER

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

## TILBEHØR OG FORBRUKSVARER

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

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



## INNHold

- 42 Viktige sikkerhetsinstruksjoner
- 46 Apparatoversikt
- 47 Før den brukes første gang
- 49 Mikrobølger tining råd
- 51 Mikrobølger bruk
- 62 Oppskrifter for glassbrett
- 65 Autoprogrammer
- 67 Tabeller programmer
- 73 Vedlikehold og rengjøring
- 74 Redusert effektnivå
- 75 Hva du gjør hvis . . .
- 75 Spesifikasjoner
- 76 Installering
- 78 Miljøinformasjon
- 79 Service og leveringsbetingelser



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



Dette symbolet viser til videre informasjon vedrørende bruken av ovnen.



Kløveren symboliserer energisparingstips og råd om miljøvennlig bruk av ovnen.

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



## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

### VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER: LES NØYE OG OPPBEVAR FOR FREMTIDIG REFERANSE

#### For å unngå brannfare

**Mikrobølgeovnen bør holdes under oppsyn mens den er i bruk. Effektnivåer som er for høye eller for lange tilberedningstider kan føre til overoppheting av matvarer.**

Strømuttaket må være lett tilgjengelig, slik at enheten lett kan kobles fra strømmettet i nødtilfeller.

Vekselstrømuttaket må være på 230 V, 50 Hz, med minimum 16 A fasesikring.

Det anbefales at man benytter en separat kurs for kun dette apparatet.

Ovnen må ikke oppbevares eller brukes utendørs.

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

Bruk kun beholdere og utstyr som er beregnet på bruk i mikrobølgeovn. Se side 50.

**Ikke la ovnen stå uten tilsyn ved bruk av engangsbeholdere i plast, papir eller andre brennbare matbeholdere.**

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

Ikke plasser antennelige materialer nær ovnen eller ventilasjonsåpninger. Ikke blokker ventilasjonsåpningene.

Fjern alle metallforseglinger, metalltråder osv. fra mat og matemballasje. Gnistoverslag på metalliske overflater kan forårsake brann.

Mikrobølgeovnen må ikke brukes til å varme opp olje for fritering. Temperaturen kan ikke kontrolleres og oljen kan ta fyr.

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

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

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

#### For å unngå fare for skader



##### **ADVARSEL:**

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

- Døren. Pass på at døren lukkes ordentlig og sjekk at den ikke er skjev eller vridd.
- Hengslene og sikkerhetsdørsperren. Sjekk at de ikke er brukne eller løse.
- Dørtetning og frontramme. Pass på at de ikke er skadet.
- Inne i ovnsrommet eller på døren. Pass på at det ikke finnes bulker.
- Strømledning og stikkontakt. Pass på at de ikke er skadet.

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

Ikke bruk ovnen med døren åpen, eller endre dørens sikkerhetssperrer på noen måte. Ikke bruk ovnen hvis det finnes en gjenstand mellom døren og frontrammen.

**Ikke la det bygge seg opp fett eller smuss på dørforseglingene og tilstøtende deler. Følg instruksjonene for "Vedlikehold og rengjøring" på side 73. Dersom du ikke holder ovnen ren kan dette føre til at overflaten forringes, noe som kan forkortet ovnens levetid og muligens resultere i en farlig situasjon.**

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

## For å unngå fare for elektrisk støt

Du må ikke under noen omstendighet fjerne det ytre dekslet.

Ikke søl eller før inn gjenstander i dørlåsåpningene eller ventilasjonsåpningene. Ved slikt søl, slå av ovnen, trekk ut kontakten med en gang, og ring en autorisert AEG-serviceagent.

Ikke senk strømledningen eller kontakten i vann eller andre væsker.

Ikke la strømledningen ligge over varme eller skarpe overflater, så som varmluftsventilasjonsåpningen bakerst på toppen av ovnen.

Ikke prøv å skifte ovnslampen selv, eller la noen som ikke er autorisert av AEG gjøre dette. Hvis ovnslampen slutter å lyse, ta kontakt med din forhandler eller en autorisert AEG-serviceagent. Hvis strømledningen til denne ovnen skades, må den erstattes med en spesiell ledning. Dette må utføres av en autorisert AEG-serviceagent.

## For å unngå fare for eksplosjon og plutselig koking



**ADVARSEL: Væsker og andre matvarer må ikke varmes opp i forseglede beholdere, da disse kan eksplodere.**

Bruk aldri forseglede beholdere. Fjern forseglinger og lokk før bruk. Forseglede beholdere kan eksplodere pga. oppbygging av trykk selv etter at man har slått av ovnen.

Utvis forsiktighet ved oppvarming av væsker i mikrobølgeovn. Bruk en beholder med vid åpning, slik at bobler kan slippe ut.

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

For å forhindre plutselig erupsjon av kokende væske og mulig skolding som følge av dette:

1. Rør i væsken før oppvarming/gjenoppvarming.
2. Det anbefales at man plasserer en glass-stang eller liknende redskap i væsken under oppvarming.
3. La væsken stå i ovnen ved slutten av tilberedningstiden for å unngå forsinket eksplosjonsartet koking.

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

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

### For å unngå fare for brannskader

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

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

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

Stå på litt avstand fra ovnsdøren når du åpner den, for å unngå brannskader fra damp og varme som kommer ut fra døråpningen. Del opp fylte bakervarer etter oppvarming for å slippe ut damp og unngå brannskader.

Hold barn borte fra døren for å forhindre dem i å brenne seg.

Ikke ta på ovnsdøren, den ytre kassen, den bakre kassen, ovnsrommet, ventilasjonsåpningene, tilbehør og former ved bruk av funksjonene GRILL, VARMLUFT, KOMBI, AUTOTILBEREDNING og AUTOTILBEREDNING FRA FROSSEN TILSTAND, da de blir varme under bruk. Sjekk at de ikke er varme før rengjøring.

### For å unngå at barn bruker mikrobølgeovnen feil



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

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

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

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

### Andre advarsler



**Ovnen må ikke modifiseres på noen måte.**

**Ikke flytt på ovnen mens den er i bruk. Denne ovnen er kun beregnet på mattilberedning i private hjem, og skal kun brukes for tilberedning av mat. Den er ikke egnet for profesjonell bruk eller bruk i laboratorier.**

### For å fremme problemfri bruk av ovnen og unngå skade

Ovnen må aldri brukes mens den er tom, unntatt når dette anbefales i brukerhåndboken, se side 56 - 57. Dersom man gjør dette, kan det føre til skade på ovnen.

Ved bruk av bruningsfat eller selvpoppvarmende materialer, må du alltid plassere en varmemotstandig isolering, som en porselens tallerken, under for å unngå skade på dreieplaten pga. termospenning. Oppvarmingstidene som er spesifisert i oppskrift/instruksjoner må ikke overstiges.

Ikke bruk metallredskaper som reflekterer mikrobølger og kan føre til elektrisk gnistoverslag.

Ikke plasser hermetikkbokser i ovnen.

Bruk kun dreieplaten som er laget for denne ovnen.

Ikke plasser noe på den ytre kassen under bruk.

Ikke bruk plastbeholdere beregnet på bruk i mikrobølgeovn dersom ovnen fortsatt er varm etter bruk av funksjonene GRILL, KOMBI, VÄRMLUFT, AUTOTILBEREDNING og AUTOTILBEREDNING FRA FROSSEN TILSTAND, da de kan smelte. Plastbeholdere må ikke benyttes i bruk av ovennevnte modi, med mindre produsenten av beholderen sier den er egnet for dette.

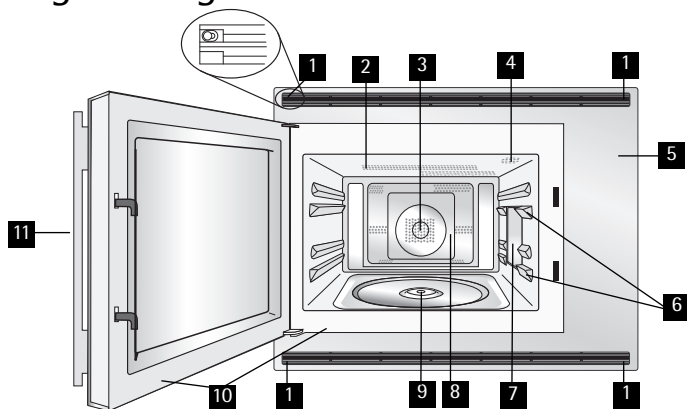
**MERKNAD:**

Hvis du ikke er sikker på hvordan du skal koble til ovnen, kontakt en autorisert, kvalifisert elektriker. Verken produsent eller forhandler kan påta seg ansvar for skade på ovnen eller personskader som oppstår fordi man ikke har koblet ovnen til elektrisk strømkilde på korrekt måte.

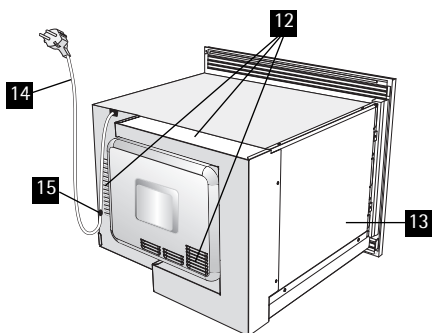
Vanndamp eller -dråper kan fra tid til annen dannes på ovnsveggene eller rundt dørtetningen og frontrammen. Dette er normalt, og er ikke tegn på mikrobølgelekkasje eller feilfunksjon.

## APPARATOVERSIKT

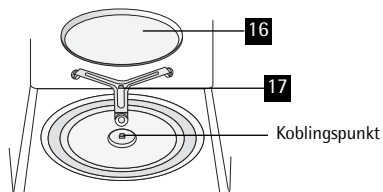
## Mikrobølgeovn og tilbehør



- 1** Festepunkter (4 punkter)
- 2** Grillelement
- 3** Varmflutelement
- 4** Ovnslampe
- 5** Kontrollpanel
- 6** Riller
- 7** Bølgelederdeksel
- 8** Ovnsrom
- 9** Koblingspunkt
- 10** Dørtetning og frontramme
- 11** Dørhåndtak



- 12** Luftventileringsåpninger
- 13** Ytre kasse
- 14** Strømledning
- 15** Ledningsklemme

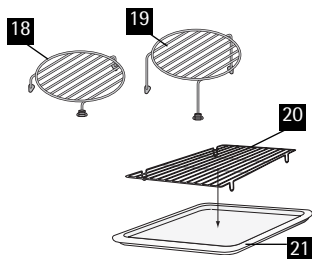


Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

- |                            |                               |
|----------------------------|-------------------------------|
| <b>16</b> Dreieplate       | <b>19</b> Høy rist            |
| <b>17</b> Dreieplatestativ | <b>20</b> Rist for glassbrett |
| <b>18</b> Lav rist         | <b>21</b> Glassbrett          |

- Plasser dreieplatestativet i koblingspunktet i midten av bunnen i ovnsrommet. Pass på at du plasserer den med oversiden opp (ordet TOP er gravert inn på oversiden). Platen skal kunne rotere fritt rundt koblingspunktet.
- Plasser så dreieplaten oppå dreieplatestativet.
- Plasser høy/lav rist på dreieplaten om nødvendig.
- Skyv glassbrettet inn på rillene. Du kan tilberede retter direkte på brettet eller sette risten på brettet ved steking for å fange opp stekesjy. (Se side 61.)

Disse ristene brukes for tilberedning i modiene Varmluft, Kombi eller Grill.



**VIKTIG:**

- Dreieplate og -stativ skal være korrekt plassert før man bruker ovnen. Dette gir jevn tilberedning. En dreieplate som ikke er korrekt plassert kan lage skranglelyder, ikke rotere på riktig måte og skade ovnen.
- Dreieplaten rotere med eller mot klokken. Retningen kan skifte hver gang du starter ovnen. Dette har ingen virkning på ovenns ytelse.
- Når du bestiller tilbehør, gir du to opplysninger til forhandler eller AEG-serviceagent: delenavn og modellnavn.

## Kontrollpanel

Digitalt display og indikatorer:

- 1** TILBEREDNING PÅGÅR-indikator
- 2** START-indikator
- 3** GRILL-indikator
- 4** VARMLUFT-indikator
- 5** MIKROBØLGE-indikator
- 6** INFORMASJON-indikator

Funksjonsknapper:

- 7** INFORMASJON-knapp
- 8** SPRÅK-knapp
- 9** FUNKSJONSVALG-knapp

≡ for mikrobølgetilberedning

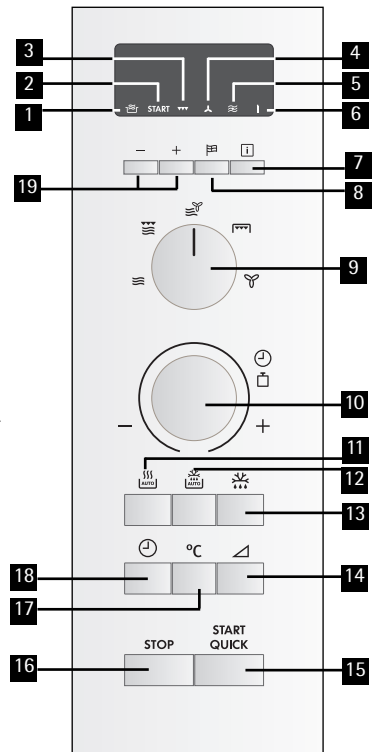
≡≡ for mikrobølgetilberedning med GRILL

≡≡≡ for mikrobølgetilberedning med VARMLUFT


≡≡ for GRILL

≡≡ for VARMLUFT

- 10** TID/VEKT-knapp
- 11** AUTOPROGRAM
- 12** AUTOPROGRAM FRA FROSSEN TILSTAND-knapp
- 13** AUTOTINING-knapp
- 14** MIKROBØLGEEFFEKT-knapp
- 15** START/QUICK-knapp
- 16** STOPP-knapp
- 17** VARMLUFT-knapp
- 18** TIDSUR-knapp
- 19** MER-/MINDRE-knapper



## FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

1. Koble til ovnen. Ingenting vises i displayet for øyeblikket.
2. Åpne døren.  
Ovenns display viser "SELECT LANGUAGE" (VIS SPRÅK) på seks språk.
3. Lukk døren.  
Ovenns display viser  .

**MERKNAD:** Hvis du ikke gjør noe innen 3 minutter slås strømmen automatisk av. Ingenting vises i displayet for øyeblikket. Åpne døren for å slå på igjen strømmen.

4. Varm opp ovnen uten mat (se side 56 - 57).

### TIPS FOR TILBEREDNING:

Ovnen har et "informasjonsdisplayssystem" som gir deg trinnvise instruksjoner for å veilede deg enkelt gjennom alle funksjoner og tilby informasjon på ønsket språk. Ovnen er utstyrt med knappen INFORMASJON, som du kan bruke for å få instruksjoner for bruk av de andre knappene. Indikatorer vises i displayet, etter at du har trykket på en knapp, for å informere deg om neste trinn.

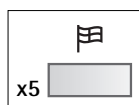
## Velge språk

Trykk på SPRÅK-knappen	SPRÅK
en gang	ENGLISH
to ganger	DEUTSCH
tre ganger	NEDERLANDS
fire ganger	FRANÇAIS
fem ganger	ITALIAN
seks ganger	ESPAÑOL

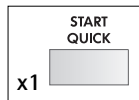
Ovnen leveres med engelsk som innstilt språk. Du kan endre språket. For å endre språk, trykk på SPRÅK-knappen inntil ønsket språk vises. Trykk så på START/QUICK-knappen.

**Eksempel:** Velge Italiensk:

1. Velg ønsket språk ved å trykke på SPRÅK-knappen.



2. Trykk på START/QUICK-knappen for å starte innstillingen.



3. Kontroller displayet:



**MERKNAD:** Valgt språk forblir i minnet selv ved avbrudd i strømtilførselen.

## Bruke STOPP-knappen

Bruk STOPP-knappen for å:

1. Slette en feil under programmering.
2. Stanse ovnen midlertidig under tilberedning.
3. Kansellere et program under tilberedning, trykk to ganger på STOPP-knappen.



# MIKROBØLGER TINING RÅD

## Mikrobølger tining

For å lage/tine mat i en mikrobølgeovn må mikrobølgeenergien kunne gå gjennom beholderen for å trenge inn i maten. Derfor er det viktig å velge passende kokekar. Runde/ovale skåler er å foretrekke fremfor firkantede eller avlange, siden maten i hjørnene har en tendens til å bli varmet for mye. Det er viktig å snu, flytte på eller røre i maten for å sikre jevn oppvarming. Maten må stå litt etter oppvarming, slik at varmen fordeles jevnt i maten.

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

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

## Mikrobølgesikre kokekar

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

## Egnede ildfaste former

Ildfaste former	Micro- bølge	Varmluft	Grill	Kombinasjon
Ildfaste glassformer og keramiske former (uten metalldele, f.eks. Pyrex, ovnsformer som er egnet for servering ved bordet, glassbrett)	X	X	X	X
Ikke-ildfast glass og porselen (f.eks. dekketøy <sup>1)</sup> )	X	-	-	-
Keramisk glass og (vitro)keramikk laget av ild-/frotsikkert materiale (f.eks. Arcoflam)	X	X	X	X
Ildfaste leirformer <sup>2)</sup>	X	X	-	X
Plast som er varmebestandig opp til 200 °C <sup>3)</sup>	X	X <sup>3)</sup>	-	X <sup>3)</sup>
Papir, papp	X	-	-	-
Plastfolie	X	-	-	-
Mikrobølgebestandig stekepose <sup>4)</sup>	X	X	-	X <sup>4)</sup>
Stekefat i metall, f.eks. emaljerte former eller støpejernsformer	-	X	X	-
Svartlakkerte eller silikonbelagte kake-/brødformer.	-	X	-	-

X = egnet                      - = ikke egnet

- ikke med dekor i sølv, gull, platina eller metall.
- ikke med glasur som inneholder metall.

- overhold maksimumstemperatur som oppgitt av produsent.
- kombinert funksjon varmluft + mikrobølge.

# MIKROBØLGER BRUK

## Mikrobølger tilberedning

Ovnen din kan programmeres for inntil 90 minutter. Økningsenhetene man kan bruke for matlaging varierer fra 10 sekunder til fem minutter. Det avhenger av den totale tilberedningstid, som vist i tabellen.

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

## Manuell tining

For manuell tining (uten bruk av autotiningsfunksjonen), bruk 270 W. Etter at effektnivået er valgt vises symbolet for tining på skjermen.

## Mikrobølgeeffektnivåer

Mikrobølgeovnen din har fem nivåer. For å velge effektnivå for matlaging, følg rådene i kokebokdelen. Vanligvis gjelder følgende anbefalinger:

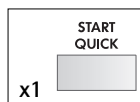
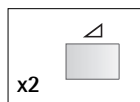
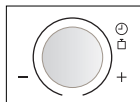
Effektinnstilling	Forslag til bruk
900 W / HØY	Brukes til hurtig matlaging eller oppvarming, f.eks. supper, gryteretter, hermetiske matvarer, varme drikker, grønnsaker, fisk og lignende.
630 W	Brukes til lengre matlaging av tettere matvarer som stek, kjøttpudding, og ferdigmåltider, også for ømtålige retter som ostesaus og sukkerbrød. Ved denne lavere innstillingen vil ikke sausen koke over og mat vil tilberedes jevnt uten å overkoke på sidene.
450 W	For tette matvarer som krever lang tilberedningstid når det tilberedes på tradisjonell måte, f.eks. retter med storfekjøtt, anbefales det å bruke denne innstillingen for å sikre at kjøttet blir mørt.
270 W / TINING	For å tine, velg denne effektnstillingen for å sikre at retten tines jevnt. Denne innstillingen er også ideell for å tilberede ris, pasta, melboller og lage eggekrem.
90 W	For forsiktig tining, for eksempel kremkaker eller butterdeig.

W = WATT

**Eksempel:**

Varme opp suppe i 2 minutter og 30 sekunder med 630 W mikrobølgeeffekt.

1. Drei FUNKSJONSVALG-knappen til mikrobølgeinnstilling.
2. Tast inn ønsket tilberedningstid ved å dreie på TID/VEKT-knappen.
3. Trykk to ganger på MIKROBØLGEEFFEKT-knappen for 630 W mikrobølgeeffekt.
4. Trykk én gang på START/QUICK-knappen for å starte tilberedningen.
5. Kontroller displayet:

**Viktig:**

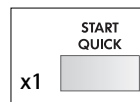
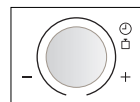
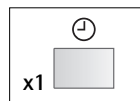
Om du inte väljer någon nivå ställs HÖGT/900 W in automatiskt.

**MERKNADER:**

1. Tilberedningstiden på det digitale displayet stopper automatisk hvis døren åpnes under tilberedningsprosessen. Tilberedningstiden begynner å telle ned igjen når døren lukkes og man trykker på START/QUICK-knappen.
2. Hvis du vil se effektnivået under tilberedningen, trykk på MIKROBØLGEEFFEKT-knappen. Så lenge fingeren din er på knappen, vil effektnivået vises i displayet.
3. Du kan dreie TID/VEKT-knappen med eller mot klokken. Hvis du dreier den mot klokken vil tilberedningstiden synke gradvis fra 90 minutter.

## Tidsur

1. Trykk én gang på TIDSUR-knappen for.
2. Tast inn ønsket tilberedningstid ved å dreie på TID/VEKT-knappen.
3. Trykk én gang på START/QUICK-knappen for å starte.
4. Ovnen teller ned.



# Funksjonen legg til START/QUICK

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

## a) 30-sekunderstilberedning

Du kan tilberede med ønsket funksjon i 30 sekunder uten å angi tilberedningstid.

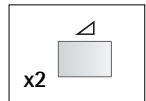
### Eksempel:

For å tilberede i 30 sekunder ved 630 W mikrobølgeeffekt.

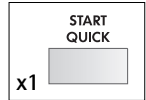
1. Velg funksjon ved å dreie FUNKSJONSVALG-knappen til (mikrobølge).



2. Velg ønsket effektnivå ved å trykke to ganger på MIKROBØLGE-EFFEKT-knappen.



3. Trykk én gang på START/QUICK-knappen for å starte tilberedningen.



4. Kontroller displayet:



### MERKNADER:

1. Du kan kun bruke denne funksjonen for manuell tilberedning.
2. Når FUNKSJONSVALG-knappen er på mikrobølge (☰) og du trykker på START/QUICK-knappen, er mikrobølgeeffekten alltid 900 W.  
Når FUNKSJONSVALG-knappen er på kombi (☰☹ eller ☰☹☹) og du trykker på START/QUICK-knappen, er mikrobølgeeffekten alltid 270 W.  
Når FUNKSJONSVALG-knappen er på varmluft eller kombi 1 (☹ eller ☹☹) og du trykker på START/QUICK-knappen, er varmlufttemperaturen alltid 250 °C.
3. For å unngå at barn feilbruker funksjonen Legg til 30 sekunder, kan den kun benyttes innen tre minutter etter foregående operasjon, dvs. etter at døren er lukket, man har trykket på STOPP-knappen eller tilberedningstiden er ferdig.

## b) Forlenge tilberedningstiden

Du kan forlenge tilberedningstiden med flere 30-minuttssekvenser hvis du trykker på START/QUICK-knappen mens ovnen er i gang.

**MERKNAD:** Du kan kun bruke denne funksjonen for manuell tilberedning.

## Mindre/Mer-knapp

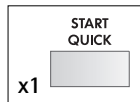
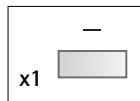
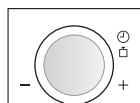
Med knappene MINDRE ( ▼ ) og MER ( ▲ ) kan du enkelt øke eller redusere programmerte innstillingstider (for å få et mer eller mindre stekt/kokt resultat) mens tilberedningen pågår.

### a) Velge AUTOPROGRAM med MINDRE/MER:

Trykk på MINDRE ( ▼ ) og MER ( ▲ )-knappen etter at du har angitt vekt og før du trykker på START/QUICK-knappen. (Se tilberedningstabeller for menyen som bruker MINDRE eller MER.)

**Eksempel:** Tilberede 0,2 kg pommes frites ved hjelp av AUTOTILBEREDNING FRA FROSSEN TILSTAND.

1. Velg AUTOPROGRAM FRA FROSSEN TILSTAND for pommes frites ved å trykke fire ganger på knappen.
2. Angi mengde (0,2 kg).
3. Velg "tynne" pommes frites ved å trykke én gang på knappen MINDRE ( ▼ ).
4. Trykk på START/QUICK-knappen.
5. Kontroller displayet.



### MERKNADER:

For å kansellere MINDRE eller MER, trykk én gang til på samme knapp.

For å endre MER til MINDRE, trykk på knappen MINDRE ( ▼ ).

For å endre MINDRE til MER, trykk på knappen MER ( ▲ ).

### b) Endre oppvarmingstid mens ovnen er i bruk:

Under den manuelle tilberedningsprosessen kan tilberedningstiden reduseres eller økes i trinn på 30 sekunder for hver gang du trykker på knappene MINDRE ( ▼ ) og MER ( ▲ ).

**MERKNAD:** Du kan kun bruke denne funksjonen også for manuell tilberedning.

## Kontrollere innstillinger mens ovnen er i bruk

Du kan kontrollere effektnivå og faktisk ovnstemperatur, f.eks. under forvarming.

### KONTROLLERE EFFEKTNIVÅET:

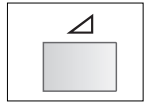
For å kontrollere mikrobølgenivået under tilberedningen, trykk på MIKROBØLGEEFFEKT-knappen. Klokken fortsetter å telle ned tiden selv om displayet viser effektnivået.

Så lenge du trykker på FUNKSJONSVALG-knappen, vil effektnivået vises i displayet.

### KONTROLLERE VARMLUFTTEMPERATUR:

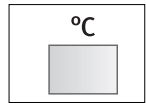
For å kontrollere varmlufttemperatur under tilberedning, trykk på VARMLUFT-knappen. Under forvarming kan du kontrollere faktisk ovnstemperatur.

Så lenge du trykker på FUNKSJONSVALG-knappen, vil varmlufttemperatur i °C vises i displayet.



## Informasjon-knapp

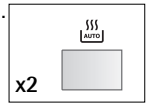
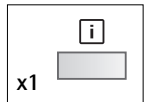
Det finnes nyttig informasjon for hver knapp. Hvis du vil se denne informasjonen kan du trykke på INFORMASJON-knappen før du trykker på ønsket knapp.



### Eksempel:

For å få informasjon om AUTOPROGRAM-meny nummer 2, stekt kylling:

1. Velg INFORMASJON-knappfunksjon.
2. Trykk to ganger på AUTOPROGRAM-knappen for å velge stekt kylling.
3. Kontroller displayet.



### MERKNAD:

1. Informasjonsmeldingen blir gjentatt to ganger, og deretter vises klokkeslettet, hvis dette er innstilt.
2. Hvis du vil kansellere informasjonen, trykk på STOPP-knappen.

## Tilberedning med grill

Grillelementet i taket på ovnsrommet har kun én innstilling.

**Eksempel:** Tilberede ostesmørbrød på fem minutter (plasser smørbrødet på den høye risten).

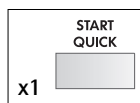
1. Drei FUNKSJONSVALG-knappen til GRILL-innstilling.



2. Tast inn ønsket tilberedningstid ved å dreie på TID/VEKT-knappen.



3. Trykk på START/QUICK-knappen for å starte tilberedningen.



4. Kontroller displayet:



1. Det anbefales at man bruker den høye eller lave risten ved grilling.

2. Første gangen du bruker grillen kan det hende at du merker røyk eller en brent lukt. Dette er normalt, og betyr ikke at ovnen er i ustand. For å unngå dette problemet, bør du bruke grillen uten mat i ovnen i 20 minutter første gang du bruker ovnen.

3. Etter tilberedning kan displayet vise "NOW COOLING" (AVKJØLER).

**ADVARSEL:** Ovnsrommet, døren, den ytre kassen, dreieplaten, rister og former blir alltid svært varme. Bruk tykke grillvotter når du tar mat eller dreieplaten ut av ovnen, slik at du ikke brenner deg.

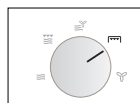
## Før første gangs bruk

Du merker kanskje røyk eller en brent lukt første gang du bruker grill- og konveksjonsfunksjonen. Dette er normalt, og betyr ikke at ovnen er i uorden.

For å unngå dette problemet, kan du varme opp ovnen uten mat i 20 minutter med grill og deretter med varmluft på 250 °C før du bruker ovnen for første gang.

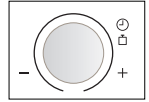
**VIKTIG:** Åpne et vindu eller slå på kjøkkenviften mens du gjør dette for å bli kvitt røyk eller lukt. Pass på at det ikke er mat i ovnen.

1. Drei FUNKSJONSVALG-knappen til GRILL- eller VARMLUFT-innstilling.

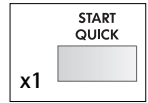




2. Angi ønsket oppvarmingstid. (20 min).



3. Start tilberedningen ved å trykke på START/QUICK-knappen.



Ovnen teller ned. Når ovnen er ferdig med tilberedningen, åpne døren for å avkjøle ovnsrommet.

**ADVARSEL: Ovnsdøren, den ytre kassen og ovnsrommet blir varmt. Pass på at du ikke brenner deg mens ovnen avkjøles etter bruk.**


## Tilberedning med varmluft

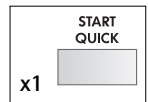
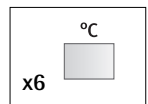
Ovnen kan brukes som en konvensjonell ovn ved hjelp av varmluftfunksjonen og ti forhåndsinnstilte temperaturer.

Trykk på <b>VARMLUFT</b> -knappen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ovnstemp (° C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

**Eksempel 1:** Tilberede mat med forvarming

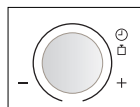
Forvarme til 180 °C og tilberede i 20 minutter ved 180 °C:

1. Velg tilberedningsmodus ved å dreie FUNKSJONSVALG-knappen til .
2. Angi ønsket temperatur ved å trykke seks ganger på VARMLUFT-knappen. Displayet viser 180 °C.
3. Trykk på START/QUICK-knappen for å starte forvarming.
4. Kontroller displayet:

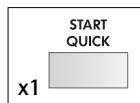


Når ovnen når forvarmingstemperaturen, hører du et lydsignal og displayet viser 180° C. Åpne døren og plasser maten i ovnen. Lukk døren.

5. Bruk TID/VEKT-knappen for å angi tilberedningstid (20 min.).




6. Trykk på START/QUICK-knappen.



7. Kontroller displayet:



### MERKNADER:

1. Dreieplaten skal være i ovnen mens den forvarmes.
2. Hvis du vil tilberede mat ved en annen temperatur etter forvarming, trykker du på VARMLUFT-knappen til ønsket innstilling vises på displayet. For å endre temperaturen i eksempelet ovenfor ville du trykke på VARMLUFT-knappen etter å ha angitt tilberedningstiden.
3. Når ovnen når programmert forvarmingstemperatur holder den automatisk forvarmingstemperaturen i 30 minutter. Etter 30 minutter skifter displayet til  vise "NOW COOLING" (AVKJØLER).
4. Det valgte varmluftprogrammet kanselleres.
4. Etter tilberedning avkjøles ovnen automatisk og displayet kan vise "NOW COOLING" (AVKJØLER)".
5. For å best mulig resultat når du følger instruksjoner på matemballasje for tilberedning med varmluft, følg oppgitte instruksjoner for "konvensjonell ovn".

### Eksempel 2: Tilberede mat uten forvarming

Tilberede ved 250 °C i 20 minutter.

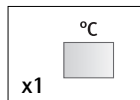
1. Velg tilberedningsmodus ved å dreie FUNKSJONSVALG-knappen til



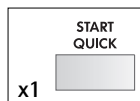
2. Bruk TID/VEKT-knappen for å angi tilberedningstid (20 min.).



3. Velg ønsket tilberedningstemperatur (250 °C).



4. Trykk på START/QUICK-knappen.



5. Kontroller displayet:



**MERKNADER:**

1. Etter tilberedning avkjøles ovnen automatisk og displayet kan vise "NOW COOLING" (AVKJØLER).
2. For å endre konveksjonstemperaturen, trykk på VARMLUFT-knappen til ønsket temperatur vises på displayet.
3. Du merker kanskje røyk eller en brent lukt første gang du bruker varmluftfunksjonen. Dette er normalt, og betyr ikke at det er noe feil med ovnen. (Se 'Oppvarming uten mat' på side 56-57).



**ADVARSEL:** Ovnsrommet, døren, den ytre kassen, dreieplaten, rister og former blir alltid svært varme. Bruk tykke grillvotter når du tar mat eller dreieplaten ut av ovnen, slik at du ikke brenner deg.

## Tilberedning med kombinasjonsfunksjon

Ovnen har to 2 KOMBI funksjoner som kombinerer 1) varmluft og mikrobølge og 2) grill med mikrobølge. For å velge tilberedning i KOMBI-funksjon, dreie FUNKSJONSVALG-knappen til ønsket innstilling, og velg så tilberedningstid. Tilberedning med KOMBI-funksjon gir stort sett kortere total tilberedningstid.

TILBEREDNINGSMODUS	Tilberedningsmetode	Innledende mikrobølgeeffekt
Kombi 1 	Varmluft 250 °C	270 W
Kombi 2 	Grill	270 W

**MERKNADER: Effekttinnstillingene er variable:**

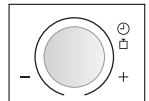
- KOMBI 1  : Ovnstemperaturen kan endres fra 40 °C til 250 °C i ti trinn.  
Mikrobølgeeffekten kan endres fra 90 W til 630 W i fire trinn.
- KOMBI 2  : Mikrobølgeeffekten kan endres fra 90 W til 900 W i fem trinn.

**Eksempel 1:** Tilberede i 20 minutter i KOMBI 1-funksjon med 90 W mikrobølgeeffekt og 200 °C varmluft.

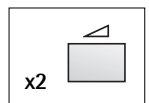
1. Velg funksjon ved å dreie FUNKSJONSVALG-knappen til  .



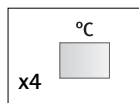
2. Angi ønsket tilberedningstid (20 minutter).



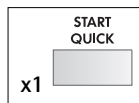
3. Trykk to ganger på MIKROBØLGEEFFEKT-knappen (90 W).



4. Trykk fire ganger på VARMLUFT-knappen (200 °C).



5. Trykk på START/QUICK-knappen.



6. Kontroller displayet:



**Eksempel 2:** Tilberede i 20 minutter i KOMBI 2-funksjon med 90 W mikrobølgeeffekt og GRILL.

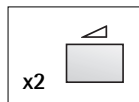
1. Velg funksjon ved å dreie FUNKSJONSVALG-knappen til .



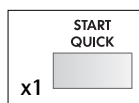
2. Angi ønsket tilberedningstid (20 minutter).



3. Trykk to ganger på MIKROBØLGEEFFEKTNIVÅ-knappen (90 W).



4. Trykk på START/QUICK-knappen.



5. Kontroller displayet:



**NOTE:** Etter tilberedning avkjøles ovnen automatisk og displayet kan vise "NOW COOLING" (AVKJØLER).

**ADVARSEL:** Ovnsrommet, døren, den ytre kassen, dreieplaten, rister og former blir alltid svært varme. Bruk tykke grillvotter når du tar mat eller dreieplaten ut av ovnen, slik at du ikke brenner deg.

#### VIKTIG:

Etter bruk av funksjonene GRILL, KOMBI, VARMLUFT, AUTOPROGRAM og AUTOPROGRAM FRA FROSSEN TILSTAND, vil kjøleviften gå og "NOW COOLING" (AVKJØLER) kan vises i displayet. Når du trykker på STOPP-knappen og åpner døren under bruk av disse modiene vil kjøleviften også kjøre. Du vil derfor merke at det blåses ut luft fra ventilasjonsåpningene.

# Tilberedningstabell

## OVNSSTEKING PÅ GLASSBRETT MED VARMLUFT

Meny	Tid	Innstilling	Rille
Quiche	Forvarme 1) 20'00 2) 12'00	200 °C 200 °C 200 °C	Stek bunnen i 15'00, direkte på glassbrettet, nederste rille, drei etter 1)
Bananformkake	Forvarme 60'00	180 °C 180 °C	Plasser brødformen på glassbrettet, nederste rille
Aprikos- og pekanformkake	Forvarme 35'00	180 °C 90 W Et 180 °C	Plasser brødformen på glassbrettet, nederste rille
Kirsebær- og mandelkake	Forvarme 40'00	180 °C 90 W Et 180 °C	Plasser springformen på glassbrettet, nederste rille
Ostekake	Forvarme 54'00	160 °C 160 °C	Plasser på rist på glassbrettet, nederste rille
Frossenpizza	Forvarme 12'00	220 °C 220 °C	Plasser på rist på glassbrettet, nederste rille
Hvitløksbaguette	Forvarme 15'00	200 °C 90 W Et 200 °C	Plasser direkte på glassbrettet, nederste rille
Frossen lasagne	Forvarme 25'00	200 °C 270 W Et 200 °C	Plasser direkte på glassbrettet, nederste rille
Små bakverk (av deig) (f.eks. croissanter)	Forvarme 35'00	160 °C 160 °C	Plasser direkte på glassbrettet, nederste rille

## BRUKE GLASSBRETT MED GRILLFUNKSJON

Meny	Tid	Innstilling	Rille
Grateng	1) 6'00 2) 14'00 3) 5'00	900 W 450 W Et grill 450 W Et grill	Plasser formen direkte på glassbrettet, nederste rille Drei etter 2)
Grillspyd	1) 10'00 2) 10'00	270 W Et grill 270 W Et grill	Plasser på rist på glassbrettet, øverste rille
Løksuppe	1) 8'00 2) 7'30	900 W 270 W Et grill	Plasser suppebollene på glassbrettet, nederste rille, tilsett ost og krutonger etter 1)
Kylling- og nudelgryte	1) 3'00 2) 10'00	900 W 450 W Et grill	Plasser formen direkte på glassbrettet, nederste rille
Biff	1) 9'00 2) 4'00	Grill Grill	Plasser på rist på glassbrettet, nederste rille
Tykke pølser	1) 14'00 2) 5'00	Grill Grill	Plasser på rist på glassbrettet, nederste rille Vend etter 1)
Tynne pølser	1) 12'00 2) 6'00	Grill Grill	Plasser på rist på glassbrettet, nederste rille Vend etter 1)
Ristet brød	1) 4'30 2) 1'30	Grill Grill	Plasser på rist på glassbrettet, nederste rille Vend etter 1)
Ostesmørbrød	1) Forvarme 2'00 2) 5'00 3) 4'30	Grill Grill Grill	Plasser på rist på glassbrettet, nederste rille Vend og tilsett ost etter 2)
Makrell	1) 6'00 2) 6'00	90 W Et grill 90 W Et grill	Plasser på rist på glassbrettet, nederste rille Vend etter 1)
Sardiner	1) 5'00 2) 3'00	90 W Et grill 90 W Et grill	Plasser på rist på glassbrettet, nederste rille Vend etter 1)



Informasjonen ovenfor er å anse som retningslinjer.

Justere tilberedningstider/effektnivåer etter behov for å oppnå best mulig resultat.



Oppgitte tider er kun å anse som retningslinjer, da de avhenger av type og kvalitet på kjøttet. Grillning er ideelt for flate stykker av kjøtt og fisk.

Med mindre annet er oppgitt gjelder oppgitte innstillinger bruk fra kald ovn.

Flate matvarer skal kun vendes én gang. Tykkere biter bør vendes flere ganger.

Ved tilberedning av flere fisker samtidig, bør de plasseres hode mot hale på risten.

## OPPSKRIFTER FOR GLASSBRETT OG VARMLUFT

### Bananformkake

Forvarm ovnen.

1. Smør og legg bakepapir i en brødforn.
2. Smør og sukker røres hvitt.
3. Tilsett egg og kaffeessens og rør igjen.
4. Skrell og mos bananene og tilsett dette i røren, rør godt.
5. Ha i mel, natron, bakepulver og melk og rør i røren til den er jevn.
6. Ha røren i formen og jevn ut overflaten.
7. Plasser brødfornen på glassbrettet, nederste rille.  
60 min. 🌀 180 °C
8. La stå i fem minutter i formen før du vender kaken ut på en rist for avkjøling.

120 g	smør
170 g	strøsukker
1 ts	kaffeessens
2	modne bananer
225 g	fint hvetemel
1 ts	natron
1/4 ts	bakepulver
1	mellomstort egg
100 ml	melk

### Aprikos- og pekanformkake

Forvarm ovnen.

1. Smør og legg bakepapir i en brødforn.
2. Bland sammen salt, bakepulver, kanel og mel.
3. Tilsett resten av ingrediensene, bortsett fra frukt og nøtter, og rør godt.
4. Vend inn frukt og nøtter.
5. Ha røren i formen og jevn ut overflaten.
6. Plasser brødfornen på glassbrettet, nederste rille.  
35 min. 🌀 90 W / 180 °C


	en klype salt
1 1/2 ts	bakepulver
2 ts	kanel
110 g	fint hvetemel
110 g	sammalt hvetemel
110 g	smør
175 g	mykt, brunt sukker
2	piskede egg
3 ss	melk
175 g	tørkede, myke aprikoser, hakkede
175 g	ristede pekanøtter, hakkede

### Stekt ostekake

1. Fôr bunnen av springformen med bakepapir.
2. Smelt smøret, tilsett sukker og de knuste kjeksene.
3. Pakk dette ned i bunnen av formen, og la avkjøles til det stivner.
4. Ha alle ingrediensene til fyllet i en bolle og pisk til blandingen er jevn.
5. Hell fyllet oppå den avkjølte bunnen.
6. Plasser formen på glassbrettet, nederste rille.  
54 min. 🌀 160 °C
7. La kaken avkjøles, dekorer med frukt før servering.

	Bunn:
100 g	smør
4 ts	brunt sukker
200 g	fint hvetemel
110 g	knuste digestivekjeks
	Fyll:
450 g	kremost (Philadelphia)
150 g	kremfløte
100 g	strøsukker
2	eggeplommer
1	saft og revet skall av 1 sitron





## Kirsebær- og mandelkake

1. Smør springformen og legg bakepapir i bunnen.
2. Margarin og sukker røres hvitt.
3. Pisk inn ett egg om gangen.
4. Vend inn mel og bakepulver, rør inn kirsebær, malte mandler, mandelessens og melk.
5. Ha røren i formen og jevn ut overflaten.
6. Plasser formen på glassbrettet, nederste rille.  
40 min.  90 W / 180 °C

175 g	margarin
175 g	strøsukker
3	mellomstore egg
175 g	fint hvetemel
1 ts	bakepulver
100 g	cocktailbær
75 g	malte mandler
1 ts	mandelessens
1 ss	melk

## Quiche med rød løk

Forvarm ovnen.

1. Kjevl ut deigen og fôr den firkantede formen med deigen.
2. Prikk deigen med en gaffel.
3. Dekk deigen med bakepapir.
4. Stek på nederste rille  
15 min.  200 °C
5. Ta bunnen ut av ovnen og la den avkjøles.
6. Stek løken i smøret i  
5 min.  900 W  
La smøret renne av, og avkjøl så løken.
7. Pisk sammen egg, melk, fløte, sennep, salt og pepper.
8. Tilsett løk og ost, bland godt.
9. Hell blandingen i paiskallet og stek.
  1. 20 min.  200 °C, drei, deretter
  2. 12 min.  200 °C

500 g	mørdeig
45 g	smør
300 g	rød løk i skiver
3	mellomstore egg
150 ml	kremfløte
50 ml	melk
100 g	revet goudaost
1/4 ts	dijonsennep
	svart pepper
1/4 ts	salt

## OPPSKRIFTER FOR GLASSBRETT OG GRILL

### Løksuppe

1. Skjær løken i skiver, plasser i en stor bolle med kraft, salt og pepper. Tilbered i 8 min.  $\cong$  900 W
2. Hell suppen i fire suppeboller.
3. Skjær det ristede brødet i terninger og plasser oppå suppen. Plasser osten oppå brødterningene.
4. Plasser suppebollene på glassbrettet på nederste rille og tilbered i 7 $\frac{1}{2}$  min.  $\cong$  270 W / GRILL

20 g	smør
250 g	løk
500 ml	kraft
	salt og pepper
2	skiver ristet brød
80 g	emmentaler

### Grateng

1. Smør en gratineringsform.
2. Legg et lag med poteter, et lag med løk og halvparten av osten i formen.
3. Gjenta, og avslutt med et lag poteter på toppen.
4. Bland sammen fløte og egg, tilsett salt og pepper. Hell over potetene.
5. Strø resten av osten over toppen.
6. Plasser formen direkte på glassbrettet på nederste rille og tilbered i
  1. 6 min.  $\cong$  900 W
  2. 14 min.  $\cong$  450 W / GRILL, drei, deretter
  3. 5 min.  $\cong$  450 W / GRILL

450 g	poteter i tynne skiver
150 g	løk i skiver
250 g	revet goudaost
	salt og pepper
250 ml	fløte
3	eggs





### Kylling- og nudelgryte

1. Plasser smør, løk, pepper og sopp i en bolle og tilbered i 2 min.  $\cong$  900 W
2. Bland melet i melken til en jevn blanding, tilsett kraft, mais, salt og pepper og bland godt.
3. Tilsett kylling og nudler.
4. Strø osten over toppen.
5. Plasser formen direkte på glassbrettet på nederste rille og tilbered i
  1. 3 min.  $\cong$  900 W
  2. 10 min.  $\cong$  450 W / GRILL

30 g	smør
100 g	sopp i skiver
100 g	løk i terninger
100 g	paprika i terninger
25 g	fint hvetemel
175 ml	melk
300 ml	kraft
150 g	mais
	salt og svart pepper
250 g	kokt kylling i terninger
150 g	kokte nudler
75 g	nyrevet goudaost



## Grilled sardines/mackeral

1. Bland alle ingrediensene til marinaden og fordel marinaden over fisken. Sett den kjølig i en times tid.
2. Plasser på rist på glassbrettet, nederste rille  
Tilbered sardiner i:
  1. 5 min.  90 W / GRILL vend
  2. 3 min.  90 W / GRILL
 Tilbered makreller i:
  1. 6 min.  90 W / GRILL, vend
  2. 6 min.  90 W / GRILL

6	sardiner/makreller
	Marinade:
4 ts	olivenolje
1 ts	hvitløkspuré
1 ss	balsamico
1 ts	sitronsaft
	salt og pepper
1 ts	fennikel

## AUTOPROGRAMMER

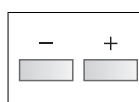
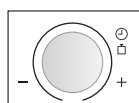
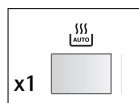
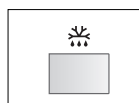
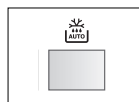
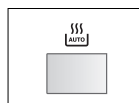
Ved AUTOPROGRAM og tilberedningstid automatisk ut. Du kan velge mellom fem menyer for AUTOPROGRAM, fire menyer for AUTOPROGRAM FRA FROSSEN TILSTAND og sju menyer for AUTOTINING.

### Advarsel:

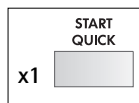
**For AUTOPROGRAM og AUTOPROGRAM FRA FROSSEN TILSTAND: Ovnrommet, døren, det ytre dekselet, dreieplaten, ristene og formene blir svært varme. Bruk tykke grillvotter når du tar mat eller dreieplate ut av ovnen, for å unngå brannskår.**

Det du trenger å vite når du bruker denne automatiske funksjonen:

1. Velg meny ved å trykke på knappene for AUTOPROGRAM, AUTOPROGRAM FRA FROSSEN TILSTAND eller AUTOTINING inntil nummeret for ønsket meny vises i displayet.
2. Vekten eller kvantumet på maten kan legges inn ved å dreie på TIMER/VEKT-knappen inntil ønsket vekt/kvantum vises i displayet.
  - Legg kun inn matens vekt. Ikke inkluder beholderens vekt.
  - For mat som veier mer eller mindre enn det som oppgis i tilberedningstabellene, tilbered ved hjelp av manuelle programmer.
3. Programmerte tilberedningstider er gjennomsnittlige tider. Hvis du vil endre forhåndsprogrammerte tilberedningstider ved automatisk bruk, kan du bruke knappene MINDRE (▼) eller MER (▲). Se side 34 for mer informasjon. For best mulig resultater, følg instruksjonene i tilberedningstabellene.



4. For å starte tilberedningsprosessen trykk på START/QUICK-knappen.



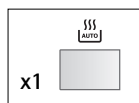
Når det kreves handling (f.eks. når du skal vende maten), stanser ovnen og varsler med lydsignal samtidig som displayet viser nødvendig handling. For å fortsette tilberedningsprosessen, trykk på START/QUICK-knappen.

Sluttemperaturen varierer avhengig av starttemperaturen. Kontroller at maten er rykende varm etter tilberedningen. Om nødvendig kan du forlenge tilberedningstiden og endre effektnivået.

**MERKNAD:** Se menyfortegnelsen for å se en liste over AUTOMATISKE menyer og vektintervaller.

**Eksempel:** Tilberede 300 g ris ved hjelp av AUTOPROGRAM (AC-1).

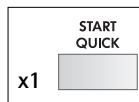
1. Trykk én gang på AUTOPROGRAM-knappen for å velge ris.



2. Angi vekten ved å dreie TID/VEKT-knappen til ønsket vekt vises.



3. Trykk på START/QUICK-knappen for å starte tilberedningen.








4. Kontroller displayet:







# TABELLER PROGRAMMER

## Tabell for autoprogrammer

MENYNR.	VEKT (økings-enhet) / REDSKAP	FREM GANGSMÅTE								
<b>AC-1</b> Ris  <table border="1" data-bbox="99 414 476 513"> <thead> <tr> <th>Ris</th> <th>Kokende vann</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 g</td> <td>250 ml</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>450 ml</td> </tr> <tr> <td>300 g</td> <td>650 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Ris	Kokende vann	100 g	250 ml	200 g	450 ml	300 g	650 ml	0,1 - 0,3 kg (100 g) Stor bolle og lokk	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plasser i en stor bolle og tilsett kokende vann.</li> <li>• Dekk til med et lokk.</li> <li>• Plasser formen midt på dreieplaten.</li> <li>• Når du hører lydsignalet, rør og dekk til på nytt.</li> <li>• Når du hører lydsignalet på nytt, rør og dekk til på nytt. Sett inn i ovnen igjen og trykk på start.</li> <li>• La stå i ca. 10 minutter etter tilberedning.</li> </ul>
Ris	Kokende vann									
100 g	250 ml									
200 g	450 ml									
300 g	650 ml									
<b>AC-2</b> Stekt kylling  Ingredienser for 1,2 kg stekt kylling: Salt og pepper, 1 ts mildt paprikapulver, 2 ss olje	0,9 - 2,0 kg (100 g) Lav rist	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bland ingrediensene og spre dem på kyllingen.</li> <li>• Stikk hull på skinnet på kyllingen.</li> <li>• Plasser kyllingen med brystsiden ned på den lave risten.</li> <li>• Når du hører lydsignalet, vend kyllingen.</li> <li>• La maten stå i ovnen i 3 minutter etter tilberedningen.</li> </ul>								
<b>AC-3</b> Stekt svin  Ingredienser for 1 kg magert, rullet svinekjøtt: 1 fedd hvitløk, knust, 2 ss olje, 1 ss mildt paprikapulver, litt malt spisskummen, 1 ss salt	0,6 - 2,0 kg (100 g) Lav rist	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Magert svinekjøtt anbefales.</li> <li>• Bland alle ingrediensene og spre dem på svinekjøttet.</li> <li>• Plasser maten på den lave risten og start ovnen.</li> <li>• Når du hører lydsignalet, vend maten. La maten stå innepakket i aluminiumsfolie i ca. 10 minutter.</li> </ul>								
<b>AC-4</b> Grateng 	0,5 - 2,0 kg (100 g) Gratiningsform Lav rist	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se oppskrift for "grateng" på side 70.</li> <li>* Samlet vekt for alle ingrediensene.</li> </ul>								
<b>AC-5</b> Kake 	0,5 - 1,5 kg (100 g) Kakeform, skål Lav rist	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forbered kaken som beskrevet i oppskriften på sidene 71 - 72.</li> <li>• Plasser en skål opp ned på den lave risten og plasser kakeformen oppå på den.</li> <li>• La kaken stå i ca. 10 minutter etter tilberedning.</li> <li>• Ta kaken ut av kakeformen.</li> </ul>								

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

## Tabell for autoprogrammer fra frossen tilstand

MENYNR.	VEKT (økings-enhet) / REDSKAP	FREM GANGSMÅTE
<b>ACF-1 Tilbered</b> Frosne ferdigmåltider (som kan røres om i) 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Bolle og lokk	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Flytt måltidet til en beholder som er egnet for bruk i mikrobølgeovn.</li> <li>• Tilsett noe væske om det anbefales av produsenten.</li> <li>• Dekk til med et lokk.</li> <li>• Tilbered uten tildekning om dette er produsentens instruksjoner.</li> <li>• Når du hører et lydsignal, rør om og dekk til igjen.</li> <li>• La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig.</li> </ul>
<b>ACF-2 Tilbered</b> Frosne grønnsaker 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bolle og lokk	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Del opp i små biter, f. eks. strimler, terninger eller skiver.</li> <li>• Tilsett en ss vann pr. 100 g, og salt etter ønske. (Det er ikke nødvendig å tilsette vann til sopp.)</li> <li>• Dekk til med et lokk.</li> <li>• Når du hører et lydsignal, rør om og dekk til igjen.</li> <li>• La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig.</li> </ul> <p><b>MERKNAD:</b>Hvis frosne grønnsaker sitter sammen, tilbered dem manuelt.</p>
<b>ACF-3 Tilbered</b> Frossen gratenger 	0,2 - 0,6 kg (100 g) Grunne, ovale gratengformer og mikrobølgefolie eller originale beholdere og mikrobølgefolie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern den frosne gratengen fra emballasjen Hvis beholderen ikke er egnet for mikrobølgeovner, ha gratengen over i en egnet beholder for mikrobølgeovn.</li> <li>• Dekk til med mikrobølgefolie.</li> <li>• Hvis beholderen er egnet for mikrobølgeovner, fjern det opprinnelige papirlokket og dekk til med mikrobølgefolie.</li> <li>• La retten hvile i ca. 2 minutter etter at den er ferdig.</li> </ul>
<b>ACF-4 Tilbered</b> Pomes frites Tykk type (anbefalt for vanlige ovner) 	0,20 - 0,40 kg (50 g) Terteform Høy rist	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg de frosne pomes fritesene i en ildfast form.</li> <li>• Sett den ildfaste formen på den høye risten, og stek dem.</li> <li>• Vend pomes fritesene når du hører lydsignalet.</li> <li>• Når pomes fritesene er ferdigstekt, tar du ut formen og hvelver dem over på et serveringsfat. (Kan serveres straks.)</li> </ul> <p><b>MERKNAD:</b> For tynne pomes frites, tilbered med MINDRE ( ▼ )-knappen. Etter tilberedning, ta dem ut og legg dem på et fat for servering. (Ingen hviletid er nødvendig.)</p>

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

# Tabell for autotining

MENYNR.	VEKT (økings-enhet) / REDSKAP	FREMGANGSMÅTE
<b>AD-1 Tining</b> Biff og koteletter 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Ildfast form (se merknad på side 70.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg maten i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen.</li> <li>• Vend maten når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. Beskytt tynnere deler og spesielt varme deler med aluminiumsfolie.</li> <li>• Når tineprogrammet er fullført, pakker du maten inn i aluminiumsfolie i 10–15 minutter til den er ferdigtint.</li> </ul>
<b>AD-2 Tining</b> Stek 	0,6 - 2,0 kg (100 g) Ildfast form (se merknad på side 70.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plasser en tallerken opp ned på dreieplaten og plasser kjøttet på den.</li> <li>• Når ovnen stopper og du hører lydsignalet, vender du maten. Dekk til de tinte delene med aluminiumsfolie.</li> <li>• Hvis lydsignalet utløses, vend maten og dekk den til igjen.</li> <li>• Etter tining, pakk inn i aluminiumsfolie i 15–30 minutter, inntil det har tint helt igjennom.</li> </ul>
<b>AD-3 Tining</b> Kjøttdeig 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Ildfast form (se merknad på side 70.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg kjøttdeigen i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen.</li> <li>• Vend kjøttdeigen når du hører lydsignalet. Fjern også eventuell ferdigtint kjøttdeig.</li> <li>• Når tineprogrammet er fullført, pakker du kjøttdeigen inn i aluminiumsfolie i 5–10 minutter til den er ferdigtint.</li> </ul>
<b>AD-4 Tining</b> Kyllinglår 	0,20 - 1,00 kg (50 g) Ildfast form (se merknad på side 70.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg maten på et fat og plasser det på midten av dreieplaten.</li> <li>• Når ovnen stopper og du hører lydsignalet, vend maten, flytt litt på den og separer. Beskytt tynne deler og varme områder med aluminiumsfolie.</li> <li>• Etter tining, pakk inn i aluminiumsfolie i 10–15 minutter, til det har tint helt igjennom.</li> </ul>
<b>AD-5 Tining</b> Fjærkre 	0,9 - 2,0 kg (100 g) Ildfast form (se merknad på side 70.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg fjærefbrystet med oversiden ned i en lav, med ildfast form midt på det roterende fatet i ovnen.</li> <li>• Når du hører et lydsignal, vend brystet over og dekk til de tynne delene og varme stedene med små biter av aluminiumsfolie.</li> <li>• Etter tining, skyll i kaldt vann, pakk inn i aluminiumsfolie i 15–30 minutter, inntil det har tint helt igjennom.</li> <li>• Vask til slutt fuglen under rennende vann.</li> </ul>
<b>AD-6 Tining</b> Kake 	0,1 - 1,4 kg (100 g) Fat	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern all emballasjen fra kaken.</li> <li>• Sett kaken på det roterende fatet i ovnen, eller på et eget fat som plasseres på fatet i ovnen.</li> <li>• Når den er tint, skjærer du den i serveringsstykker og lager et lite mellomrom mellom hvert stykke. La kaken få hvile i 15–30 minutter, til den er ferdigtint.</li> </ul>
<b>AD-7 Tining</b> Brød 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Flat beholder (Kun oppskjært brød anbefales til dette programmet.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Legg brødsivene i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. Hvis det er snakk om mengder på over 1 kg, legges brødet direkte på det roterende fatet i ovnen.</li> <li>• Vend brødsivene når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg.</li> <li>• Når tineprogrammet er fullført, pakker du brødet inn i aluminiumsfolie i 5–15 minutter til det er ferdigtint.</li> </ul>

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

**VIKTIG:** Autotining

1. Biffer og koteletter bør fryses ned i ett lag.
2. Kjøttdeig bør presses til en flat form før den fryses ned.
3. Etter å ha snudd maten, beskytt tinte deler med små biter aluminiumsfolie.
4. Fjærfe bør brukes umiddelbart etter at det er tint.
5. Kaker som er pyntet eller overtrukket med krem er svært følsomme for mikrobølgeenergi. Hvis kremen begynner å smelte, tar du kaken ut av ovnen og lar den stå i 10–30 minutter ved romtemperatur. Dette vil gi best resultat.

## Oppskrifter for autoprogrammer AC-4

### Ovnsbakt squash med pasta

1. Ha vann, olje og salt i bollen, dekk til og kok opp.  
3–5 min.  $\cong$  900 W
2. Tilsett makaronien (bryt evt. lange rør i små biter).  
Rør inn og la ligge i bløt.  
9–11 min.  $\cong$  270 W  
La pastaen dryppe av seg, og la avkjøles.
3. Bland tomatene med løk og smak til med krydder. Smør den ildfaste formen. Tilsett makaronien og hell over tomatsausen.  
Fordel squashskivene på toppen.
4. Pisk sammen rømme og egg, og hell over retten. Strø over revet ost. Tilbered på den lave risten med AUTOPROGRAM AC-4  
La retten hvile i fem–ti minutter etter tilberedningen.

500 ml	vann
1/2 ts	olje
	salt
80 g	makaroni
400 g	hermetiske tomater, hakkede
150 g	løk (150 g), finhakket
	basilikum, timian
	salt og pepper
1 ss	olivenolje for å smøre inn formen
450 g	squash, i skiver
150 g	rømme
2	egg
100 g	revet cheddar

### Ovnsbakt brokkoli og potet med sopp

1. Plasser potetene og brokkolien i en bolle.  
Tilsett vann, dekk til og start ovnen igjen. Rør én gang under tilberedningen.  
9–12 min.  $\cong$  900 W
2. Skjær potetene i skiver.
3. Smør den ildfaste formen. Legg brokkoli, sopp og poteter i vekselvise lag i formen.  
Strø persille over og smak til med salt og pepper.
4. Bland eggene med væsken og krydderet, hell over grønnsakene og strø til slutt ost over toppen.  
Tilbered på den lave risten med AUTOPROGRAM AC-4  
La retten hvile i ca. ti minutter etter tilberedningen.

400 g	poteter, skrellede og evt. delt i to
400 g	brokkolibuketter
6 ss	vann (60 ml)
1 ts	smør eller margarin for å smøre formen
400 g	sopp, i skiver
1 ss	persille, finhakket
	salt og pepper
3	egg
125 ml	fløte
125 ml	melk
	salt og pepper, muskat
100 g	revet goudaost

## Oppskrifter for autoprogrammer AC-5

### Gulrotkake

1. Smør inn formen.
2. Rør sammen eggeplommer og sukker med en håndmikser.
3. Tilsett gulrot, sitronsaft og mandler.
4. Bland mel og bakepulver, tilsett til resten og bland godt.
5. Pisk eggehviten til den er stiv, og bland den forsiktig inn. Hell røren i kakeformen, plasser den på den lave risten og tilbered med AUTOPROGRAM AC-5
6. La kaken avkjøles i formen i fem minutter etter den er ferdig.

1 ts	smør eller margarin for å smøre formen
5	eggeplommer
250 g	sukker
250 g	finrevet gulrot
	saften fra 1 sitron
250 g	malte mandler
80 g	fint hvetemel
1 ss	bakepulver
5	eggehviter

### Gugelhupf-kake

1. Smør den høye randformen.
2. Rør smør og melis hvitt med en kjøkkenmaskin. Pisk inn ett egg om gangen.
3. Rør inn mandelflak, druer og finrevet sitronskall litt etter litt. Bland godt.
4. Pisk eggehviten til de er stive, og bland dem forsiktig inn i røren. Bland sammen bakepulver og mel, sikt og vend forsiktig inn i røren.
5. Ha deigen i formen og stek på lav rist med AUTOPROGRAM AC-5

1 ts	smør eller margarin for å smøre formen
170 g	smør eller margarin
140 g	melis
4	eggeplommer
40 g	mandelflak
40 g	druer, vaskede
	finrevet sitronskall
4	eggehviter
280 g	fint hvetemel
15 g	bakepulver

## Epleterte med calvados

1. Bland mel og bakepulver. Tilsett sukker, vaniljesukker, salt, egg, bitter mandelolje og smør, og kna deigen med eltekroken på håndmikser.
2. Dekk til deigen og la den stå kjølig i ca. 30 minutter.
3. Smør inn formen. Kjevle ut deigen mellom to lag plastfolie og plasser den i formen (uten plastfolien). Lag en kant på deigen, ca 3 cm høy.
4. Fordel hasselnøttene i terteskallet.
5. Skrell eplene, del dem i fire, fjern kjernene og skjær dem i skiver. Plasser epleskivene så de overlapper hverandre oppå hasselnøttene og strø litt kanel over.
6. Skill eggeplommene fra eggehvite. Pisk eggehvite til de er stive, ha i en klype salt og 1 ss sukker litt etter litt.
7. Rør eggeplommene, resten av sukkeret og vaniljesukkeret til blandingen er kremet.
8. Tilsett calvados, maismel og kremfløte, og bland dem inn. Vend inn de stivpiskede eggehvite og fordel blandingen jevnt over epleskivene.
9. Plasser på den lave risten og tilbered med AUTOPROGRAM AC-5

Tips: La terten avkjøles i formen. Strø med melis på toppen før servering.

200 g	fint hvetemel
1 ts	bakepulver
100 g	sukker
1 ss.	vaniljesukker (15 gram)
1 klype	salt
1	egg
3-4 dråper	bitter mandelolje
125 g	smør
1 tsp	smør eller margarin for å smøre formen
50 g	malte hasselnøtter
600 g	eple (røde epler, 3-4 stk.)
	kanel
2	egg
1 klype	salt
4 ss	sukker
4 ss	calvados (eplebrennevin)
1 1/2 ss	maismel
125 g	kremfløte
	melis til å strø på toppen



## VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING

**i** **FORSIKTIG: IKKE BRUK VANLIG OVNSRENS, DAMPRENERE, STERKE SKUREMIDLER MED SLIPENDE VIRKNING SOM INNEHOLDER KAUSTISK SODA ELLER GROVE SKURESVAMPER PÅ NOEN DELER AV MIKROBØLGEOVNEN.**

### **ADVARSEL:**

Etter bruk av funksjonene GRILL, KOMBI, VARMLUFT, AUTOPROGRAM og AUTOPROGRAM FRA FROSSEN TILSTAND, er ovnsrom, ovnsdør, ytre kasse og tilbehør svært varmt. Sjekk at de er helt kalde før rengjøring.

### **Utsiden av ovnen**

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

### **Ovnens kontrollpanel**

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

### **Innsiden av ovnen**

1. For rengjøring: Tørk bort sprut eller søl med en myk, fuktig klut eller svamp etter hver bruk, mens ovnen fortsatt er varm. Ved større søl: Bruk mild såpe og tørk over flere ganger med en fuktig klut inntil alle matrester er borte. Avsetninger og sprut kan overoppvarmes og begynne å ryke, ta fyr eller forårsake gnistoverslag. Ikke fjern bølgelederdekselet.
2. Pass på at det ikke kommer inn såpe eller vann gjennom de små ventilåpningene i veggen, da dette kan føre til skade på ovnen.
3. Ikke bruk rengjøringsmidler i sprayform inne i ovnen.
4. Varm ovnen jevnlig opp ved hjelp av konveksjon og grill, se "Oppvarming uten mat" på side 56 - 57. Matrester eller fettsprut kan føre til røyk eller vond lukt.

### **Tilbehør**

Disse bør vaskes med et mildt, flytende oppvaskmiddel og tørkes. De tåler å vaskes i oppvaskmaskin.

### **Dør**




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

**MERKNAD:** Du må ikke bruke damprensere.

## REDUSERT EFFEKTIVÅ

### MERKNADER:

1. Hvis du tilbereder mat lenger enn standardtid med bare 900 W, vil ovnen automatisk senke effektnivået for å unngå overoppvarming. (Effektnivået for mikrobølge vil bli redusert.)

Tilberedningsmodus	Standardtid
Mikrobølge 900 W	20 min.
Grill	15 min.
Kombi 1 	Mikro - 40 min.
Kombi 2  (900 W mikrobølgeeffekt)	Mikro - 15 min. Grill - 15 min.
Kombi 2  (630 W mikrobølgeeffekt)	Mikro - 40 min. Grill - 15 min

2. Etter bruk av funksjonene GRILL, KOMBI, VARMLUFT, AUTOPROGRAM og AUTOPROGRAM FRA FROSSEN TILSTAND, vil kjøleviften gå og "NOW COOLING" (AVKJØLER) kan vises i displayet. Når du trykker på STOPP-knappen og åpner døren under bruk av disse modiene vil kjøleviften også kjøre. Du vil derfor merke at det blåses ut luft fra ventilasjonsåpningene.

## HVA DU GJØR HVIS...

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

## SPESIFIKASJONER

Nettspenning med vekselstrøm	: 230 V, 50 Hz, enfaset
Sikring	: Minimum 16 A
Nødvendig vekselstrømsspenning:	
Mikrobølge	: 1.5 kW
Grill	: 2.8 kW
Grill/mikrobølge	: 2.8 kW
Varmluft	: 2.8 kW
Varmluft/mikrobølge	: 2.95 kW
Utgangseffekt:	
Mikrobølge	: 900 W (IEC 60705)
Grillelementer	: 1300 W (650 W x 2)
Varmluft	: 1450 W
Mikrobølgefrekvens	: 2450 MHz * (Gruppe 2/Klasse B)
Utvendige dimensjoner	: 592 mm (W) x 462 mm (H) x 537 mm (D)
Innvendige dimensjoner	: 375 mm (W) x 272 mm (H) x 395 mm (D) **
Ovnskapasitet	: 40 litres **
Dreieplate	: ø362 mm, keramisk
Vekt	: 30 kg
Ovnslampe	: 25 W/240 - 250 V

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

Klasse B betyr at utstyret er egnet for bruk i private husholdninger.  
 \*\* Innvendig kapasitet er beregnet ved å måle maksimal bredde, dybde og høyde.  
 Faktisk kapasitet for mat er mindre enn dette.

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

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



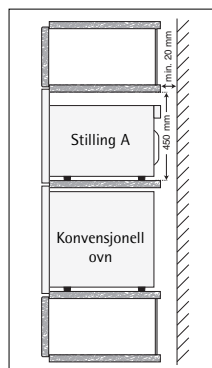
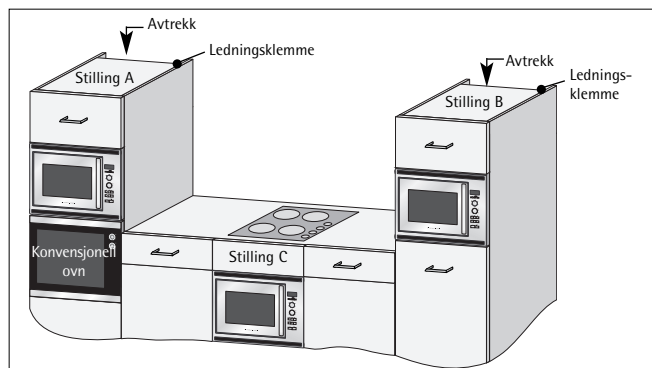


## INSTALLERING

Mikrobølge oven kan monteres i stilling A, B eller C:

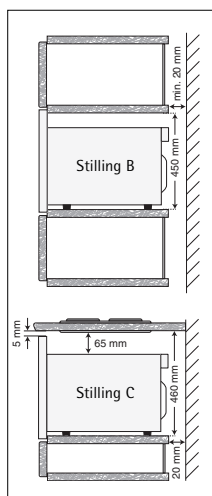
Stilling	Størrelse på åpningen W D H	Avtrekk (min)	Åpning mellom skap og tak
A	560 x 550 x 450	20	50
B	560 x 500 x 450	20	50
C	560 x 550 x 460	20	Ikke relevant

Mål i (mm)



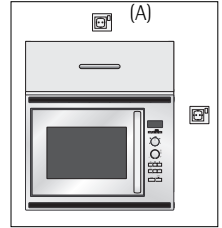
## Installere ovnen

1. Fjern all emballasje og kontroller om det er tegn på skade.
2. Hvis mikrobølgeovnen er plassert i stilling C, må du passe på at luftrommet er minst like stort som illustrasjonen viser.
3. Fest fire skapjusteringsblokker ved å bruke innstillingsmalen (TMAPTAA004URRO).
4. Før ovnen sakte og forsiktig inn i kjøkkenskapet, løft bak- og frontblokkene og skyv deretter sakte uten å bruke makt inntil ovnens fremre ramme sitter tett mot skapåpningen.
5. Sikre at enheten er stabil og ikke står skjevt.
6. Fest ovnen med skruene som følger med. Festepunktene finnes i ovnens øvre og nedre ventilasjonsområde (se diagram, punkt 1, på side 46).
7. Sett monteringsdekslene på de fire fikseringsposisjonene (det følger med to ekstra deksler).
8. Det er viktig at du forsikrer deg om at installeringen av produktet er i overensstemmelse med instruksjonene i denne brukerhåndboken og instruksjonene til produsenten av stekeovnen eller komfyrlatene.



## Tilkoble ovnen til strømforsyning

- **Strømuttaket bør være lett tilgjengelig, slik at enheten lett kan kobles fra strømmettet i nødtilfelle.** Hvis det ikke er tilfelle, skal det være mulig å bryte strømforsyningen til ovnen ved å montere en bryter på den faste ledningen i overensstemmelse med regelverk for elektriske tilkoblinger.
- **Stikkkontakten bør ikke være plassert bak skapet.**
- Den beste plasseringen er over skapet, se (A). Hvis du skal koble til apparatet i posisjon (A), må du fjerne klemmen fra posisjon 15 på baksiden av ovnen (se side 46), og bruke klemmen til å feste strømledningen til toppen av kabinettet (se side 76).  
Hvis du ikke kople strømledning til posisjon (A), bør strømledningen trekkes under ovnen.
- Koble ovnen til enfaset vekselstrøm på 230 V / 50 Hz via et korrekt installert og jordet uttak. Uttaket må være utstyrt med sikring på 16 A.
- **Strømledningen kan bare skiftes ut av en elektriker.**
- Før installering binder man en hyssing til strømledningen for å gjøre det lettere å koble til punkt (A) når ovnen er installert.
- Pass på at strømledningen IKKE kommer i klem når ovnen settes inn i skapet.
- Ikke senk strømledningen eller kontakten i vann eller andre væsker.



## Elektriske tilkoblinger



### ADVARSEL:

### DENNE OVNINGEN MÅ JORDES

Produsenten fraskriver seg erstatningsansvar dersom denne forholdsregelen ikke følges.

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

## MILJØINFORMASJON

### Økologisk forsvarlig avhending av emballasje og gammelt utstyr



#### Emballasje

AEG mikrobølgeovner krever effektiv emballasje som beskyttelse under transport. Kun minimalt med emballasje er brukt.



Emballeringsmaterialer (f. eks. folie eller polystyren) kan utgjøre en fare for barn. **Kvelningsfare. Hold emballeringsmaterialer utilgjengelig for barn.**



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

«PE» polyetylen, f. eks. emballeringsfilm

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

«PP» polypropylen, f. eks. emballeringsremmer

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

Emballasjen bør tas med til nærmeste resirkuleringscenter.

Kontakt lokale myndigheter for mer informasjon.




#### Avhending av gammelt utstyr

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

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



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

# Service og leveringsbetingelser

## Før du kontakter Servicemannen:

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

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

## Service og reservedeler

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

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

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

Notér følgende nummer:

**Modell:** .....

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

**Serienummer:** .....

**Innkjøpsdato:** .....

### Service

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

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

### Reservedeler

Kan bestilles på:

Telefon 22725830

Fax 23207441

Internett [post@e-serviceoslo.no](mailto:post@e-serviceoslo.no)

## Leveringsbetingelser

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

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

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

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

For ytterligere informasjon om leveringsbetingelser, be om forhandlers kjøpsinformasjon.

Ved næringskjøp mellom to profesjonelle parter gjelder egne bestemmelser.

### Adresse

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

E-mail: [kundeservice@electrolux.no](mailto:kundeservice@electrolux.no)  
Internett: [www.electrolux.no](http://www.electrolux.no)

## TÄYDELLISTEN TULOKSIEN SAAVUTTAMISEKSI

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

## LISÄVARUSTEET JA KULUTUSHYÖDYKKEET

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

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



## SISÄLLYSLUETTELO

- 81 Tärkeitä turvaohjeita
- 85 Laitteen osat
- 86 Ennen käyttöä
- 88 Neuvoja ja vinkkejä
- 91 Käyttö
- 102 Reseptejä lasialustalle
- 105 Automaattitoiminnot
- 107 Ohjelmakaaviot
- 113 Hoito & puhdistus
- 114 Automaattinen tehon vähennys
- 115 Ongelmatilanteet . . .
- 115 Tekniset tiedot
- 116 Asennus
- 118 Ympäristöä koskevia tietoja
- 119 Service och garanti (i Finland)



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



Tämä symboli ilmoittaa laitteen käyttöä koskevista lisätiedoista.



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

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





## TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

# TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA: LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYÄ TULEVAA TARVETTA VARTEN

### Tulipalovaaran välttäminen

**Mikroaaltouunia tulee valvoa käytön aikana. Liian suuri tehoasetus 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 16 A:n sulake tai 16 A:n suojakatkaisin.

Laitte suositellaan kytkettäväksi virtapiiriin, johon ei ole kytketty muita laitteita.

Uunia ei saa säilyttää tai käyttää ukkona.

**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. Katso sivu 89-90.

Uunia ei saa jättää ilman valvontaa, kun käytetään kertakäyttömuovisia, -paperisia tai muita palavia astioita.

**Puhdista aaltoputken suojuus, uunin sisäpuoli ja pyörivä alusta käytön jälkeen. Näiden osien on oltava kuivat eikä niihin saa jäädä rasvaa. Rasvajäämät voivat ylikuumentua ja alkaa savuta tai syttyä tuleen.**

Uunin tai tuuletusaukkojen lähelle ei saa asettaa palavaa materiaalia. Tuuletusaukkoja ei saa peittää.

Ruoasta ja ruoan kääreistä on poistettava kaikki metalliset sulkimet, langat jne. Metallipinnat voivat kipinöidä ja aiheuttaa tulipalon.

Mikroaaltouunilla ei saa kuumentaa uppoaistoon 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.

### Tapaturmien välttäminen



#### **VAARA:**

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

- Luukku: varmista, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että se ei ole vinossa tai vääntynyt.
- Saranat ja luukun turvalukitus: tarkista, että ne eivät ole rikki tai löysällä.
- Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat: varmista, että ne ovat ehjät.

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 korjaustoimenpiteitä, joissa joudutaan irrottamaan mikroalloilta 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.

**Luukun tiivisteisiin ja muihin osiin ei saa antaa kertyä rasvaa tai likaa. Katso sivu 113 olevia "hoito- & puhdistus". Jos uunia ei pidetä puhtaana, pinta saattaa kuluu, mikä voi lyhentää laitteen käyttöikää ja aiheuttaa vaaratilanteita.**

Henkilöiden, joilla on SYDÄMENTAHDISTIN, on noudatettava lääkäriltä tai sydämentahdistimen valmistajalta saamiaan mikroalouunien 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 huoltoliikkeeseen.

Virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.

Virtajohto ei saa koskettaa kuumia tai teräviä pintoja, kuten kuumaa tuuletusaukkoa ylhäällä uunin takana.

Älä yritä vaihtaa uunin lampua itse. Uunin lampun saa vaihtaa vain AEG 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 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 mikroalouunissa voi johtaa kiehumiseen purkausmaisesti viiveellä, joten astiaa on käsiteltävä varoen.**

Purkausmaisesti kieuvan nesteen ja mahdollisten palovammojen estäminen:

1. Nestettä on sekoitettava ennen kuumennusta tai lämmitystä.
2. Lämmityksen ajaksi on suositeltavaa asettaa nesteeseen lasisauva tai vastaava väline.
3. Nesteen lämmön on annettava tasaantua kuumennuksen jälkeen, jotta viivästynyttä purkausmaista kiehumista ei tapahtuisi.

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.

Luukua avattaessa on varottava kuumia höyryjä, jotka voivat aiheuttaa palovammoja. Täytetyt ruoat on viipaloitava kuumennuksen jälkeen, jotta höyry pääsee purkautumaan ja vältytään palovammoilta.

Pidä lapset poissa luukun luota palovammojen välttämiseksi.

Älä kosketa luukua, koteloa, takalokeroa, uunin sisäpuolta, tuuletusaukkoja, lisävarusteita ja astioita, kun käytät GRILLIÄ, KIERTOILMAA, YHDISTELMÄTOIMINTOJA, AUTOMAATTI-KYPSENNYSTÄ tai PAKASTEEN AUTOMAATTISTA KYPSENNYSTÄ, sillä nämä osat ovat kuumia. Ennen puhdistusta on varmistettava, etteivät ne ole kuumia.

### Lasten suojeleminen



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

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

On valvottava, että lapset eivät leiki laitteella.

Uunin luukkuun ei saa nojata eikä siitä saa roikkua. Uunin kanssa ei saa leikkiä.

Lapsille on neuvottava kaikki tärkeät turvaohjeet: patalappujen käyttö, ruoan päällysten poistaminen varovaisesti, itsestään kuumenevien tai vastaavien ruoan rapeutta lisäävien pakkausten, jotka voivat olla erityisen kuumia, käyttö.

### Muita varoituksia



**Uunia ei saa muuntaa millään tavoin.**

**Älä siirrä uunia sen käytön aikana.**

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

### Toimintahäiriöiden ja vahingoittumisen välttäminen

Uunia ei saa koskaan käyttää tyhjänä, ellei käyttöohjeessa sanota toisin (katso sivu 96 - 97). Uunin käyttö tyhjänä voi vahingoittaa sitä.

Kun käytetään ruskistusastiaa tai itsestään kuumenevaa pakkausta, sen alle on aina asetettava lämmönkestävä eriste kuten posliinilautanen, jotta pyörivä alusta ei vahingoitu.

Alustan käyttöohjeissa mainittua kuumennusaikaa 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.

Laitteen kotelon päällä ei saa olla mitään käytön aikana.

Mikroaaltouunissa ei saa käyttää muovisia astioita, koska ne voivat sulaa, jos uuni on vielä kuuma GRILLIN, KIERTOILMAN, YHDISTELMÄTOIMINNON, AUTOMAATTIKYPSENNYKSEN tai PAKASTEEN AUTOMAATTISTA KYPSENNYSTÄ käytön jälkeen. Muovisia astioita ei saa käyttää edellä mainittuihin tarkoituksiin, ellei astian valmistaja ole ilmoittanut, että astia soveltuu kyseiseen tarkoitukseen.

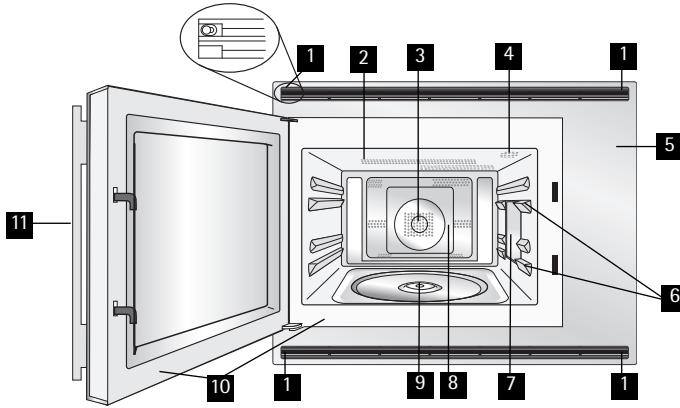
### **HUOMAUTUS:**

Jos et osaa ottaa uunia käyttöön, ota yhteys valtuutettuun, pätevään sähköasentajaan. Valmistaja ja jälleenmyyjä eivät ota vastuuta uunin vahingoittumisesta tai henkilövahingoista, jotka seuraavat virheellisestä sähkökytkennästä.

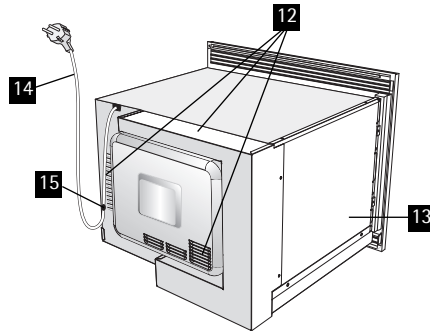
Uunin seinämiin sekä luukun tiivisteiden ja tiivistepintojen ympärille voi toisinaan tiivistyä kosteutta tai muodostua pisaroita. Tämä on normaalia eikä tarkoita, että mikroaalloja vuotaisi laitteesta tai että se olisi epäkunnossa.

# LAITTEEN OSAT

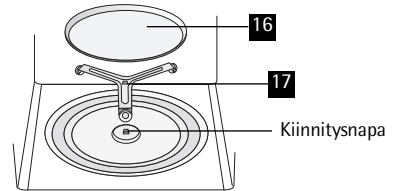
## Mikroaaltouuni ja lisävarusteet



- 1** Kiinnityspisteet (4)
- 2** Grillivastus
- 3** Kiertoilmavastus
- 4** Uunin lamppu
- 5** Ohjauspaneeli
- 6** Kannattimet
- 7** Aaltoputken suojuus
- 8** Uunin sisäpuoli
- 9** Kiinnitysnapa
- 10** Luukun tiivistet ja tiivistepinnat
- 11** Luukun kahva



- 12** Tuuletusaukot
- 13** Laitteen kotelo
- 14** Virtajohto
- 15** Johdon kiinnike

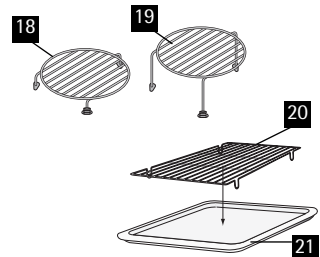


Näitä ritalöitä käytetään kiertoilma-, yhdistelmä- ja grillikäytössä.

Tarkista, että uunin mukana on toimitettu seuraavat varusteet:

- 16** Pyörivä alusta
- 17** Alustan kannatin
- 18** Matala ritalä
- 19** Korkea ritalä
- 20** Lasialustan ritalä
- 21** Lasialusta

- Aseta alustan kannatin uunin pohjassa olevaan kiinnitysnapaan YLÄPUOLI ylöspäin, (puoli, jossa lukee TOP). Sen tulee pyöriä esteettä kiinnitysnavan ympäri.
- Aseta pyörivä alusta alustan kannattimen päälle.
- Aseta matala/korkea ritalä pyörivän alustan päälle tarvittaessa.
- Työnnä lasialusta kannattimille. Ruoka voidaan kypsentää suoraan alustalla. Ruokaa voidaan kypsentää myös alustan päälle asetetulla ritalällä. (Katso sivu 101.)



**HUOMAA:**

- Käytä uunia vain, kun pyörivä alusta ja alustan kannatin on asennettu oikein. Huonosti asennettu pyörivä alusta voi kolistaa, pyöriä huonosti ja vahingoittaa uunia.
- Pyörivä alusta pyörii myötä- tai vastapäivään. Pyörimissuunta saattaa vaihtua aina, kun uuni käynnistetään. Tämä ei vaikuta kypsennyksen tehoon.
- Kun tilaat lisävarusteita, ilmoita jälleenmyyjälle tai AEG-huollolle osan nimi ja mallinimi.

**OHJAUSPANEELI**

Digitaalinäyttö ja ilmaisimet:

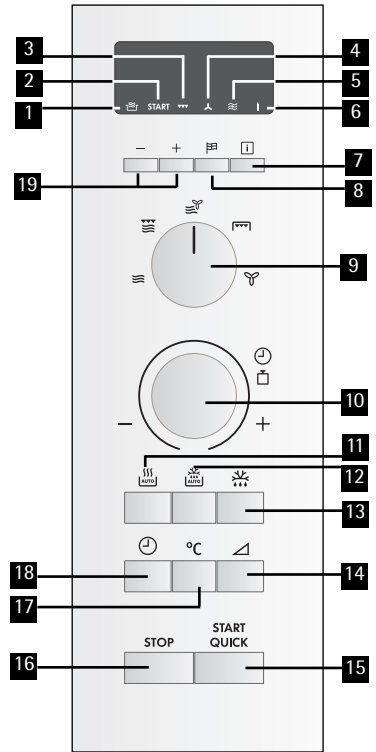
- 1 KYPSENNYS KÄYNNISSÄ-ilmaisim
- 2 KÄYNNISTYS-ilmaisim
- 3 GRILLI-ilmaisim
- 4 KIERTOILMA-ilmaisim
- 5 MIKROAALTO-ilmaisim
- 6 LISÄTIETOJA-ilmaisim


Käyttöpainikkeet:

- 7 LISÄTIETOJA-painike
- 8 KIELI-painike
- 9 KYPSENNYSTAPA-säädin

- ☰ mikroaalto
- ☰☰ mikroaalto ja GRILLI
- ☰☰☰ mikroaalto ja KIERTOILMA
- ☰☰☰☰ GRILLI
- ☰☰☰☰☰ KIERTOILMA

- 10 AJASTIN/PAINO-säädin
- 11 AUTOMAATTIKYPSENNYS-painike
- 12 PAKASTEEN AUTOMAATTIKYPSENNYS-painike
- 13 AUTOMAATTISULATUS-painike
- 14 TEHOASETUS-painike
- 15 START/QUICK-painike
- 16 PYSÄYTYS-painike
- 17 KIERTOILMA-painike
- 18 KEITTIÖAJASTIN-painike
- 19 VÄHENNÄ-/LISÄÄ-painikkeet

**ENNEN KÄYTTÖÄ**

1. Kytke uunin virtajohto pistorasiaan. Näytössä ei näy vielä mitään.
2. Avaa luukku.  
Uunin näytössä näkyy "SELECT LANGUAGE" (VALITSE KIELI) kuudella 6 kielellä.
3. Sulje luukku.  
Uunin näytössä näkyy  .

**TÄRKEÄÄ:** Jos et tee mitään kolmeen minuuttiin virta katkeaa automaattisesti. Näytössä ei näy vielä mitään. Kytke virta takaisin avaamalla luukku.

4. Kuumenna uunia ilman ruokaa (katso sivu 96 – 97).

### KYPSENNYSVINKKEJÄ:

Uunin näyttöön tulee vaihteittaisia ohjeita, jotka opastavat sinut jokaisen toiminnon läpi. Saat nämä tiedot valitsemallasi kielellä.

Uunin LISÄTIETOJA-painikkeella saat ohjeita kunkin painikkeen käyttöön. Painikkeen painamisen jälkeen näyttöön tulee ilmaisimia, jotka ilmoittavat seuraavan vaiheen.

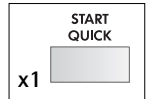
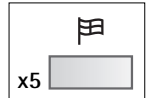
## Kielen valinta

Paina KIELI-painiketta	KIELI
kerran	ENGLISH
kaksi kertaa	DEUTSCH
3 kertaa	NEDERLANDS
4 kertaa	FRANÇAIS
5 kertaa	ITALIANO
6 kertaa	ESPAÑOL

Uuni on asetettu tehtaalla englannin kielelle. Kieli voidaan muuttaa. Paina KIELI-painiketta, kunnes haluttu kieli tulee näkyviin. Paina sitten START/QUICK-painiketta.

**Esimerkki:** Italian valitseminen:

1. Valitse haluamasi kieli painamalla KIELI-painiketta.
2. Ota asetus käyttöön painamalla START/QUICK-painiketta.
3. Tarkista näyttö:



**HUOMAA:** Valittu kieli pysyy muistissa, vaikka sähkövirran syöttö katkeaisi.

## PYSÄYTYS-painikkeen käyttö

PYSÄYTYS-painikkeella voidaan:

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

## NEUVOJA JA VINKKEJÄ

### Mikroaallot kypsennys

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

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

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

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

Ruokaa koskevia ominaisuuksia	
Koostumus	Ruoat, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. maustekakut ja tortut) vaativat lyhyemmän kuumennusajan. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuuminen voi aiheuttaa syttymisen palamaan.
Tiivys	Ruoan tiivys voi vaikuttaa tarvittavan kypsyttämisen pituuteen. Kevyet, huokoiset ruoat, kuten kakut tai leipä, kypsyvät nopeammin kuin raskaat, tiiviit ruoat, kuten paistit ja vuokaruuat.
Määrä	Kypsyttämisaikaa on pidennettävä uuniin asetetun ruoan määrää lisättäessä. Esimerkiksi neljän perunan kypsyttäminen vie pitempään kuin kahden perunan kypsyttäminen.
Koko	Pienikokoiset ruoat ja pienet palaset kypsyvät nopeammin kuin suuri kokoiset, 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 kypsyttäminen vaatii pitemmän ajan. Pyöreämuotoiset ruoat kypsyvät mikrouunissa tasaisemmin kuin neliömuotoiset ruoat.
Lämpötila	Ruoan alustava lämpötila vaikuttaa kyseisen ruoan vaatiman kypsyttämisaikan pituuteen. Jäähdytetty ruoka 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 kohdoin 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 mikroaalloilla käyttämällä, sillä ne voivat räjähtää vielä senkin jälkeen kun kypsyttäminen on suoritettu.
Hämmennä, 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 -sivut, voidaan peittää pienin alumiinifoliopalasin, jotka heijastavat mikroaalloja.



## Mikroaaltouunin kestävät keittoastiat

Ruoanvalmistusastiat	Sopivuus mikroouunissa käytettäväksi	Kommentteja
Alumiinifolio / folioastiat	✓ / ✗	Pientä alumiinifoliopalasta voidaan käyttää ruoan suojelemiseksi ylikuumennusta vastaan. Aseta folio vähintään 2 cm etäisyydelle uunin seinästä, muuten voi aiheutua kipinöintiä. Folioastioita saa käyttää vain niiden valmistajan erityisestä suosituksesta, esim. Microfoil®; noudata tarkkaan annettuja ohjeita.
Ruskistusta varten tarkoitetut astiat	✓	Noudata aina valmistajan antamia ohjeita. Älä ylitä annettuja kuumennusaikoja. Ole hyvin varovainen, sillä nämä astiat voivat tulla hyvin kuumiksi.
Porsliini ja keramiikka	✓ / ✗	Porsliiniset astiat, saviastiat, lasitetusta keramiikasta ja luuporsliinista 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 mikroaaltotohoa käytettäessä, muuten voi aiheutua kipinöintiä ja seurauksena voi olla syttyminen tuleen.
Muovi/ polystyreeni esim. pikaruoka-astiat	✓	On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä jotkut astiat voivat korkeissa lämpötiloissa käyriä, sulaa tai haalistua väriltään.
Kelmu	✓	Ei saa koskettaa ruokaa ja on lävistettävä höyryn päästämiseksi ulos.
Pakaste/ paistopussit	✓	Täytyy lävistää höyryn päästämiseksi ulos. Varmista, että pussit sopivat käytettäväksi mikroouunissa. Älä käytä muovisia tai metallisia siteitä, sillä ne voivat sulaa tai syttyä tuleen metallikipinöinnin aiheuttamana.
Paperi – lautaset, kupit ja talouspaperi	✓	Käytä vain lämmittämiseen tai kosteuden imemiseksi. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.
Olki- ja puuastiat	✓	Valvo aina uunia näitä materiaaleja käytettäessä, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.
Kierrätetty paperi ja sanomalehtipaperi	✗	Voivat sisältää metalliututteita, jotka voivat aiheuttaa 'kipinöintiä' ja syttymisen tuleen.

## MIKROAALTOUUNIIN SOVELTUVAT ASTIAT

Astian materiaali	Micro-aalto	Kierto-ilma	Grilil	Yhdistelmä
Uuninkestävät lasi- ja keramiikka-astiat (joissa ei ole metalliosia, esim. Pyrex, sekä kypsennykseen että tarjoiluun sopivat astiat, lasialusta)	X	X	X	X
Ei-uuninkestävät lasi- ja posliiniasiat (esim. tarjoiluastiat <sup>1)</sup> )	X	-	-	-
Lasikeramiikka tai tulen/pakkasenkestävästä materiaalista valmistettu lasikeramiikka (esim. Arcoflam)	X	X	X	X
Uuninkestävä savitavara <sup>2)</sup>	X	X	-	X
Lämpötilaan 200 °C saakka kuumuutta kestävä muovi <sup>3)</sup>	X	X <sup>3)</sup>	-	X <sup>3)</sup>
Paperi, pahvi	X	-	-	-
Tuorekelmu	X	-	-	-
Mikroaallonkestävä paistopussi <sup>4)</sup>	X	X	-	X <sup>4)</sup>
Metalliset vuoat, esim. emali ja valurauta	-	X	X	-
Mustaksi lakatut tai silikonipintaiset vuoat	-	X	-	-

X = voi käyttää

- = ei voi käyttää

1). ei hopea-, kulta-, platina- tai metallikoristeiset.

2). lasitus ei saa sisältää metallia.

3). huomaa valmistajan ilmoittama maksimilämpötila.

4). kiertoilma + mikroaalto.

# KÄYTTÖ

## Mikroaallot kypsennys

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

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

## Mikroaaltouunin käyttö

Manuaalisessa sulatuksessa (sulatus ilman automaattista sulatustoimintoa) on käytettävä 270 W:n tehoa. Näytössä näkyy sulatuksen symboli, kun tämä teho on valittu.

## Tehoasetukset

Uunissa on viisi tehoasetusta. Valitse sopiva tehoasetus reseptiosassa annettujen ohjeiden mukaisesti. Yleensä asetuksia käytetään seuraavasti:

Tehotason asetus	Ehdotettu käyttö
900 W / KORKEA	Käytetään pikakypsennykseen tai esim. keittojen, laatikoiden, purkkiruokien, kuumien juomien, vihannesten, kalan jne. lämmitykseen.
630 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.
450 W	Tiiville ruoille, joiden kypsyminen kestää pitkään perinteisillä menetelmillä (esim. naudanliha), kannattaa käyttää tätä tehoasetusta, jotta lihasta tulisi mureaa.
270 W / SULATUS	Valitse sulatukseseen tämä asetus, jotta ruoka sulaa tasaisesti. Tämä asetus sopii myös erinomaisesti riisin, pastan ja mykyjen hiljalleen keittämiseen ja vanukkaan kypsennykseen.
90 W	Varovaiseen, esim. täytekakkujen tai leivonnaisten, sulatukseseen.

W = WATT, Teho

**Esimerkki:**

Keiton kuumentaminen 2 minuutin ja 30 sekunnin ajan 630 W:n mikroaaltoteholla:

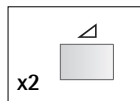
1. Käännä KYPSENNYSTAPA-säädin mikroaaltoasetukseen.



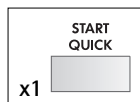
2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä myötäpäivään.



3. Valitse 630 W:n mikroaaltoteho painamalla TEHOASETUS-painiketta kaksi kertaa.



4. Käynnistä kypsennys painamalla START/QUICK-painiketta kerran.



5. Tarkista näyttö:

**Tärkeää:**

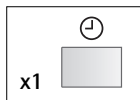
Jos tehoasetusta ei valita, oletuksena on automaattisesti KORKEA/900 W.

**HUOMAA:**

1. Jos luukku avataan kypsennyksen aikana, kypsennysaika pysähtyy automaattisesti. Kypsennysaika alkaa kulua uudelleen, kun luukku suljetaan ja painetaan START/QUICK-painiketta.
2. Mikroaaltojen tehoasetus voidaan tarkistaa kypsennyksen aikana painamalla TEHOASETUS-painiketta. Tehoasetus on näkyvillä niin kauan, kuin TEHOASETUS-painike pidetään painettuna.
3. AJASTIN/PAINO-säädintä voidaan kääntää sekä myötä- että vastapäivään. Jos säädintä käännetään vastapäivään, kypsennysaika vähenee 90 minuutista asteittain.

## Keittiöajastin

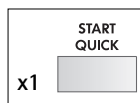
1. Käynnistä painamalla KEITTIÖAJASTIN-painiketta kerran.



2. Aseta haluttu kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä myötäpäivään.



3. Käynnistä painamalla START/QUICK-painiketta kerran.



4. Kypsennysaika alkaa kulua.

# Pikakypsennytoiminto

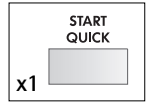
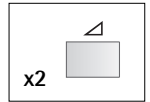
START/QUICK-painike mahdollistaa seuraavat kaksi toimintoa:

## a) 30 sekunnin kypsennys

Voit kypsentää haluamallasi kypsennystavalla 30 sekuntia antamatta kypsennysaikaa.

**Esimerkki:** Kypsentäminen 30 sekunnin ajan 630 W:n mikroaaltoteholla.

1. Valitse kypsennystapa kääntämällä KYSENNYSTAPA-säädin asentoon (mikroaalto).
2. Muuta tehoasetusta painamalla TEHOASETUS-painiketta.
3. Käynnistä kypsennys painamalla START/QUICK-painiketta kerran.
4. Tarkista näyttö:



## HUOMAA:

1. Tätä toimintoa ei voida käyttää automaattikypsennyksen aikana.
2. Kun KYSENNYSTAPA-säädin on mikroaaltoasetuksessa ( ≡ ) ja painat START/QUICK painiketta, mikroaaltoteho on aina 900 W.  
Kun KYSENNYSTAPA-säädin on yhdistelmäkäyttöasetuksessa ( ≡ tai ≡ ) ja painat START/QUICK-painiketta, mikroaaltoteho on aina 270 W.  
Kun KYSENNYSTAPA-säädin on kiertoilma- tai yhdistelmäkäyttö 1 -asetuksessa ( ≡ tai ≡ ) ja painat START/QUICK-painiketta, kiertoilman lämpötila on aina 250 °C.
3. Lasten turvallisuuden varmistamiseksi lisää 30 sekuntia -toimintoa voidaan käyttää vain kolmen minuutin sisällä edellisen käytön, kuten luukun sulkemisen, STOP-painikkeen painamisen tai kypsennyksen päättymisen, jälkeen.

## b) Kypsennysajan pidentäminen

Kypsennysaikaa voidaan pidentää 30 sekuntia kerrallaan, jos START/QUICK-painiketta painetaan uunin ollessa käynnissä.

**HUOMAA:** Tätä toimintoa ei voida käyttää automaattikypsennyksen aikana.

## Vähennä / lisää -painike

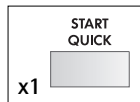
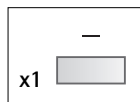
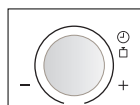
VÄHENNÄ (▼) - ja LISÄÄ (▲) -painikkeilla voidaan suurentaa tai pienentää annettuja asetuksia helposti (lopputuloksen kypsyyssasteen muuttamiseksi) kypsennyksen aikana.

### a) AUTOMAATTIKYPSENNYKSEN valitseminen VÄHENNÄ-/LISÄÄ-painikkeella:

Paina VÄHENNÄ (▼) - ja LISÄÄ (▲) -painiketta sen jälkeen, kun olet asettanut painon, mutta ennen kuin painat START/QUICK -painiketta. (Katso ohjetaulukoista, missä valikoissa voidaan käyttää VÄHENNÄ- ja LISÄÄ-painiketta.)

**Esimerkki:** Ranskanperunoiden (0,2 kg) kypsentyminen PAKASTEEN AUTOMAATTIKYPSENNYKSELLÄ.

1. Valitse PAKASTEEN AUTOMAATTIKYPSENNYS ranskanperunoille painamalla painiketta neljä kertaa.
2. Anna määrä (0,2 kg).
3. Valitse "ohuet" ranskanperunat painamalla VÄHENNÄ (▼)-painiketta kerran.
4. Paina START/QUICK -painiketta.
5. Tarkista näyttö.



### HUOMAA:

Jos haluat peruuttaa VÄHENNÄ- tai LISÄÄ-toimenpiteen, paina samaa painiketta uudelleen.

Jos haluat muuttaa LISÄÄ-asetuksen VÄHENNÄ-asetukseksi, paina VÄHENNÄ (▼)-painiketta.

Jos haluat muuttaa VÄHENNÄ-asetuksen LISÄÄ-asetukseksi, paina LISÄÄ (▲)-painiketta.

### b) Kypsennysajan muuttaminen uunin ollessa käytössä:

Manuaalisesti asetetun kypsennyksen aikana kypsennysaikaa voidaan lyhentää tai pidentää 30 sekunnin askelin painamalla VÄHENNÄ (▼) - ja LISÄÄ (▲)-painiketta.

**HUOMAA:** Tätä toimintoa ei voida käyttää automaattikypsennyksen aikana.

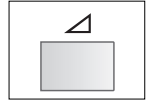
## Asetusten tarkistus uunin käytön aikana

Tehoasetus ja uunin todellinen lämpötila voidaan tarkistaa esim. Esikumennuksen aikana.

### TEHOASETUKSEN TARKISTUS:

Mikroaaltojen tehoasetus voidaan tarkistaa kypsennyksen aikana painamalla TEHOASETUS-painiketta. Kypsennysaika kuluu edelleen, vaikka näyttö osoittaa tehoasetusta.

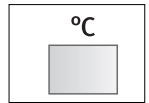
Tehoasetus on näkyvillä niin kauan, kuin painike pidetään painettuna.



### KIERTOILMAN LÄMPÖTILAN TARKISTUS:

Kun haluat tarkistaa kiertoilman lämpötilan kypsennyksen aikana, paina KIERTOILMA-painiketta. Voit tarkistaa näin uunin todellisen lämpötilan esikumennuksen aikana.

Lämpötila on näkyvillä niin kauan, kuin painike pidetään painettuna.



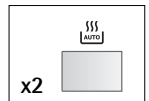
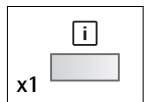
## Lisätietoja-painike

Jokaiseen painikkeeseen liittyy hyödyllisiä tietoja. Jos haluat saada tietoja painikkeesta, paina ensin LISÄTIETOJA-painiketta ja sitten haluamaasi painiketta.

### Esimerkki:

Jos haluat tietoja AUTOMAATTIKYSENNYS -valikosta numero 2, Uunibroileri.

1. Valitse LISÄTIETOJA-painiketoiminto.
2. Valitse uunibroileri (Roast Chicken) painamalla AUTOMAATTIKYSENNYS-painiketta 2 kertaa.



### HUOMAA:

1. Tietoviesti toistetaan kaksi kertaa, minkä jälkeen näyttöön tulee kellonaika, jos se on asetettu.
2. Jos haluat peruuttaa tiedot, paina PYSÄYTYS-painiketta.

## Grillaus

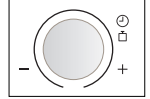
Uunin sisäosan grillivastuksella on vain yksi tehoasetus.

**Esimerkki:** Lämpimän juustovoileivän grillaus 5 minuutin ajan (asetä leipä korkealle ritalälle.)

1. Käännä KYPSENNYSTAPA-säädin grilliasetukseen.



2. Aseta haluttu kypsennysaika kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä myötöpäivään.



3. Käynnistä kypsennys painamalla START/QUICK -painiketta.



4. Tarkista näyttö:



1. Grillauksen aikana suositellaan käytettäväksi korkeaa tai matalaa ritalää.
2. Kun grilliä käytetään ensimmäistä kertaa, laitteesta saattaa tulla savua tai palaneen hajua. Tämä on normaalia eikä tarkoita, että uuni olisi epäkunnossa. Tämä voidaan välttää käyttämällä ensimmäisen kerran grilliä ilman ruokaa 20 minuutin ajan.
3. Kypsennyksen jälkeen näytössä saattaa olla jäähtymisestä ilmoittava teksti (NOW COOLING).

**VAARA:** Uunin sisäpuoli, kotelo, pyörivä alusta, ritalät ja astiat tulevat hyvin kuumiksi. Palovammojen välttämiseksi käytä aina paksuja patakintaita poistaessasi ruokaa tai pyörivän alustan uunista.

## Kuumennus ilman ruokaa

Kun grilliä tai kiertoilmauunia käytetään ensimmäistä kertaa, laitteesta saattaa tulla savua tai palaneen hajua. Tämä on normaalia, eikä tarkoita, että uuni olisi epäkunnossa. Tämä voidaan välttää käyttämällä ensin grilliä ja sitten kiertoilmaa 250 °C:lla ilman ruokaa 20 minuutin ajan.

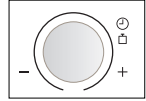
**TÄRKEÄÄ:** Avaa ikkuna tai käynnistä liesituuletin savun tai hajujen poistamiseksi. Varmista, että uunissa ei ole ruokaa.

1. Käännä KYPSENNYSTAPA-säädin grilliasetukseen tai kiertoilma-asetukseen.

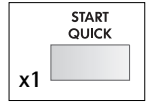




2. Anna tarvittava kuumennusaika. (20 min)



3. Käynnistä kypsennys painamalla START/QUICK-painiketta.



Kypsennusaika alkaa kulua. Kun uuni on lopettanut kypsennyksen, avaa uunin luukku ja anna uunin jäähtyä.


**VAARA: Uunin luukku, kotelo ja uunin sisäpuoli tulevat kuumiksi. Varo palovammoja, kun uuni jäähtyy käytön jälkeen.**

## Kierroilman käyttö

Uunia voidaan käyttää perinteisen uunin tapaan kierroilmatoiminnon ja kymmenen esiasetetun lämpötilan avulla.

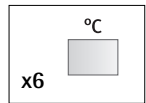
Paina <b>KIERTOILMA-</b> painiketta	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Lämpötila (° C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

**Esimerkki 1:** Kypsennys esikuumennuksen jälkeen  
Esikuumennus 180 °C:seen ja kypsennys 20 minuuttia 180 °C:n lämmössä.

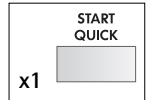
1. Valitse kypsennystapa kääntämällä KYSENNYSTAPA-säädin asentoon .



2. Anna haluamasi esilämmityslämpötila painamalla KIERTOILMA-painiketta kuusi kertaa. Näytössä näkyy 180 °C.



3. Käynnistä esikuumennus painamalla START/QUICK -painiketta.

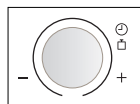


4. Tarkista näyttö:

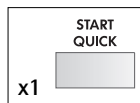


Kun esikuumennuslämpötila on saavutettu, kuuluu äänimerkki ja näytössä näkyy 180 °C. Avaa nyt luukku ja aseta ruoka uuniin. Sulje luukku.

5. Anna kypsennysaika AJASTIN/PAINO-säätimellä (20 min).



6. Paina START/QUICK-painiketta.



7. Tarkista näyttö:




### Huomaa:

1. Esikuumennuksen aikana pyörivän alustan tulee olla uunissa.
2. Jos haluat muuttaa lämpötilaa esikuumennuksen jälkeen, paina KIERTOILMA-painiketta, kunnes haluttu asetus tulee näyttöön. Edellä olevassa esimerkissä KIERTOILMA-painiketta painettaisiin kypsennysajan antamisen jälkeen.
3. Kun uuni saavuttaa asetetun esikuumennuslämpötilan, se pysyttelee [ ] 0 automaattisesti tässä lämpötilassa 30 minuutin ajan. 30 minuutin jälkeen näyttöön olla tästä ilmoittava teksti (NOW COOLING).  
Valittu kiertoilma-ohjelma peruutetaan.
4. Kypsennyksen jälkeen uuni jäähtyy automaattisesti ja näytössä saattaa olla tästä ilmoittava teksti (NOW COOLING).
5. Parhaat tulokset saat, kun noudatat pakkauksissa perinteiselle uunille annettuja ohjeita.

### Esimerkki 2: Kypsennys ilman esikuumennusta

Kypsentäminen 250 °C:ssa 20 minuutin ajan.

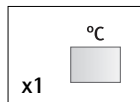
1. Valitse kypsennystapa kääntämällä KYPSENNYSTAPA-säädin asentoon .



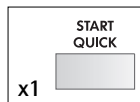
2. Anna kypsennysaika AJASTIN/PAINO-säätimellä (20 min).



3. Valitse haluamasi kypsennyslämpötila. (250 °C).



4. Paina START/QUICK -painiketta.



5. Tarkista näyttö:





**HUOMAA:**

1. Kypsennyksen jälkeen uuni jäähtyy automaattisesti ja näytössä saattaa olla tästä ilmoittava teksti (NOW COOLING).
2. Kun haluat muuttaa kiertoilmauunin lämpötilaa, paina KIERTOILMA-painiketta, kunnes haluttu lämpötila näkyy näytössä.
3. Kun kiertoilmaa käytetään ensimmäistä kertaa, laitteesta saattaa tulla savua tai palaneen hajua. Tämä on normaalia, eikä tarkoita, että uuni olisi epäkunnossa. (Katso kohta Kuumennus ilman ruokaa, sivu 96 - 97).


**VAARA:** Uunin sisäpuoli, kotelo, pyörivä alusta, ritalät ja astiat tulevat hyvin kuumiksi. Palovammojen välttämiseksi käytä aina paksuja patakintaita poistaessasi ruokaa tai pyörivän alustan uunista.


## Yhdistelmäkäyttö

Tässä uunissa on 2 YHDISTELMÄKÄYTTÖ-tilaa: 1) Kiertolima + mikroaalto, 2) grilli + mikroaalto. Kun haluat valita YHDISTELMÄKÄYTTÖ-tilan, käännä KYPSENNYSTAPA-säädin haluttuun asetukseen ja valitse sitten kypsennysaika. Yhdistelmäkäyttö lyhentää yleensä kokonaiskypsennysaikaa.

KYPSENNYSTAPA	Kypsennysmenetelmä	Mikroaaltoteho
YHDISTELMÄKÄYTTÖ 1 	Kiertoilma 250 °C	270 W
YHDISTELMÄKÄYTTÖ 2 	Grilli	270 W


**HUOMAA: Tehoasetukset vaihtelevat:**

YHDISTELMÄKÄYTTÖ 1  : Uunin lämpötilaa voidaan muuttaa 40 °C:sta 250 °C:seen (kymmenen eri tasoa). Mikroaaltotehoa voidaan muuttaa 90 W:sta 630 W:iin (neljä tasoa).

YHDISTELMÄKÄYTTÖ 2  : Mikroaaltotehoa voidaan muuttaa 90 W:sta 900 W:iin (viisi tasoa).

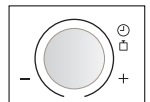
**Esimerkki 1:**

Kypsentäminen 20 minuutin ajan YHDISTELMÄKÄYTTÖ 1:llä 90 W:n mikroaaltoteholla ja 200 °C:n kiertoilmalla.

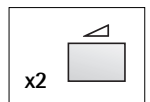
1. Valitse kypsennystapa kääntämällä KYPSENNYSTAPA-säädin asentoon  .



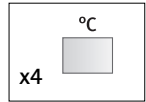
2. Anna haluamasi kypsennysaika (20 minuuttia).



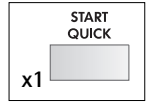
3. Paina TEHOASETUS-painiketta kaksi kertaa (90 W).



4. Paina KIERTOILMA-painiketta neljä kertaa (200 °C).



5. Paina START/QUICK -painiketta.



6. Tarkista näyttö:



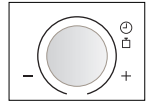
### Esimerkki 2:

Kypsentäminen 20 minuutin ajan YHDISTELMÄKÄYTTÖ 2:lla 90 W:n mikroaaltoteholla ja grillillä.

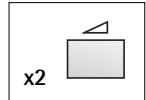
1. Valitse kypsennystapa kääntämällä KYPSENNYSTAPA-säädin asentoon



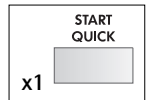
2. Anna haluamasi kypsennysaika (20 minuuttia).



3. Paina TEHOASETUS-painiketta kaksi kertaa (90 W).



4. Paina START/QUICK -painiketta.



5. Tarkista näyttö:



**HUOMAA:** Kypsennyksen jälkeen uuni jäähtyy automaattisesti ja näytössä saattaa olla tästä ilmoittava teksti (NOW COOLING).

**VAARA:** Uunin sisäpuoli, kotelo, pyörivä alusta, ritalät ja astiat tulevat hyvin kuumiksi. Palovammojen välttämiseksi käytä aina paksuja patakintaita poistaessasi ruokaa tai pyörivän alustan uunista.

### TÄRKEÄÄ:

GRILLIN, YHDISTELMÄTOIMINNON, KIERTOILMAN, AUTOMAATTIKYPSENNYKSEN ja PAKASTEEN AUTOMAATTIKYPSENNYKSEN käytön jälkeen jäähdytystuuletin jää käyntiin ja näyttöön voi tulla jäähdyttämisestä ilmoittava teksti (NOW COOLING). Jäähdytystuuletin käy myös silloin, kun näiden kypsennystapojen aikana painetaan PYSÄYTYS-painiketta ja uunin luukku avataan. Tuuletusaukoista saattaa siis puhaltaa ilmaa.

# Valmistusaikataulukot

## PAISTAMINEN LASIALUSTALLA KIERTOILMALLA

RESEPTI	AIKA	KYPSENNYSTAPA	TASO
Juustopiirakka	Esikuumenna 1) 20'00 2) 12'00	200 °C 200 °C 200 °C	Kypsennä pohjaa 15 min suoraan lasialustalla, alemmalla tasolla, käännä vaiheen 1) jälkeen
Banaanikakku	Esikuumenna 60'00	180 °C 180 °C	Aseta pitkä kakkuvuoka lasialustalle, alemmalle tasolle
Aprikoosi- pekaanipähkinäkakk	Esikuumenna 35'00	180 °C 90 W ja 180 °C	Aseta pitkä kakkuvuoka lasialustalle, alemmalle tasolle
Kirsikka-mantelikakku	Esikuumenna 40'00	180 °C 90 W ja 180 °C	Aseta pitkä kakkuvuoka lasialustalle, alemmalle tasolle
Juustokakku	Esikuumenna 54'00	160 °C 160 °C	Aseta ritilällä lasialustalle, alemmalle tasolle
Pakastepizza	Esikuumenna 12'00	220 °C 220 °C	Aseta ritilällä lasialustalle, alemmalle tasolle
Valkosipulipatonki	Esikuumenna 15'00	200 °C 90 W ja 200 °C	Aseta suoraan lasialustalle, alemmalle tasolle
Pakastelasagne	Esikuumenna 25'00	200 °C 270 W ja 200 °C	Aseta suoraan lasialustalle, alemmalle tasolle
Pienet piiraat (esim. Croissantit)	Esikuumenna 35'00	160 °C 160 °C	Aseta suoraan lasialustalle, alemmalle tasolle

## GRILLAAMINEN LASIALUSTALLA

RESEPTI	AIKA	KYPSENNYSTAPA	TASO
Gratiini	1) 6'00 2) 14'00 3) 5'00	900 W 450 W ja grilli 450 W ja grilli	Aseta astia lasialustalle, alemmalle tasolle Käännä vaiheen 2) jälkeen
Vartaat	1) 10'00 2) 10'00	270 W ja grilli 270 W ja grilli	Aseta ritilällä lasialustalle, ylemmälle tasolle
Sipulikeitto	1) 8'00 2) 7'30	900 W 270 W ja grilli	Aseta keittokulhot lasialustalle, alemmalle tasolle, lisää juusto ja leipäkuutiot vaiheen 1) jälkeen.
Broileri-nuudeliwuoka	1) 3'00 2) 10'00	900 W 450 W ja grilli	Aseta astia lasialustalle, alemmalle tasolle
Pihvi	1) 9'00 2) 4'00	Grilli Grilli	Aseta ritilällä lasialustalle, alemmalle tasolle
Paksut makkarat	1) 14'00 2) 5'00	Grilli Grilli	Aseta ritilällä lasialustalle, alemmalle tasolle Käännä vaiheen 1) jälkeen
Ohuet makkarat	1) 12'00 2) 6'00	Grilli Grilli	Aseta ritilällä lasialustalle, alemmalle tasolle Käännä vaiheen 1) jälkeen
Paahtoleipä	1) 4'30 2) 1'30	Grilli Grilli	Aseta ritilällä lasialustalle, alemmalle tasolle Käännä vaiheen 1) jälkeen
Lämmin juustovoileipä	1) Esikuumenna 2'00 2) 5'00 3) 4'30	Grilli Grilli Grilli	Aseta ritilällä lasialustalle, alemmalle tasolle Käännä ja lisää juusto vaiheen 2) jälkeen
Makrilli	1) 6'00 2) 6'00	90 W ja grilli 90 W ja grilli	Aseta ritilällä lasialustalle, alemmalle tasolle Käännä vaiheen 1) jälkeen
Sardiinit	1) 5'00 2) 3'00	90 W ja grilli 90 W ja grilli	Aseta ritilällä lasialustalle, alemmalle tasolle Käännä vaiheen 1) jälkeen



**Yllä olevat tiedot ovat ohjeellisia.**

**Sääda kypsennysaikoja ja tehotasoja tarpeen mukaan parhaan lopputuloksen saamiseksi.**



Annetut ajat ovat ohjeellisia, koska ne riippuvat käytetyn lihan tyyppistä ja laadusta. Grillaus sopii erinomaisesti litteille liha- tai kalapaloille.

Taulukossa annetut asetukset ovat kylmälle uunille, ellei toisin ole mainittu.

Litteitä ruokia tarvitsee kääntää vain kerran. Paksumpia paloja tulee kääntää useammin.

Kokonaiset kalat on parasta asettaa ritilälle.

# RESEPTJÄ LASIALUSTALLE JA KIERTOILMAUNILLE

## Banaanikakku

Esikuumenna uuni.

1. Rasvaa ja vuoraa pitkä kakkuvuoka.
2. Vaahdota voi ja sokeri.
3. Lisää kananmuna ja kahviesanssi ja vatkaa uudelleen.
4. Kuori ja soseuta banaanit ja lisää seokseen. Vatkaa hyvin.
5. Sekoita jauhot, ruokasooda, leivinjauhe ja maito tasaiseksi seokseksi.
6. Kaada vuokaan ja tasoita pinta.
7. Aseta vuoka lasialustalle, alemmalle tasolle 60 min. ☞ 180 °C
8. Anna jäähtyä 5 min ja kumoa sitten ritilälle.

120 g	voita
170 g	hienoa sokeria
1 tl	kahviesanssia
2	kypsää banaania
225 g	jauhoja
1 tl	ruokasoodaa
1/4 tl	leivinjauhetta
1	keskikokoinen kananmuna
100 ml	maitoa

## Aprikoosi-pekaanipähkinäkakku

Esikuumenna uuni.

1. Rasvaa ja vuoraa pitkä kakkuvuoka.
2. Sekoita suola, leivinjauhe, kaneli ja jauhot.
3. Lisää loput ainekset aprikooseja ja pähkinöitä lukuun ottamatta ja sekoita hyvin.
4. Kääntelee sekaan aprikoosit ja pähkinät.
5. Kaada vuokaan ja tasoita pinta.
6. Aseta vuoka lasialustalle, alemmalle tasolle 35 min. ☞ 90 W / 180 °C


	hyppysellinen suolaa
1 1/2 tl	leivinjauhetta
2 tl	kanelia
110 g	vehnäjäuhoja
110 g	grahamjauhoja
110 g	voita
175 g	fariinisokeria
2	vatkattua munaa
3 rkl	maitoa
175 g	kivettämiä, kuorittuja ja silputtuja aprikooseja
175 g	paahdettuja, rouhittuja pekaanipähkinöitä

## Juustokakku

1. Vuoraa irtopohjavuon pohja leivinpaperilla.
2. Sulata voi, lisää sokeri ja keksinmurut.
3. Painele vuon pohjalle ja jäähdytä, kunnes pohja on kovettunut.
4. Aseta kaikki täyteainekset kulhoon ja vatkaa, kunnes seos on tasaista.
5. Kaada täyte jäähtyneen pohjan päälle.
6. Aseta vuoka lasialustalle, alemmalle tasolle 54 min. ☞ 160 °C
7. Anna jäähtyä. Tarjoile hedelmin koristettuna.

	Pohja:
100 g	voita
4 l	ruskeaa sokeria
200 g	vehnäjäuhoja
110 g	digestive-keksejä murusina
	Täyte:
450 g	tuorejuustoa, esim. Philadelphia
150 g	kuohukermaa
100 g	hienoa sokeria
2	kananmunan keltuaista
1	yhden sitruunan mehu ja raastettu kuori





## Kirsikka–mantelikakku

1. Rasvaa ja vuoraa irtopohjavuoka.
2. Vaahdota margariini ja sokeri vaaleaksi vaahdoksi.
3. Vatkaa joukkoon munat yksi kerrallaan.
4. Kääntelee joukkoon jauhot ja leivinjauhe. Sekoita seokseen kirsikat, mantelirouhe, manteliesanssi ja maito.
5. Lusikoi seos vuokaan ja tasoita pinta.
6. Aseta vuoka lasialustalle, alemmalle tasolle 40 min.  90 W / 180 °C

175 g	margariinia
175 g	hienoa sokeria
3	keskikokoista kananmunaa
175 g	vehnäjauhoja
1 tl	leivinjauhetta
100 g	sokeroituja kirsikoita
75 g	mantelirouhetta
1 tl	manteliesanssia
1 rkl	maitoa

## Punasipulipiirakka

Esikuumenna uuni.

1. Kauli taikina ja vuoraa sillä neliönmuotoinen vuoka.
2. Pistele taikinaan reikiä haarukalla.
3. Painele taikinan päälle leivinpaperi.
4. Paista alemmalla tasolla 15 min.  200 °C
5. Ota uunista ja anna jäähtyä
6. Kypsennä sipuleja voissa 5 min.  900 W
7. Vatkaa munat, kerma, maito, sinappi, suola ja pippuri.
8. Lisää sipuli ja juusto ja sekoita hyvin.
9. Kaada seos piirakkapohjalle ja kypsennä.
  1. 20 min.  200 °C, käännä ja sitten
  2. 12 min.  200 °C

500 g	piirakkataikinaa
45 g	voita
300 g	punasipulia viipaleina
3	keskikokoista kananmunaa
150 ml	kuohukermaa
50 ml	maitoa
100 g	raastettua goudaa
1/4 tl	dijon-sinappia
	mustapippuria
1/4 tl	suolaa

## RESEPTEJÄ LASIALUSTALLE JA GRILLILLE

### Sipulikeitto

1. Viipaloi sipulit ja aseta kulhoon lihaliemen, suolan ja pippurin kanssa. Kypsennä 8 min. ☰ 900 W
2. Jaa keitto neljään keittokulhoon.
3. Kuutioi paahtoleipä ja asettele keiton pinnalle. Ripottele päällimmäiseksi juustoraaste.
4. Aseta keittokulhot lasialustalle, alemmalle tasolle ja kypsennä 7<sup>1</sup>/<sub>2</sub> min. ☰ 270 W / GRILLI

20 g	voita
250 g	sipulia
500 ml	lihalientä
	suolaa ja pippuria
2	viipaletta paahtoleipää
80 g	emmentaljuustoa

### Gratiini

1. Voitele soikea uunivuoka.
2. Aseta vuokaan kerros perunaviipaleita, sipuliviipaleita ja puolet juustosta.
3. Toista siten, että päällimmäiseksi tulee kerros perunaviipaleita.
4. Sekoita kerma, kananmunat ja lisää suola ja pippuri. Kaada perunoiden päälle.
5. Ripottele loput juustot päällimmäiseksi.
6. Aseta astia lasialustalle, alemmalle tasolle ja kypsennä
  1. 6 min. ☰ 900 W
  2. 14 min. ☰ 450 W / GRILLI, käännä ja sitten
  3. 5 min. ☰ 450 W / GRILLI

450 g	perunaa ohuina viipaleina
150 g	viipaloitua sipulia
250 g	raastettua goudaa
	suolaa ja pippuria
250 ml	kermaa
3	kananmuna





### Broileri–nuudelivuoka

1. Aseta voi, sipuli, paprika ja sienet kulhoon ja kypsennä 2 min. ☰ 900 W
2. Sekoita jauhot ja maito tasaiseksi seokseksi, lisää lihaliemi, maissi, suola ja pippuri. Sekoita hyvin.
3. Lisää broileri ja nuudelit kastikkeeseen.
4. Ripottele juustoraaste päällimmäiseksi.
5. Aseta astia lasialustalle, alemmalle tasolle ja kypsennä
  1. 3 min. ☰ 900 W
  2. 10 min. ☰ 450 W / GRILLI

30 g	voita
100 g	viipaloitua herkkusieniä
100 g	kuutioitua sipulia
100 g	kuutioitua paprikaa
25 g	vehnäjäuhoja
175 ml	maitoa
300 ml	lihalientä
150 g	sokerimaissia
	suolaa, mustapippuria
250 g	kuutioitua keitettyä broileria
150 g	keitettyjä nuudeleita
75 g	raastettua goudajuustoa



## Grillatut sardiinit/makrillit

1. Sekoita marinadi ja levitä kaloille. Pidä kylmässä tunnin ajan.
2. Aseta ritilällä lasialustalle, alemmalle tasolle. Kypsennä sardiineja:
  1. 5 min.  90 W / GRILLI käännä
  2. 3 min.  90 W / GRILLI
 Kypsennä makrilleja:
  1. 6 min.  90 W / GRILLI, käännä
  2. 6 min.  90 W / GRILLI

6	sardiinia/makrillia, ilman päätä
	Marinadi:
4 rkl	oliiviöljyä
1 tl	valkosipulitahnaa
1 rkl	balsamiviinietikkaa
1 l	sitruunamehua
	suolaa ja pippuria
1 tl	fenkolia

## AUTOMAATTITOIMINNOT

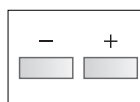
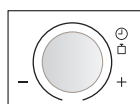
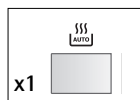
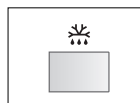
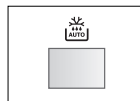
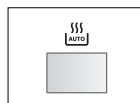
**AUTOMAATTITOIMINTO** määrittää oikean kypsennystavan ja -ajan automaattisesti. Valittavana on 5 **AUTOMAATTIKYSENNYS-**, 4 **PAKASTEEN AUTOMAATTIKYSENNYS-** ja 7 **AUTOMAATTISULATUS-**valikkoa.

### Vaara:

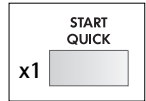
**AUTOMAATTIKYSENNYS** ja **PAKASTEEN AUTOMAATTIKYSENNYS:** Uunin sisäpuoli, luukku, kotelo, pyörivä alusta, ritilät ja astiat tulevat kuumiksi. Käytä pannulappuja tai patakintaita, kun otat ruokaa tai pyörivän alustan uunista.

Automaattitoimintojen käyttö:

1. Valitse valikko painamalla **AUTOMAATTIKYSENNYS-**, **PAKASTEEN AUTOMAATTIKYSENNYS-** tai **AUTOMAATTISULATUS-**painiketta, kunnes haluamasi valikon numero tulee näyttöön. (Sivulta 107 - 110).
2. Ruoan paino tai määrä voidaan antaa kääntämällä **AJASTIN/PAINO-**säädintä, kunnes haluttu paino tai määrä tulee näkyviin.
  - Anna pelkän ruoan paino. Älä lisää astian painoa.
  - Jos ruoka painaa enemmän tai vähemmän kuin taulukoissa on mainittu, paino tai määrä on annettava itse.
3. Ohjelmoidut kypsennysajat ovat keskimääräisiä aikoja. Jos haluat muuttaa automaattitoiminnon kypsennysaikoja, käytä **VÄHENNÄ** (▼) ja **LISÄÄ** (▲) sivulta 94. Parhaat tulokset saat noudattamalla valmistusaikataulukoiden ohjeita.



4. Aloita kypsennys painamalla START/QUICK-painiketta.

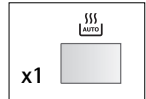


Kun lisätoimenpiteitä tarvitaan (esim. ruoka on käännettävä), uuni pysähtyy, kuuluu äänimerkki ja näyttö ilmoittaa tarvittavan toimenpiteen. Jatka kypsennystä painamalla START/QUICK-painiketta.

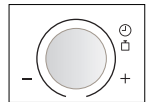
Valmiin ruoan lämpötila riippuu alkulämpötilasta. Varmista, että ruoka on tulikuuma kypsennyksen jälkeen. Kypsennysaikaa voidaan pidentää ja tehoasetusta muuttaa tarvittaessa.

**Esimerkki:** Riisin (300 g) kypsentäminen AUTOMAATTIKYSENNYKSELLÄ (AC-1).

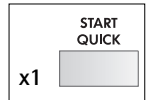
1. Valitse riisi painamalla AUTOMAATTIKYSENNYS-painiketta kerran.



2. EAseta paino kääntämällä AJASTIN/PAINO-säädintä, kunnes haluttu paino on näytössä.



3. Käynnistä kypsennys painamalla START/QUICK-painiketta.



4. Tarkista näyttö:







## OHJELMAKAAVIOT

## Automaattikypsennystaulukko

VALIKKONRO	PAINO (väli) / ASTIAT	VALMISTUS								
<b>AC-1</b> Riisi  <table border="1" data-bbox="99 414 476 513"> <thead> <tr> <th>Riisi</th> <th>Kiehuva vesi</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 g</td> <td>250 ml</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>450 ml</td> </tr> <tr> <td>300 g</td> <td>650 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Riisi	Kiehuva vesi	100 g	250 ml	200 g	450 ml	300 g	650 ml	0,1 - 0,3 kg (100 g) Iso kulho ja kansi	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseta isoon kulhoon ja lisää kiehuva vesi.</li> <li>• Peitä kannella.</li> <li>• Aseta astia pyörivän alustan keskelle.</li> <li>• Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen.</li> <li>• Kun äänimerkki kuuluu uudelleen, sekoita ja peitä kannella, aseta takaisin uuniin ja paina käynnistuspainiketta.</li> <li>• Anna lämmön tasaantua n. 10 min kypsennyksen jälkeen.</li> </ul>
Riisi	Kiehuva vesi									
100 g	250 ml									
200 g	450 ml									
300 g	650 ml									
<b>AC-2</b> Uunibroileri  <p>Ainekset 1,2 kg:lle uunibroileriä: Suolaa ja pippuria, 1 tl paprikajauhetta, 2 rkl ruokaöljyä</p>	0,9 - 2,0 kg (100 g) Matala ritilä	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sekoita ainekset ja levitä broilerin päälle.</li> <li>• Lävistä broilerin nahka.</li> <li>• Aseta broileri matalalle ritilälle nahkapuoli alaspäin.</li> <li>• Kun äänimerkki kuuluu, käännä.</li> <li>• Anna lämmön tasaantua uunissa kypsennyksen jälkeen noin 3 minuuttia.</li> </ul>								
<b>AC-3</b> Uunipossu  <p>Ainekset 1 kg:lle sidottua porsaampaistia: 1 murskattu valkosipulinkynsi, 2 rkl ruokaöljyä, 1 rkl paprikajauhetta, hiven jauhetta roomankuminaa, 1 tl suolaa</p>	0,6 - 2,0 kg (100 g) Matala ritilä	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Käytä vähärasvaista porsaampaistia.</li> <li>• Sekoita kaikki ainekset ja levitä porsaanlihan pinnalle.</li> <li>• Aseta matalalle ritilälle ja kypsennä.</li> <li>• Kun äänimerkki kuuluu, käännä.</li> <li>• Kääri kypsennyksen jälkeen alumiinifolioon ja anna lämmön tasaantua noin 10 minuuttia.</li> </ul>								
<b>AC-4</b> Gratiini 	0,5 - 2,0 kg (100 g) Soikea uunivuoka Matala ritilä	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Katso "gratiini" reseptit, sivu 110.</li> <li>* Aineiden kokonaispaino.</li> </ul>								
<b>AC-5</b> Kaku aseta 	0,5 - 1,5 kg (100 g) Kakkuvuoka, lautanen Matala ritilä	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Valmista kaku sivujen 111 - 112 reseptien mukaisesti.</li> <li>• Aseta lautanen ylösalaisin matalalle ritilälle ja kakkuvuoka sen päälle.</li> <li>• Anna kakun lämmön tasaantua noin 10 min paiston jälkeen.</li> <li>• Poista kaku vuoasta.</li> </ul>								

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

# Ohjeita pakasteiden automaattikypsennykseen

VALIKKONRO	PAINO (väli) / ASTIAT	VALMISTUS
<b>ACF-1 Cook</b> Pakastetut valmisateriat 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Kulho ja kansi	<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>
<b>ACF-2 Cook</b> Pakastevihannekset 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Kulho ja kansi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lisää 100 g:aa kohti 1 rkl vettä ja suolaamaun mukaan. (Sienille ei tarvitse lisätä vettä.)</li> <li>Peitä kannella.</li> <li>Kun äänimerkki kuuluu, sekoita ja peitä uudelleen.</li> <li>Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 2 minuuttia.</li> </ul> <p><b>Tärkeää:</b> Jos pakastevihannekset ovat jäätyneet yhteen, aseta kypsennysasetukset itse.</p>
<b>ACF-3 Cook</b> Pakastettu gratiini 	0,2 - 0,6 kg (100 g) Matala, soikea vuoka ja leivinpaperia tai alkuperäinen astia ja leivinpaperia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ota pakastettu gratiini pakkauksesta. Jos astia ei sovellu mikroaaltouunissa käytettäväksi, aseta gratiini sopivaan mikroaaltouuniin kestävään astiaan.</li> <li>Peitä leivinpaperilla.</li> <li>Jos astia soveltuu mikroaaltouunissa käytettäväksi, poista alkuperäinen paperikansi ja peitä leivinpaperilla.</li> <li>Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 5 minuuttia.</li> </ul>
<b>ACF-4 Cook</b> Paksut ranskalaiset perunat (suositellaan tavalliseen uuniin) 	0,20 - 0,40 kg (50 g) Paistinvuoka Korkea ritilä	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aseta pakastetut ranskalaiset perunat paistinvuokaan.</li> <li>Aseta paistinvuoka yläritilälle ja kypsennä.</li> <li>Kun kuuluu äänimerkki, käännä ranskalaiset perunat.</li> <li>Kypsytyksen jälkeen poista ranskalaiset perunat paistinastiasta ja aseta tarjoilulautaselle. (Seisotusaikaa ei tarvita).</li> </ul> <p><b>Tärkeää:</b> Valitse "ohuet" ranskanperunat painamalla VÄHENNÄ ( ▼ ) -painiketta. Paistinvuoka kuumenee kypsyttämisen aikana. Käytä uunikäsineitä ottaessasi paistinvuoa uunista.</p>

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

# Ohjeita automaattiseen sulatukseen

VALIKKO NRO	PAINO (väli) / ASTIAT	VALMISTUS
<b>AD-1 Sulatus</b> Pihvit ja kyljykset 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Paistinvuoka (Katso huomautus sivulla 110.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseta ruoka paistinvuokaan kääntölevyn keskelle.</li> <li>• Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka, järjestele se uudelleen ja erottele osiin. Suojaa ohuet osat ja lämpimät osat alumiinifoliolla.</li> <li>• Kääri sulattamisen jälkeen alumiinifolioon 10 - 15 minuutiksi, kunnes sulanut kauttaaltaan.</li> </ul>
<b>AD-2 Defrost</b> Paistit 	0,6 - 2,0 kg (100 g) Paistinvuoka (Katso huomautus sivulla 110.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseta lautanen pyörivälle alustalle ylösalaisin ja aseta lintu lautaselle rintapuoli alaspäin.</li> <li>• Kun uuni pysähtyy ja kuuluu äänimerkki, käännä ruoka. Suojaa sulaneet osat alumiinifoliolla.</li> <li>• Jos äänimerkki kuuluu, käännä ruoka ja suojaa uudelleen.</li> <li>• Peitä sulatuksen jälkeen alumiinifoliolla ja anna lämmön tasaantua noin 15-30 minuutin ajan, kunnes ruoka on sulanut kokonaan.</li> </ul>
<b>AD-3 Defrost</b> Jauheliha 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Paistinvuoka (Katso huomautus sivulla 110.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseta jauheliha paistinvuokaan kääntölevyn keskelle.</li> <li>• Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka. Poista sulatetut osat, jos mahdollista.</li> <li>• Peitä sulattamisen jälkeen alumiinifoliolla ja anna seistä 5-10 minuuttia, kunnes sulanut kauttaaltaan.</li> </ul>
<b>AD-4 Defrost</b> Broilerinkoivet 	0,20 - 1,00 kg (50 g) Paistinvuoka (Katso huomautus sivulla 110.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseta ruoka lautaselle pyörivän alustan keskelle.</li> <li>• Kun uuni pysähtyy ja kuuluu äänimerkki, käännä ruoka, irrota palat toisistaan ja asettele uudestaan. Suojaa ohuet ja kuumenneet kohdat alumiinifoliolla.</li> <li>• Kääri sulatuksen jälkeen alumiinifolioon noin 10-15 minuutin ajaksi, kunnes ruoka on sulanut kokonaan.</li> </ul>
<b>AD-5 Defrost</b> Siipikarja 	0,9 - 2,0 kg (100 g) Paistinvuoka (Katso huomautus sivulla 110.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseta lintu rintapuoli alaspäin vuokaan pyörivän alustan keskelle.</li> <li>• Kun kuuluu äänimerkki, käännä ympäri ja suojaa ohuet osat ja lämpimät kohdat alumiinifoliolla.</li> <li>• Huuhtelee sulatuksen jälkeen kylmällä vedellä, peitä alumiinifoliolla ja anna lämmön tasaantua noin 15-30 minuutin ajan, kunnes ruoka on sulanut kokonaan.</li> </ul>
<b>AD-6 Defrost</b> Kaku 	0,1 - 1,4 kg (100 g) Lautanen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fjern al emballagen fra kagen.</li> <li>• Aseta suoraan kääntölevylle tai kääntölevyn keskelle asetetulle lautaselle.</li> <li>• Sulattamisen jälkeen leikkaa kaku samankokoisiin paloihin ja jätä kunkin palan välille tila ja seisota 15-30 minuuttia, kunnes kaku on sulanut kauttaaltaan.</li> </ul>
<b>AD-7 Defrost</b> Leipä 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Paistinvuoka (Ohjelma soveltuu lähinnä viipaloidulle leivälle.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aseta kakkuvuokaan kääntölevyn 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 sulanut kauttaaltaan.</li> </ul>

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

**Tärkeää:**

1. Pihvit ja kyljykset tulee pakastaa yhtenä kerroksena.
2. Jauheliha tulee pakastaa ohuena levynä.
3. Suojaa sulaneet osat kääntämisen jälkeen alumiinifolion suikaleilla.
4. Siipikarja on käsiteltävä välittömästi sulattamisen jälkeen.
5. Kermalla kuorurutetut kakut sietävät mikroaaltoja erittäin huonosti.  
Parhaan tuloksen saamiseksi poista kerma mikrouunista välittömästi, jos se alkaa sulaa nopeasti ja anna siesta 10 – 30 minuuttia huonelämpötilassa.

## Reseptejä automaattikypsennykseen AC-4

### Kesäkurpitsa–pastavuoka

1. Kaada vesi, öljy ja suola kulhoon, peitä ja kuumenna kiehuvaaksi.  
3–5 min. ≙ 900 W
2. Kaada pasta vuokaan. Sekoita ja kypsennä.  
9–11 min. ≙ 270 W  
Valuta pasta ja anna jäähtyä.
3. Sekoita tomaatit ja sipuli ja mausta. Voitele uuninkestävä vuoka. Lisää pasta ja kaada päälle tomaattikastike.  
Aseta päälle kesäkurpitsaviipaleet.
4. Vatkaa hapankerma ja kananmunat ja kaada vuokaan. Ripottele päälle juustoraaste.  
Kypsennä matalalla ritilällä  
AUTOMAATTIKYPSENNEKSELLÄ AC-4  
Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 5–10 minuuttia.

500 ml	vettä
1/2 l	ruokaöljyä
	suolaa
80 g	pastaa
400 g	silputtuja tölkkitomaatteja
150 g	sipuli, hienoksi silputtuna
	basilikkaa, timjamia
	suolaa ja pippuria
1 rkl	öljyä vuoan voiteluun
450 g	viipaloitua kesäkurpitsaa
150 g	hapankermaa
2	kananmunaa
100 g	raastettua cheddarjuustoa

### Parsakaali–peruna–sienivuoka

1. Aseta perunat ja parsakaali kulhoon. Lisää vesi. Peitä ja kypsennä. Sekoita kerran kypsennyksen aikana.  
9–12 min. ≙ 900 W
2. Viipaloi perunat.
3. Voitele uuninkestävä vuoka. Asettele parsakaali, sienet ja perunat kerroksittain.  
Ripottele päälle persilja ja mausta suolalla ja pippurilla.
4. Yhdistä kananmunat nesteeseen ja mausteisiin ja kaada vihannesten päälle.  
Ripottele päällimmäiseksi juustoraaste.  
Kypsennä matalalla ritilällä  
AUTOMAATTIKYPSENNEKSELLÄ AC-4  
Anna lämmön tasaantua kypsennyksen jälkeen noin 10 minuuttia.

400 g	kuorittuja (halkeistuja) perunoita
400 g	parsakaalin kukintoja
6 rkl	vettä (60 ml)
1 tl	voita tai margariinia vuoan voiteluun
400 g	herkkusieniä, viipaleina
1 rkl	persiljaa, hienoksi silputtuna
	suolaa ja pippuria
3	kananmunaa
125 ml	kermaa
125 ml	maitoa
	suolaa ja pippuria, muskottipähkinää
100 g	raastettua goudajuustoa

# Reseptejä automaattikypsennykseen AC-5

## Porkkanakakku

1. Voitele vuoka.
2. Vaahdota keltuaiset ja sokeri käsivatkaimella.
3. Lisää porkkanat, sitruunamehu ja mantelirouhe.
4. Yhdistä jauhot ja leivinjauhe, lisää seokseen ja sekoita hyvin.
5. Vatkaa valkuainen kovaksi vaahdoksi ja kääntelee se seoksen joukkoon. Kaada seos kakkuvuokaan ja aseta vuoka matalalle ritalille. Kypsennä AUTOMAATTIKYPSENNEKSELLÄ AC-5
6. Anna jäähtyä vuoassa 5 minuuttia kypsennyksen jälkeen.

1 tl	voita tai margariinia vuoan voiteluun
5	kananmunan keltuaista
250 g	sokeria
250 g	porkkanaa, hienoksi raastettuna
	yhden sitruunan mehu
250 g	mantelirouhetta
80 g	vehnä jauhoja
1 rkl	leivinjauhetta
5	kananmunan valkuaista

## Hedelmäkakku

1. Voitele rengasmuotti.
2. Sekoita voi ja tomosokeri sähkövatkaimella tasaiseksi seokseksi. Lisää keltuaiset yksi kerrallaan.
3. Sekoita vähitellen joukkoon mantelilastut, rusinat ja hienoksi raastettu sitruunan kuori. Sekoita hyvin.
4. Vatkaa valkuiset kovaksi vaahdoksi ja kääntelee varovasti seokseen. Sekoita leivinjauhe ja jauhot ja siivilöi ja kääntelee ne varovasti seokseen.
5. Siirrä taikina rengasmuottiin ja paista alemmalla ritalillä AUTOMAATTIKYPSENNEKSELLÄ AC-5

1 tl	voita tai margariinia vuoan voiteluun
170 g	voita tai margariinia
140 g	tomosokeria
4	kananmunan keltuaista
40 g	mantelilastuja
40 g	rusinoita
	hienoksi raastettua sitruunan kuortal
4	kananmunan valkuaista
280 g	vehnä jauhoja
15 g	leivinjauhetta

## Calvadoksella höystetty omenatorttu

1. Sekoita jauhot ja leivinjauhe. Lisää sokeri, vaniljasokeri, suola, kananmuna, karvasmanteliöljy ja voi, ja vaivaa sähkövatkaimen taikinakoukuilla.
2. Peitä taikina ja aseta viileään paikkaan n. 30 minuutiksi.
3. Voitele vuoka. Kaaviloi taikina folion välissä ja aseta vuokaan. Muotoile taikinaan noin 3 cm:n korkeiset reunat.
4. Levittele hasselpähkinärouhe piirakkapohjalle.
5. Kuori omenat, lohko neljään osaan, poista kara ja viipaloi. Asettele viipaleet limittäin hasselpähkinärouheeseen päälle ja sirottele päälle hieman kanelia.
6. Erottele valkuaiset ja keltuaiset. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi ja ripottele vähitellen joukkoon hyppysellinen suolaa ja 1 rkl sokeria.
7. Sekoita keltuainen, loput sokerista ja vaniljasokeri tasaiseksi seokseksi.
8. Lisää ja sekoita joukkoon Calvados, maissijauhot ja kerma. Kääntele joukkoon valkuaisvahto ja levitä seos tasaisesti omenaviipaleiden päälle.
9. Aseta matalalle ritilälle ja kypsennä AUTOMAATTIKYPSENNYKSELLÄ AC-5

200 g	vehnäjauhoja
1 tl	leivinjauhetta
100 g	sokeria
1 rkl	(15 g) vaniljasokeria
	hyppysellinen suolaa
1	kananmuna
3-4	karvasmanteliöljyä
125 g	voita
1 tl	voita tai margariinia vuoaan voiteluun
50 g	rouhittuja hasselpähkinöitä
600 g	omenaa (n. 3-4)
	kanelia
2	kananmunaa
	hyppysellinen suolaa
4 rkl	sokeria
4 rkl	calvadosta (omenaviinaa)
1 1/2 rkl	maissijauhoja
125 g	kuohukermaa
	tomusokeria pinnalle

Vinkki: Anna tortun jäähtyä vuoassa ja ripottele pinnalle tomusokeria.



## HOITO & PUHDISTUS

**i** **VAROITUS:** ÄLÄ KÄYTÄ MIKROALTOUUNIN TAI SEN OSIEN PUHDISTUKSEEN UUNINPUHDISTUSAINEITA, HÖYRYPUHDISTIMIA, VOIMAKKAITA PUHDISTUSAINEITA, NATRIUMHYDROKSIDIA SISÄLTÄVIÄ AINEITA TAI HANKAUSVILLAA.

**VAARA!**Uunin sisäpuoli, luukku, kotelo ja lisävarusteet tulevat hyvin kuumiksi GRILLIN, YHDISTELMÄTOIMINNON, KIERTOILMAN, AUTOMAATTIKYSENNYKSEN ja PAKASTEEN AUTOMAATTIKYSENNYKSEN käytön jälkeen. Ennen puhdistusta on varmistettava, että ne ovat jäähtyneet kunnolla.

### Uunin ulkopinta

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

### Uunin säätimet

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

### Uunin sisäpinta

1. Pyyhi roiskeet ja läikkinyt 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.  
Roiskeet voivat ylikuumentua ja alkaa savuta tai syttyä tuleen sekä aiheuttaa kipinöitä.  
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.
4. Kuumenna uunia säännöllisesti kiertoilmatoiminnolla tai grillillä (katso sivu 96 - 97, kohta "Kuumennus ilman ruokaa"). Ruokajäämät ja rasvaroiskeet voivat alkaa kärytä ja haista.

### Lisävarusteet

Pese lisävarusteet miedolla astianpesuaineella ja kuivaa. Ne ovat konepesun kestäviä.

### Luukku

Puhdista luukun molemmat puolet, tiivisteet ja viereiset osat säännöllisesti kostealla, pehmeällä liinalla. Uunin ovilasin puhdistukseen ei saa käyttää voimakkaita hankausaineita tai teräviä metallisia raaputtimia. Ne voivat naarmuttaa pintaa ja aiheuttaa lasin rikkoutumisen.




Pidä aaltoputken suojus ja lisävarusteet aina puhtaina. Jos uunin sisäpuolelle tai lisävarusteisiin jää rasvaa, se voi ylikuumentua, aiheuttaa kipinöitä, savuta ja jopa syttyä tuleen, kun uunia käytetään seuraavan kerran.

**HUOMAA:** Älä puhdistu uunia höyrypuhdistimella.

## AUTOMAATTINEN TEHON VÄHENNYS

### TÄRKEÄÄ:

1. Jos kypsennät ruokaa yli normaalin ajan vain 900 W:n teholla, uuni laskee tehoa automaattisesti ylikuumenemisen välttämiseksi. (Mikroaaltotehoa lasketaan).

Kypsennystapa	Normaali aika
Mikroaalto 900 W , kypsennys	20 min.
Grillaus	15 min.
Yhdistelmäkäyttö 1 	Micro - 40 min.
Yhdistelmäkäyttö 2 	Micro - 15 min.
(900 W:n mikroaaltoteho)	Grill - 15 min.
Yhdistelmäkäyttö 2 	Micro - 40 min.
(630 W:n mikroaaltoteho)	Grill - 15 min

2. GRILLIN, YHDISTELMÄTOIMINNON, KIERTOILMAN, AUTOMAATTIKYSENNYKSEN ja PAKASTEEN AUTOMAATTIKYSENNYKSEN käytön jälkeen jäähdytystuuletin jää käyntiin ja näyttöön voi tulla jäähdyttämisestä ilmoittava teksti (NOW COOLING). Jäähdytystuuletin käy myös silloin, kun näiden kypsennystapojen aikana painetaan PYSÄYTYS-painiketta ja uunin luukku avataan. Tuuletusaukoista saattaa siis puhaltaa ilmaa.

## ONGELMATILANTEET . . .

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

## TEKNISET TIEDOT

Verkkovirta (AC)	: 230 V, 50 Hz
Sulake	: 16 A
Vaadittu teho (AC):	Mikroaalto : 1.5 kW Grilli : 2.8 kW Grilli/mikroaalto : 2.8 kW Kiertoilma : 2.8 kW Kiertoilma/mikroaalto : 2.95 kW
Lähtöteho:	Mikroaalto : 900 W (IEC 60705) Grillivastukset : 1300 W (650 W x 2) Kiertoilma : 1450 W
Mikroaaltotaajuus	: 2450 MHz * (ryhmän 2 / luokan B)
Ulkomitat	: 592 mm (L) x 462 mm (K) x 537 mm (S)
Sisämitat	: 375 mm (L) x 272 mm (K) x 395 mm (S) **
Uunin tilavuus	: 40 litres **
Pyörivä alusta	: ø362 mm, keraaminen
Paino	: 30 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 kotitalousympäristössä.

\*\* Sisätilavuus on laskettu mittaamalla enimmäisleveys, syvyys ja korkeus.

Todellinen uuniin mahtuvan ruoan tilavuus on pienempi.

Tämä laite on direktiivien 2004/108/EC, 2006/95/EC ja 2005/32/EC.

Osana periaatettamme parantaa tuotteitamme jatkuvasti pidätämme oikeuden muuttaa rakennetta ja teknisiä ominaisuuksia ilman erillistä ilmoitusta.



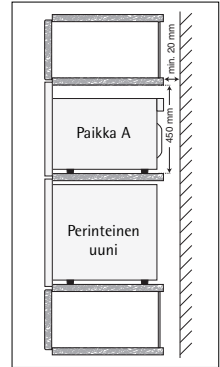
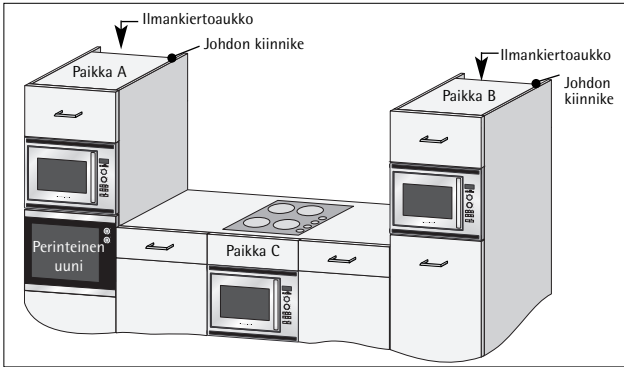


## ASENNUS

Mikroaaltouuni voidaan asentaa paikkaan A, B tai C:

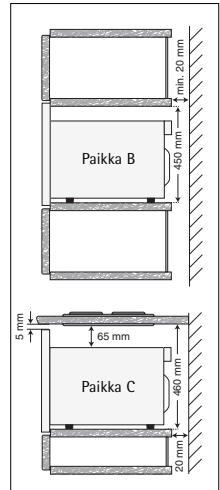
Paikka	syvyyksen koko L S K	Ilmankiertoaukko (min)	Hyllyn ja katon välinen etäisyys
A	560 x 550 x 450	20	50
B	560 x 500 x 450	20	50
C	560 x 550 x 460	20	Ei ole

Mitat millimetreinä.



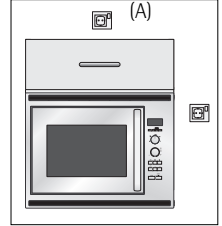
## Laitteen asentaminen

1. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista huolellisesti, että laitteessa ei ole vaurioita.
2. Jos mikroaaltouuni on asennettu paikkaan C, varmista, että mikroaaltouunin ympärillä on kuvan mukaiset raot.
3. Kiinnitä neljä kiinnityskappaletta paikoilleen asetusmallin (TMPTA004URRO) avulla.
4. Työnnä laitetta hyllyyn: nosta laite ala-/etukappaleiden yli ja työnnä sitten hitaasti (älä käytä liiallista voimaa), kunnes uunin etupaneeli on hyllyn etureunan kohdalla.
5. Varmista, että laite on vakaa ja ettei se ole kallilellaan.
6. Kiinnitä uuni paikoilleen mukana toimitetuilla ruuveilla. Kiinnityspisteet ovat uunin ylä- ja alakulmissa (katso sivun 85 kuva, kohta 1).
7. Aseta rungon kiinnityskannat neljään kiinnityspisteeseen (mukana kaksi varakantaa).
8. On erittäin tärkeää varmistaa, että tuote on asennettu tämän käyttöoppaan ja tavallisen uunin tai keittotason valmistajan asennusohjeiden mukaisesti.



## Laitteen kytkeminen sähköverkkoon

- Pistorasian on oltava helposti käsillä, jotta laite voidaan kytkeä irti vaaratilanteessa. Uuni voidaan kytkeä irti verkkovirrasta myös kiinteään johdotukseen ohjeiden mukaan asennetun kytkimen avulla.
- Pistorasia ei saa olla hyllyn takana.
- Paras paikka on hyllyn yläpuolella, katso (A). Jos laite kytketään kohtaan (A), irrota kiinnike uunin takaa kohdasta 15 (katso sivu 85) ja kiinnitä virtajohto kiinnikkeellä kuten kuvassa sivulla 116.  
Jos virtajohtoa ei kytketä kohtaan (A), virtajohto on vietävä uunin alitse.
- Kytke laite maadoitettuun seinäpistorasiaan (yksivaiheinen 230 V:n, 50 Hz:n vaihtovirta).  
Pistorasiassa on oltava 16 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 litistyä.
- Virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.



## Sähkökytkennät



### VAARA:

HUOLEHDI, ETTÄ KOTISI PISTORASIAST OVAT MAADOITETTUJA.

Valmistaja ei vastaa seurauksista seurauksista, jos tämä turvatoimenpide laiminlyödään.

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

## YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA

# Pakkausmateriaalien ja vanhojen laitteiden hävittäminen ympäristöä kunnioittavalla tavalla



### Pakkausmateriaalit

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

Pakkauksessa käytetään mahdollisimman vähän pakkausmateriaaleja.



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

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



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

"PE" - polyetyleni, esim. päällysmuovi.

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

"PP" - polypropyleeni, esim. pakkaushihnat.

Pakkausmateriaalien uudelleenkäyttö säästää raaka-aineita ja vähentää jätteen määrää.

Pakkausmateriaalit tulee viedä lähimpään kierrätyspisteeseen.

Pyydä lisätietoja paikallisilta viranomaisilta.




### Vanhojen laitteiden hävittäminen

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

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



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

# Huolto ja takuu

## Huolto ja varaosat

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

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

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

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

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

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

**Ostopäivä:** .....

# Service och garanti (i Finland)

## Service och reservdelar (gäller i Finland)

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

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

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

**Mod:** .....

**Prod. Nr:** .....

**Ser. Nr:** .....

**Inköpsdatum:** .....

## Kuluttajaneuvonta

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

## Takuu

Tuotteen takuu-aika voidaan ilmoittaa erikseen. Ellei takuu-aikaa ole erikseen määriteltä, noudatetaan vallitsevaa lainsäädäntöä ja kansallisia määräyksiä. Takuuehdot noudattavat vallitsevan lainsäädännön mukaisia yleisiä ehtoja. Ostokuitti säilytetään, koska takuun alkaminen määritetään ostopäivän mukaan. Korvaus huollosta voidaan periä myös takuu-aikana: \* aiheuttomasta huoltokäynnistä \* ellei valmistajan laitteen asennuksesta, käytöstä ja hoidosta antamia ohjeita ole noudatettu

## Konsumentrådgivare i Finland

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

## Garanti i Finland

Produktens garantitid kan definieras separat. Finns det ingen definierad garantitid, har produkten garanti enligt den gällande lagstiftningen och de lokala bestämmelserna. Garantivillkoren uppfyller branchens allmänna villkor enligt den gällande lagstiftningen. Spara inköpsvittot som verifikation för inköpsdatumet, som avgör garantitidens början. Kostnaderna kan debiteras även under tid som omfattas av kostnadsfri service \* vid onödigt servicebesök. \* om tillverkarens anvisningarna för installation, användning och skötsel inte följts.

## FOR PERFEKTE RESULTATER

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

## TILBEHØR OG FORBRUGSVARER

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

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



## INDHOLDSFORTEGNELSE

- 121 Vigtige sikkerhedsoplysninger
- 125 Oversigt over apparatet
- 126 Før ibrugtagning
- 128 Mikrobølger tilberedning vejledning
- 130 Betjening af mikrobølgeovnen
- 141 Opskrifter til glassbakke
- 144 Automatisk tilberedning
- 146 Tilberedningstabeller
- 152 Vedligeholdelse & rengøring
- 153 Reduceret effektniveau
- 154 Hvad skal jeg gøre, hvis . . .
- 154 Specifikationer
- 155 Installering
- 157 Miljøoplysninger
- 158 Kundeservice



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



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



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

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





## VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

# VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER: LÆS GRUNDIGT, OG BEHOLD TIL FREMTIDIGT BRUG

### Undgå risikoen for brand

**Mikrobølgeovnen bør ikke efterlades uden opsyn, mens den er i brug. Hvis effekt er for høj, eller tilberedningstiden er for lang, kan fødevarerne overophedes, hvilket kan resultere i brand.**

Strømforsyningen skal være nemt tilgængeligt, så enhedens ledning nemt kan fjernes i nødstilfælde.

Strømforsyningen (vekselstrøm) skal være 230 V, 50 Hz, med en sikring på minimum 16 A eller en afbryder på minimum 16 A.

Det anbefales, at du har et kredsløb, der kun forsyner dette apparat.

Opbevar eller anvend ikke ovnen udendørs.

**Hvis mad, der opvarmes, begynder at ryge, MÅ DU IKKE ÅBNE OVNDØREN. Sluk ovnen, og træk ledningen ud, og vent indtil, at maden er holdt med at ryge. Hvis døren åbnes, mens maden ryger, kan det forårsage brand.**

Anvend kun beholdere og kogegrej, der er velegnet til mikrobølgeovn. Se side 129.

Lad ikke ovnen være uden opsyn, når der anvendes engangsbeholdere i plastik, papir eller andre letantændelige materialer.

**Rengør låget over bølgelederen, ovnrummet og drejetallerkenen efter brug. Disse enheder skal være tørre og fedtfri. Fedtophobning kan blive overophedet og begynde at ryge eller gå i brand.**

Anbring ikke brandbare materialer i nærheden af ovnen eller ventilationsåbninger. Bloker ikke ventilationsåbninger.

Fjern alle metalliske forstærkninger, metalplomber osv. fra fødevarer og fødevareremballage. Buedannelse på metalliske overflader kan antænde brand.

Brug ikke mikrobølgeovnen til at opvarme olie til friturestegning. Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olien kan gå i brand.

Hvis du vil lave popcorn, må du kun anvende popcornposer beregnet til mikrobølgeovn.

Opbevar ikke fødevarer eller andre ting inde i ovnen.

Kontroller indstillingerne, efter at du har tændt ovnen for at sikre, at ovnen er indstillet til den ønskede funktion.

### Undgå risikoen for kvæstelser

#### ADVARSEL:



Anvend ikke ovnen, hvis den er beskadiget eller har funktionsfejl. Tjek følgende før brug:

- Døren. Sørg for, at døren lukker rigtigt, og at den ikke er dårligt justeret eller slået skævt.
- Hængslerne og dørens sikkerhedslås. Kontroller, at de ikke er i stykker eller sidder løst.
- Dørens pakninger og lukkeflader. Kontroller, at de ikke er blevet beskadigede.
- Kontroller, at der ikke er nogen buler eller hak inden i ovnrummet eller på døren.
- Kontroller, at strømforsyningsledningen og stikket ikke er beskadiget.

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

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

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

**Du må ikke lade fedt eller snavs samle sig på dørpakningerne og de tilgrænsende dele. Følg vejledningen for "Vedligeholdelse Et rengøring" på side 152. Hvis ovnen ikke holdes ren, kan det føre til forringelse af overfladen, der kan påvirke apparatets levetid negativt og muligvis resultere i en farlig situation.**

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

## Sådan undgår du elektrisk stød

Du må under ingen omstændigheder fjerne det udvendige kabinet.

Du må aldrig spilde væske eller placere genstande i dørlåsens eller ventilationens åbninger. Hvis du har spildt væske, skal du straks slukke for ovnen, trække stikket ud og ringe til en autoriseret servicemedarbejder hos AEG.

Du må ikke dykke strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske.

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

Du må ikke forsøge selv at udskifte ovenlyset eller lade nogen anden end en autoriseret AEG-servicemedarbejder gøre det. Hvis ovenlyset ikke fungerer, skal du kontakte din forhandler eller en autoriseret servicemedarbejder hos AEG.

Hvis mikrobølgeovnens strømforsyningsledning beskadiges, skal den erstattes af en speciel ledning. Denne udskiftning skal foretages af en autoriseret AEG-servicemedarbejder.

## Sådan undgår du risikoen for eksplosion og pludselig kogning



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

Brug aldrig lukkede beholdere. Fjern forsegling og låg før brug. Forseglede beholdere kan eksplodere på grund af et opbygget tryk, selv efter at ovnen er slukket. Pas på, når du opvarmer drikkevarer i mikrobølgeovnen. Brug en beholder med en bred åbning, så bobler let kan slippe ud.

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

Sådan undgår du pludselig kraftig kogning og skoldning:

1. Rør i væsken før opvarmning/genopvarmning.
2. Vi anbefaler, at du sætter en røreske af glas eller lignende redskab i væsken under genopvarmningen.
3. Lad væsken stå i ovnen, når den er færdigopvarmet, for at undgå forsinket kraftig kogning.

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

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

## Sådan undgår du brandsår

Du skal bruge grydelapper eller grillhandsker, når du tager maden ud af ovnen, så du undgår at blive brændt.

Når du åbner beholdere, popcornposer, kogeposer osv., skal du holde disse væk fra ansigtet og hænderne, således at dampen kan slippe ud, og du undgår at blive forbrændt.

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

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

Hold altid god afstand til ovnen, når du åbner ovndøren, så du undgår at blive forbrændt af damp og varme, der siver ud fra ovnen.

Efter opvarmning skal du skære fyldte, tilberedte fødevarer i skiver, så dampen kan sive ud, og du derved kan undgå forbrændinger.

Du skal holde børn væk fra døren, så de ikke brænder sig.

Rør ikke ovndøren, det udvendige kabinet, kabinettet på bagsiden, ovnrummet, ventilationsåbninger, tilbehøret og skåle/fadene under brug af tilstandene GRILL, VARMLUFT, KOMBINATION, AUTOMATISK TILBEREDNING og AUTOMATISK TILBEREDNING AF FROSTVARE, da delene bliver varme. Før rengøring skal du sikre dig, at delene ikke er varme.

## Sådan undgår du, at børn anvender ovnen forkert



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

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

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

Børn skal kende alle vigtige sikkerhedsregler: de skal bruge grillhandsker og være forsigtige, når de fjerner forseglinger på fødevarer. Børn skal være særligt opmærksomme på indpakninger (f.eks. selvopvarmende materialer), der er beregnet til at gøre maden sprød, da de kan være ekstra varme.

## Andre advarsler



**Du må aldrig på nogen måde ændre på ovnen.**

**Flyt ikke ovnen, mens den er i brug.**

**Ovnen er kun egnet til tilberedning af fødevarer i hjemmet og må kun bruges til madlavning. Den er ikke egnet til erhvervs mæssig brug eller brug i laboratorier.**

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

Brug aldrig ovnen, hvis den er tom, undtagen hvis det anbefales i brugervejledningen, da det kan beskadige ovnen. Se side 135 - 136.

Når du bruger en tallerken til bruning eller et selvopvarmende materiale, skal du altid placere en varmeresistent ikke-leder såsom en porcelænstallerken under denne for at forhindre skade på drejetallerkenen på grund af varmepåvirkningen. Den forvarmningstid, der er angivet i opskriften, må ikke overskrides.

Du må ikke bruge kogegrej af metal, som tilbagekaster mikrobølgerne og derved kan forårsage elektrisk buedannelse. Du må ikke sætte dåser ind i ovnen.

Brug kun drejetallerkenen, der er beregnet til denne ovn.

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

Brug ikke plastikbeholdere beregnet til mikrobølgeovn, hvis ovnen stadig er varm efter brug af GRILL, VARMLUFT, AUTOMATISK TILBEREDNING og AUTOMATISK TILBEREDNING AF FROSTVARE, da de kan smelte. Plastikbeholdere må ikke bruges til de ovenstående indstillinger, medmindre producenten siger, at de er egnede.

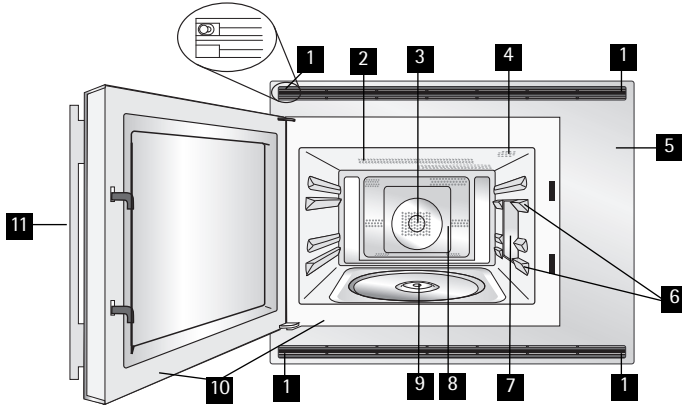
**BEMÆRK:**

Hvis du er i tvivl om, hvordan ovnen tilsluttes, skal du kontakte en autoriseret og faguddannet elektriker. Hverken producenten eller forhandleren kan påtage sig noget ansvar for beskadigelse af ovnen eller personskaade, der måtte opstå, hvis den korrekte procedure for tilslutning af ovnen ikke følges.

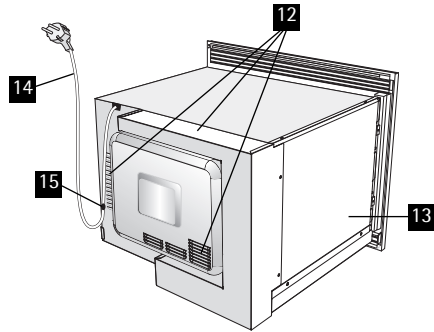
Der kan af og til dannes vanddamp eller vanddråber på ovnvæggene eller omkring dørpakningerne og lukkefladen. Dette er helt normalt og er ikke tegn på utæthed eller anden form for funktionssvigt.

# OVERSIGT OVER APPARATET

## Mikrobølgeovn & tilbehør



- 1** Fastgøringspunkter (4 punkter)
- 2** Grillelement
- 3** Ringvarmelegeme til varmluft
- 4** Ovnlampe
- 5** Betjeningspanel
- 6** Ribber
- 7** Bølgelederlåg
- 8** Ovnrum
- 9** Drev til drejetallerken
- 10** Dørpakninger og lukkeflader
- 11** Dørhåndtag

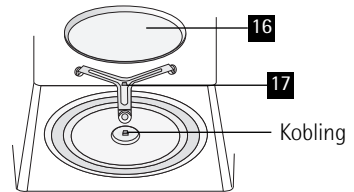


- 12** Luftsventilationsåbning
- 13** Udvendt kabinet
- 14** Strømledning
- 15** Kabelsko

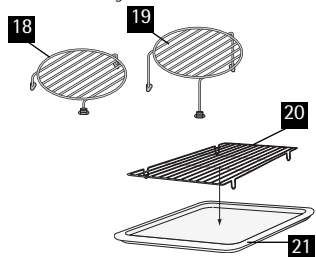
Du skal kontrollere, om du har modtaget følgende tilbehør:

- 16** Drejetallerken
- 17** Sokkel til drejetallerken
- 18** Lav rist
- 19** Høj rist
- 20** Rist til glasbakke
- 21** Glasbakke

- Placer drejetallerkenen i koblingen på midten af ovnbunden, og sørg for, at du anbringer den med OVERSIDEN opad, (TOP er indpræget på den ene side). Den skal kunne dreje frit rundt om koblingen.
- Placer drejetallerkenen på soklen.
- Placer om nødvendigt høj/lav rist på drejetallerkenen.
- Sæt glasbakken ind i ribberne. Du kan tilberede retter direkte i bakken eller sætte risten ned i bakken, når du steger for at opfange dryp (se side 140).



Disse riste anvendes til tilberedning i konvektions-, kombinations- eller grilltilstand.



**BEMÆRK:**

- Sørg altid for, at drejetallerkenen og soklen er monteret korrekt ved brug. Dette fremmer jævn tilberedning. En dårlig monteret drejetallerken kan rasle, roterer måske ikke korrekt og kan skade ovnen.
- Drejetallerkenen roterer med uret eller mod uret. Drejeretningen kan skifte hver gang, du tænder for ovnen. Dette påvirker ikke selve tilberedningen.
- Når du bestiller tilbehør, skal du nævne to ting: navnet på reservedelen og modelnavnet til din forhandler eller en AEG-servicemedarbejder.

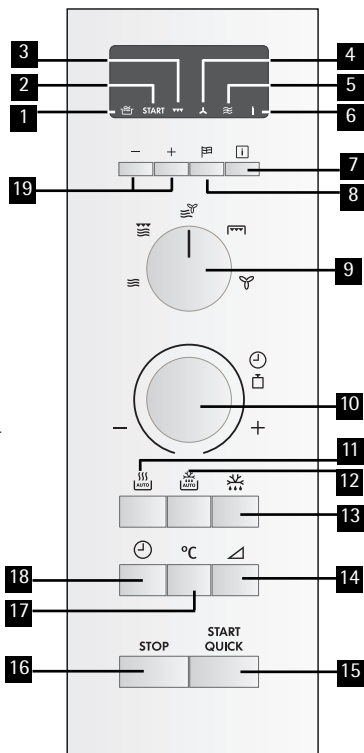
## Betjeningspanel

Digitalt display og indikatorer:


- 1 Indikatoreren TILBEREDNING ER I GANG
- 2 Indikatoreren START
- 3 Indikatoreren GRILL
- 4 Indikatoreren VARMLUFT
- 5 Indikatoreren MIKROBØLGEOVN
- 6 Indikatoreren INFORMATION

Betjeningsknapper:

- 7 Knappen INFORMATION
- 8 Knappen SPROG
- 9 Knappen OVNFUNCTIONER
  - ☰ til tilberedning med mikrobølgeovn
  - ☰☰ til tilberedning med mikrobølgeovn og GRILL
  - ☰☰☰ tilberedning med mikrobølgeovn og VARMLUFT
  - ☰☰☰☰ til GRILL
  - ☰☰☰☰☰ til VARMLUFT
- 10 Drejknappen TIMER/VÆGT
- 11 Knappen AUTOMATISK TILBEREDNING
- 12 Knappen TILBEREDNING AF FROSTVARER
- 13 Knappen AUTOMATISK OPTØNING
- 14 Knappen MIKROBØLGEEFFEKT
- 15 Knappen START/QUICK
- 16 Knappen STOP
- 17 Knappen VARMLUFT
- 18 Knappen MINUTER
- 19 Knappen MINDRE/MERE



## FØR IBRUGTAGNING

1. Tilslut ovnen. Ingenting vises displayet på dette tidspunkt.
2. Åbn døren.  
Ovndisplayet beder dig nu vælge sprog ("SELECT LANGUAGE") på seks sprog.
3. Luk døren.  
Ovndisplayet beder dig nu vælge sprog  .

**BEMÆRK:** Hvis du ikke gør noget i tre minutter efter afbrydes strømmen automatisk. Ingenting vises displayet på dette tidspunkt. Hvis du vil tænde for strømme igen, skal du åbne døren.

4. Opvarm ovnen uden mad i (se side 135 - 136).

### TILBEREDNINGSTIP:

Ovnen har et "Informationsdisplaysystem", som giver dig trin for trin vejledning, der hjælper dig igennem hver funktion, og som gør det muligt for dig at få oplysninger på det ønskede sprog. Ovnen har knappen INFORMATION, så du kan få oplysninger om hver knap. Indikatorer vises i displayet, når du har trykket på en knap, for at informere dig om det næste trin.

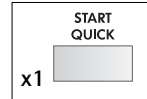
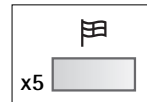
## Sprogvalg

Tryk på knappen SPROG	SPROG
en gang	ENGLISH
to gange	DEUTSCH
3 gange	NEDERLANDS
4 gange	FRANÇAIS
5 gange	ITALIANO
6 gange	ESPAÑOL

Ovnen er forudindstillet til engelsk. Du kan ændre sproget. Hvis du vil ændre sprog, skal du trykke på knappen SPROG, indtil det ønskede sprog vises. Tryk dernæst på knappen START/QUICK.

**Eksempel:** Vælg italiensk:

1. Vælg det ønskede sprog ved at trykke på knappen SPROG.
2. Tryk på knappen START/QUICK for at begynde indstillingen.
3. Kontroller displayet:



**BEMÆRK:** Det valgte sprog huskes, selvom strømforsyningen svigter.

## Anvendelse af knappen stop

Brug knappen STOP til at:

1. Slette en fejl i programmeringen.
2. Stoppe ovnen midlertidigt under tilberedning.
3. Hvis du vil annullere et program under tilberedningen, skal du trykke på knappen STOP to gange.

## MIKROBØLGER TILBEREDNING VEJLEDNING

### Mikrobølger tilberedning

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

Det er derfor vigtigt at vælge egnet kogegrej.

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

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

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

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

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



## Kogegrej, der tåler mikroovn

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

## Egnet kogegrej

Kogegrejmateriale	Micro-bølger	Varmluft	Grill	Kombination
Ildfaste glas- og keramikfade (uden nogen metaldele, f.eks. Pyrex, ildfast kogegrej, glasfade)	X	X	X	X
Ikke-ildfast glas og porcelæn (f.eks. bordservice <sup>1)</sup> )	X	-	-	-
Glaskeramik og vitrokeramik af ild-/frostfast materiale (f.eks. Arcoflam)	X	X	X	X
Ildfast lertøj <sup>2)</sup>	X	X	-	X
Ovnfast plastik op til 200 °C <sup>3)</sup>	X	X <sup>3)</sup>	-	X <sup>3)</sup>
Papir, pap	X	-	-	-
Film	X	-	-	-
Stegepose til mikrobølgeovn <sup>4)</sup>	X	X	-	X <sup>4)</sup>
Stegefade i metal, f.eks. emalje- eller støbejernsfade	-	X	X	-
Sortlakerede eller silikonebeklædte bageforme	-	X	-	-

X = egnet

- = ikke egnet

- 1). Undtagen sølv-, guld-, platin- eller metaludsmykning.
- 2). Omfatter ikke glasur, der indeholder metal.

- 3). Vær opmærksom på maksimumtemperaturen angivet af producenten.
- 4). Kombineret varmluft- + mikrobølgefunktion.

## BETJENING AF MIKROBØLGEOVNEN

### Mikrobølger tilberedning

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

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

### Manuel optøning

Til manuel optøning (uden brug af den automatiske optøningsfunktion) benyttes 270 W. Optøningssymbolet vises på displayet, når dette effektniveau vælges.

### Mikrobølgeeffekt

Ovnen har fem effekt niveauer. For at vælge effekt niveau til tilberedning skal du følge vejledningen i opskrifterne. Generelt gælder følgende anbefalinger:

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

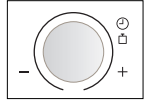
W = WATT

**Eksempel:** Opvarmning af suppe i 2 minutter og 30 sekunder ved en effekt på 630 W.

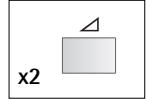
1. Drej knappen OVNFUNCTIONER til mikrobølgeindstilling.



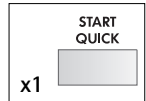
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT med uret.



3. Tryk på knappen MIKROBØLGEEFFEKT to gange til effekt på 630 W.



4. Tryk på knappen START/QUICK en gang for at begynde tilberedning.



5. Kontroller displayet:



### Bemærk:

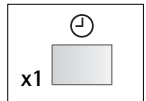
Hvis der ikke angives nogen effekt, vælges 900 W automatisk.

### BEMÆRK:

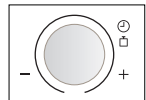
1. Hvis døren åbnes under tilberedningsprocessen, stopper tilberedningstiden, der vises i det digitale display, automatisk. Tilberedningstiden begynder igen at tælle nedad, når døren lukkes, og der trykkes på START/QUICK.
2. Hvis du ønsker at kende effektniveauet under tilberedningstiden, skal du trykke på knappen MIKROBØLGEEFFEKT. Så længe din finger trykker på knappen MIKROBØLGEEFFEKT, vises effektniveauet i displayet.
3. Du kan dreje knappen TIMER/VÆGT med eller mod uret. Hvis du drejer knappen mod uret, reduceres tilberedningstiden gradvist fra 90 minutter.

## Minuter

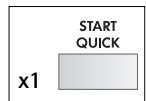
1. Tryk på knappen MINUTER en gang for at begynde.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT med uret.



3. Tryk på knappen START/QUICK en gang for at begynde.



4. Ovnen tæller ned.

## Knappen START/QUICK

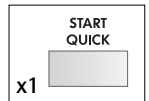
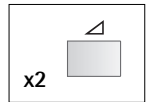
Knappen START/QUICK gør det muligt at bruge følgende to funktioner:

### a) 30 sekunders tilberedning

Du kan tilberede maden i 30 sekunder, uden at angive nogen tilberedningstid.

**Eksempel:** Tilberedning i 30 sekunder ved mikrobølgeeffekt på 630 W.

1. Vælg mikrobølger ved at dreje knappen OVNFUNCTIONER til.
2. Vælg effektniveau ved at trykke på MIKROBØLGEEFFEKT to gange.
3. Tryk på knappen START/QUICK en gang for at begynde tilberedning.
4. Kontroller displayet:



### BEMÆRK:

1. Du kan kun anvende denne funktion til manuel tilberedning.
2. Når knappen OVNFUNCTIONER er indstillet til mikrobølge (☰), og du trykker på knappen START/QUICK, er effekten altid 900 W.  
Når knappen OVNFUNCTIONER er indstillet til kombination (☰☞ eller ☰☞☞), og du trykker på knappen START/QUICK, er effekten altid 270 W.  
Når knappen OVNFUNCTIONER er indstillet til varmluft eller kombination 1 (☞☞ eller ☞☞☞), og du trykker på knappen START/QUICK, er temperaturen altid 250° C.
3. For at undgå at børn bruger knappen forkert, kan START/QUICK kun bruges inden for tre minutter efter den foregående handling, dvs. efter at døren er lukket, der er trykket på knappen STOP eller tilberedningstiden er afsluttet.

### b) Forlængelse af tilberedningstiden

Du kan forlænge tilberedningstiden med 30 sekunder ad gangen, hvis knappen START/QUICK trykkes ind, mens ovnen er i brug.

**BEMÆRK:** Du kan kun anvende denne funktion til manuel tilberedning.

## Knappen Mindre / Mere

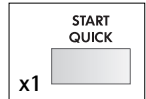
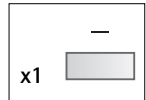
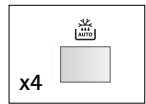
Knapperne MINDRE (▼) og MERE (▲) gør det muligt at mindske eller øge programmerede tider nemt (for at opnå et mere eller mindre gennemstegt resultat), mens tilberedningen er i gang.

### a) Ved automatisk tilberedning:

Tryk på knapperne MINDRE (▼) og MERE (▲) efter at have angivet vægt, og før du trykker på knappen START/QUICK (se tilberedningsoversigter).

**Eksempel:** Tilberedning af 0,2 kg tynde pomfritter ved hjælp af TILBEREDNING AF FROSTVARER.

1. Vælg pomfritter ved at trykke på knappen TILBEREDNING AF FROSTVARER fire gange.
2. Angiv mængden (0,2 kg).
3. Vælg "tynde" pomfritter ved at trykke en gang på knappen MINDRE (▼).
4. Tryk på knappen START/QUICK.
5. Kontroller displayet.



### BEMÆRK:

Hvis du vil annullere MINDRE eller MERE, skal du trykke på samme knap igen.

Hvis du vil ændre MERE til MINDRE, skal du bare trykke på knappen MINDRE (▼).

Hvis du vil ændre MINDRE til MERE, skal du bare trykke på knappen MERE (▲).

### b) Ved manuel tilberedning:

I løbet af den manuelle tilberedningsproces kan tilberedningstiden øges eller mindskes med intervaller på 30 sekunder, hver gang du trykker på knapperne MINDRE (▼) og MERE (▲).

**BEMÆRK:** Du kan kun anvende denne funktion til manuel tilberedning.

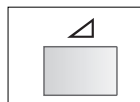
## Tjek indstillinger mens ovnen er i brug

Du kan tjekke mikrobølgeeffekten og den aktuelle ovntemperatur under forvarmning.

### SÅDAN KONTROLLERES MIKROBØLGEEFFEKTEN:

Du kan kontrollere mikrobølgeeffekten under tilberedningen ved at trykke på knappen MIKROBØLGEEFFEKT. Ovnen fortsætter med at tælle nedad, selvom displayet viser den indstillede effekt.

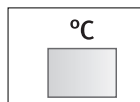
Den indstillede effekt vises så længe, du trykker på knappen.



### SÅDAN KONTROLLERES KONVEKTIONSTEMPERATUR:

Du kan kontrollere ovntemperaturen under forvarmningen ved at trykke på knappen VARMLUFT.

Ovntemperaturen i °C vises så længe, du trykker på knappen.



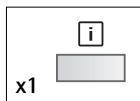
## Knappen information

Hver knap indeholder vigtig information. Hvis du vil se information, skal du trykke på knappen INFORMATION, før du trykker på den ønskede knap.

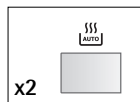
### Eksempel:

Hvis du vil have information om AUTOMATISK TILBEREDNING menu nr. 2, stegt kylling:

1. Tryk på knappen INFORMATION.



2. Tryk på knappen AUTOMATISK TILBEREDNING 2 gange for at vælge stegt kylling.



3. Kontroller displayet.



### BEMÆRK:

1. Oplysningerne vil blive vist to gange, og dernæst viser displayet klokkeslettet, hvis det er indstillet.
2. Hvis du vil annullere information, skal du trykke på knappen STOP.

## Tilberedning med grill

Grillens varmeelement øverst i ovnrummet har kun en effektindstilling.

**Eksempel:** Tilberedning af ost på brød på 5 minutter (anbring brødet på den øverste rist).

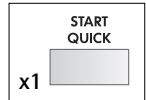
1. Drej knappen OVNFUNCTIONER til indstillingen GRILL.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT med uret.



3. Tryk på knappen START/QUICK for at begynde tilberedning.



4. Kontroller displayet:



1. Både den høje og lave rist kan anbefales til grilning.

2. Første gang, du bruger grillen, vil du muligvis registrere røg eller en brændt lugt.

Dette er helt normalt og betyder ikke, at ovnen er i uorden. (Se opvarmning uden mad nedenfor).

3. Efter tilberedning kan displayet vise meddelelse om nedkøling ("NOW COOLING").

**ADVARSEL:** Ovnrummet, døren, det ydre kabinet, drejetallerkenen, ristene og skålene/fadene bliver meget varme. Brug altid grillhandsker, når du tager mad eller drejetallerkenen ud af ovnen for at undgå at blive forbrændt.

## Opvarmning uden mad

Du kan opleve røg eller en brændt lugt, når du anvender grill eller varmluft for første gang.

Dette er normalt og ikke et tegn på, at ovnen er i stykker.

For at undgå dette problem ved første anvendelse af ovnen, kan du opvarme ovnen uden mad i 20 minutter på grill eller ved varmluft 250 °C.

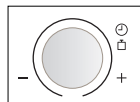
**VIGTIGT:** Åbn et vindue, eller tænd for emhætten ved brug for at fjerne røg eller lugte.

Sørg for, at der ikke er mad i ovnen.

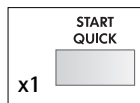
1. Drej knappen OVNFUNCTIONER til indstillingen GRILL eller VARMLIFT.



- Angiv den ønskede opvarmningstid (20 min.)



- Start tilberedning ved at trykke på knappen START/QUICK.



Ovnen tæller ned. Når ovnen er færdig med tilberedningen, skal du åbne døren for at nedkøle ovnrummet.

#### ADVARSEL:

Ovndøren, det ydre kabinet og ovnrummet bliver varme. Sørg for at undgå forbrændinger, når ovnen køler ned efter brug.


## Tilberedning med varmluft

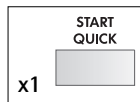
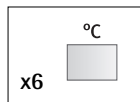
Ovnen kan anvendes som almindelig ovn ved hjælp af varmluft og 10 forudindstillede ovntemperaturer.

Tryk på knappen	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>VARMLUFT</b>										
Ovntemp (°C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

#### Eksempel 1: Tilberedning med forvarmning

Hvis du vil forvarme til 180° C og tilberede i 20 minutter ved 180 °C.

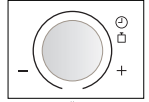
- Vælg varmluft ved at dreje knappen OVNFUNCTIONER til .
- Angiv den ønskede forvarmningstemperatur ved at trykke på knappen VARMLUFT seks gange. Displayet viser 180 °C.
- Tryk på knappen START/QUICK for at begynde forvarmning.
- Kontroller displayet:



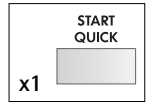
Når temperaturen er nået, lyder er signal og displayet viser 180 °C, åbn døren og anbring maden i ovnen. Luk døren.



5. Brug knappen TIMER/VÆGT til at angive tilberedningstiden (20 min.).




6. Tryk på knappen START/QUICK.



7. Kontroller displayet:




### BEMÆRK:

1. Når ovnen forvarmes, skal drejetallerkenen være i ovnen.
2. Hvis du vil tilberede fødevarer efter forvarmning ved en anden temperatur, skal du trykke på knappen VARMLUFT, indtil den ønskede indstilling vises i displayet. Hvis du i ovenstående eksempel vil ændre temperaturen, skulle du trykke på knappen VARMLUFT efter angivelse af tilberedningstiden.
3. Når ovnen når den programmerede forvarmningstemperatur, holder den automatisk den forvarmede temperatur i 30 minutter. Efter 30 minutter ændres visningen i displayet  herom ("NOW COOLING"). Det valgte program bliver annulleret.
4. Efter tilberedning nedkøler ovnen automatisk, og displayet kan vise meddelelse herom ("NOW COOLING").

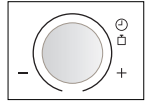
### Eksempel 2: Tilberedning uden forvarmning

Tilberedning ved 250 °C i 20 minutter.

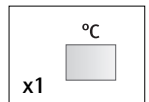
1. Vælg varmluft ved at dreje knappen OVNFUNCTIONER til .



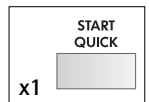
2. Brug knappen TIMER/VÆGT til at angive tilberedningstiden (20 min.).



3. Vælg den ønskede temperatur (250 °C).



4. Tryk på knappen START/QUICK.



5. Kontroller displayet:




**BEMÆRK:**

1. Efter tilberedning nedkøler ovnen automatisk, og displayet kan vise meddelelse herom ("NOW COOLING").
2. Hvis du vil ændre temperaturen, skal du trykke på knappen VARMLUFT, indtil den ønskede temperatur vises i displayet.
3. Du kan opleve røg eller en brændt lugt, når du anvender varmluft for første gang. Dette er normalt og ikke et tegn på, at ovnen er i stykker. (Se Opvarmning uden mad på side 135 - 136).



**ADVARSEL: Ovnrummet, døren, det ydre kabinet, drejetallerkenen, ristene og skålene/fadene bliver meget varme. Brug altid grillhandsker, når du tager mad eller drejetallerkenen ud af ovnen for at undgå at blive forbrændt.**

## Kombinationstilberedning


Ovnen har 2 kombinationsmuligheder, der kombinerer 1) VARMLUFT og MIKROBØLGER og 2) GRILL og MIKROBØLGER. Hvis du vil vælge kombinationstilberedning, skal du dreje knappen OVNFUNCTIONER til den ønskede indstilling og derefter vælge tilberedningstiden. Generelt forkorter kombinationstilberedningstid den samlede tilberedningstid.

OVNFUNKTION	Tilberedningsmetode	Mikrobølgeeffekt
KOMBINATION 1 	Varmluft 250 °C	270 W
KOMBINATION 2 	Grill	270 W

**BEMÆRK: Du kan ændre ovntemperatur og mikrobølgeeffekt:**

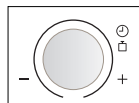
- KOMBINATION 1  : Ovntemperaturen kan ændres fra 40 °C til 250 °C i ti trin.  
Mikrobølgeeffekt kan ændres fra 90 W-630 W i fire trin.
- KOMBINATION 2  : Mikrobølgeeffekt kan ændres fra 90 W-900 W i fem trin.

**Eksempel 1:** Tilberedning i 20 minutter på KOMBINATION 1 ved mikrobølgeeffekt på 90 W 200 °C varmluft.

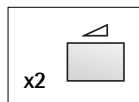
1. Vælg KOMBINATION 1 ved at dreje knappen OVNFUNCTIONER til  .



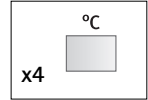
2. Angiv den ønskede tilberedningstid (20 minutter).



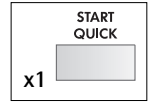
3. Tryk på knappen MIKROBØLGEEFFEKT to gange (90 W).



4. Tryk på knappen VARMLUFT fire gange (200 °C).




5. Tryk på knappen START/QUICK.



6. Kontroller displayet:

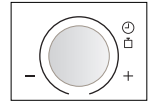


**Eksempel 2:** Tilberedning i 20 minutter på KOMBINATION 2 ved mikrobølgeeffekt på 90 W og GRILL.

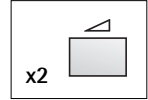
1. Vælg KOMBINATION 2 ved at dreje knappen OVNFUNCTIONER til .



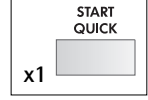
2. Angiv den ønskede tilberedningstid (20 minutter).



3. Tryk på knappen MIKROBØLGEEFFEKT to gange (90 W).



4. Tryk på knappen START/QUICK.



5. Kontroller displayet:



**BEMÆRK:** Efter tilberedning nedkøler ovnen automatisk, og displayet kan vise ("NOW COOLING").

**ADVARSEL:** Ovnrummet, døren, det ydre kabinet, drejetallerkenen, ristene og skålene/fadene bliver meget varme. Brug altid grillhandsker, når du tager mad eller drejetallerkenen ud af ovnen for at undgå at blive forbrændt.

**BEMÆRK:**

Efter GRILL, KOMBINATION, VARMLUFT, AUTOMATISK TILBEREDNING og TILBEREDNING AF FROSTVARER kører køleblæseren, og der viser en meddelelse om nedkøling ("NOW COOLING") i displayet. Når du trykker på knappen STOP og åbner døren under disse tilberedningstilstande, vil køleblæseren også gå i gang. Du kan derfor mærke luft, der kommer fra ventilationsåbningerne under åbning.

# Tilberedningsoversigter

## BAGNING MED VARMLUFT PÅ GLASBAKKEN

RET	TID	TEMPERATUR / EFFEKT	POSITION
Tærte med rødløg	Forvarm 1) 20'00 2) 12'00	200 °C 200 °C 200 °C	Bag bunden i 15'00, direkte i glasbakke, lav position, roter efter 1)
Bananskærekage	Forvarm 60'00	180 °C 180 °C	Anbring bageform i glasbakke, lav position
Skærekage med abrikos og pekannødder	Forvarm 35'00	180 °C 90 W & 180 °C	Anbring bageform i glasbakke, lav position
Kirsebær- og mandelkage	Forvarm 40'00	180 °C 90 W & 180 °C	Anbring bageform i glasbakke, lav position
Cheesecake	Forvarm 54'00	160 °C 160 °C	Anbring på rist i glasbakke, lav position
Frossen pizza	Forvarm 12'00	220 °C 220 °C	Anbring på rist i glasbakke, lav position
Hvidløgsflute	Forvarm 15'00	200 °C 90 W & 200 °C	Anbring direkte i glasbakke, lav position
Frossen lasagne	Forvarm 25'00	200 °C 270 W & 200 °C	Anbring direkte i glasbakke, lav position
Småt bagværk (af dej). (f.eks. croissanter)	Forvarm 35'00	160 °C 160 °C	Anbring direkte i glasbakke, lav position

## TILBEREDNING MED GRILL PÅ GLASBAKKEN

RET	TID	TEMPERATUR / EFFEKT	POSITION
Kartoffelgratin	1) 6'00 2) 14'00 3) 5'00	900 W 450 W & grill 450 W & grill	Anbring ret i glasbakke, lav position Roter efter 2)
Grillspyd	1) 10'00 2) 10'00	270 W & grill 270 W & grill	Anbring på rist i glasbakke, høj position
Løgssuppe	1) 8'00 2) 7'30	900 W 270 W & grill	Anbring suppeskålene i glasbakken, lav position, tilføj ost og croutoner efter 1)
Kyllingnuddelfad	1) 3'00 2) 10'00	900 W 450 W & grill	Anbring ret i glasbakke, lav position
Bøf	1) 9'00 2) 4'00	Grill Grill	Anbring på rist i glasbakke, lav position Vend efter 1)
Tykke pølser	1) 14'00 2) 5'00	Grill Grill	Anbring på rist i glasbakke, lav position Vend efter 1)
Tynde pølser	1) 12'00 2) 6'00	Grill Grill	Anbring på rist i glasbakke, lav position Vend efter 1)
Ristet brød	1) 4'30 2) 1'30	Grill Grill	Anbring på rist i glasbakke, lav position Vend efter 1)
Ostebroød	1) Forvarm 2'00 2) 5'00 3) 4'30	Grill Grill Grill	Anbring på rist i glasbakke, lav position vend og tilføj ost efter 2)
Makrel	1) 6'00 2) 6'00	90 W & grill 90 W & grill	Anbring på rist i glasbakke, lav position Vend efter 1)
Sardiner	1) 5'00 2) 3'00	90 W & grill 90 W & grill	Anbring på rist i glasbakke, lav position Vend efter 1)



Ovenstående information skal opfattes som vejledende.

Tilpas tilberedningstider/effektniveauer efter behov for at opnå det bedste resultat.



De oplyste tider er kun vejledende, da de afhænger af kødets type og kvalitet.

Grilning er ideelt til flade stykker kød eller fisk.

Medmindre andet er angivet er indstillingerne oplyst i tabellen til brug med en kold ovn.

Flade fødevarer skal kun vendes en gang. Tykkere stykker bør vendes oftere.

Fisk bør placeres hoved til hale i risten.

## OPSKRIFTER TIL GLASBAKKE OG VARMLUFT

### Bananskærekage

Forvarm ovnen.

1. Smør bageformen, eller for den med bagepapir
2. Røj smør og sukker sammen.
3. Tilføj æg og kaffeessens, og rør sammen igen.
4. Skræl og mos bananerne, og tilsæt blandingen. Bland godt.
5. Tilsæt mel, tvekulsurt natron, bagepulver og mælk, og vend det forsigtigt i dejen til den er glat.
6. Hæld dejen i formen, og glat overfladen.
7. Anbring formen på glassbakke. Placér glassbakken i lav position.  
60 min. ☞ 180 °C
8. Lad stå i 5 min. i bageformen, før den vendes ud på en afkølingsrist.

120 g	smør
170 g	sukker
1 tsk.	kaffeessens
2	modne bananer
225 g	mel
1 tsk.	tvekulsurt natron
1/4 tsk.	bagepulver
1	middelstort æg
100 ml	mælk

### Skærekage med abrikos og pekannødder

Forvarm ovnen.

1. Smør en sandkageform eller for den med bagepapir.
2. Bland salt, bagepulver, kanel og mel.
3. Tilsæt resten af ingredienserne, undtagen frugt og nødder, bland det godt.
4. Vend frugt og nødder i.
5. Hæld dejen i sandkageform, og glat overfladen.
6. Anbring formen på glassbakke. Placér glassbakken i lav position.  
35 min. ☞ 90 W / 180 °C


	en knivspids salt
1 1/2 tsk.	bagepulver
2 tsk.	kanel
110 g	mel
110 g	grahamsmel
110 g	smør
175 g	blød brun farin
2	piskede æg
3 spsk.	mælk
175 g	spiseklare abrikoser, hakket
175 g	ristede pekannødder, hakkede

### Bagt cheesecake

1. For springformens bund med bagepapir.
2. Smelt smøret, tilsæt sukker og knuste kiks.
3. Fordel dejen i bageformen, afkøl indtil den har sat sig.
4. Rør de øvrige ingredienser sammen i en skål til massen er glat.
5. Hæld fyldet over den afkølede bund.
6. Anbring formen på glassbakke. Placér glassbakken i lav position.  
54 min. ☞ 160 °C
7. Lad den køle af, pynt med frugt før servering.

	Bund:
100 g	smør
4 tsk.	brun farin
200 g	mel
110 g	knuste Digestive-kiks
	Fyld:
450 g	smøreost
150 g	piskefløde
100 g	sukker
2	æggeblommer
1	Saft og skal fra en citron





## Kirsebærmandelkage

1. Smør springformen eller for den med bagepapir.
2. Pisk margarine og sukker hvidt og skummende.
3. Pisk æggene i et ad gangen.
4. Vend mel og bagepulver i, rør kirsebær, malede mandler, mandelessens og mælk i.
5. Hæld blandingen i springformen i, og glat overfladen.
6. Anbring formen på glassbakke. Placér glassbakken i lav position.  
40 min.  90 W / 180 °C

175 g	margarine
175 g	sukker
3	middelstore æg
175 g	mel
1 tsk.	bagepulver
100 g	glaserede kirsebær
75 g	malede mandler
1 tsk.	mandelessens
1 spsk.	mælk

## Tærte med rødløg



Forvarm ovnen.

1. Rul dejen ud, og læg den i glassbakken.
2. Prik dejen over det hele med en gaffel.
3. Bag i lav position  
15 min.  200 °C
4. Tag ud af ovnen, og lad den køle ned.
5. Steg løgene i smøret i  
5 min.  900 W  
lad smøret dryppe fra og afkøl.
6. Miks æg, fløde, mælk, sennep, salt og peber sammen.
7. Tilsæt løg og ost, bland det hele godt.
8. Hæld blandingen over bunden, og bag.
  1. 20 min.  200 °C,  
rotér glassbakken, og dernæst
  2. 12 min.  200 °C

500 g	mørdej
45 g	smør
300 g	rødløg, skåret i skiver
3	middelstore æg
150 ml	piskefløde
50 ml	mælk
100 g	revet Gouda
1/4 tsk.	dijonsennep
	sort peber
1/4 tsk.	salt




## OPSKRIFTER TIL GLASBAKKE OG GRILL

### Løgsuppe

1. Skær løgene i skiver, put i skål med bouillon, salt og peber, tilbered i 8 min.  900 W
2. Hæld suppen i fire suppeskåle.
3. Skær franskbrødet i firkanter, læg dem oven på suppen og læg osten oven på brødet.
4. Sæt suppeskålene i glassbakken, lav position og tilbered i 7½ min.  270 W / GRILL




20 g	smør
250 g	løg
500 ml	bouillon
	salt og peber
2	skiver franskbrød
80 g	Emmentaler-ost

### Kartoffelgratin

1. Smør et ovnfast fad.
2. Læg et lag af kartofler, et lag af løg og halvdelen af osten i fadet.
3. Gentag, slut af med toplag af kartoffel.
4. Bland fløde og halvdelen af osten sammen. Tilsæt salt og peber. Hæld over kartoflerne.
5. Drys resten af osten over retten.
6. Anbring fadet i glassbakken, lav position.
  1. 6 min.  900 W
  2. 14 min.  450 W / GRILL, rotér glassbakken, og dernæst
  3. 5 min.  450 W / GRILL

450 g	kartofler, i tynde skiver
150 g	løg i skiver
250 g	revet Gouda
	salt og peber
250 ml	fløde
3	æg

### Kyllingnuddelfad

1. Put smør, løg, peberfrugt og champignon i en skål, og tilbered i 2 min.  900 W
2. Pisk mælk og mel sammen til en glat jævning. Rør jævningen sammen med de svitsede grønsager, bouillon, sukkermajs, salt og peber.
3. Tilsæt kylling og nudler til suppen.
4. Strø osten hen over retten.
5. Anbring skålen på glassbakke. Placér glassbakken i lav position.
  1. 3 min.  900 W
  2. 10 min.  450 W / GRILL


30 g	smør
100 g	champignoner i skiver
100 g	løg, hakket
100 g	peberfrugt, hakket
25 g	mel
175 ml	mælk
300 ml	bouillon
150 g	sukkermajs
	salt & sort peber
250 g	kogt kylling i firkanter
150 g	kogte nudler
75 g	friskrevet Gouda-ost

## Grillede sardiner/makreller

1. Bland alle ingredienser til marinaden sammen, og fordel på fisken. Sæt på køl i en time.


2. Anbring fiskene på risten i glassbakke. Placér glassbakken i lav position.


Tilberedning af sardiner:

1. 5 min.  90 W / GRILL vend

2. 3 min.  90 W / GRILL

Tilberedning af makrel

1. 6 min.  90 W / GRILL, vend

2. 6 min.  90 W / GRILL

6	sardiner/makreller uden hoved
	Marinade:
4 spsk.	olivenolie
1 fed	presset hvidløg
1 spsk.	balsamico
1 spsk.	citronsaft
	salt og peber
1 tsk.	fennikel

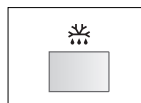
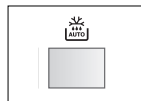
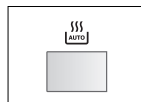
## AUTOMATISK TILBEREDNING

Funktionen AUTOMATISK TILBEREDNING beregner automatisk den korrekte tilberedningsmåde og tilberedningstid. Du kan vælge mellem 5 AUTOMATISK TILBEREDNING-menuer, 4 AUTOMATISK TILBEREDNING AF FROSTVARER-menuer og 7 AUTOMATISK OPTØNING-menuer.

### Advarsel:

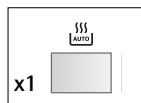
Til AUTOMATISK TILBEREDNING og AUTOMATISK TILBEREDNING AF FROSTVARER:

Ovnrummet, døren, yderkabinettet, drejetallerkenen, riste og fade/skåle bliver meget varme. Brug tykke grillhandsker, når du tager maden eller drejetallerkenen ud af ovnen, så du undgår at blive brændt.



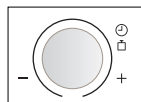
Du skal være opmærksom på følgende, når du bruger denne automatiske funktion:

1. Angiv menuen ved at trykke på knapperne AUTOMATISK TILBEREDNING, AUTOMATISK TILBEREDNING AF FROSTVARER eller AUTOMATISK OPTØNING, indtil det ønskede menunummer vises i displayet. (Se side 146-149.)



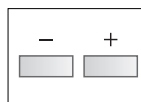
2. Madens vægt eller mængde kan indstilles/vælges ved at dreje knappen TIMER/VÆGT, indtil den ønskede vægt/mængde vises i displayet.

- Du skal kun indtaste madens vægt. Inkluder ikke beholderens vægt.
- Du skal bruge manuelle programmer til mad, der vejer mere eller mindre end, hvad der er angivet i tilberedningsoversigten.



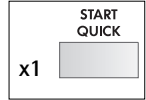
3. De programmerede tilberedningstider er gennemsnitlige tider.

Hvis du vil ændre forudprogrammerede tilberedningstider i automatiske handlinger, skal du bruge knapperne MINDRE (▼) eller MERE (▲) Se side 133 for at få flere oplysninger. Følg tilberedningsoversigtens instruktioner for at opnå det bedste resultat.





4. For at starte tilberedningen skal du trykke på knappen START/QUICK.

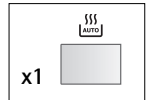


Når der kræves en handling (f.eks. at vende fødevarerne), stopper ovnen, og der lyder et signal. Displayet viser den nødvendige handling. For at fortsætte tilberedningen skal du trykke START/QUICK.

Sluttemperaturen varierer afhængigt af starttemperaturen. Kontroller, at maden er rygende varm efter tilberedning. Du kan om nødvendigt forlænge tilberedningstiden og ændre effektniveauet.

**Eksempel:** Tilberedning af 300 g ris vha. AUTOMATISK TILBEREDNING (AC-1).

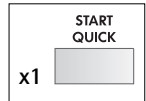
1. Tryk på knappen AUTOMATISK TILBEREDNING en gang for at vælge ris.



2. Angiv vægt ved at dreje knappen TIMER/VÆGT, indtil den ønskede vægt vises.



3. Tryk på knappen START/QUICK for at begynde tilberedning.








4. Kontroller displayet:







## TILBEREDNINGSTABELLER

## Automatisk tilberedningsoversigt

MENUNR.	VÆGT (øgningsgrad) / KOGEGREJ	PROCEDURE								
<b>AC-1</b> Ris  <table border="1" data-bbox="99 413 474 512"> <thead> <tr> <th>Ris</th> <th>Kogende vand</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 g</td> <td>250 ml</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>450 ml</td> </tr> <tr> <td>300 g</td> <td>650 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Ris	Kogende vand	100 g	250 ml	200 g	450 ml	300 g	650 ml	0,1 - 0,3 kg (100 g) Stor skål og låg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anbring i stor skål, og tilsæt kogende vand.</li> <li>• Læg låg på.</li> <li>• Anbring skålen i midten af drejetallerkenen.</li> <li>• Når lydsignalet lyder, skal du røre i maden og dække den til igen.</li> <li>• Når lydsignalet lyder igen, skal du røre i maden og dække den til igen. Sæt tilbage i ovnen, og tryk på start.</li> <li>• Lad hvile i ca. 10 min. efter tilberedning.</li> </ul>
Ris	Kogende vand									
100 g	250 ml									
200 g	450 ml									
300 g	650 ml									
<b>AC-2</b> Stegt kylling  Ingredienser til 1,2 kg stegt kylling: salt og peber, 1 tsk. sød paprika, 2 spsk. olie	0,9 - 2,0 kg (100 g) Lav rist	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bland ingredienserne, og fordel det på kyllingen.</li> <li>• Prik kyllingens skind.</li> <li>• Læg kyllingen på den lave rist med brystet nedad.</li> <li>• Vend kyllingen, når lydsignalet lyder.</li> <li>• Efter tilberedning skal maden hvile i 3 minutter i ovnen.</li> </ul>								
<b>AC-3</b> Stegt svinekød  Ingredienser til 1 kg, magert svinekød: 1 fed hvidløg, knust, 2 spsk. olie, 1 spsk. sød paprika, lidt spidskommenpulver, 1 tsk. salt	0,6 - 2,0 kg (100 g) Lav rist	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Magert svinekød anbefales.</li> <li>• Bland alle ingredienserne, og fordel dem på svinekødet.</li> <li>• Sæt svinekødet på den lave rist, og tilbered.</li> <li>• Vend maden, når lydsignalet lyder. Efter tilberedning skal maden hvile indpakket i.</li> <li>• Alufolie i ca. 10 minutter.</li> </ul>								
<b>AC-4</b> Gratin 	0,5 - 2,0 kg (100 g) Gratinfad Lav rist	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se opskrift på "gratin" på side 149.</li> <li>* Samlet vægt for alle ingredienser.</li> </ul>								
<b>AC-5</b> Kage 	0,5 - 1,5 kg (100 g) bageform, Tallerken Lav rist	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Forbered kagen ifølge opskriften på side 150 - 151.</li> <li>• Læg en tallerken med bunden opad på den lave rist, og anbring bageformen på den.</li> <li>• Lad kagen hvile i ca. 10 minutter efter bagning.</li> <li>• Tag kagen ud af bageformen.</li> </ul>								








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

## Oversigt over automatisk tilberedning af frostvarer

MENUNR.	VÆGT (øgningsgrad) / KOGEGREJ	PROCEDURE
<b>ACF-1 Cook</b> <b>Tilberedning</b> (omrørbare) 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Skål med låg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Læg retten over i en skål, der er egnet til mikrobølgeovnen.</li> <li>Læg låg på.</li> <li>Tilbered retten uden låg, hvis producenten tilråder det.</li> <li>Når lydsignalet lyder, skal du røre i maden og dække den til igen.</li> <li>Rør i maden og lad den hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.</li> </ul>
<b>ACF-2 Cook</b> <b>Tilberedning</b> Frosne grønsager 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Skål med låg	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tilsæt 1 spsk. vand pr. 100 g, og salt efter behov. (Der er ikke behov for mere vand ved tilberedning af champignoner.)</li> <li>Læg låg på.</li> <li>Når lydsignalet lyder, skal du røre rundt og dække til på ny.</li> <li>Lad maden hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.</li> </ul> <p><b>BEMÆRK:</b> Hvis frosne grønsager er klumpet sammen, skal du tilberede dem manuelt.</p>
<b>ACF-3 Cook</b> <b>Tilberedning</b> Frossen gratin 	0,2 - 0,6 kg (100 g) En lav, oval gratinskål og mikrobølgefilm eller den beholder, retten er leveret i, og mikrobølgefilm.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Læg retten over i en skål, der er egnet til mikrobølgeovnen.</li> <li>Læg låg på.</li> <li>Tilbered retten uden låg, hvis producenten tilråder det.</li> <li>Når lydsignalet lyder, skal du røre i maden og dække den til igen.</li> <li>Rør i maden og lad den hvile i ca. 5 minutter efter endt tilberedning.</li> </ul>
<b>ACF-4 Cook</b> <b>Tilberedning</b> Pommes frites Tykke (anbefalet til brug i almindelig ovn) 	0,20 - 0,40 kg (50 g) Tærtedefad Høj rist	<ul style="list-style-type: none"> <li>Læg de frosne pomfritter i et lavt fad.</li> <li>Sæt fadet på øverste rille, og tilbered.</li> <li>Når lydsignalet lyder, skal du vende dem.</li> <li>Efter tilberedning tages de ud af fadet og lægges på en tallerken til servering (maden behøver ikke hvile).</li> </ul> <p><b>BEMÆRK:</b> Den tynde type pomfritter skal tilberedes med knappen MINDRE (▼). Fadet bliver meget varmt under tilberedning. Husk at bruge grillhandsker, når du tager fadet ud af ovnen, så du ikke brænder dig.</p>

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

# Oversigt over automatisk optøning

MENUNR.	VÆGT (øgningsgrad) / KØGEGREJ	PROCEDURE
<b>AD-1 Optøning</b> Steaks og koteletter 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Tærtetfad (Se på side 149.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Læg maden i lavt fad midt på drejeskiven.</li> <li>Når lydsignalet lyder, skal du vende og flytte maden samt skille den ad. Beskyt tynde stykker og varme pletter med sølvpapir.</li> <li>Efter optøning skal det pakkes ind i sølvpapir i 10-15 min., indtil det er helt optøet.</li> </ul>
<b>AD-2 Optøning</b> Steg 	0,6 - 2,0 kg (100 g) Tærtetfad (Se på side 149.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anbring en tallerken med bunden opad på drejetallerkenen, og læg kødet derpå.</li> <li>Vend kødet, når ovnen stopper, og lydsignalet lyder. Beskyt de optøede dele med alufolie.</li> <li>Hvis lydsignalet lyder, skal maden vendes og beskyttes igen.</li> <li>Lad det stå tildækket med alufolie i 15 -30 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet.</li> </ul>
<b>AD-3 Optøning</b> Hakket kød 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Tærtetfad (Se på side 149.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Læg hakket kødet i lavt fad midt på drejeskiven.</li> <li>Når lydsignalet lyder, skal du vende maden. Fjern de optøede dele, hvis det er muligt.</li> <li>Efter optøning skal det dækkes til med sølvpapir og stå i 5-10 min., indtil det er helt optøet.</li> </ul>
<b>AD-4 Optøning</b> Kyllingelår 	0,20 - 1,00 kg (50 g) Tærtetfad (Se på side 149.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anbring maden på en tallerken midt på drejetallerkenen.</li> <li>Vend maden, når ovnen stopper, og lydsignalet lyder, omarranger og adskil dele, der hænger sammen. Dæk tynde lag og varme områder til med alufolie.</li> <li>Lad det stå tildækket med alufolie i 10 -15 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet.</li> </ul>
<b>AD-5 Optøning</b> Fjerkræ 	0,9 - 2,0 kg (100 g) Tærtetfad (Se på side 149.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Læg fjerkræet med brystet nedad i et fladt fad midt på drejeskiven.</li> <li>Når lydsignalet lyder, vendes kødet, og tynde kødfalder samt varme kødstykker tildækkes med små stykker alufolie.</li> <li>Efter optøning skal du skylle fjerkræet med koldt vand og lade det stå tildækket med aluminiumsfolie i 15 -30 minutter, indtil det er helt optøet.</li> <li>Rens til sidst fjerkræ under rindende vand.</li> </ul>
<b>AD-6 Optøning</b> Kage 	0,1 - 1,4 kg (100 g) Tallerken	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fjern al emballagen fra kagen.</li> <li>Læg direkte på drejeskiven eller en tallerken midt på drejeskiven.</li> <li>Efter optøning skæres kagen i lige store stykker med jævn afstand mellem hvert stykke. Lad den stå i 15-30 min., indtil den er helt optøet.</li> </ul>
<b>AD-7 Optøning</b> Brød 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Lavt fad (Kun brød i skiver anbefales til dette program.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fordele maden i lavt fad midt på drejeskiven. Ved 1 kg fordeles direkte på drejeskiven.</li> <li>Når lydsignalet lyder, vendes og flyttes maden, og de optøede skiver fjernes.</li> <li>Efter optøning skal det dækkes til med sølvpapir og stå i 5-15 min., indtil det er helt optøet.</li> </ul>

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

**VIGTIGT:** Automatisk optøning

1. Steaks og koteletter skal nedfryses i et lag.
2. Hakket kød skal nedfryses i et tyndt lag.
3. Når maden er vendt, skal du dække de optøede dele til med små, flade stykker aluminiumsfolie.
4. Fjerkræ skal forarbejdes øjeblikkeligt efter optøning.
5. Gateaux pyntet og belagt med flødeskum er meget følsomme overfor mikrobølgeenergi. Hvis fløden hurtigt begynder at blive blød, opnås det bedste resultat ved at fjerne den fra ovnen øjeblikkeligt og lade den stå i 10-30 minutter ved stuetemperatur.

## Opskrifter til automatisk tilberedning AC-4

### Bagte courgetter og pasta

1. Kom vand, olie og salt i skålen, tildæk den, og bring i kog.  
3-5 min.  $\cong$  900 W
2. Bræk makaronien i stykker, og kom det i skålen. Rør rundt, og kog makaronien.  
9-11 min.  $\cong$  270 W  
Hæld vandet fra pastaen, og lad det køle af.
3. Bland tomaterne med løgene, og krydr godt. Smør det ildfaste fad. Tilsæt makaronien, og hæld tomatsaucen over det.  
Fordel courgetteskiverne ovenpå.
4. Pisk cremefraichen og æggene sammen, og hæld det over retten. Drys revet ost henover.  
Tilbered på den lave rist ved hjælp af AUTOMATISK TILBEREDNING AC-4  
Lad retten hvile i ca. 5-10 minutter efter endt tilberedning.

500 ml	vand
1/2 tsk.	olie
	salt
80 g	makaroni
400 g	hakkede flåede tomater på dåse
150 g	løg (150 g), finthakket
	basilikum, timian
	salt og peber
1 spsk.	olie til smøring af fadet
450 g	courgetter, skåret i skiver
150 g	cremefraiche
2	æg
100 g	revet cheddar

### Bagt broccoli og kartoffel med champignoner

1. Læg kartoflerne og broccolien i skålen. Tilsæt vand, læg låg på, og tilbered. Rør rundt en gang under tilberedning.  
9-12 min.  $\cong$  900 W
2. Skær kartoflerne i skiver.
3. Smør det ildfaste fad. Læg skiftevis broccoli, champignoner og kartoflerne i lag. Drys persille henover, og krydr med salt og peber.
4. Pisk æg, mælk, fløde, revet muskatnød, salt og peber sammen. Hæld over grønsagerne, og drys til sidst ost over retten.  
Tilbered på den lave rist ved hjælp af AUTOMATISK TILBEREDNING AC-4  
Lad retten hvile i ca. 10 minutter efter endt tilberedning.

400 g	kartofler, skrælet og evt. skåret i halve
400 g	broccolibuketter
6 spsk.	vand (60 ml)
1 tsk.	smør eller margarine til smøring af fadet
400 g	champignoner i skiver
1 spsk.	finthakket persille
	salt og peber
3	æg
125 ml	fløde
125 ml	mælk
	salt og peber, muskatnød
100 g	revet Gouda

## Opskrifter til automatisk tilberedning AC-5

### Gulerodskage

1. Smør en bageform.
2. Pisk æggeblommer og sukker sammen med håndmixer.
3. Tilføj gulerod, citronsaft og mandler.
4. Bland mel og bagepulver sammen, tilsæt til resten, og bland godt.
5. Pisk æggehvider stive, og vend dem forsigtigt i. Hæld blandingen i en bageform, anbring den på den lave rist, og bag ved hjælp af  
AUTOMATISK TILBEREDNING AC-5
6. Lad køle af i bageformen i 5 minutter efter bagning.

1 tsk.	smør eller margarine til smøring af fadet
5	æggeblommer
250 g	sukker
250 g	fintrevet gulerod
	saften af en citron
250 g	malede mandler
80 g	mel
1 spsk.	bagepulver
5	æggehvide

### Muffins

1. Smør muffinsformen.
2. Pisk smør sammen med flormelis med en håndmikser indtil glat. Bland æggeblommerne i et ad gangen.
3. Tilsæt gradvis mandelsplinterne, rosiner og fintrevet citronskal. Bland godt.
4. Pisk æggehviderne, indtil de er stive, og vend dem forsigtigt i blandingen. Bland bagepulver og mel, sigt og vend forsigtigt i blandingen.
5. Læg dejen i formen, og bag på den lave rist ved hjælp af AUTOMATISK TILBEREDNING AC-5

1 tsk.	smør eller margarine til smøring af muffinsformen
170 g	smør eller margarine
140 g	flormelis
4	æggeblommer
40 g	mandelsplinter
40 g	rosiner, vaskede
	fintrevet citronskal
4	æggehvider
280 g	mel
15 g	bagepulver

## Æbletærte med calvados

1. Bland mel og bagepulver. Tilsæt sukker, vanillesukker, salt, æg, bitter mandelolie og smør, og ælt til dej med dejkrogen på håndmikseren.
2. Tildæk dejen, og lad den hvile et køligt sted i ca. 30 minutter.
3. Smør fadet. Rul dejen ud mellem to ark folie, og anbring i fadet. Form en kant på dejen, ca. 3 cm. høj.
4. Fordel hasselnødder over dejbunden.
5. Skræl æblerne, skær dem i kvarte, fjern kernehuset og skær dem i skiver. Fordel skiverne, så de overlapper hinanden oven på hasselnødderne, og drys let med kanel.
6. Skil æggeblommer og æggehvider. Pisk æggehviderne stive, og tilsæt gradvist en knivspids salt og 1 spsk. sukker.
7. Rør æggeblommen, resten af sukkeret og vanillesukkeret sammen indtil cremet.
8. Tilsæt Calvados, majsmelet og piskefløde, og bland det i. Vend de piskede æggehvider i, og spred blandingen jævnt over æbleskiverne.
9. Sæt på den lave rist, og bag ved hjælp af. AUTOMATISK TILBEREDNING AC-5

200 g	mel
1 tsk.	bagepulver
100 g	sukker
1 spsk.	vanillesukker
	knivspids salt
1	æg
3-4	dråber bitter mandelolie
125 g	smør
1 tsk.	smør eller margarine til smøring af fadet
50 g	malede hasselnødder
600 g	æbler (ca. 3-4)
	kanel
2	æg
1	knivspids salt
4 spsk.	sukker
4 spsk.	vanillesukker
1 1/2 spsk.	calvados (æblelikør)
125 g	majsmelet
	fløde, flormelis til pynt

Tip: Lad tærten køle af i formen, og drys let med flormelis.

## VEDLIGEHOEDELSSE & RENGØRING

**i** **FORSIGTIG: DU MÅ IKKE BRUGE OVNRENSMIDLER, DAMPRENSER, SKUREMIDLER, SKRAPPE RENGØRINGSMIDLER ELLER NOGET DER INDEHOLDER NATRIUMHYDROXYD ELLER SKURESVMPE PÅ NOGEN DEL AF DIN MIKROBØLGEOVN.**

### **ADVARSEL!**

**EFTER BRUG BLIVER OVNRUMMET, DØREN, OVNKABINETTET OG TILBEHØRET MEGET VARMT. FØR RENGØRING SKAL DU SIKRE DIG, AT DELENE ER HELT AFKØLEDE.**

### **Ovnens ydre**

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

### **Ovnens betjeningspanel**

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

### **Ovnens indre**

1. I forbindelse med rengøring skal du tørre alle stænk eller pletter af med en blød, fugtig klud eller svamp efter brug, mens ovnen stadig er varm. Hvis ovnen er meget snavset, kan du bruge en mild sæbeopløsning og tørre af flere gange med en blød klud, indtil det hele er væk. Ophobning af stænk kan blive overophedet og begynde at ryge eller gå i brand og forårsage buedannelse.  
Du må ikke fjerne pladen, der beskytter bølgelederen
2. Sørg for, at den milde sæbeopløsning eller vandet ikke trænger ind i de små ventilationsåbninger i væggen, da det kan beskadige ovnen.
3. Brug ikke rengøringsmidler på dåse inden i ovnen.
4. Opvarm regelmæssigt ovnen med varmluft og grill.  
Se "Opvarmning uden mad" på side 135 - 136. Spildt mad eller fedtstænk kan få ovnen til at ryge eller give en dårlig lugt.

### **Tilbehør**

Tilbehøret skal vaskes med en mild opløsning med opvaskemiddel og tørres af. De kan gå i opvaskemaskinen.

### **Dør**

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




**BEMÆRK:** En damprenser må ikke anvendes.



## REDUCERET EFFEKTNIVEAU

### BEMÆRK:

1. Hvis maden tilberedes længere tid end standardtiden ved kun 900 W, vil ovnens effekt automatisk sænkes for at undgå overopvarmning. (Mikrobølgeovnens effektniveau reduceres.)

Tilberedningstilstand	Standardtid
Mikrobølge 900 W tilberedning	20 min.
Tilberedning med grill	15 min.
KOMBINATION 1 	Micro - 40 min.
KOMBINATION 2  (900 W mikrobølgeeffekt)	Micro - 15 min. Grill - 15 min.
KOMBINATION 2  (630 W mikrobølgeeffekt)	Micro - 40 min. Grill - 15 min

2. Efter GRILL, KOMBINATION, VARMLUFT, AUTOMATISK TILBEREDNING og TILBEREDNING AF FROSTVARER kører køleblæseren, og der viser en meddelelse om nedkøling ("NOW COOLING") i displayet. Når du trykker på knappen STOP og åbner døren under disse tilberedningstilstande, vil køleblæseren også gå i gang. Du kan derfor mærke luft, der kommer fra ventilationsåbningerne under åbning.

## HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS . . .

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

## SPECIFIKATIONER

Vekselstrømsspænding	230 V, 50 Hz, enfaset										
Sikring/afbryder	Minimum 16 A										
Nødvendig strømforsyning	<table border="0"> <tr> <td>Mikrobølgeovn</td> <td>1.5 kW</td> </tr> <tr> <td>Grill</td> <td>2.8 kW</td> </tr> <tr> <td>Grill / mikro</td> <td>2.8 kW</td> </tr> <tr> <td>Varmluft</td> <td>2.8 kW</td> </tr> <tr> <td>Varmluft / mikro</td> <td>2.95 kW</td> </tr> </table>	Mikrobølgeovn	1.5 kW	Grill	2.8 kW	Grill / mikro	2.8 kW	Varmluft	2.8 kW	Varmluft / mikro	2.95 kW
Mikrobølgeovn	1.5 kW										
Grill	2.8 kW										
Grill / mikro	2.8 kW										
Varmluft	2.8 kW										
Varmluft / mikro	2.95 kW										
Afgiven effekt	<table border="0"> <tr> <td>Mikrobølger</td> <td>900 W (IEC 60705)</td> </tr> <tr> <td>Grillelementer</td> <td>1300 W (650 W x 2)</td> </tr> <tr> <td>Varmluft</td> <td>1450 W</td> </tr> </table>	Mikrobølger	900 W (IEC 60705)	Grillelementer	1300 W (650 W x 2)	Varmluft	1450 W				
Mikrobølger	900 W (IEC 60705)										
Grillelementer	1300 W (650 W x 2)										
Varmluft	1450 W										
Ovnens frekvens	2450 MHz * (gruppe 2/klasse B)										
Udvendige dimensioner	592 mm (W) x 462 mm (H) x 537 mm (D)										
Ovnrummets dimensioner	375 mm (W) x 272 mm (H) x 395 mm (D) **										
Ovnens kapacitet	40 litres **										
Drejetallerken	ø362 mm, keramisk										
Vægt	30 kg										
Ovnlampe	25 W/240 - 250 V										

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

\*\* Klasse B-udstyr betyder, at apparatet er egnet til anvendelse i almindelige husstande. Den indre kapacitet beregnes ved at måle den maksimale bredde, dybde og højde. Ovnens faktiske kapacitet til at rumme mad er mindre.



Dette apparat opfylder kravene i direktiverne 2004/108/EC, 2006/95/EC og 2005/32/EC.

Vores politik er rettet mod fortsat forbedring, og derfor forbeholder vi os retten til at ændre design og specifikationer uden varsel.

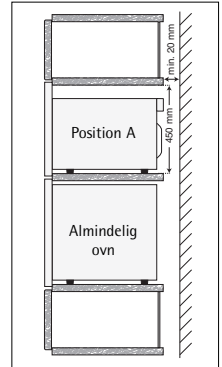
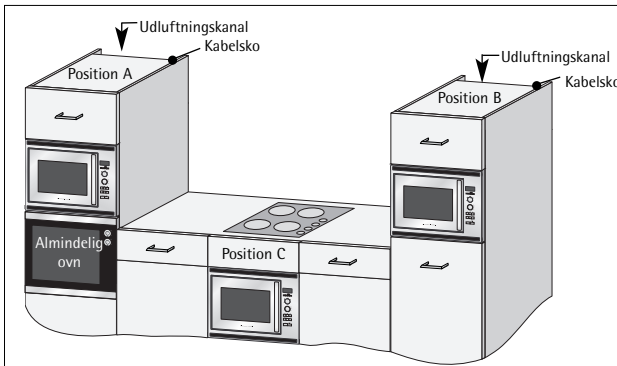


## INSTALLERING

Mikrobølgeovnen kan installeres i position A, B eller C:

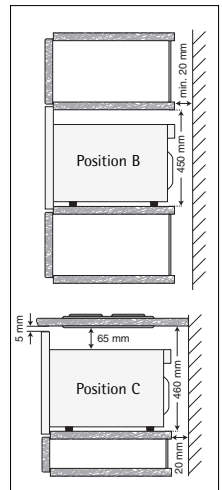
Position	Nichestørrelse W D H	Udluftningskanal (min)	Afstand mellem skab og loft
A	560 x 550 x 450	20	50
B	560 x 500 x 450	20	50
C	560 x 550 x 460	20	Ikke relevant

Mål i (mm)



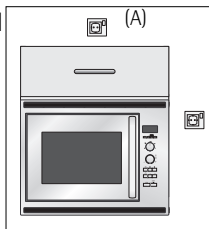
## Installering af ovnen

1. Fjern al emballage, og kontroller omhyggeligt, om der er tegn på skade.
2. Hvis mikrobølgeovnen er installeret i position C, skal du sikre dig, at de omgivende minimumafstande til omgivelserne, som vist på diagrammet, overholdes.
3. Monter fire skabsholdebeslag ved hjælp af indstillingskabelonen (TMAPTA004URRO).
4. Placer ovnen i køkkenskabets ved at løfte den over bundfrontholderne og derefter langsomt og forsigtigt skubbe den, indtil ovnens front sidder tæt mod skabets åbning.
5. Sørg for, at ovnen står stabilt og ikke sidder skråt.
6. Fastgør ovnen med de leverede skruer. Fastgøringspunkterne er placeret inden for lamelgitterområderne på ovenns over- og underside (se diagrammet, punkt 1 på side 125).
7. Monter rammefastgøringshætterne på de fire fastgøringspositioner (der medfølger 2 ekstra hætter).
8. Det er vigtigt at sikre, at ovnen installeres i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning og brugervejledningen til den konventionelle ovn/det konventionelle komfur.



## Tilslutning af ovnen til strømforsyningen

- Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde. Eller det skal være muligt at afbryde ovnen fra strømforsyningen ved at indsætte en afbryder i den faste ledning i overensstemmelse med reglerne for elektriske tilslutninger.
- Stikkontakten bør ikke være placeret bag ved skabet.
- Den bedste placering er oven over skabet, se (A). Hvis ovnen skal tilsluttes position (A), skal kabelskoen flyttes fra position 15 bag på ovnen (se side 125), og den skal derefter bruges til at fastgøre strømforsyningsledningen til toppen af kabinettet (se side 155).  
Når strømforsyningsledningen ikke skal tilsluttes til position (A), skal ledningen føres ind under ovnen.
- Slut ovnen til en enfaset 230 V/50 Hz vekselstrøm via et korrekt installeret jordstik. Stikket skal være forsynet med en 16 A-sikring.
- **Strømforsyningsledningen må kun udskiftes af en elektriker.**
- Før installering skal du binde et stykke tråd fast til strømforsyningsledningen for at lette tilslutningen til punkt (A), når ovnen er installeret.
- Sørg for, at strømforsyningsledningen IKKE kommer i klemme, når ovnen placeres i skabet.
- Du må ikke dykke strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske.



## Elektriske tilslutninger



### ADVARSEL:

### DENNE OVN SKAL JORDES

Producenten fraskriver sig erstatningsansvar, hvis denne sikkerhedsforanstaltning ikke overholdes.

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

## MILJØOPLYSNINGER

### Økologisk ansvarlig bortskaffelse af emballage og gammelt udstyr



#### Emballeringsmaterialer

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



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

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



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

"PE" polyethylen, f.eks. emballeringsfilm

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

"PP" polypropylen, f.eks. emballeringsbånd

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

Du bør levere eventuelle emballeringsmaterialer til den nærmeste genbrugsstation.

Kontakt dine lokale myndigheder for at få flere oplysninger.




#### Bortskaffelse af gammelt udstyr

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

Du bør levere eventuelle emballeringsmaterialer til den nærmeste genbrugsstation.

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



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

# Kundeservice

## Reklamationsret / Fejl og mangler / Afhjælpningsret

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

## Omfang og bestemmelser

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

## Reklamationsretten omfatter ikke:

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

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

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

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

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

## Produktansvar

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

### Forbehold

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

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

## Service

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

## Reservedele

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

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

## Europæisk Garanti

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

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

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

## PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sui normali elettrodomestici. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

## ACCESSORI E PRODOTTI DI CONSUMO

All'interno del webshop AEG troverete tutto ciò che vi serve per fare in modo che i vostri elettrodomestici AEG siano sempre perfettamente puliti e funzionanti. Non mancano inoltre una vasta gamma di accessori studiati e realizzati conformemente agli elevati standard qualitativi che vi aspettate: pentole, scolaposate, portabottiglie e sacchi biancheria delicati...

Visitate il webshop su  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)



## INDICE

160	Norme di sicurezza
164	Descrizione del prodotto
165	Prima dell'uso
167	Consigli e suggerimenti
170	Funzionamento del forno a microonde
181	Ricette per piano di vetro
184	Funzionamento automatico
186	Schemi dei programmi
192	Manutenzione & pulizia
193	Potenza ridotta
194	Cosa fare se . . .
194	Dati tecnici
195	Installazione
197	Informazioni ambientali
198	Certificato di garanzia conventional - Italia



Informazioni importanti riguardanti la sua sicurezza o il funzionamento del suo elettrodomestico sono contrassegnate da questo simbolo e/o riportano termini come "Avvertenza", "Attenzione". Si raccomanda di seguire attentamente tutte le istruzioni.



Questo simbolo indica ulteriori informazioni riguardanti l'utilizzo dell'apparecchio.



Il trifoglio indica i consigli su come favorire il risparmio energetico e i suggerimenti per un utilizzo ecologico dell'elettrodomestico.

In caso di cattivo funzionamento, si raccomanda di seguire le istruzioni elencate nel capitolo "Cosa fare se...".



## NORME DI SICUREZZA

# IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.

### Per evitare pericolo d'incendio

**Il forno a microonde non deve rimanere incostudito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.**

La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.

La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16 A.

Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione separato esclusivamente per questo prodotto.

Non lasciate o usate il forno all'aperto.

**Se il cibo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, NON APRITE LO SPORTELLLO. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione e aspettate finché il cibo ha smesso di fumare. Aprire lo sportello mentre il cibo fuma può causare un incendio.**

Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Riferitevi ai suggerimenti nel ricettario in dotazione, a pag. 168 - 169.

Non lasciate il forno incostudito se usate recipienti in plastica, carta o altro materiale infiammabile.

Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno e il piatto rotante. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Le accumulazioni di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.

Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.

Non bloccate le aperture di ventilazione.

Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di arco sulle superfici metalliche può causare un incendio.

Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente un forno a microonde speciale.

Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.

Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato. Usate questo manuale d'istruzioni insieme con il libro di ricette fornito.

### Per evitare potenziali ferite



#### ATTENZIONE:

Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo:

a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia danneggiato o deformato.



- b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
- c) Che le guarnizioni e le superfici tenuta dello sportello non siano danneggiate.
- d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
- e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.

**Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.**

Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.

Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.

**Evitare che si accumulino grasso e sporco sulle guarnizioni dello sportello o nelle parti adiacenti. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione e pulizia" a pagina 192. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.**

Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

## Per evitare le scosse elettriche

La scocca del forno non deve assolutamente essere smontata.

Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno.

Se fuoriesce un liquido all'interno, spegnete immediatamente il forno, staccate il cavo di alimentazione e chiamate un tecnico di servizio AEG autorizzato.

Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina in acqua od in altro liquido.

Non lasciate pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o banco.

Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.

Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire da chi non sia un tecnico AEG autorizzato. Se la lampadina si, guasta, rivolgetevi al rivenditore o ad un concessionario AEG autorizzato. Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, deve essere sostituito con un cavo speciale da un tecnico AEG autorizzato.

## Per evitare esplosioni o bolliture improvvise



**ATTENZIONE: Per evitare esplosioni o bolliture improvvise non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, in quanto potrebbero esplodere.**

Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.

Fate attenzione quando usate il microonde per riscaldare liquidi. Usate recipienti aperti che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

**Il riscaldamento in microonde delle bevande ne può provocare l'ebollizione ritardata, quindi assicurarsi la massima cura nel maneggiare il contenitore.**

Per evitare improvvise fuoriuscite di liquido bollente con possibili bruciature:

1. Mescolate il liquido prima di scaldarlo/riscaldarlo.
2. Si consiglia di inserire nel liquido un'asticciola di vetro od altro oggetto simile durante il riscaldamento.
3. Lasciate riposare il liquido nel forno alla fine del tempo di cottura, per evitare la fuoriuscita durante l'ebollizione.

**Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume.**

Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.

Forate la buccia delle patate, salicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

## Per evitare scottature

Mai toccare o alzare la resistenza inferiore quando è calda.

Usare presine o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.

Per evitare le ustioni causate dal vapore, aprire sempre contenitori, recipienti per popcorn, sacchetti da forno, ecc. tenendoli lontani dal viso e dalle mani.

**Per evitare bruciature, controllare sempre la temperatura del cibo e rimescolarlo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare neonati, bambini ed anziani.**

La temperatura del contenitore non corrisponde necessariamente a quella del contenuto; controllare sempre la temperatura del cibo.

Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.

Per far uscire il vapore ed evitare ustioni, praticare alcune incisioni sui cibi ripieni riscaldati.

Utilizzando il GRILL, COTTURA A CONVEZIONE, COMBINATA, COTTURA AUTOMATICA e COTTURA SURGELATI non toccare lo sportello del forno, il mobile esterno, la resistenza inferiore, le prese d'aria, gli accessori e i piatti, perché diventano molto caldi. Prima di pulirli, è bene verificarne la temperatura.

## Evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

**AVVERTENZA: Permettete ai bambini di usare il forno a microonde senza controllo di un adulto solo quando sono state fornite adeguate istruzioni in modo che questi possano farlo in modo sicuro ed abbiano ben compreso i rischi derivanti da un uso non appropriato.**

Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato da bambini, persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o inesperte senza la supervisione o senza istruzioni da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

Tenere lontano dalla portata dei bambini.

I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto.

Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo.

Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

## Altri avvertimenti



**Non modificate il alcun modo il forno.**

**Non spostate il forno mentre sta funzionando.**

**Questo forno serve alla preparazione dei cibi in casa e deve essere usato esclusivamente per la loro cottura. Esso non è adatto per l'uso commerciale o in laboratorio.**

## Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno

Mai mettere in funzione il forno vuoto, se non nel caso indicato nel manuale di istruzioni (vedere nota a pagina 175 - 176), in quanto si potrebbe danneggiare il forno. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.

Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di arco. Non mettete barattoli nel forno.

Usate soltanto il piatto rotante progettato per questo forno.

Non usate contenitori di plastica se il forno è ancora caldo dopo averlo usato con funzione GRILL, COTTURA A CONVEZIONE, COMBINATA, COTTURA AUTOMATICA e COTTURA SURGELATI, perché potrebbero fondersi. I contenitori di plastica non devono essere usati con le funzioni sopraelencate, a meno che il loro fabbricante non assicuri che sono adatti allo scopo.

Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

### NOTA:

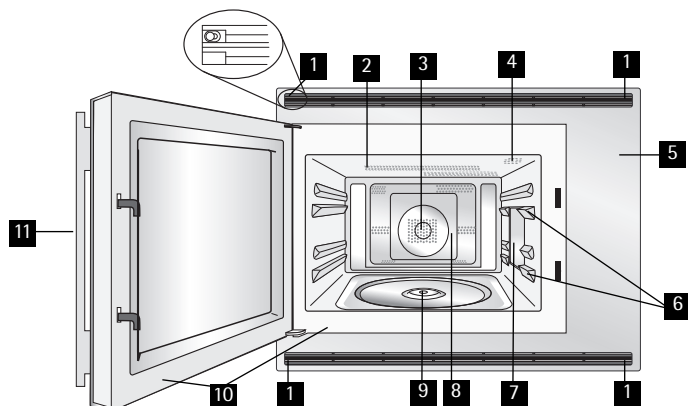
Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.

Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e le ferite alle persone causati dalla non osservanza della procedura corretta di collegamento elettrico.

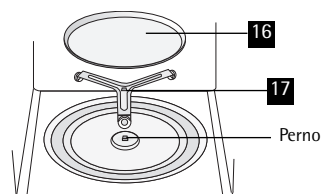
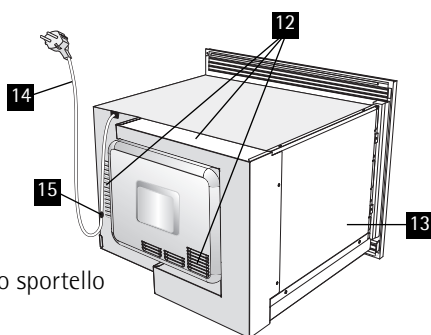
Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

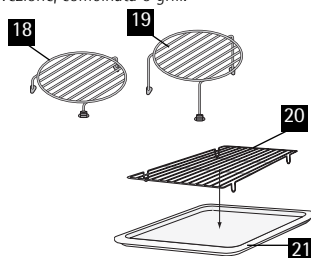
### Forno a microonde e accessori



- 1** Punti di fissaggio (4 punti)
- 2** Resistenza del grill
- 3** Resistenza cott. convezione
- 4** Luce forno
- 5** Pannello di controllo
- 6** Guide di scorrimento
- 7** Coperchio guida onde
- 8** Cavità del forno
- 9** Perno
- 10** Guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello
- 11** Maniglia di apertura sportello



Queste griglie sono usate per la cottura a convezione, combinata o grill.



Controllate che la confezione contenga tutti gli accessori elencati di seguito:

- 16** Piatto rotante
- 17** Sostegno rotante
- 18** Griglia bassa
- 19** Griglia alta
- 20** Griglia per il piano di vetro
- 21** Piano di vetro

- Posizionare il supporto del vassoio girevole nell'innesto al centro del piano del forno, assicurandosi che il lato indicato come TOP sia rivolto verso l'alto (la scritta TOP è incisa su un lato). In tal modo dovrebbe essere in grado di ruotare liberamente attorno all'innesto.
- Posizionare il vassoio girevole sull'apposito supporto.
- Se necessario, posizionare i due ripiani, superiore e inferiore, sul vassoio girevole.
- Inserire il piano di vetro sulle guide di scorrimento. I cibi possono essere cotti direttamente sul piano; per arrostitire è possibile mettere la griglia sul piano per raccogliere il sugo. (v. pag. 180.)

**AVVERTENZA:**

- Utilizzare sempre il forno con il vassoio girevole e il supporto correttamente installati. In tal modo è garantita una cottura uniforme. Un vassoio girevole installato in maniera errata può fare rumore, non ruotare correttamente e danneggiare il forno.
- Il piatto girevole ruota sia in senso orario che in senso antiorario. Ogni volta che il forno viene acceso, è possibile cambiare la direzione della rotazione, senza che questo influisca sulla cottura.
- Per ordinare gli accessori rivolgersi al proprio rivenditore o al concessionario autorizzato AEG ed indicare il nome della parte e del modello.






## Pannello di controllo

Display digitale e simboli:

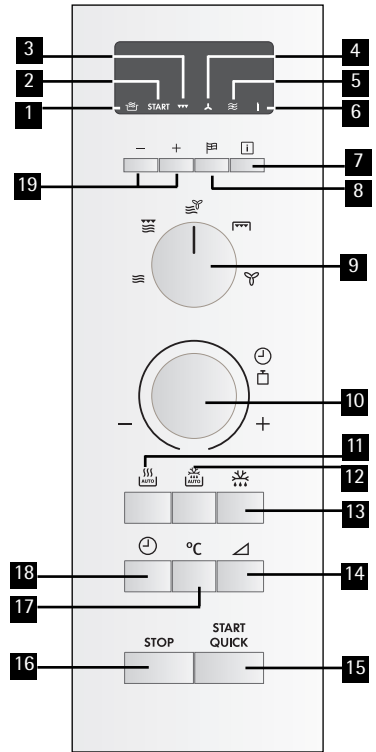
- 1** Simbolo COTTURA IN CORSO
- 2** Simbolo AVVIO (START)
- 3** Simbolo GRILL
- 4** Simbolo COTTURA CONVEZIONE
- 5** Simbolo COTTURA MICROONDE
- 6** Simbolo INFORMAZIONI

Pulsanti di funzione:


- 7** Pulsante INFORMAZIONI
- 8** Pulsante LINGUA
- 9** Manopola FUNZIONI DI COTTURA

-  per cottura con forno a microonde
-  Microonde e GRILL
-  Microonde e CONVEZIONE
-  per GRILL
-  per CONVEZIONE

- 10** Manopola TEMPO/PESO
- 11** Pulsante AUTO COTTURA
- 12** Pulsante di COTTURA SURGELATI
- 13** Pulsante di AUTO SCONGELAZIONE
- 14** Pulsante di LIVELLO POTENZA MICROONDE
- 15** Pulsante START/QUICK
- 16** Pulsante di ARRESTO (STOP)
- 17** Pulsante di CONVEZIONE
- 18** Pulsante di TIMER
- 19** Pulsanti MENO/PIÙ



## PRIMA DELL'USO

1. Quando si collega il forno alla presa di corrente, sul display non compare alcuna indicazione.
2. Aprire lo sportello del forno. Sul display comparirà la scritta "SELEZ. LINGUA" in 6 lingue.
3. Chiudere lo sportello.  
Sul display comparirà la scritta  .

**NOTA:** Se non si utilizza il forno per più di 3 minuti l'alimentazione si disinserirà automaticamente. Sul display non compare alcuna indicazione. Per ripristinare l'alimentazione elettrica, aprire lo sportello.

4. Scaldare il forno a vuoto (vedere pagina 175 - 176).

### CONSIGLI PER LA COTTURA:

Il forno dispone di un display dove vengono visualizzate informazioni e istruzioni che guidano passo passo all'utilizzo di tutte le funzioni. E' possibile predisporre la visualizzazione dei messaggi nella lingua desiderata.

Il forno ha un pulsante INFORMAZIONI, con cui si possono ottenere istruzioni riguardanti tutti i pulsanti. Premendo un pulsante comparirà sul display il simbolo corrispondente, che segnala l'operazione successiva.

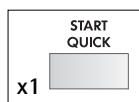
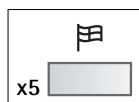
## Selezione della lingua

Premere il pulsante LINGUA	LINGUA
1 volta	INGLESE
2 volte	TEDESCO
3 volte	OLANDASE
4 volte	FRANCESE
5 volte	ITALIANO
6 volte	SPAGNOLO

Il forno viene preimpostato per la visualizzazione dei messaggi in lingua tedesca, ma è possibile scegliere un'altra lingua. Per cambiare l'impostazione, premere il pulsante LINGUA fino a che viene visualizzata la lingua desiderata, quindi premere il pulsante START/QUICK.

**Esempio:** per scegliere l'italiano:

1. Selezionare la lingua desiderata premendo cinque volte il pulsante LINGUA.
2. Confermare l'impostazione premendo il pulsante START/QUICK.
3. Controllare il display:



**NOTA:** La lingua selezionata resta memorizzata anche se viene interrotta l'alimentazione.

## Uso del pulsante di ARRESTO (STOP)

Il pulsante di ARRESTO (STOP) serve per:

1. Cancellare un errore durante la programmazione.
2. Fermare temporaneamente il forno a microonde durante la cottura.
3. Premere il pulsante di ARRESTO (STOP) due volte, per cancellare un programma durante la cottura.

## CONSIGLI E SUGGERIMENTI

### Cottura a microonde

Per cuocere/scongelare alimenti in un forno a microonde, è necessario che l'energia delle microonde possa passare attraverso il contenitore e penetrare negli alimenti stessi.

Per questo, è importante scegliere un contenitore adatto.

I piatti rotondi/ovali sono preferibili rispetto a quelli quadrati/oblunghi, perché il cibo che si trova negli angoli tende a cuocere troppo.

Per garantire una cottura uniforme, è importante girare, ridisporre o rimescolare gli alimenti.

A questo punto, è necessario lasciare riposare brevemente gli alimenti per consentire al calore di diffondersi uniformemente attraverso gli alimenti stessi.

#### Caratteristiche degli alimenti

Composizione	Gli alimenti con un elevato contenuto di grassi o zuccheri (ad esempio, un dolce natalizio o una torta ripiena di frutta secca) richiedono un tempo di cottura inferiore. Occorre prestare molta attenzione perché il surriscaldamento può costituire un principio di incendio.
Densità	La densità del cibo influisce sul tempo di cottura necessario. Gli alimenti porosi leggeri, come dolci o pane, cuociono più rapidamente degli alimenti pesanti, compatti, come gli arrostiti o gli sfornati.
Quantità	Se la quantità di alimenti inseriti nel forno aumenta, è necessario aumentare anche il tempo di cottura, ad esempio, il tempo di cottura di quattro patate sarà superiore al tempo di cottura di due patate.
Dimensioni	Gli alimenti piccoli o a piccoli pezzi cuociono più rapidamente, perché le microonde possono penetrare in essi da ogni lato. Per una cottura uniforme, ottenere pezzi delle stesse dimensioni.
Forma	Gli alimenti di forma irregolare, come i petti o le cosce di pollo, hanno bisogno di una cottura più lunga per le parti più spesse. Nella cottura a microonde, gli alimenti di forma rotondeggiante cuociono più uniformemente di quelli a forma quadrata.
Temperatura	La temperatura iniziale degli alimenti influisce sul tempo di cottura necessario. Gli alimenti congelati impiegano più tempo a cuocere rispetto a quelli a temperatura ambiente. Nel caso di alimenti con ripieno, ad esempio, bomboloni alla marmellata, occorre praticare in essi piccoli tagli, per consentire la fuoriuscita di calore o vapore.

#### Tecniche di cottura

Disposizione	Posizionare le parti più spesse dell'alimento verso la parte esterna del vassoio di cottura. Ad esempio, nel caso di cosce di pollo.
Copertura	Utilizzare pellicola protettiva, forandola per la ventilazione, o un coperchio adatto.
Foratura	Prima della cottura o del riscaldamento, gli alimenti con guscio, pelle o membrana devono essere forati in diversi punti, poiché la formazione interna di vapore potrebbe causare l'esplosione dell'alimento stesso. Ad esempio, nel caso di patate, pesce, pollo, salsicce. <b>Importante:</b> Non utilizzare il forno a microonde per cuocere uova poiché queste potrebbero esplodere, anche dopo la cottura. Ad esempio, nel caso di uova in camicia, fritte o sode.
Rimescolare, girare e ridisporre gli alimenti	Per una cottura uniforme, è necessario rimescolare, girare o ridisporre gli alimenti. Rimescolare e ridisporre sempre gli alimenti dalla parte esterna verso il centro.
Tempo di riposo	Dopo la cottura, è necessario lasciare riposare brevemente gli alimenti per consentire al calore di diffondersi uniformemente attraverso gli alimenti stessi.
Schermatura	Alcune parti dell'alimento in fase di scongelamento possono riscaldarsi. È possibile schermare le aree calde con pezzetti di carta stagnola, che riflettono le microonde, ad esempio nel caso di cosce e ali di pollo.

## Recipienti per una cottura a microonde sicura

Recipienti di cottura	Sicurezza con le microonde	Commenti
Carta stagnola / Contenitori in carta stagnola	✓/✗	Per proteggere gli alimenti dal surriscaldamento, è possibile utilizzare fogli di carta stagnola. Mantenere la carta stagnola a una distanza minima di 2 cm dalle pareti del forno poiché, in caso contrario, potrebbero formarsi archi elettrici. Si sconsiglia l'utilizzo di contenitori in carta stagnola, se non specificati dal produttore (in questo caso Microfoil®) e seguire attentamente le istruzioni.
Teglie per rosolatura	✓	Seguire sempre le istruzioni del produttore. Non superare i tempi di cottura specificati. Prestare attenzione, perché le teglie possono diventare molto calde.
Porcellana e ceramica	✓/✗	Di norma, è possibile utilizzare i contenitori in porcellana, in ceramica, in vetro e in porcellana fine, se non presentano decorazioni metalliche.
Recipienti in vetro, ad esempio Pyrex®	✓	Se si utilizzano recipienti in vetro sottile occorre fare molta attenzione, perché, se riscaldati in modo improvviso, possono rompersi o scheggiarsi.
Metallo	✗	Nella cottura a microonde si sconsiglia l'utilizzo di recipienti in metallo, poiché causano la formazione di archi elettrici e possono essere causa di un principio di incendio.
Plastica/Polistirene, ad esempio, contenitori da Fast Food	✓	Occorre prestare molta attenzione, perché ad elevate temperature alcuni contenitori possono deformarsi, fondersi o scolorirsi.
Pellicola protettiva	✓	La pellicola non deve stare a contatto con gli alimenti e deve essere forata per consentire la fuoriuscita del vapore.
Sacchetti per congelamento / rosolatura	✓	Devono essere forati per consentire la fuoriuscita del vapore. Verificare che i sacchetti siano adatti per l'utilizzo in forno a microonde. Non utilizzare legacci in plastica o in metallo, perché possono fondersi o provocare incendi a causa della formazione di archi elettrici.
Carta - sottocoppe e carta da cucina	✓	Utilizzare solo per il riscaldamento o per assorbire l'umido. Occorre prestare molta attenzione, perché il surriscaldamento può portare allo sviluppo di incendi.
Contenitori in paglia e legno	✓	Quando si utilizzano questi materiali, è necessario sempre sorvegliare il forno, perché il surriscaldamento può portare allo sviluppo di incendi.
Carta riciclata e carta di giornale	✗	Possono contenere estratti di metallo, i quali possono provocare la formazione di archi elettrici e causare incendi.



## Recipienti adatti

Materiali	Micro- onde	Convez- ione	Grill	Combinata
Piatti in ceramica e vetro pirofilo (senza parti in metallo, ad esempio Pyrex, piatti da forno, piano di vetro)	X	X	X	X
Vetro non pirofilo e porcellana, ad esempio terraglie <sup>1)</sup>	X	-	-	-
Vetroceramica costituita da materiali resistenti al fuoco e al gelo (ad esempio Arcoflam)	X	X	X	X
Terracotta da forno <sup>2)</sup>	X	X	-	X
Plastica resistente al calore fino a 200 °C <sup>3)</sup>	X	X <sup>3)</sup>	-	X <sup>3)</sup>
Carta, cartone	X	-	-	-
Pellicola per alimenti	X	-	-	-
Sacchetto per forno a microonde <sup>4)</sup>	X	X	-	X <sup>4)</sup>
Pentole per arrosti in metallo, piatti smaltati o in ghisa	-	X	X	-
Stampi laccati neri o rivestiti in silicone	-	X	-	-

X = adatto

- = non adatto

- 1). Escluse le decorazioni in argento, oro, platino o metallo.
- 2). Escluse le superfici contenenti metallo.

- 3). Prestare attenzione alla temperatura massima indicata dal produttore.
- 4). Funzione combinata convezione + microonde.

## FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

### Cuocere a microonde

Il forno si può programmare fino a 90 minuti. Il tempo di cottura può essere aumentato dai 10 secondi ai 5 minuti, a seconda della durata totale della cottura, come mostra la tabella riportata qui sotto.

Tempo di cottura	Incremento
0-5 minuti	10 secondi
5-10 minuti	30 secondi
10-30 minuti	1 minuto
30-90 minuti	5 minuti

### Scongelamento manuale

Per lo scongelamento manuale (senza utilizzare la funzione di scongelamento automatico) regolare il forno a 270 W. Quando si seleziona la potenza, sul display appare il simbolo di scongelamento.

### Livello di potenza delle microonde

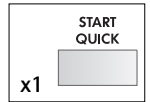
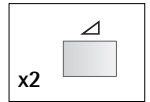
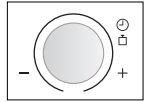
Questo forno dispone di 5 livelli di potenza. Per selezionare il livello di potenza desiderato per la cottura, seguire le indicazioni riportate nella sezione delle ricette. Le impostazioni di solito consigliate sono:

Impostazione della potenza	Utilizzo consigliato
900 W / ALTA	Utilizzato per una cottura rapida o per riscaldare le vivande (ad esempio minestre, casseruole, cibi in scatola, bevande calde, verdure, pesce, ecc.).
630 W	Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrostiti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali salse al formaggio e dolci tipo pan di Spagna. Grazie a questa impostazione ridotta, le salse bollendo non fuoriescono dal loro contenitore e il cibo viene cucinato in maniera uniforme, evitando di cuocere eccessivamente le estremità.
450 W	Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo tradizionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa potenza per ottenere una carne tenera.
270 W / SCONGELARE	Scongelare, selezionare questa potenza. L'alimento viene scongelato in maniera uniforme. Questo livello di potenza è ideale anche per cuocere lentamente riso, pasta, dolcetti di frutta e creme pasticcere.
90 W	Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).
0 W	Per forno inattivo/timer.

W = WATT

**Esempio:** per scaldare la zuppa per 2 minuti e 30 secondi utilizzando 630 W di potenza:

1. Selezionare il MODO DI COTTURA facendo ruotare la manopola su (Microonde).
2. Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola TEMPO/PESO in senso orario. (2 min. e 30 sec.).
3. Modificare il livello di potenza premendo il pulsante LIVELLO DI MICROONDE.
4. Per iniziare la fase di cottura premere una volta il pulsante START/QUICK.
5. Controllare il display:



**Nota:**

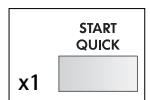
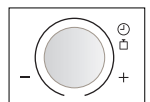
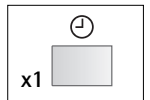
Se non si seleziona il livello, viene automaticamente regolato il livello del ALTA/900 W.

**NOTE:**

1. Se lo sportello viene aperto durante la cottura, il tempo di cottura sul display digitale si ferma automaticamente. Il conteggio viene ripreso quando si richiude lo sportello e si preme pulsante START/QUICK.
2. Se durante la cottura si desidera controllare il livello di potenza, premere il pulsante LIVELLO DI POTENZA MICROONDE. Tenendo premuto il pulsante, viene visualizzato il livello di potenza.
3. È possibile ruotare la manopola TEMPO/PESO sia in senso orario che in senso antiorario. Ruotando in senso antiorario, si riduce il tempo di cottura a partire da 90 minuti.

## Timer

1. Per iniziare la fase premere una volta il pulsante TIMER.
2. Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola TEMPO/PESO in senso orario.
3. Per iniziare la fase premere una volta il pulsante START/QUICK.
4. Il tempo impostato comincia a scorrere.



## Funzione aggiungi START/QUICK

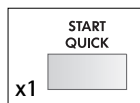
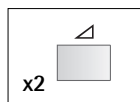
Il pulsante START/QUICK consente di attivare le seguenti due funzioni:

### a) Cottura per 30 secondi






È possibile attivare la modalità di cottura desiderata per 30 secondi senza impostare il tempo di cottura.

**Esempio:** per cuocere per 30 secondi utilizzando 630 W di potenza.

1. Portare il selettore MODALITÀ DI COTTURA sulla posizione.
2. Per modificare il livello di potenza, premere due volte il pulsante LIVELLO DI POTENZA MICROONDE.
3. Premere una volta il pulsante START/QUICK per iniziare la cottura.
4. Controllare il display:



### NOTA:

1. Si può usare questa funzione solo per la cottura manuale.
2. Quando il selettore MODALITÀ DI COTTURA è posizionato sulla modalità di cottura a microonde (  ) e si preme il pulsante START/QUICK, la potenza è sempre di 900 W.  
Quando il selettore MODALITÀ DI COTTURA è posizionato (  o  ) e si preme il pulsante START/QUICK, la potenza è sempre di 270 W.  
Quando il selettore MODALITÀ DI COTTURA è posizionato (  o  ) e si preme il pulsante START/QUICK, la temperatura è sempre di 250 °C.
3. Per evitare un uso improprio di questa funzione da parte dei bambini, il pulsante START/QUICK può essere utilizzato solo entro 3 minuti dall'operazione precedente, vale a dire la chiusura dello sportello o l'azionamento del pulsante di ARRESTO (STOP).

### b) Prolungamento del tempo di cottura

È possibile prolungare il tempo di cottura per multipli di 1 minuto premendo il START/QUICK pulsante mentre il forno è in funzione.

**NOTA:** Si può usare questa funzione solo per la cottura manuale.

## Pulsanti Meno/Più

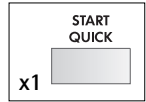
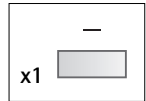
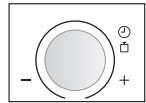
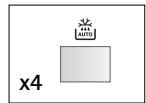
I pulsanti MENO ( ▼ ) e Più ( ▲ ) consentono di ridurre o aumentare il tempo impostato (per ottenere una cottura più o meno profonda).

### a) Modificare i tempi di impostazione programmati:

Premere i pulsanti MENO ( ▼ ) e PIU' ( ▲ ) dopo avere impostato il peso del cibo e prima premere il tasto START/QUICK. (Vedi tabelle di cottura per l'utilizzo dei pulsanti MENO e PIU').

**Esempio:** per cuocere 0,2 kg di patate fritte con COTTURA SURGELATI AUTOMATICA.

1. Selezionare dal menu COTTURA SURGELATI la funz. per patate fritte premendo 4 volte il pulsante COTTURA SURGELATI.
2. Impostare la quantità (0,2 kg).
3. Scegliere il risultato finale desiderato premendo una volta il pulsante MENO ( ▼ ).
4. Premere il pulsante START/QUICK per avviare la cottura.
5. Controllare il display.



### NOTA:

Per annullare questa operazione premere ancora lo stesso pulsante.  
 Per passare da PIÙ a MENO premere semplicemente il pulsante meno ( ▼ ).  
 Per passare da MENO a PIÙ premere semplicemente il pulsante Più ( ▲ ).

### b) Modificare il tempo di cottura mentre il forno è in funzione:

Ogni volta che si premono i pulsanti MENO ( ▼ ) e PIÙ ( ▲ ) il tempo di cottura si riduce o aumenta di un minuto.

**NOTA:** Si può usare questa funzione solo per la cottura manuale.

## Controllare le impostazioni quando il forno è in funzione

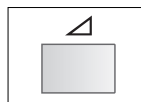
È possibile controllare il livello di potenza, l'ora corrente e la temperatura del forno.

### CONTROLLARE IL LIVELLO DI POTENZA:

Per controllare il livello di potenza durante la cottura premere il pulsante LIVELLO DI POTENZA.

Anche se il display visualizza il livello di potenza, il tempo di cottura continua a scorrere.

Tenendo premuto il pulsante viene visualizzato il livello di potenza.

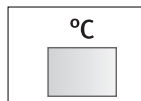


### CONTROLLARE LA TEMPERATURA DI CONVEZIONE:

Per controllare la temperatura di convezione premere il pulsante CONVEZIONE durante la cottura.

Dopo aver preriscaldato il forno, verificare la temperatura interna effettivamente raggiunta.

Tenendo premuto il pulsante viene visualizzata la temperatura di convezione in °C.



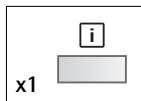
## 4. Pulsante INFORMAZIONI

Ogni pulsante fornisce informazioni utili, che si ottengono premendo il pulsante INFORMAZIONI prima di azionare il pulsante desiderato.

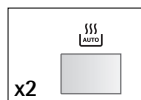
### Esempio:

per ottenere informazioni sul menu di COTTURA AUTOMATICA numero 2, pollo arrosto:

1. Scegliere la funzione del pulsante INFORMAZIONI.



2. Selezionare il menu AUTOMATICO per il pollo arrosto premendo 2 volte il pulsante COTTURA AUTOMATICO.



3. Controllare il display:



### NOTA:

1. Il messaggio informativo viene ripetuto due volte; subito dopo il display visualizza l'ora corrente.
2. Per cancellare l'informazione premere il pulsante di arresto.

## Cottura con grill

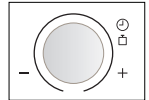
La resistenza del grill sulla parte superiore del vano del forno dispone di una sola impostazione della potenza.

**Esempio:** Per cucinare un toast al formaggio per 5 minuti (mettere il toast sulla griglia in alto).

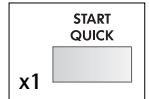
1. Selezionare la funzione GRILL facendo ruotare la manopola del MODO DI COTTURA su.



2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario la manopola TEMPO/PESO (5 min).



3. Per iniziare la fase di cottura premere una volta il pulsante START/QUICK.



4. Controllare il display:



1. Per cuocere con il grill si consiglia l'uso della griglia alta o bassa.

2. Quando si mette in funzione il grill per la prima volta, è possibile che si sviluppi fumo o odore sgradevole; ciò non significa che il forno sia guasto. Vedere Riscaldamento del forno a vuoto sotto.

3. Al termine della cottura il forno si raffredda auto-maticamente e il display visualizza "SI STA RAFFR."

**ATTENZIONE:** La cavità del forno, lo sportello, il mobile esterno, il piatto rotante, le griglie e le stoviglie diventano estremamente caldi. Per evitare scottature, usare sempre guanti da cucina per togliere il cibo o il piatto rotante dal forno.

## Riscaldamento del forno a vuoto

Usando il grill o la cottura a convezione per la prima volta, è possibile che si sviluppino fumo e cattivo odore. Questo comportamento è assolutamente normale e non si deve attribuire ad un malfunzionamento del forno.

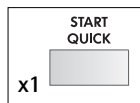
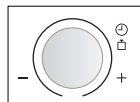
Per evitare questo problema, quando si usa il forno per la prima volta riscaldare il forno vuoto per 20 minuti a convezione (250 °C), poi accendere entrambe le resistenze a forno vuoto.

**IMPORTANTE:** Durante questa operazione il forno fuma e produce un odore sgradevole. Aprire le finestre o azionare la cappa aspirante.

1. Selezionare il modo di cottura facendo ruotare la manopola MODO DI COTTURA su GRILL o CONVEZIONE.



- Assicurarsi che il forno sia vuoto. Impostare il tempo di riscaldamento.
- Per iniziare la fase di cottura premere una volta il pulsante START/QUICK.



Il tempo impostato comincia a scorrere. Al termine del riscaldamento aprire il forno per lasciarlo raffreddare.

#### AVVERTENZA:

Lo sportello, il mobile esterno e la cavità del forno si riscaldano notevolmente. Attenzione ad evitare scottature durante il raffreddamento del forno.


## Cottura a convezione

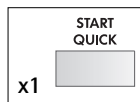
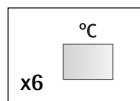
È possibile utilizzare il forno in modalità convenzionale grazie alla funzione di convezione e a 10 temperature predefinite.

Premere <b>CONVEZIONE</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Temp. forno (° C)	250	230	220	200	190	180	160	130	100	40

**Esempio 1:** Per cuocere preriscaldando il forno

Per preriscaldare il forno a 180 °C e cuocere per 20 minuti a 180 °C.

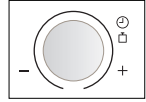
- Selezionare il modo di cottura facendo ruotare la manopola MODO DI COTTURA su .
- Impostare la temperatura di preriscaldamento desiderata premendo sei volte il pulsante CONVEZIONE. Il display visualizza 180 °C.
- Premere il pulsante START/QUICK per avviare il preriscaldamento.
- Controllare il display:



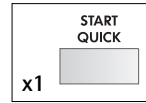
Quando il forno raggiunge la temperatura impostata ed emette il segnale acustico, sul display compare 180 °C. A questo punto aprire lo sportello e collocare il cibo nel forno. Richiudere lo sportello.



5. Impostare il tempo di cottura con la manopola TEMPO/PESO (20min).




6. Premere il pulsante START/QUICK.



7. Controllare il display:

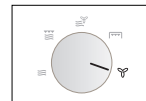


**NOTA:**

1. Quando preriscaldare il forno, lasciate il piatto girevole all'interno.
2. Per cuocere ad una temperatura diversa da quella programmata, al termine del preriscaldamento premere il pulsante CONVEZIONE fino a quando il display visualizza l'impostazione desiderata. Nell'esempio appena illustrato, per modificare la temperatura occorre premere CONVEZIONE dopo aver immesso il tempo di cottura.
3. Il forno mantiene automaticamente per 30 minuti la temperatura di preriscaldamento impostata. Il programma di visualizza  a "SI STA RAFFR."
4. Al termine della cottura il forno si raffredda automaticamente e il display visualizza "SI STA RAFFR."
5. Per ottenere i migliori risultati seguire le istruzioni riportate sulle confezioni degli alimenti, in particolare quelle indicate per la cottura a "forno convenzionale".

**Esempio 2:** Per cuocere senza preriscaldamento Per cuocere a 250 °C per 20 minuti.

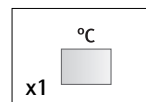
1. Selezionare il modo di cottura facendo ruotare la manopola MODO DI COTTURA su  .



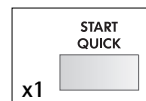
2. Impostare il tempo di cottura con la manopola TEMPO/PESO (20min).



3. Selezionare la temperatura desiderata (250 °C).



4. Premere il pulsante START/QUICK.



5. Controllare il display:



**Nota:**



1. Al termine della cottura il forno si raffredda automaticamente e il display visualizza "SI STA RAFFR."
2. Per modificare la temperatura di convezione premere il pulsante CONVEZIONE fino a visualizzare il valore desiderato.
3. Quando si mette in funzione la convezione per la prima volta, è possibile che si sviluppino fumo o odore sgradevole; ciò non significa che il forno sia guasto. Vedere Riscaldamento del forno a vuoto pagina 175 - 176.

**ATTENZIONE:**


La cavità del forno, lo sportello, il mobile esterno, il piatto rotante, le griglie e le stoviglie diventano estremamente caldi. Per evitare scottature, usare sempre guanti da cucina per togliere il cibo o il piatto rotante dal forno.

## Cottura combinata


Ci sono due tipi di cottura abbinata: (1) Convezione & Microonde (2) Grill & Microonde). La prima è la cottura combinata tra cottura a microonde e cottura a convezione. La seconda è la cottura combinata tra cottura a microonde e cottura con grill. Per selezionare il modo di cottura COMBINATA, far ruotare la manopola del MODO DI COTTURA sulla posizione desiderata e quindi selezionare il tempo di cottura.

MODO DI COTTURA	Metodo di cottura	Potenza microonde
Combi 1 	Convezione 250 °C	270 W
Combi 2 	Grill superiore	270 W


**NOTE: le impostazioni di potenza si possono variare:**

COMBI 1  : La temperatura del forno può variare da 40 °C a 250 °C con 10 incrementi.

I livelli di potenza microonde possono variare da 90 W a 630 W con 4 incrementi.

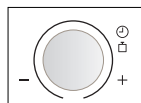
COMBI 2  : I livelli di potenza microonde possono variare da 90 W a 900 W con 5 incrementi.

**Esempio 1:** Per cuocere per 20 minuti in modalità COMBINATA 1 usando una potenza del microonde di 90 W e cottura a convezione a 200 °C.

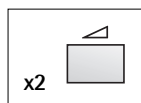
1. Selezionare il modo di cottura facendo ruotare la manopola MODO DI COTTURA su  .



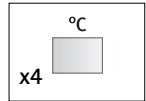
2. Impostare il tempo di cottura (20 minuti).



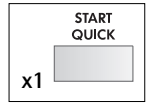
3. Premere una volta il pulsante LIVELLO DI MICROONDE (90 W).



4. Premere quattro volte il pulsante CONVEZIONE (200 °C).



5. Premere il pulsante START/QUICK per avviare la cottura.




6. Controllare il display:



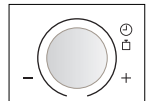
### Esempio 2:

Per cuocere per 20 minuti in modalità COMBINATA 2 usando una potenza del microonde di 90 W e il GRILL.

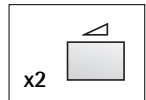
1. Selezionare il modo di cottura facendo ruotare la manopola MODO DI COTTURA su .



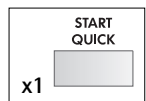
2. Impostare il tempo di cottura (20 min.)



3. Premere due volte il pulsante LIVELLO DI MICROONDE (90 W).



4. Premere il pulsante START/QUICK per avviare la cottura.



5. Controllare il display:



**NOTA:** Al termine della cottura il forno si raffredda automaticamente e il display visualizza "SI STA RAFFR."

### ATTENZIONE:

La cavità del forno, lo sportello, il mobile esterno, il piatto rotante, le griglie e le stoviglie diventano estremamente caldi. Per evitare scottature, usare sempre guanti da cucina per togliere il cibo o il piatto rotante dal forno.

### AVVERTENZA:

Dopo aver usato il GRILL, la cottura COMBINATA, COTTURA A CONVEZIONE, COTTURA AUTOMATICA ed COTTURA SURGELATI, la ventola di raffreddamento entra in funzione e sul display compare "si sta raffr". La ventola funziona anche quando si preme il pulsante di arresto (STOP) e si apre lo sportello in fase di cottura con una delle modalità appena elencate; per questo motivo è possibile che dalle aperture di ventilazione fuoriesca un getto dell'aria.

## Tabella di cottura

### COTTURA A CONVEZIONE CON UTILIZZO DEL PIANO DI VETRO

MENU	TEMPO	MODALITA'	POSIZIONE
Quiche	Preriscaldare 1) 20'00 2) 12'00	200 °C 200 °C 200 °C	Cuocere la base per 15 minuti direttamente sul piano di vetro nella posizione bassa; girare dopo 1)
Torta alla banana	Preriscaldare 60'00	180 °C 180 °C	Mettere la teglia sul piano di vetro nella posizione bassa
Torta di albicocche	Preriscaldare 35'00	180 °C 90 W Et 180 °C	Mettere la teglia sul piano di vetro nella posizione e noci americane bassa
Torta di ciliegine	Preriscaldare 40'00	180 °C 90 W Et 180 °C	Mettere la teglia sul piano di vetro nella posizione e mandorle bassa
Cheese cake	Preriscaldare 54'00	160 °C 160 °C	Disporre la griglia sul piano di vetro nella posizione bassa
Pizza surgelata	Preriscaldare 12'00	220 °C 220 °C	Disporre la griglia sul piano di vetro nella posizione bassa
Pane all'aglio	Preriscaldare 15'00	200 °C 90 W Et 200 °C	Mettere direttamente sul piano di vetro nella posizione bassa
Lasagne surgelata	Preriscaldare 25'00	200 °C 270 W Et 200 °C	Mettere direttamente sul piano di vetro nella posizione bassa
Paste	Preriscaldare 35'00	160 °C 160 °C	Mettere direttamente sul piano di vetro nella (ad es. croissant) posizione bassa

### COTTURA A GRILL CON UTILIZZO DEL PIANO DI VETRO

MENU	TEMPO	MODALITA'	POSIZIONE
Gratin	1) 6'00 2) 14'00 3) 5'00	900 W 450 W Et Grill 450 W Et Grill	Mettere la teglia sul piano di vetro nella posizione bassa. Girare dopo 2)
Kebab	1) 10'00 2) 10'00	270 W Et Grill 270 W Et Grill	Mettere il piatto sul piano di vetro nella posizione bassa
Zuppa di cipolle	1) 8'00 2) 7'30	900 W 270 W Et Grill	Mettere le fondine sul piano di vetro nella posizione bassa, aggiungere il formaggio e i crostini dopo 1)
Sformato di tagliolini	1) 3'00 2) 10'00	900 W 450 W Et Grill	Mettere il piatto sul piano di vetro nella posizione bassa e pollo
Bistecca	1) 9'00 2) 4'00	Grill Grill	Disporre la griglia sul piano di vetro nella posizione bassa
Salsicce spesse	1) 14'00 2) 5'00	Grill Grill	Disporre la griglia sul piano di vetro nella posizione bassa. Girare dopo 1)
Salsicce sottili	1) 12'00 2) 6'00	Grill Grill	Disporre la griglia sul piano di vetro nella posizione bassa. Girare dopo 1)
Pane tostato	1) 4'30 2) 1'30	Grill Grill	Disporre la griglia sul piano di vetro nella posizione bassa. Girare dopo 1)
Toast al formaggio	1) Preriscaldare 2'00 2) 5'00 3) 4'30	Grill Grill Grill	Disporre la griglia sul piano di vetro nella posizione bassa; girare e aggiungere il formaggio dopo 2)
Sgombri	1) 6'00 2) 6'00	90 W Et Grill 90 W Et Grill	Disporre la griglia sul piano di vetro nella posizione bassa. Girare dopo 1)
Sardine	1) 5'00 2) 3'00	90 W Et Grill 90 W Et Grill	Disporre la griglia sul piano di vetro nella posizione bassa. Girare dopo 1)



**Le informazioni riportate sopra devono essere utilizzate come linee guida.**

**Regolare i tempi e la potenza di cottura in base alle proprie esigenze per ottenere i risultati migliori.**



le tempi vengono riportati a titolo indicativo e variano in base al tipo e alla qualità della carne.

La cottura a grill è l'ideale per i filetti di carne e pesce. Salvo dove indicato diversamente, le impostazioni indicate nella tabella si riferiscono all'utilizzo a forno freddo.

Gli alimenti sottili devono essere girati una sola volta; quelli più spessi devono essere girati più volte. Si consiglia di disporre il pesce sulla griglia dalla testa alla coda.

## RICETTE PER PIANO DI VETRO & CONVEZIONE

### Torta alla banana

Preriscaldare il forno.

1. Ungere e preparare la teglia per la torta.
2. Amalgamare burro e zucchero.
3. Aggiungere l'uovo e l'essenza di caffè e sbattere il composto.
4. Sbucciare e schiacciare le banane ed aggiungerle al composto, mescolando bene.
5. Amalgamare la farina, il bicarbonato di sodio, il lievito e il latte fino ad ottenere una consistenza cremosa.
6. Versare il composto nella teglia e spianare la superficie.
7. Mettere la teglia sul piano di vetro nella posizione bassa.  
60 min. ☞ 180 °C
8. Lasciar riposare 5 minuti nello stampo prima di sformare la torta su una griglia per dolci.

120 g	di burro
170 g	di zucchero semolato
1 CU	di essenza di caffè
2	banane mature
225 g	di farina
1 CU	di bicarbonato di sodio
1/4 CU	di lievito
1	uovo medio
100 ml	di latte

### Torta di albicocche e noci americane

Preriscaldare il forno.

1. Ungere e preparare la teglia.
2. Amalgamare sale, lievito, cannella e farina.
3. Aggiungere gli altri ingredienti, tranne la frutta e le noci, e mescolare.
4. Unire la frutta e le noci.
5. Versare il composto nella teglia e spianare la superficie.
6. Mettere la teglia sul piano di vetro nella posizione bassa.  
35 min. ☞ 90 W / 180 °C


	un pizzico di sale
1 1/2 CU	di lievito
2 CU	di cannella
110 g	di farina
110 g	di farina integrale
110 g	di burro
175 g	di zucchero di canna
2	uova sbattute
3 CM	di latte
175 g	di albicocche mature tagliate a pezzi
175 g	di noci americane tostate tagliate a pezzi

### Cheese cake al forno

1. Ricoprire il fondo dello stampo con carta da forno.
2. Sciogliere il burro, aggiungere lo zucchero e i biscotti sbriciolati.
3. Versare il composto nella teglia e far raffreddare fino a che non indurisce.
4. Mettere in un recipiente tutti gli ingredienti del ripieno e mescolare fino a raggiungere una consistenza cremosa.
5. Versare il ripieno sulla base raffreddata.
6. Mettere la teglia sul piano di vetro nella posizione bassa.  
54 min. ☞ 160 °C
7. Lasciare raffreddare il dolce e guarnirlo con frutta.

	Base:
100 g	di burro
4 tsp	di zucchero di canna
200 g	di farina
110 g	di biscotti secchi sbriciolati
	Ripieno:
450 g	di formaggio cremoso
150 g	di panna per dolci
100 g	di zucchero semolato
2	tuorli d'uovo
1	limone (succo e scorza)





## Toria di ciliegine e mandorle

1. Ungere e preparare lo stampo.
2. Mescolare la margarina e lo zucchero fino ad ottenere un composto soffice e spumoso.
3. Continuando a mescolare, aggiungere le uova una per volta.
4. Amalgamare la farina e il lievito, aggiungere le ciliegine, le mandorle, l'essenza di mandorla e il latte.
5. Versare il composto e spianare la superficie.
6. Mettere la teglia sul piano di vetro nella posizione bassa.  
40 min.  90 W / 180 °C

175 g	di margarina
175 g	zucchero semolato
3	uova medie
175 g	di farina
1 CU	di lievito
100 g	di ciliegine candite
75 g	di mandorle tritate
1 CU	di essenza di mandorla
1 CU	di latte

## Quiche alle cipolle rosse



Preriscaldare il forno.

1. Stendere con un rullo la pasta sfoglia e ungere un piatto quadrato.
2. Bucherellare la sfoglia con una forchetta.
3. Ricoprire con carta da forno.
4. Cuocere nella parte bassa del forno per 15 min.  200 °C
5. Togliere la quiche dal forno e farla raffreddare.
6. Cuocere le cipolle nel burro per 5 min.  900 W  
Fare asciugare il burro e lasciare raffreddare.
7. Amalgamare le uova, la panna, la senape, il sale e il pepe.
8. Aggiungere le cipolle e il formaggio e mescolare.
9. Versare il composto sulla sfoglia e cuocere per
  1. 20 min.  200 °C, girare, e proseguire per
  2. 12 min.  200 °C

500 g	di pasta sfoglia
45 g	di burro
300 g	di cipolle rosse affettate
3	uova medie
150 ml	di panna per dolci
50 ml	di latte
100 g	di formaggio gouda grattugiato
1/4 CU	di senape di Digione
	pepe nero
1/4 CU	di salet




## RICETTE PER PIANO DI VETRO E GRILL

### Zuppa di cipolle

1. Pelare le cipolle, metterle in una terrina con brodo, sale e pepe e cuocere per 8 min.  900 W
2. Versare la zuppa in 4 fondine.
3. Tagliare a cubetti il pane tostato e distribuirlo sulla zuppa, quindi spargere il formaggio sopra il pane.
4. Mettere le coppette sul piano di vetro nella posizione bassa e cuocere per 7½ min.  270 W / GRILL




20 g	di burro
250 g	di cipolle
500 ml	di brodo
	sale e pepe
2	fette di pane tostato
80 g	di formaggio emmental

### Gratin

1. Ungere una teglia per gratin.
2. Disporre sulla teglia uno strato di patate, uno strato di cipolle e metà del formaggio.
3. Ripetere l'operazione, avendo cura di terminare con uno strato di patate.
4. Mescolare la panna e le uova, salare e pepare. Versare il composto sopra le patate.
5. Cospargere il piatto con il formaggio restante.
6. Mettere la teglia sul piano di vetro nella posizione bassa e cuocere per
  1. 6 min.  900 W
  2. 14 min.  450 W / GRILL, girare e cuocere ancora per
  3. 5 min.  450 W / GRILL

450 g	di patate tagliate finemente
150 g	di cipolle affettate
250 g	di formaggio gouda grattugiato
	sale e pepe
250 ml	di panna
3	uova

### Sformato di tagliolini e pollo



1. Disporre il burro, le cipolle, il pepe e i funghi in una terrina e cuocere per 2 min.  900 W
2. Mescolare la farina con il latte fino ad ottenere un composto morbido, aggiungere il brodo e il mais dolce; salare, pepare e mescolare.
3. Aggiungere il pollo e i tagliolini.
4. Cospargere di formaggio.
5. Mettere la teglia sul piano di vetro nella posizione bassa e cuocere per
  1. 3 min.  900 W
  2. 10 min.  450 W / GRILL

30 g	di burro
100 g	di funghi affettati
100 g	di cipolla a dadini
100 g	di peperoni a dadini
25 g	di farina
175 ml	di latte
300 ml	di brodo
150 g	di mais dolce
	sale e pepe nero, peperoncino
250 g	di pollo cotto e tagliato a dadini
150 g	di tagliolini lessati
75 g	di formaggio gouda grattugiato



## Sardine e sgombri alla griglia

- Mescolare tutti gli ingredienti per la marinata e cospargere sul pesce; lasciar marinare per un'ora.
- Disporre il pesce sulla griglia sul piano di vetro nella parte bassa del forno.

Per le sardine:

- 5 min.  90 W / GRILL, girare,
- 3 min.  90 W / GRILL

Per gli sgombri:

- 6 min.  90 W / GRILL, girare,
- 6 min.  90 W / GRILL

6	sardine/sgombri senza testa
	Marinata:
4 CM	d'olio d'oliva
1 CC	di purea d'aglio
1 CM	d'aceto balsamico
1 CU	di succo di limone
	sale e pepe
1 CU	di semi di finocchio

## FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

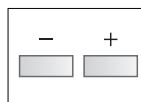
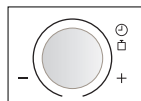
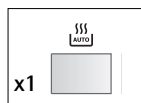
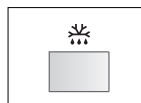
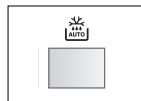
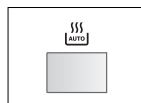
Il FUNZIONAMENTO AUTOMATICO determina automaticamente modo e tempo di cottura corretti. Sono disponibili 5 menu per COTTURA AUTOMATICA, 4 menu per COTTURA SURGELATI AUTOMATICA e 7 menu per SCONGELARE AUTOMATICA.

### Attenzione:

Per COTTURA AUTOMATICA e COTTURA SURGELATI AUTOMATICA La cavità del forno, lo sportello, il mobile esterno, il piatto rotante, le griglie, le stoviglie e soprattutto la resistenza inferiore diventano estremamente caldi. Usare sempre guanti da cucina per togliere il cibo o il piatto rotante dal forno onde evitare ustioni.

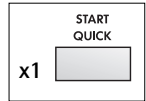
Per usare le funzioni automatiche occorre sapere quanto segue:

- Per impostare i menu premere i pulsanti COTTURA AUTOMATICA, COTTURA SURGELATI AUTOMATICA o AUTOMATICA SCONGELARE fino a quando il numero di menu desiderato compare sul display.
- Il peso del cibo può essere impostato ruotando la manopola TEMPO/PESO fino a che il peso desiderato viene visualizzato sul display.
  - Impostare soltanto il peso del cibo, senza aggiungere quello del contenitore.
  - Per quantità diverse da quelle indicate nella tabella di cottura usare i programmi manuali.
- I tempi di cottura programmati sono tempi medi. Se si desidera modificare il tempo di cottura programmato, premere il pulsante MENO (▼) o PIÙ (▲). Vedere pagina 173 per ulteriori dettagli. Per ottenere migliori risultati seguire le istruzioni della tabella di cottura fornita con il ricettario.





4. Per avviare la cottura, premere il pulsante START/QUICK.

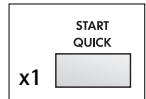
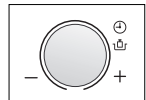
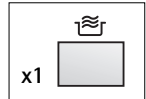


Quando occorre manipolare il cibo mentre sta cuocendo, ad esempio per rivoltarlo, il display visualizzerà l'azione necessaria. Seguite le procedure indicate nei messaggi che appaiono sul display. Per continuare la cottura, premere il pulsante START/QUICK.

La temperatura finale dipende dalla temperatura iniziale. Controllare che il cibo mantenga il calore a fine cottura. Se necessario, aumentare il tempo di cottura e cambiare il livello di potenza.






**Esempio:** Per cuocere 300 g di riso con COTTURA AUTOMATICA (AC-1).

1. Selezionare il menu AUTOMATICO per il Riso premendo 1 volte il pulsante COTTURA AUTOMATICO.
2. Impostare il peso con la manopola TEMPO/PESO.
3. Premere una volta il pulsante START/QUICK per iniziare la cottura.
4. Controllare il display:







## SCHEMI DEI PROGRAMMI

## Tabell för automatisk tillagning

Menù Nu.	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	Procedimento								
<b>AC-1</b> Riso  <table border="1" data-bbox="98 411 474 512"> <thead> <tr> <th>Riso</th> <th>Acqua bollente</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>100 g</td> <td>250 ml</td> </tr> <tr> <td>200 g</td> <td>450 ml</td> </tr> <tr> <td>300 g</td> <td>650 ml</td> </tr> </tbody> </table>	Riso	Acqua bollente	100 g	250 ml	200 g	450 ml	300 g	650 ml	0,1 - 0,3 kg (100 g) Ciotola e coperchio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prendete un grande recipiente e aggiungetevi Grande recipiente con dell'acqua.</li> <li>• Coprite con un coperchio.</li> <li>• Collocate il recipiente al centro del piatto rotante.</li> <li>• Quando viene emesso il segnale acustico, mescolate e rimettete il coperchio, reinserte in forno e premete il tasto Start.</li> <li>• Quando viene emesso nuovamente il segnale acustico, mescolate e rimettete il coperchio; reinserte in forno e premete il tasto Start.</li> <li>• Lasciate riposare per 10 minuti dopo la cottura.</li> </ul>
Riso	Acqua bollente									
100 g	250 ml									
200 g	450 ml									
300 g	650 ml									
<b>AC-2</b> Pollo arrosto  <p>Ingredienti per 1,2 kg di arrosto pollo:            sale e pepe, 1 cucchiaino di paprica dolce,            2 cucchiaini di olio</p>	0,9 - 2,0 kg (100 g) Graticola bassa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mescolare gli ingredienti e distribuire il tutto sul pollo.</li> <li>• Punzecchiare la pelle del pollo.</li> <li>• Collocare il pollo direttamente sulla graticola e cuocere.</li> <li>• Quando viene emesso un segnale acustico, girare il pollo.</li> <li>• A fine cottura, togliere dal forno e disporre su un piatto di portata (Non è necessario lasciare riposare).</li> </ul>								
<b>AC-3</b> Arrosto di maiale  <p>Ingredienti per 1 kg di carne magra di maiale arrotolata: 1 spicchio d'aglio tritato, 2 cucchiaini di olio, 1 cucchiaino di paprica dolce, cumino in polvere, 1 cucchiaino di sale</p>	0,6 - 2,0 kg (100 g) Graticola bassa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Si consiglia un arrosto di carne magra di maiale.</li> <li>• Mescolare gli ingredienti e distribuire il tutto sulla carne.</li> <li>• Mettere l'arrosto in uno stampo per sfornati direttamente sulla graticola e cuocere.</li> <li>• Quando viene emesso un segnale acustico, girare la carne.</li> <li>• A fine cottura, avvolgere l'arrosto nella stagnola e lasciare riposare per circa 10 minuti.</li> </ul>								
<b>AC-4</b> Gratin 	0,5 - 2,0 kg (100 g) Piatto per gratin Graticola bassa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per "Gratin", vedere le ricette a pagina 189.</li> </ul> <p>* Peso totale degli ingredienti.</p>								
<b>AC-5</b> Torta 	0,5 - 1,5 kg (100 g) Stampo per dolci Graticola bassa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparate la torta riferendovi al libro di ricette Vedere Pag.190 - 191 in dotazione.</li> <li>• Mettete il vassoio capovolto sulla graticola bassa e mettetevi sopra lo stampo per dolci.</li> <li>• Dopo la cottura, lasciate riposare per 10 minuti circa.</li> <li>• Togliete la torta dallo stampo.</li> </ul>								








**Importante:** gli alimenti refrigerati vengono cotti da 5°C, gli alimenti surgelati vengono cotti da -18°C.

## Tabell för automatisk tillagning från fryst

Menù Nu.	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	Procedimento
<b>ACF-1 Cottura</b> Piatti pronti (Stirabile) 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Ciotola e coperchio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere il preparato in un piatto per forno a microonde.</li> <li>• Coprire con un coperchio.</li> <li>• Cuocere senza coperchio, se la confezione riporta questa indicazione.</li> <li>• Quando viene emesso il segnale acustico, mescolare e coprire nuovamente.</li> <li>• Al termine della cottura, mescolare e lasciare riposare per circa 2 minuti.</li> </ul>
<b>ACF-2 Cottura</b> Verdure surgelate 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Ciotola e coperchio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aggiungere un cucchiaino di acqua ogni 100 g. (Per i funghi non è necessario aggiungere acqua.)</li> <li>• Coprire con un coperchio.</li> <li>• Al segnale acustico, girare e coprire nuovamente.</li> <li>• A fine cottura, lasciare riposare per 2 minuti.</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> Se le verdure surgelate formano un insieme compatto, cuocerle in modo tradizionale.</p>
<b>ACF-3 Cottura</b> Gratin surgelate 	0,2 - 0,6 kg (100 g) Recipiente con coperchio o contenitore originale	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovete il gratin gelato dalla confezione. Se il contenitore non è appropriato per i forni a microonde, metterlo in un piatto per gratin.</li> <li>• Coprirlo con un involucre per microonde.</li> <li>• Se il contenitore è appropriato per i forni a microonde, rimuovere il coperchio di carta originale e coprire con un involucre per microonde.</li> <li>• Al termine della cottura, lasciare riposare per 5 minuti.</li> </ul>
<b>ACF-4 Cottura</b> Patatine fritte (raccomandate per forni tradizionali) 	0,20 - 0,40 kg (50 g) Stampo per sformati, Graticola alta	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Versare le patatine fritte surgelate in una pirofila.</li> <li>• Mettere la pirofila sulla griglia superiore e avviare la cottura.</li> <li>• Al segnale acustico, girare le patatine.</li> <li>• A cottura ultimata, togliere le patatine dalla pirofila e disporle su un piatto da portata. (Non è necessario il tempo di riposo.)</li> </ul> <p><b>NOTA:</b> Per cucinare patatine fritte del tipo sottile, premere il pulsante MENO (▼). La pirofila diventa molto calda durante la cottura. Per evitare di scottarsi, usare sempre guanti da forno per togliere la pirofila dal microonde.</p>

**Importante:** gli alimenti refrigerati vengono cotti da 5°C, gli alimenti surgelati vengono cotti da -18°C.

# Tabell för automatisk upptining

Menù Nu.	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	Procedimento
<b>AD-1 Scongellare</b> Bistecche, bracirole 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Pirofila (Vedere nota pagina 189.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere il cibo in una pirofila al centro del piatto girevole.</li> <li>• Al segnale acustico, girare il cibo, ridisporlo e separarlo. Proteggere le parti sottili e i punti più caldi con la pellicola di alluminio.</li> <li>• Dopo lo scongelamento, avvolgere nella pellicola di alluminio per 10 - 15 min fino a scongelamento ultimato.</li> </ul>
<b>AD-2 Scongellare</b> Costata 	0,6 - 2,0 kg (100 g) Pirofila (Vedere nota pagina 189.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocare un piatto rovesciato sul piatto rotante e disporvi sopra la carne.</li> <li>• Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne. Coprire le parti già scongelate con fogli d'alluminio.</li> <li>• Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne. Coprire nuovamente le parti con l'alluminio.</li> <li>• Terminata l'operazione, coprire con la stagnola e lasciare riposare per 15-30 minuti, fino al completo scongelamento.</li> </ul>
<b>AD-3 Scongellare</b> Carne macinata 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Pirofila (Vedere nota pagina 189.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocare il blocco di carne trita in una pirofila al centro del piatto girevole.</li> <li>• Al segnale acustico, girare il cibo. Se possibile, rimuovere le parti scongelate.</li> <li>• Dopo lo scongelamento, coprire con la pellicola di alluminio e lasciar riposare per 5 -10 min, fino a scongelamento ultimato.</li> </ul>
<b>AD-4 Scongellare</b> Cosce di pollo 	0,20 - 1,00 kg (50 g) Pirofila (Vedere nota pagina 189.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante.</li> <li>• Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio.</li> <li>• Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 10-15 minuti, fino al completo scongelamento.</li> </ul>
<b>AD-5 Scongellare</b> Pollame 	0,9 - 2,0 kg (100 g) Pirofila (Vedere nota pagina 189.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collocare il petto di pollo rivolto verso il basso in una pirofila, al centro del piatto girevole.</li> <li>• Al segnale acustico, girare e proteggere le parti sottili e i punti più caldi con un foglio di alluminio.</li> <li>• Terminata l'operazione, coprire con la stagnola e lasciare riposare per 15-30 minuti, fino al completo scongelamento.</li> <li>• Per finire, pulire il pollame in acqua corrente.</li> </ul>
<b>AD-6 Scongellare</b> Dolce 	0,1 - 1,4 kg (100 g) Piatto	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rimuovete tutto l'imballaggio dal dolce.</li> <li>• Disporre direttamente sul piatto girevole o su un piatto al centro del piatto girevole.</li> <li>• Dopo lo scongelamento, tagliare il dolce a fette di dimensioni uguali, distanziare le fette e lasciar riposare per 15 - 30 min, fino a scongelamento ultimato.</li> </ul>
<b>AD-7 Scongellare</b> Pane 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Piatto (Per questo programma è raccomandato solamente pane affettato.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribuire in una pirofila al centro del piatto girevole. Fino a 1,0 kg distribuire direttamente sul piatto girevole.</li> <li>• Al segnale acustico, girare, ridisporre e togliere le fette scongelate.</li> <li>• Dopo lo scongelamento, coprire con la pellicola di alluminio e lasciar riposare per 5 -10 min, fino a scongelamento ultimato.</li> </ul>

**Importante:** gli alimenti refrigerati vengono cotti da 5°C, gli alimenti surgelati vengono cotti da -18°C.

**IMPORTANTE:**

1. Bistecche e braciole dovrebbero essere congelati in uno strato unico.
2. La carne macinata deve essere congelata in spessori sottili.
3. Girare e mettere tra le singole porzioni scongelate un foglio liscio di stagnola.
4. Il pollame deve essere cucinato immediatamente dopo lo scongelamento.
5. I dolci guarniti e ricoperti di crema sono molto sensibili alle microonde.  
Per un risultato ottimale, se la panna comincia ad ammorbidirsi troppo rapidamente, togliere immediatamente il dolce dal forno e lasciar riposare a temperatura ambiente per 10 - 30 min.

## Ricettario per cottura automatica AC-4

### Pasta al forno con zucchine

1. Versare nella terrina l'acqua e l'olio e salare; coprire e portare a bollore  
3-5 min. ≙ 900 W
2. Buttare la pasta. Mescolare e far cuocere  
9-11 min. ≙ 270 W  
Scolare la pasta e farla raffreddare.
3. Mescolare i pomodori e le cipolle e condire.  
Ungere una teglia da forno. Aggiungere la pasta e condire con la salsa di pomodoro.  
Ricoprire con le zucchine a fette.
4. Mescolare la panna acida con le uova e versarle sul piatto; cospargere con formaggio grattugiato. Cuocere sulla griglia bassa con COTTURA AUTOMATICA AC-4  
Far raffreddare il piatto per circa 5-10 minuti.

500 ml	d'acqua
1/2 CU	d'olio
	sale
80 g	di pasta
400 g	di pomodori pelati a dadini
150 g	cipolle (150 g) tritate finemente
	basilico, timo
	sale e pepe
1 CM	d'olio per ungere la teglia
450 g	di zucchine affettate
150 g	di panna acida
2	uova
100 g	di formaggio cheddar grattugiato

### Broccoli e patate al forno con funghi

1. Disporre le patate e i broccoli nella terrina.  
Aggiungere l'acqua, ricoprire e cuocere.  
Mescolare una volta durante la cottura.  
9-12 min. ≙ 900 W
2. Tagliare a dischetti le patate.
3. Ungere una teglia da forno. Disporre a strati alternati i broccoli, i funghi e le patate.  
Cospargere con prezzemolo, sale e pepe.
4. Unire le uova con il liquido e il condimento, versare sulle verdure e cospargere di formaggio.  
Cuocere sulla griglia bassa usando COTTURA AUTOMATICA AC-4  
A cottura ultimata far raffreddare il piatto per circa 10 minuti.

400 g	di patate sbucciate e tagliate a metà (se si desidera)
400 g	di broccoli
6 CM	d'acqua (60 ml)
1 CU	di burro o margarina per ungere la teglia
400 g	di funghi affettati
1 CM	di prezzemolo tritato finemente
	sale e pepe
3	uova
125 ml	di panna
125 ml	di latte
	noce moscata
100 g	di formaggio gouda grattugiato

## Ricettario per cottura automatica AC-5

### Torta di carote

1. Ungere la teglia.
2. Sbattere i tuorli e lo zucchero con il frullatore.
3. Aggiungere le carote, il succo di limone e le mandorle.
4. Amalgamare la farina e il lievito, aggiungere agli altri ingredienti e mescolare.
5. Montare l'albume a neve ed incorporarlo con delicatezza al composto. Versare il composto nella teglia, posarlo sulla griglia nella posizione bassa e cuocerla con COTTURA AUTOMATICA AC-5
6. A cottura ultimata lasciare nella teglia a raffreddare per 5 minuti.

1 CU	di burro o margarina per ungere la teglia
5	tuorli d'uovo
250 g	di zucchero
250 g	di carote grattugiate finemente
	succo di un limone
250 g	di mandorle tritate
80 g	di farina
1 CM	o di lievito
5	albumi

### Gugelhupt

1. Ungere lo stampo per gugelhupf.
2. Mescolare il burro con lo zucchero a velo fino ad ottenere un composto cremoso. Aggiungere i tuorli uno per volta.
3. Aggiungere poco per volta le mandorle tritate, l'uvetta e la scorza di limone grattugiata finemente. Mescolare bene.
4. Montare gli albumi a neve e incorporarli al composto. Mescolare il lievito e la farina, passare al setaccio e unirli con delicatezza al composto.
5. Versare l'impasto nello stampo e cuocere sulla griglia bassa con COTTURA AUTOMATICA AC-5

1 CU	di burro o margarina per ungere la teglia
170 g	di burro o margarina
140 g	di zucchero a velo
4	tuorli d'uovo
40 g	di mandorle tritate
40 g	di uvetta sultanina lavata; scorza di limone grattugiata finemente
4	albumi
280 g	di farina
15 g	bustina di lievito

## Torta di mele con calvados

1. Mescolare la farina e il lievito. Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, il sale, l'uovo, l'olio di mandorle amare e il burro e formare un impasto con il frullatore.
2. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare in luogo fresco per circa 30 minuti.
3. Ungere la teglia. Con il matterello stendere l'impasto tra due fogli d'alluminio e appoggiarlo nella teglia. Formare con l'impasto un bordo di 3 cm circa di altezza.
4. Distribuire le nocciole sull'impasto.
5. Sbucciare le mele, tagliarle in quattro, togliere il torsolo e tagliarle a fette. Disporre le fette sopra le nocciole facendole sovrapporre e spolverare con un velo di cannella.
6. Rompere le uova separando il tuorlo dall'albume. Montare gli albumi a neve, aggiungendo gradualmente un pizzico di sale e un cucchiaino di zucchero.
7. Amalgamare il tuorlo, lo zucchero rimanente e lo zucchero vanigliato fino ad ottenere una consistenza cremosa.
8. Aggiungere il Calvados, la farina di mais, la panna e mescolare. Incorporare gli albumi montati a neve e distribuire il composto sulle mele formando uno strato uniforme.
9. Cuocere sulla griglia bassa con  
COTTURA AUTOMATICA AC-5

200 g	farina
1 CU	di lievito
100 g	di zucchero
1	bustina di zucchero vanigliato
1	pizzico di sale
1	uovo
3-4	gocce di olio di mandorle amaro
125 g	di burro
1 CU	di burro o di margarina per ungere la teglia
50 g	di nocciole tritate
600 g	di mele renette (circa 3-4)
	cannella
2	uova
1	pizzico di sale
4 CM	di zucchero
4 CM	di calvados (liquore di mele)
1 1/2 CM	di farina di mais
125 g	di panna per dolci
	zucchero a velo per guarnire

Suggerimento: lasciare che la torta si raffreddi nella teglia e spolverare con zucchero a velo.

## MANUTENZIONE E PULIZIA

**i** **ATTENZIONE: NON UTILIZZARE SU ALCUNA PARTE DEL FORNO DETERGENTI PER FORNI - GETTI A VAPORE - SPUGNE, PANNI O DETERGENTI ABRASIVI - DETERGENTI CONTENENTI IDROSSIDO DI SODIO.**

### **ATTENZIONE:**

Con le modalità di cottura **GRILL, COMBINATA, A CONVEZIONE, COTTURA AUTOMATICA** ed **COTTURA SURGELATI**, la cavità del forno, lo sportello, il mobile esterno e gli accessori raggiungono temperature elevate. Prima di procedere alla pulizia attendere il completo raffreddamento.

### **Esterno del forno**

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua e sapone. Risciacquare con un panno umido ed asciugare con un panno morbido ed asciutto.

### **Pannello dei comandi**

Prima della pulizia, aprire lo sportello del forno per disattivare il pannello dei comandi. Pulire il pannello con molta cautela, usando un panno inumidito con sola acqua. Evitare di usare acqua in eccesso e non utilizzare detergenti chimici o abrasivi.

### **Interno del forno**

1. Eliminare gli schizzi di unto con un panno morbido o una spugna subito dopo l'uso, quando il forno è ancora caldo. Per le macchie più difficili usare un detergente delicato e strofinare con un panno umido finché tutto lo sporco è eliminato.  
Le incrostazioni causate dagli schizzi possono surriscaldarsi e iniziare a fumare o a bruciare provocando deformazioni.  
Non rimuovere il coperchio guida onde.
2. Controllare che sapone ed acqua non penetrino attraverso le prese d'aria nelle pareti, perché possono causare danni al forno.
3. Non usare detergenti spray all'interno del forno.
4. Riscaldare regolarmente il forno con il grill o la convezione, seguendo le istruzioni riportate alla sezione "Riscaldamento del forno a vuoto" a pagina 175 - 176. Gli schizzi di cibo o grasso possono produrre fumo o odori sgradevoli.

### **Accessori**

Lavare con un detergente delicato e asciugare. Gli accessori si possono anche lavare in lavastoviglie.

### **Sportello**

Pulire spesso lo sportello da entrambi i lati, la guarnizione e le superfici di tenuta, utilizzando un panno morbido inumidito. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.




**NOTA:** Non utilizzare getti a vapore.



## POTENZA RIDOTTA

### NOTA:

1. Se i cibi vengono cotti oltre il tempo standard a 900 W, la potenza del forno si abbasserà automaticamente per evitarne il surriscaldamento. (Il livello di potenza delle microonde si ridurrà e le resistenze del grill inizieranno ad accendersi e spegnersi.)

Modalità di cottura	Tempo standard
Microonde 900 W cottura	20 min.
Grill cottura	15 min.
Combinata 1 	Micro - 40 min.
Combinata 2  (solo livello di potenza microonde 900 W)	Micro - 15 min. Grill - 15 min.
Combinata 2  (solo livello di potenza microonde 630 W)	Micro - 40 min. Grill - 15 min.

2. Dopo aver usato il GRILL, la cottura COMBINATA, COTTURA A CONVEZIONE, COTTURA AUTOMATICA ed COTTURA SURGELATI, la ventola di raffreddamento entra in funzione e sul display compare "si sta raffr". La ventola funziona anche quando si preme il pulsante di arresto (STOP) e si apre lo sportello in fase di cottura con una delle modalità appena elencate; per questo motivo è possibile che dalle aperture di ventilazione fuoriesca un getto dell'aria.

## COSA FARE SE . . .

Sintomo	Controlli/suggerimenti
Il forno a microonde non funziona correttamente?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I fusibili all'interno del portafusibili funzionino correttamente.</li> <li>• Non sia avvenuta un'interruzione di corrente.</li> <li>• Se i fusibili continuano a saltare, contattare un elettricista qualificato.</li> </ul>
La funzione microonde non funziona?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo sportello sia chiuso correttamente.</li> <li>• Le guarnizioni e la superficie dello sportello siano pulite.</li> <li>• Il pulsante START/QUICK sia stato premuto.</li> </ul>
Il piatto rotante non gira?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il supporto del piatto rotante sia correttamente collegato alla trasmissione.</li> <li>• Il vasellame non si estenda oltre il piatto rotante.</li> <li>• Gli alimenti inseriti non si estendano oltre il bordo del piatto rotante impedendone la rotazione.</li> <li>• Non sia presente nulla nel vano sottostante il piatto rotante.</li> </ul>
Il forno a microonde non si spegne?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isolare l'apparecchio dal portafusibili.</li> <li>• Contattare un servizio di assistenza autorizzata AEG.</li> </ul>
La luce interna non funziona?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzata AEG La lampadina interna può essere sostituita esclusivamente da manutentori autorizzati AEG.</li> </ul>
Occorre più tempo per scaldare e cuocere gli alimenti?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impostare un tempo di cottura più lungo (quantità doppia = quasi tempo doppio) oppure.</li> <li>• Se il cibo risulta più freddo del solito, farlo ruotare di tanto in tanto, oppure.</li> <li>• Impostare un livello di potenza superiore.</li> </ul>

## DATI TECNICI

Tensione di linea CA	: 230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile linea distribuzione/interruttore automatico	: 16 A minimo
Tensione di:	
Microonde	: 1.5 kW
Grill	: 2.8 kW
Grill/Microonde	: 2.8 kW
Convezione	: 2.8 kW
Convezione/Microonde	: 2.95 kW
Potenza erogata:	
Microonde	: 900 W (IEC 60705)
Grill elementi riscaldanti	: 1300 W (650 W x 2)
Convezione	: 1450 W
Frequenza microonde	: 2450 MHz * (Gruppo 2/Classe B)
Dimensioni esterne	: 592 mm (W) x 462 mm (H) x 537 mm (D)
Dimensioni cavità	: 375 mm (W) x 272 mm (H) x 395 mm (D) **
Capacità forno	: 40 litri **
Piatto rotante	: ø362 mm, ceramica
Peso	: 30 kg
Lampada forno	: 25 W/240 - 250 V

\* Il Prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011. In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B.

Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi.

\*\* Apparecchiatura di Classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.

La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massima. Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore e dipende dagli accessori inseriti.



Questo apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 2004/108/EC, 2006/95/EC e 2005/32/EC. NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.

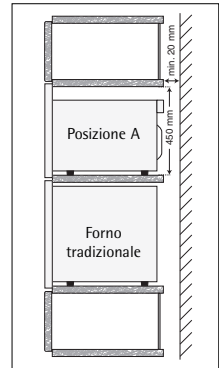
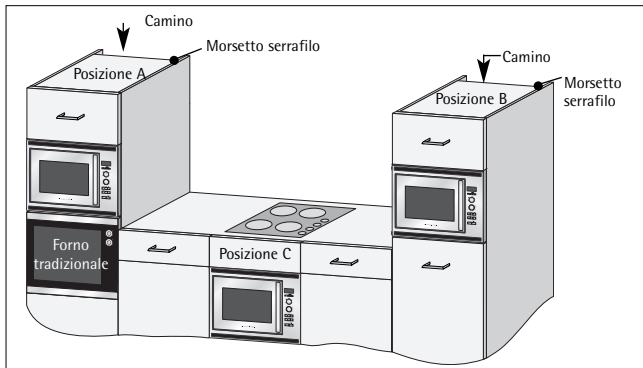


## INSTALLAZIONE

Il forno a microonde può essere inserito nella posizione A, B o C:

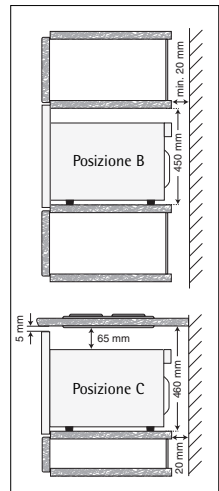
Posizione	Dimensioni nicchia W D H	Camino (min)	Spazio tra la colonna forno e il soffitto
A	560 x 550 x 450	20	50
B	560 x 500 x 450	20	50
C	560 x 550 x 460	20	Non applicabile

Misure in (mm)



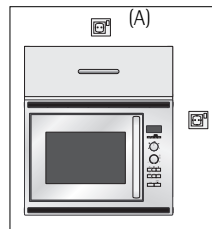
## Installazione dell'apparecchio

1. Eliminare l'imballo e verificare attentamente l'eventuale presenza di danni.
2. Se il forno a microonde è inserito in posizione C, accertarsi che siano presenti delle intercedipini così come illustrato nel disegno.
3. Fissare i quattro tasselli di fissaggio della colonna forno utilizzando il modello di installazione (TMAPTA004URRO).
4. Incassare l'apparecchio nella colonna del forno, sollevare i blocchi inferiore e frontale, quindi spingere lentamente e senza forzare fino a quando il telaio frontale del forno non si troverà in perfetto allineamento con l'apertura frontale della colonna forno.
5. Assicurarsi che l'apparecchio sia stabile e non si inclini.
6. Fissare il forno con le viti fornite. I punti di fissaggio sono situati all'interno delle feritoie di ventilazione che si trovano nelle parti superiore e inferiore del forno (vedere disegno, voce 1, pag. 164).
7. Applicare i tappi di fissaggio del telaio ai quattro punti di fissaggio (sono forniti 2 tappi di riserva).
8. È importante assicurarsi che l'installazione di questo prodotto sia conforme alle istruzioni fornite nel presente manuale e alle istruzioni relative all'installazione del forno convenzionale oppure del fabbricante del piano di cottura.



## Collegamento dell'alimentazione

- La presa di alimentazione della corrente deve essere bene accessibile in modo che la spina possa essere staccata con facilità in caso di emergenza. Oppure deve essere possibile isolare il forno dall'alimentazione inserendo un interruttore nell'impianto in conformità con le norme impiantistiche.
- La presa non deve essere posizionata dietro l'armadietto.
- La posizione migliore si trova sopra la colonna forno, vedere (A). Se si deve eseguire un collegamento con la posizione (A), rimuovere il fermo dalla posizione 15 che si trova sul retro del forno (vedere pag. 164) e utilizzarlo per fissare il cavo alimentatore alla sommità dell'unità di alloggiamento (vedere pag. 195).  
Quando non si collega il cavo alimentatore alla posizione (A), lo si deve indirizzare sotto il forno.
- Collegare l'apparecchio a una presa di alimentazione CA a fase singola da 230 V e 50 Hz tramite una presa installata correttamente e dotata di messa a terra. L'impianto elettrico deve essere protetto da un interruttore automatico da 16 A.
- **Il cavo di alimentazione può essere sostituito soltanto da un elettricista qualificato.**
- Prima di eseguire l'installazione, legare uno spago al cavo di alimentazione per facilitare il collegamento al punto (A) quando l'apparecchio viene installato.
- Quando si inserisce l'apparecchio nell'armadietto sopraelevato, NON esercitare pressione sul cavo di alimentazione.
- Non immergere il cavo di alimentazione in acqua o in qualsiasi altro liquido.



## Connessioni elettriche



### ATTENZIONE:

**IL PRESENTE APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA**  
Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di mancata osservanza di questa misura di sicurezza.

- Se la spina collegata all'apparecchio non è idonea al tipo di presa, è necessario contattare il Centro di Assistenza AEG più vicino.

## INFORMAZIONI AMBIENTALI

# Smaltimento ecologico del materiale da imballo e di vecchi elettrodomestici



### Materiale da imballo

I forni a microonde AEG necessitano di uno speciale imballo di protezione per il trasporto. Viene utilizzata la quantità di materiale da imballo strettamente necessaria.

I materiali da imballo (ad es: cellophane o polistirolo) possono costituire fonte di pericolo per i bambini.



**Pericolo di soffocamento. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini.**



Tutti i materiali da imballo utilizzati sono ecologici e riciclabili. Il cartone è ricavato da carta riciclata e le parti in legno non sono trattate. Le parti in plastica sono contrassegnate come segue:

«PE» polietilene, ad es. cellophane da imballo

«PS» polistirene, ad es. imballo (senza CFC)

«PP» polipropilene, ad es. nastri da imballo

Utilizzando e riutilizzando l'imballo si contribuisce al risparmio di materie prime e si riduce il volume di rifiuti prodotti.

Si raccomanda di consegnare l'imballo al più vicino centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni in merito contattare le autorità municipali di competenza.




### Smaltimento di vecchi elettrodomestici

Prima di procedere allo smaltimento di vecchi elettrodomestici, occorre renderli sicuri eliminando la spina e tagliando il cavo elettrico, che a sua volta dovrà essere smaltito adeguatamente.

L'elettrodomestico dovrà quindi essere portato al più vicino centro di riciclaggio.

Informarsi presso le autorità municipali o presso l'Ufficio di Igiene Ambientale sulla presenza di strutture per il riciclaggio di elettrodomestici nella propria zona.



Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

# Certificado di garanzia conventional e - Italia

La presente Garanzia Convenzionale si attiva automaticamente dalla data di consegna dell'apparecchiatura ed è emessa da:

**Electrolux Zanussi Italia S.p.A.**  
**Corso Iino Zanussi, 26**  
**33080 Porcia (PN)**

La presente Garanzia Convenzionale copre i vizi e difetti derivanti dal processo di fabbricazione che possono manifestarsi entro il periodo di **24 mesi dalla data di consegna dell'apparecchiatura**.

La presente Garanzia è valida a condizione che:

- L'apparecchiatura venga utilizzata esclusivamente per scopi domestici;
- L'apparecchiatura venga installata ed utilizzata secondo le prescrizioni indicate nel Libretto Istruzioni;
- Tutte le riparazioni siano eseguite dal personale dei Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati e vengano utilizzati ricambi originali.

**Il consumatore decade dalla presente Garanzia ove non denunci il difetto di conformità entro il termine di due mesi dalla sua scoperta.**

## Impegno per il rimedio al difetto

Durante il periodo di validità della Garanzia Convenzionale, nel caso in cui venga accertato un vizio di fabbricazione, Electrolux Zanussi Italia S.p.A. si impegna ad eliminare il difetto attraverso la riparazione o la sostituzione del singolo componente difettoso o dell'apparecchiatura, **senza alcuna spesa per il Consumatore**.

Per ogni richiesta di intervento il Consumatore può comporre il numero telefonico **199.100.100** (telefonata a pagamento), valido per le chiamate da tutta Italia, che lo metterà in contatto con il **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato più vicino**. In ogni caso i numeri dei Centri di Assistenza autorizzati sono reperibili nel sito Internet **www.aeg-electrolux.it**.

**La riparazione o la sostituzione dei componenti o dell'apparecchiatura non estendono, in nessun caso, la durata prevista dalla Garanzia Convenzionale.**

## Clausole di esclusione

Non sono coperti dalla presente Garanzia:

- I difetti derivanti dalla mancata osservanza delle prescrizioni relative all'installazione, all'uso e alla manutenzione riportate nel Libretto Istruzioni.
- I difetti derivanti dagli interventi eseguiti da personale non autorizzato e/o derivanti dall'utilizzo di ricambi non originali.
- I difetti derivanti dal trasporto dell'apparecchiatura.
- I difetti riscontrati nei particolari asportabili tra cui manopole, lampade, parti in vetro e smaltate, tubazioni esterne e gli eventuali accessori e materiali di consumo, salvo che non si tratti di vizio di fabbricazione.
- Gli interventi tecnici eseguiti per l'installazione e l'allacciamento delle apparecchiature agli impianti di alimentazione.

## Limitazioni della responsabilità del Produttore

Electrolux Zanussi Italia S.p.A. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose o animali, in conseguenza dalla mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nel Libretto Istruzioni relative all'installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.


**La presente Garanzia Convenzionale non pregiudica i diritti previsti dalla Direttiva 1999/44/CE e dal D. Lgs. 6 settembre 2005 n. 206 di cui il Consumatore è e rimane titolare.**

# www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergenssesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+351 21 440 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 212 293 10 20	Tarlabası Caddesi No: 35 34435 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, Бц "Олимпик"

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



TINS-A630URR0 

Subject to change without notice

