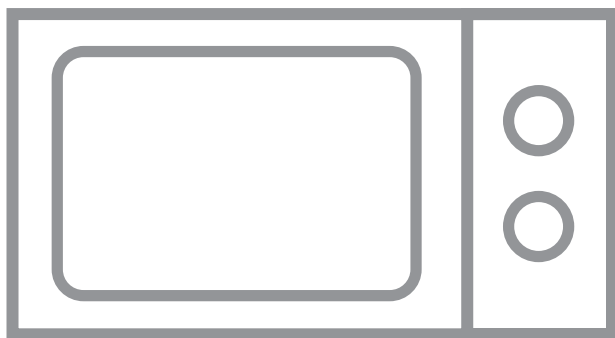


► MBB1755S
MBB1756S

USER MANUAL

DA	Brugervejledning Mikrobølgeovn	2
EN	User manual Microwave oven	28
FI	Käyttöohje Mikroaaltouuni	54
DE	Benutzerhandbuch Mikrowellengerät	80
NO	Brukerhåndbok Mikrobølgeovn	106
SV	Användarmanual Mikrovågsugn	132



AEG

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER	3
2. OVERSIGT OVER APPARATET	9
3. FØR IBRUGTAGNING	11
4. DRIFT	12
5. MADLAVNINGSDIAGRAMMER	15
6. RÅD OG TIPS	21
7. VEDLIGEHOLDELSE & RENGØRING	23
8. HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS	24
9. INSTALLERING	25
10. SPECIFIKATIONER	27
11. MILJØOPLYSNINGER	27

VI TÆNKER PÅ DIG

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.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.aeg.com



Registrere dit produkt for bedre service:
www.registreaeg.com



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.aeg.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt. Model, PNC, Serienummer.



Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger



Generelle oplysninger og gode råd



Miljøoplysninger

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

1. ⚠ VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER



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

Hvis opvarmet mad begynder at ryge, må du IKKE ÅBNE DØREN. Sluk for ovnen, og vent, indtil maden er holdt med at ryge. Åbning af døren mens maden ryger, kan medføre brand. Du må kun bruge beholdere og kogegej, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Du må ikke efterlade mikrobølgeovnen uden at have opsyn med den, når du bruger engangsplastik, papir eller andre letantændelige beholdere. Du skal rengøre låget over bølgelederen, ovnrummet, drejetallerkenen og drejetallerkenens sokkel efter brug. Disse enheder skal være tørre og fedtfri.

Fedtophobninger kan blive overophedet og kan begynde at ryge eller blive antændt.

Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af mad eller tøj og opvarmning af varmepuder, hjemmesko, svampe, fugtigt tøj og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse og brand.

Metalbeholdere til mad og drikke må ikke anvendes til madlavning i mikroovn.

Man skal passe på ikke at flytte drejeskiven, når man fjerner beholderne fra apparatet.

1.1 Sådan undgår du personskaade



ADVARSEL!

Du må ikke bruge ovnen, hvis den er beskadiget eller har funktionssvigt.

Du skal kontrollere følgende før brug:

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

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

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

Forsøg ikke selv at udskifte ovnlyset, eller lade nogen, der ikke er godkendt af ELECTROLUX, gøre det. Hvis ovnlyset ikke virker, skal du kontakte din forhandler eller tilkalde en autoriseret ELECTROLUX servicetekniker.

1.2 Sådan undgår du risiko for eksplosion og pludselig kogning



ADVARSEL!

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

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

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

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.

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

1.3 Sådan undgår du, at børn anvender ovnen forkert



ADVARSEL!

Apparatet og de tilgængelige dele bliver

varme, når de er i brug. Børn under 8 år skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de er under konstant overvågning.

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer uden relevant erfaring eller viden, hvis disse er blevet overvåget eller har modtaget instruktioner i sikker brug af apparatet og forstår de potentielle farer forbundet hermed. Der bør føres tilsyn med børn for at sikre, at de ikke leger med enheden. Rengøring og vedligeholdelse må kun udføres af børn, hvis de er mindst 8 år gamle og under overvågning.

Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder såsom: køkkenområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; stuehuse; af kunder på hoteller, moteller og lignende beboelsesmiljøer; pensionater og lignende miljøer.

Ovnene er ikke beregnet til brug i højder over 2000 m.

1.4 Sådan undgår du brand

Du må ikke efterlade mikrobølgeovnen uden at have opsyn med den, mens den er i brug. Et for højt effektniveau eller for lang tilberedningstid kan overopvarme maden og resultere i brand. Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde.

Strømforsyningen (vekselstrøm) skal være 220-240 V, 50 Hz, med en sikring på minimum 10 A eller en afbryder på minimum 10 A. Det anbefales at benytte et separat kredsløb, som kun bruges til denne ovn. Du må ikke opbevare eller bruge ovnen udendørs.

Anbring ikke brændbare materialer nær ved ovnen eller dens ventilationsåbninger. Undgå at blokere ventilationsåbningerne. Fjern alle forstærkninger af metallisk art, metalgenstande osv. fra fødevarer og

fødevareemballage. Buedannelse på metalliske overflader kan forårsage brand. Brug ikke mikrobølgeovnen til at varme olie til friturestegning. Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olien kan blive antændt. Du må kun bruge specielle beholdere egnet til mikrobølgeovnen til at poppe popcorn i. Du må ikke opbevare fødevarer eller andre genstande inde i ovnen. Kontroller indstillingerne, efter du har startet ovnen for at sikre dig, at ovnen arbejder på det rigtige program. Se de tilsvarende bemærkninger i brugervejledningen. 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.

Personer med PACEMAKERE skal forespørge om

forsigtighedsforanstaltningerne vedrørende mikrobølgeovne hos deres læge eller pacemakerens producent.

1.5 Sådan undgår du elektrisk stød

Du må under ingen omstændigheder fjerne det udvendige kabinet. Du må aldrig spilde væske ind i eller placere genstande i dørlåsens eller ventilationens åbninger. Hvis der spildes, skal ovnen straks slukkes og stikket tages ud, og en autoriseret ELECTROLUX servicetekniker skal tilkaldes. Du må ikke dyppe strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske. Du må ikke føre strømforsyningsledningen hen over en varm eller skarp overflade såsom området omkring varmluftshullet øverst på ovnens bagside.

Hvis mikrobølgeovnens strømforsyningsledning beskadiges, skal den erstattes af en speciel ledning. Udskiftningen skal foretages af et autoriseret ELECTROLUX servicetekniker.

1.6 Sådan undgår du risiko for eksplosion og pludselig kogning

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

Sådan undgår du pludselig kraftig kogning og skoldning:

- Rør i væsken før opvarmning/genopvarmning.
- Vi anbefaler, at du sætter en røreske af glas eller lignende redskab i væsken under genopvarmningen.
- Lad væsker stå mindst 20 sekunder i ovnen efter afsluttet tilberedning for at forhindre stænk fra den kogende væske.

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

1.7 Sådan undgår du brandsår

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

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 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.

1.8 Andre advarsler

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

1.9 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. Når du bruger en bruningsstallerken eller et selvopvarmende materiale, skal du altid placere en varmeresistent ikke-leder såsom en porcelænstallerken under denne for at forhindre skade på drejetallerkenen og drejetallerkenens sokkel 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. Brug ikke dåser i ovnen. Du må kun bruge drejetallerkener og sokler til drejetallerkener, der er beregnet til denne ovn. Ovnens må ikke bruges uden drejetallerken.

Sådan undgår du, at drejetallerkenen går i stykker:

- Lad drejetallerkenen afkøle, før du rengør den med vand.
- Du må ikke sætte varm mad eller varmt kogegrej på en kold drejetallerken.
- Du må ikke sætte kold mad eller koldt kogegrej på en varm drejetallerken.

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

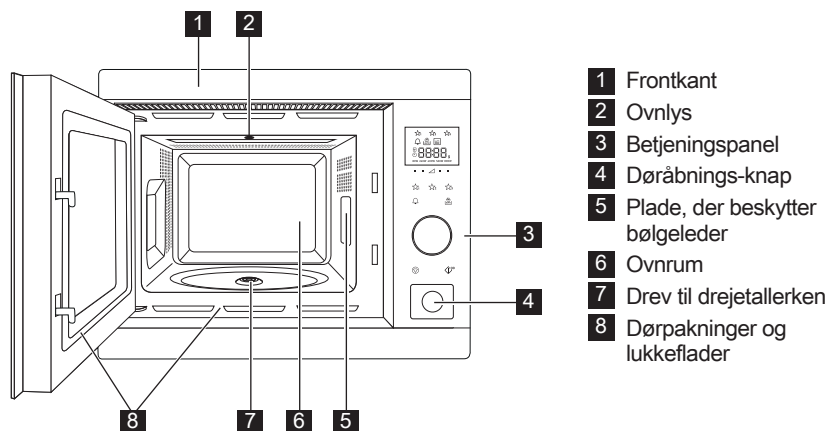


VIGTIGT! Hvis du er i tvivl om, hvordan ovnen tilsluttes, skal du kontakte en autoriseret og faguddannet elektriker.

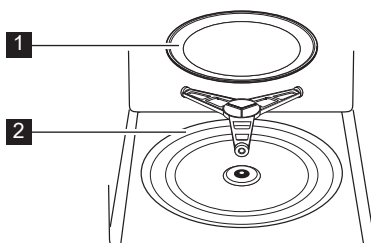
Hverken producenten eller forhandleren kan påtage sig noget ansvar for beskadigelse af ovnen eller personskaade, der måtte opstå, hvis den korrekte procedure for tilslutning af ovnen ikke følges. Der kan af og til dannes vanddamp eller vanddråber på ovnvæggene eller omkring dørpakningerne og lukkefladen. Dette er helt normalt og er ikke tegn på utæthed eller anden form for funktionssvigt.

2. OVERSIGT OVER APPARATET

2.1 Mikrobølgeovn



2.2 Tilbehør



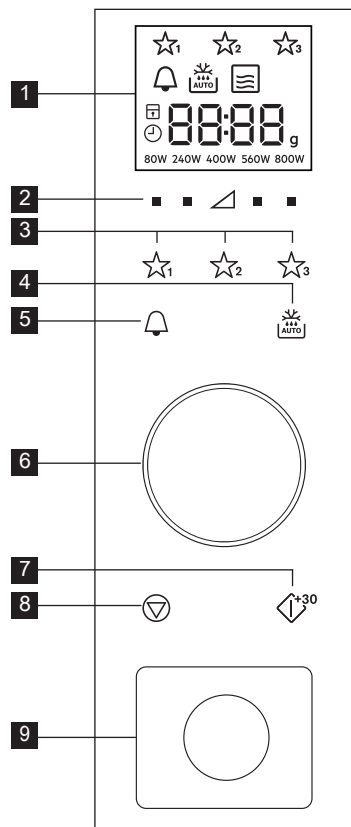
Kontroller, om du har modtaget følgende tilbehør:

- 1 Drejetallerken
- 2 Sokkel til drejetallerken

- Anbring drejetallerkensoklen i tætningspakningen på bunden i hulrummet.
- Du skal herefter placere drejetallerkenen på soklen.
- For at undgå skade på drejetallerkenen skal du sikre dig, at skåle eller beholdere løftes fri af drejetallerkenens kant, når du fjerner dem fra ovnen.

i Når du bestiller tilbehør, skal du nævne to ting: varens navn og modelnavn til forhandleren eller en autoriseret ELECTROLUX servicetekniker.

2.3 Betjeningspanel



1 Digitalt display indikatorer:

☆☆☆ Favoritter

🔔 Køkkenur

🔧 AUTO Automatisk optøning

📶 Mikrobølger

🛑 Stop/Afbryd

🔒 Børnesikring

🕒 Indstil ur

8888 Displayets segmenter

g Vægt

80W 240W 400W 560W 800W Effektniveauer

2 Effekt-knapper

3 Favorit-knapper

4 Automatiks optøningstast

5 Timer-knap

6 Timer/Vægt-drejeknap

7 Start/Bekræft/Hurtigstart-knap

8 Stop-knap

9 Døråbnings-knap

3. FØR IBRUGTAGNING

3.1 Tilslut

Når ovnen tændes for første gang, bliver du spurgt, om du vil indstille uret.

1. Ovnen vil bippe, og alle ikonerne på displayet vil tændes i et halvt sekund. Du vil blive spurgt, om du ønsker at tænde for uret.
2. Tryk på **START**-knappen for at bekræfte dette. (Se "Indstilling af ur" for instruktion.)
For at slukke for uret skal du dreje på knoppen, indtil displayet viser "oFF".
3. Tryk på **START**-knappen for at bekræfte, eller tryk på **STOP** knappen for at annullere.

3.2 Standby (Økonomitilstand)

Ovnen går automatisk i standby (økonomitilstand), hvis den ikke bruges inden for 5 minutter.

1. Hvis uret er indstillet, vil det vise tiden i 3 minutter. Derefter vil det vise "Econ" i 3 sekunder.
Displayet vil derefter slukke.
2. Hvis uret ikke er blevet indstillet:
Displayet vil derefter slukke.
3. For at forlade standby (økonomitilstand) kan du:
Åbne lågen, trykke på en tast eller dreje på knoppen.

3.3 Indstilling af uret

Ovnen har et ur med 24-timers visning.

Eksempel: Sådan indstilles uret til 18:45.

1. Tryk på **TIMER**-knappen to gange.
Ursymbolet bliver vist.
2. Drej på knoppen, indtil "on" vises.
3. Tryk på **START**-knappen for at bekræfte dette.
4. Drej på knoppen for at indstille timetallet.
5. Tryk på **START**-knappen for at bekræfte dette.
6. Drej på knoppen for at indstille minuttallet.
7. Tryk på **START**-knappen for at bekræfte dette.

3.4 Justering af tidspunktet, når uret er indstillet.

Du kan justere tiden, efter at tiden er blevet indstillet.

Eksempel: Sådan ændrer du fra 18.45 til 19.50.

1. Tryk på **START**-knappen. Timetallet vil blinke.
2. Drej på knoppen, indtil 19 vises.
3. Tryk på **START**-knappen.
4. Drej på knoppen, indtil 50 vises.
5. Tryk på **START**-knappen.

3.5 Sådan annulleres uret, og Standby indstilles (Økonomitilstand)

1. Tryk på **TIMER**-knappen to gange.
2. Drej på knoppen, indtil "oFF" vises.
3. Tryk på **START**-knappen for at bekræfte dette.

3.6 Børnesikring

Ovnen har en sikkerhedsanordning, som forhindrer et barns utilsigtede brug af ovnen. Når børnesikringen er slået til, er der ingen af mikroovnens dele, der fungerer, før børnesikringen igen slås fra. Du kan kun slå børnesikringen til eller fra, når ovnen ikke er i drift.

Eksempel: Sådan slås børnesikringen til.

Tryk på **STOP**-knappen og hold den nede, indtil "børnesikring" symbolet tændes.

Eksempel: Sådan slås børnesikringen fra.

Tryk på **STOP**-knappen og hold den nede, indtil "børnesikring" symbolet slukker.



Når børnesikringen er slået til, er alle taster er deaktiverede undtagen knappen **STOP**.

4. DRIFT

4.1 Mikrobølger tilberedning

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

1. Tryk på **EFFEKT**-knappen til højre for trekanten, indtil 560 W vises.
2. Drej på knoppen for at indstille tiden.
3. Tryk på **START**-knappen.

i I mikrobølge-tilberedningstilstand kan du justere effektniveauet ved at trykke på knappen lige under den ønskede indstilling.

Du kan indstille effektniveauet, mens ovnen er i drift ved at trykke på det ønskede **EFFEKT** og holde knappen nede, indtil den nye effektindstilling fremhæves på displayet.

Hvis 800 W vælges, er den længste mikrobølge-tid, der kan indstilles, 20 minutter.

Hvis ovnen er tændt i 3 minutter eller mere (i en hvilken som helst tilstand), vil ventilatoren forblive tændt i 2 minutter, efter at tilberedningen er afsluttet. Hvis du åbner lågen, standser ventilatoren. Hvis du lukker den igen, starter ventilatoren påny i indtil 2 minutter er gået (inklusive tiden med åben låge). Hvis ovnen er tændt mindre end 3 minutter, starter ventilatoren ikke.

4.2 Effektniveauer

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

W = WATT

4.3 Reduceret effektniveau

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

4.4 Justering af tilberedningstiden under tilberedningen

Du kan justere tilberedningstiden under tilberedningen.

Eksempel: Sådan tilføjes 2 minutter (120 sekunder) ved brug af **START**-knappen.

1. Tryk på **START**-knappen 4 gange.

Tilberedningstiden bliver herved øget med 120 sekunder.

4.5 Ved brug af stop-knappen

Tryk på **STOP**-knappen én gang for at gå i Pausetilstand.

Tryk på **STOP**-knappen igen for at annullere tilberedningstiden.

4.6 Køkkenur

Sådan indstilles køkkenuret.

1. Tryk på **TIMER**-knappen.
2. Drej på knoppen for at indstille tiden.
3. Tryk på **START**-knappen. Uret vil starte automatisk.

 Tiden kan forlænges, når uret er i gang ved at dreje på knoppen eller ved at trykke på **START**-knappen. Timerfunktionen kan kun bruges, når ovnen ikke er tændt.

4.7 Tilsæt 30 sekunder

Du kan begynde madlavningen direkte på 800 W / HØJ i 30 sekunder ved at trykke på **START**-knappen.

 Tryk på **START**-knappen for at tilføje mere tid.

4.8 Lydløs

Sådan slås lyden fra.

1. Tryk på **TIMER**-knappen 3 gange, indtil "Soun" vises.
2. Drej på knoppen, indtil "oFF" vises.
3. Tryk på **START**-knappen.

Sådan slås lyden til.

1. Tryk på **TIMER**-tasten 3 gange, indtil "Soun" vises.
2. Drej på knoppen, indtil "on" vises.
3. Tryk på **START**-knappen.

4.9 Pause

Sådan sættes der på pause, mens mikroovnen er i gang.

1. Tryk på **STOP**-knappen eller åbn lågen.
2. Ovnen sættes på pause i op til 5 minutter.
3. Tryk på **START** for at fortsætte tilberedningen.

4.10 Favoritter

Ovnen har 3 favoritopskrifter.

☆₁ Blødgør smør

☆₂ Smelt chokolade

☆₃ Kage i krus

Eksempel: Sådan blødgøres smør.

1. Tryk på **FAVORIT 1** tasten én gang.
2. Drej knoppen for at angive vægten.
3. Tryk på **START**-knappen.

 Hvis displayets segmenter viser et roterende mønster, betyder det, at maden skal omrøres eller vendes. Tryk på **START**-knappen for at fortsætte. Når tiden for automatisk optøning løber ud, standser programmet automatisk. Effektniveauerne for de forudindstillede favoritopskrifter kan ikke ændres. 1-4 kager i krus kan bages.

 **ADVARSEL!** Chokolade kan blive meget varm Hvis chokoladen skal have længere tid for at smelte kan du tilføje 10 sekunder. Vær forsigtig med chokolade, da den kan overophede og bryde i brand.

Sådan overskrives Favoritterne med dine egne opskrifter.

1. Tryk på **EFFEKT**-knappen for at vælge effektniveauet.
2. Drej knoppen for at angive den ønskede tilberedningstid.
3. Tryk på **FAVORIT**-knappen, indtil du hører et enkelt bip og favoritstjernen kan ses.

Sådan genindstilles Favoritter til fabriksindstillingerne.

1. Tryk på **STOP**-knappen.
2. Tryk på **EFFEKTNIVEAUER** 400 W og hold dem nede i 3 sekunder.
Ovnen bliver nulstillet til fabriksindstillingerne.

4.11 Automatisk optøning

Automatisk optøning finder selv ud af den korrekte tilberedningsperioden og tilberedningstid baseret på madvarenes vægt.

Du kan vælge mellem 2 automatiske optøningsmenuer.

1. Automatisk optøning: Kød/fisk/fjerkræ
2. Automatisk optøning: Brød

Eksempel: Sådan optøs 200 g bøfkød.

1. Vælg auto-sorteringsenhed ved at trykke på **AUTOMATISK OPTØNING**-knappen én gang.
2. Drej knoppen for at angive vægten.
3. Tryk på **START**-knappen.



Hvis displayets segmenter viser et roterende mønster, betyder det, at maden skal omrøres eller vendes. Tryk på **START**-knappen for at fortsætte. Når tiden for automatisk optøning løber ud, standser programmet automatisk.

5. MADLAVNINGSDIAGRAMMER

5.1 Favoritter

Favoritter	Vægt	Tast	Procedure
Blødgør smør	0.05-0.25 kg	☆ ₁	Læg smørret i et Påløber-fad. Omrør omhyggeligt efter blødgøringen.
Smelt chokolade	0.1-0.2 kg	☆ ₂	Bræk chokoladen i små stykker. Læg chokoladen i et Påløber-fad. Rør rundt, når du hører klokken. Omrør omhyggeligt efter smeltningen. ⚠ ADVARSEL! Chokolade kan blive meget varm Hvis chokoladen skal have længere tid for at smelte kan du tilføje 10 sekunder. Vær forsigtig med chokolade, da den kan overophede og bryde i brand.
Kage i krus	1-4 krus	☆ ₃	Lav kagen efter opskriften. Sæt kruset tæt på drejetallerkenens kant. Lad den stå i 30 sekunder efter bagning.

5.2 Opskrifter til kage i krus

Fyldig chokoladekage i krus	
Ingredienser til 1 krus:	
2½ spsk (25 g)	mel
2 spsk (12 g)	kakaopulver
2½ spsk (30 g)	strøsukker
¼ tsk	bagepulver
1½ spsk (15 g)	vegetabilsk olie
¼ spsk	vaniljeekstrakt
1	mellemstort æg

Metode:

- Kom alle de tørre ingredienser i et krus. Bland godt med en gaffel.
- Tilsæt vegetabilsk olie, vaniljeekstrakt og æg. Rør grundigt rundt
- Sæt kruset midt på drejetallerkenen
- Bag ved bruf af ☆₃. Kagen vil hæve sig op af kruset under bagningen. Lad den stå i 30 sekunder efter bagningen.

Pynt med en hvirvel af chokoladesmørcreme.

Tip: Du kan lave chokolade-appelsinkage i krus ved at erstatte vaniljeekstraktet med ½ tsk appelsinekstrakt.

Hindbæriskage i krus	
Ingredienser til 1 krus:	
2½ spsk (25 g)	mel
2½ spsk (30 g)	strøsukker
¼ tsk	bagepulver
1½ spsk (15 g)	vegetabilsk olie
½ tsk	vaniljeekstrakt
1	mellemstort æg
1½ spsk	hindbærsyltetøj uden kerner

Metode:

- Kom alle de tørre ingredienser i et krus. Bland godt med en gaffel.
- Tilsæt vegetabilsk olie, vaniljeekstrakt og æg. Rør grundigt rundt
- Fyld syltetøjet i med en ske, således at det danner striber i dejen.
- Sæt kruset midt på drejetallerkenen
- Bag ved bruf af ☆₃. Kagen vil hæve sig op af kruset under bagningen. Lad den stå i 30 sekunder efter bagningen.

Pynt med en hvirvel af vaniljesmørcreme.

Æblekage i krus	
Ingredienser til 1 krus:	
2½ spsk (25 g)	mel
2 spsk (30 g)	farin
¼ tsk	bagepulver
¼ spsk	stødt kanel
1½ spsk (15 g)	vegetabilsk olie
1	mellemstort æg
1½ spsk (30 g)	æblesovs
en halv (7 g)	digestive-kiks, knust

Metode:

1. Kom alle de tørre ingredienser (undtagen kiks) i et krus. Rør grundigt rundt med en gaffel.
 2. Tilsæt den vegetabilsk olie og ægget. Bland grundigt.
 3. Vend forsigtigt blandingen i æblesovs med en ske, så den trækker striber i blandingen.
 4. Top op med knus digestive-kiks
 5. Sæt kruset midt på drejetallerkenen
 6. Bag ved bruf af ☆₃. Kagen vil hæve sig op af kruset under bagningen.
- Lad den stå i 30 sekunder efter bagningen.

Top op med en skefuld vaniljeis.



ADVARSEL! Æblesovsen er varm.

Jordnøddesmørkage i krus	
Ingredienser til 1 krus:	
2½ spsk (25 g)	mel
2 spsk (30 g)	farin
¼ tsk	bagepulver
1½ spsk (15 g)	vegetabilsk olie
¼ spsk	vaniljeekstrakt
2 spsk (30 g)	glat jordnøddesmør
1	mellemstort æg

Metode:

1. Kom alle de tørre ingredienser i et krus. Bland godt med en gaffel.
 2. Tilsæt vegetabilsk olie, vaniljeekstrakt, jordnøddesmør og æg. Bland ingredienserne grundigt.
 3. Sæt kruset midt på drejetallerkenen
 4. Bag ved bruf af ☆₃. Kagen vil hæve sig op af kruset under bagningen.
- Lad den stå i 30 sekunder efter bagningen.

Top op med chokoladekrymmel.

Tip: Brug knasende jordnøddesmør, hvis du foretrækker det.

Citron-sukker strøet kage i krus	
Ingredienser til 1 krus:	
2½ spsk (25 g)	mel
2½ spsk (30 g)	strøsukker
¼ tsk	bagepulver
1½ spsk (15 g)	vegetabilsk olie
1 tsk	citronskal
1	mellemstort æg
Pynt:	1 spsk citronsaft blandet med 2 spsk strøsukker

Metode:

1. Kom alle de tørre ingredienser i et krus. Bland godt med en gaffel.
2. Tilsæt den vegetabiliske olie, citronskal og æg, bland det grundigt.
3. Sæt kruset midt på drejetallerkenen
4. Bag ved bruf af ☆₃. Kagen vil hæve sig op af kruset under bagningen.
5. Lav pynten ved at blande citronsaft med strøsukker.
6. Efter bagningen skal du løsne kagen. Lav huller i kagen med et kødspyd. hæld derefter pynten på toppen af kagen og lad den stå i 30 sekunder.

Gulerodskage i krus	
Ingredienser til 1 krus:	
2 spsk (20 g)	mel
2 spsk (30 g)	lys brun farin
¼ tsk	bagepulver
¼ spsk	stødt kanel
¼ spsk	revet muskatnød
1 spsk	hakkede mandler
1½ spsk (15 g)	solsikkeolie
	revet skal fra ½ appelsin
30 g	revet gulerod
1	mellemstort æg
Cremepynt:	15 g smør, blødgjort
	40 g flormelis
	40 g fuldfed flødeost
	½ tsk appelsinsaft

Metode:

1. Kom alle de tørre ingredienser i et krus. Bland godt med en gaffel.
 2. Tilsæt solsikkeolie, appelsinskal, revet gulerod og æg. Omrør grundigt.
 3. Sæt kruset midt på drejetallerkenen
 4. Bag ved bruf af ☆₃. Kagen vil hæve sig op af kruset under bagningen.
 5. Lav pynten ved at blande smør, flormelis, flødeost og appelsinsaft sammen.
- Lad den stå i 30 sekunder efter bagningen.
- Lad kagen køle af før du kommer pynten på.

5.3 Automatisk optøning

Automatisk optøning	Vægt	Tast	Procedure
Kød/fisk/fjerkræ (Hele fisk, fiskesteaks, fiskefileter, kyllingelår, kyllingebryst, hakkekød, steak, koteletter, burgere, pølser)	0.2-0.8 kg	 x1	- Anbring maden på et tærtefad midt på drejetallerkenen. - Når lydsignalet lyder, skal du vende maden, omfordele den og skille den ad. Dæk tynde lag og varme områder til med små stykker aluminiumsfolie. - Lad det stå tildækket med aluminiumsfolie i 15-45 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet. - Hakket kød: Vend maden, når lydsignalet lyder. Fjern så vidt muligt de optøede dele.  Uegnet til helt fjerkræ.
Brød	0.1-1.0 kg	 x2	- Fordel brødsiverne på et tærtefad midt på drejetallerkenen. Ved 1,0 kg skal du fordele skiverne direkte på drejetallerkenen. - Når lydsignalet lyder, skal du vende brødet, omfordele det, og fjerne de skiver, der er optøet. - Lad brødet ligge tildækket med aluminiumsfolie i 5 -15 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet.



Du skal kun indtaste madens mængde. Inkluder ikke beholderens vægt.

Hvis maden vejer mere eller mindre end vægte/mængder angivet i skemaet, skal du justere manuelt.

Sluttemperaturen varierer afhængig af starttemperaturen.

Steaks og koteletter skal nedfryses i et lag.

Hakket kød skal nedfryses i et tyndt lag.

5.4 Opvarmning af føde- & drikkevarer

Fødevarer/ drikkevarer	Mængde -g/ml-	Effekt Indstilling	Tid -Min-	Metode
Mælk 1 kop	150	800 W	1	tildækkes ikke
Water 1 kop	150	800 W	1-2	tildækkes ikke
6 kopper	900	800 W	10-12	tildækkes ikke
1 skål	1000	800 W	11-13	tildækkes ikke
Platte (Grøntsager, kød og afpudsning)	400	800 W	3-6	hæld lidt vand i saucen, dæk til, rør halvvejs gennem opvarmningen
Gryderet/Suppe	200	800 W	1-2	tildæk, rør rundt efter opvarmning
Grøntsager	500	800 W	4-5	tilsæt vand, hvis det er nødvendigt, dæk til, rør halvvejs gennem opvarmning
Kød, 1 skive ¹⁾	200	800 W	3-4	fordel saucen i tyndt lag hen over, dæk til
Fiskefilet ¹⁾	200	800 W	2-3	tildæk
Kage, 1 stykke	150	400 W	½	læg i lavt fad
Babymad, 1 glas	190	400 W	1	læg over i passende mikroovnsbeholder, rør godt efter opvarmning, og test temperatur
Smeltning af smør eller margarine ¹⁾	50	800 W	½	tildæk
Smelte chokolade	100	400 W	2-3	rør indimellem

¹⁾Køleskabstemperatur

5.5 Optøning

Fødevarer	Mængde -g-	Effekt Indstilling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Gullasch	500	240 W	8-12	rør halvvejs gennem optøning	10-30
Kager, pr. stykke	150	80 W	2-5	anbring på et kagefad	5
Frugt (såsom jordbær, hindbær, kirsebær, blommer)	250	240 W	4-5	bred dem jævnt ud, vend dem, når halvdelen af optøningstiden er gået	5

5.6 Tilberedning af stadig frosset mad

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

5.7 Madlavning

Fødevarer	Mængde -g-	Effekt Indstilling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Broccoli/ Ærter	500	800 W	9-11	skær dem i ringe, tilsæt 4-5 spsk. vand, dæk til, rør indimellem under tilberedningen	-
Gulerødder	500	800 W	10-12	skær dem i ringe, tilsæt 4-5 spsk. vand, dæk til, rør indimellem under tilberedningen	-
Steg (svinekød, oksekød, lammekød)	1000	800 W	19-21	Tilsæt krydderier efter smag, anbring i et lavt fad, vend halvvejs gennem tilberedningen.	10
Fiskefilet	200	800 W	3-4	tilsæt krydderier efter smag, læg i et fladt fad, dæk til	2



Hvis ovnen er tændt i 3 minutter eller mere (i en hvilken som helst tilstand), vil ventilatoren forblive tændt i 2 minutter, efter at tilberedningen er afsluttet. Åbn døren, så standser den. Luk døren, så starter den igen, indtil der er gået 2 minutter (inklusive tiden, som døren var åben). Hvis ovnen er tændt i mindre end 3 minutter, starter ventilatoren ikke.

6. RÅD OG TIPS

6.1 Kogegrej, der tåler mikroovn

Kogegrej	Mikrobøl- gesikker	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. Følg brugsanvisningen nøje.
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.
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.

6.2 Mikrobølger tilberedning vejledning

Mikrobølger tilberedning vejledning	
Sammensætning	Mad med højt fedt- eller sukkerindhold (f.eks. frugtkager) behøver mindre tilberedningstid. Pas på, da overopvarmning kan medføre brand.
Størrelse	Det er bedst, at alle stykker er af samme størrelse, for at de kan blive tilberedt jævnt.
Temperatur	Madens begyndelsestemperatur påvirker den nødvendige tilberedningstid. Skær i madvarer med fyld, (f.eks. doughnuts med syltetøjsfyld), så varmen eller dampen kan slippe ud.
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).  VIGTIGT! 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	Varmer områder kan beskyttes med små stykker alufolie, som tilbagekaster mikrobølger, (f.eks. lår og vinger på en kylling).

7. VEDLIGEHOLDELSE & RENGØRING



PAS PÅ!

UNDLAD AT BENYTTE PROFESSIONELLE OVNRENSSEMIDLER, DAMPRENSERE, SKUREMIDLER, SKRAPPE RENGØRINGSMIDLER, MIDLER, DER INDEHOLDER NATRIUMHYDROXID, ELLER SKURESVMPE PÅ NOGEN SOM HELST DEL AF DIN MIKROBØLGEOVN.

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

Ovnens ydre

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

Ovnens betjeningspanel

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

Ovnens indre

I forbindelse med rengøring skal du tørre alle stænk eller pletter af med en blød, fugtig klud eller svamp efter hver brug, mens ovnen stadig er varm. Hvis ovnen er meget snavset, kan du bruge en mild sæbeopløsning og tørre af flere gange med en blød klud, indtil det hele er væk. Du må ikke fjerne pladen, der beskytter bølgelederen.

Sørg for, at den milde sæbeopløsning eller vandet ikke trænger ind i de små ventilationsåbninger i væggen, da det kan beskadige ovnen.

Brug ikke ovrensemidler i ovnrummet.

Drejetallerken og drejetallerken sokkel

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

Dør

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



VIGTIGT!

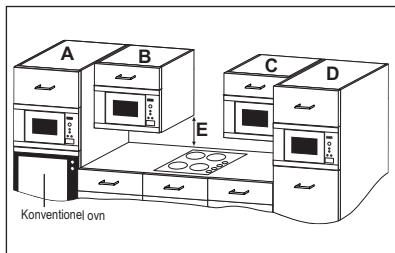
Undlad at benytte en damprenser.

8. HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS

Symptom	Tjek/tip . . .
Mikrobølgeovnen ikke fungerer som den skal?	• Sikringerne i sikringsdåsen fungerer. • Der har været strømafbrydelse. • Hvis sikringerne fortsat springer, skal du kontakte en autoriseret elektriker.
Mikrobølgeovnen fungerer ikke som den skal?	• Ovn døren er ordentligt lukket. • Dørpakningerne og lukkefladerne er rene. • START-knappen er blevet trykket ned.
Drejetallerkenen drejer ikke rundt?	• Soklen på drejetallerkenen er ikke korrekt forbundet til drevet. • At kogegrejet ikke rager ud over drejetallerkenen. • Madvarer ikke rager ud over drejetallerkenens kant og dermed forhindrer drejetallerkenen i at rotere. • Der ikke er noget i fordybningen under drejetallerkenen.
Mikrobølgeovnen vil ikke slukke?	• Kobl ovnen fra sikringsdåsen. • Tilkald en autoriseret ELECTROLUX servicetekniker.
Lyset i mikrobølgeovnen fungerer ikke som det skal?	• Tilkald din autoriserede ELECTROLUX servicetekniker. Den indvendige belysning må kun udskiftes af en uddannet autoriseret ELECTROLUX servicetekniker.
Det tager længere tid end før at opvarme maden helt og tilberede den?	• Indstil en længere tilberedningstid (dobbelt så stor mængde = næsten dobbelt så lang tid) eller. • Hvis maden er koldere end sædvanlig, skal du af og til vende maden, eller. • Indstil ovnen på en højere effekt.

9. INSTALLERING

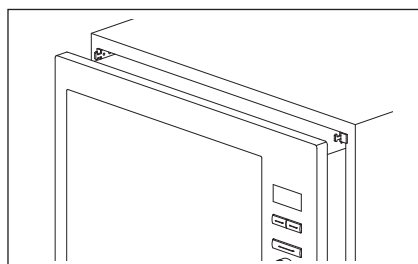
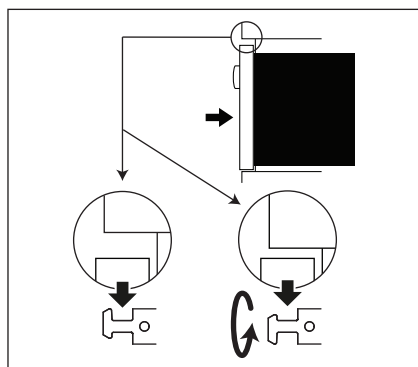
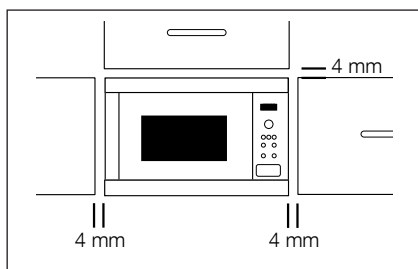
Mikrobølgeovnen kan monteres i position A, B, C, eller D:



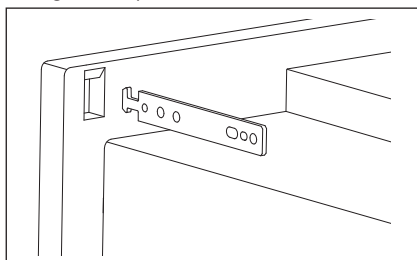
Position	Størrelse på åbningen		
	L	D	H
A	562	550	360
B+C	462	300	350
	462	300	360
	562	300	350
	562	300	360
D	462	500	350
	462	500	360
	562	500	350
	562	500	360

Mål i (mm)

9.1 Installering af ovnen



1. Fjern al emballage, og kontroller omhyggeligt, om der er tegn på skade.
2. Ovnens er som standard konstrueret til at passe ind i et 360 mm højt skab. Når ovnen sættes ind i et 350 mm højt skab:
Skrue de fire fødder, der sidder på undersiden af ovnen, af og fjern dem. Der er 3 høje og en lav fod. Erstat de 3 høje fødder med de fødder, der leveres med tilbehørspakken. Udskift ikke den lave fod.
3. Montér fastgøringskroge på køkkenskabet ved at følge vejledningsarket og bruge den medfølgende skabelon.
4. Sæt langsomt mikroovnen ind i køkkenskabet uden at tvinge den ind. Ovnens skal løftes op på fastgøringskroge og derefter sænkes på plads. Hvis der mødes modstand under monteringen, kan kroge vendes om. Ovnens frontramme skal slutte tæt mod køkkenlægens frontåbning.
5. Sørg for, at ovnen står stabilt og ikke sidder skråt. Du skal sikre dig, at der er en åbning på 4 mm mellem skabsdøren og toppen af rammen (se diagrammet).

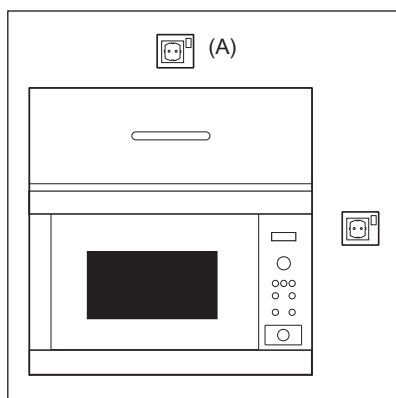


9.2 Sikker brug af ovnen

Hvis mikrobølgeovnen placeres i position B eller C:

- Skabet skal være placeret mindst 500 mm (E) over køkkenbordet og må ikke installeres direkte oven over komfuret.
- Ovnen skal være testet og godkendt kun til brug tæt på et gas-, el- eller induktionskomfur i private husholdninger.

9.3 Tilslutning af ovnen til strømforsyningen



- Der skal være god plads mellem komfuret og mikrobølgeovnen for at forhindre overopvarmning af mikrobølgeovnen, det omgivende skab og ovnens tilbehør.
- Betjen ikke komfuret uden gryder/pander på, når mikrobølgeovnen er i brug.
- Udvis forsigtighed ved brug af mikrobølgeovnen, når komfuret er tændt.

- Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde. Eller det skal være muligt at afbryde ovnen fra strømforsyningen ved at indsætte en afbryder i den faste ledning i overensstemmelse med reglerne for elektriske tilslutninger.
- Stikkontakten bør ikke være placeret bag ved skabet.
- Den bedste placering er oven over skabet, se (A).
- Slut ovnen til en enfaset 220-240 V/50 Hz vekselstrøm via et korrekt installeret jordstik. Stikket skal være forsynet med en sikring på 10 A.
- Strømforsyningsledningen må kun udskiftes af en elektriker.
- Før installering skal du binde et stykke tråd fast til strømforsyningsledningen for at lette tilslutningen til punkt (A), når ovnen er installeret.
- Sørg for, at strømforsyningsledningen IKKE kommer i klemme, når ovnen placeres i skabet.
- Du må ikke dyppe strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske.

9.4 Elektriske tilslutninger



ADVARSEL!
DENNE OVN SKAL JORDES

Producenten fraskriver sig erstatningsansvar, hvis denne sikkerhedsforanstaltning ikke overholdes.

Hvis stikket, der er monteret på apparatets ledning ikke passer til din stikkontakt, skal du tilkalde en autoriserede ELECTROLUX servicetekniker.

10. SPECIFIKATIONER

Vekselstrømsspænding	220-240 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/afbryder	10 A Minimum
Nødvendig strømforsyning:	Mikrobølgeovn 1.25 kW
Afgiven effekt:	Mikrobølgeovn 800 W (IEC 60705)
Mikrobølgeovnens frekvens	2450 MHz ¹⁾ (Gruppe 2/Klasse B)
Udvendige dimensioner:	MBB1755S 494 mm (L) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
	MBB1756S 594 mm (L) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Ovnrummets dimensioner	285 mm (L) x 202 mm (H) x 298 mm (D) ²⁾
Ovnens kapacitet	17 liter ²⁾
Drejetallerken	ø 272 mm, glass
Vægt	ca 16 kg

- ¹⁾ 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.
- ²⁾ Den indre kapacitet beregnes ved at måle den maksimale bredde, dybde og højde.
Ovnens faktiske kapacitet til at rumme mad er mindre.

11. MILJØOPLYSNINGER

Genbrug materialer med symbolet .
Anbring emballagematerialet i passende beholdere til genbrug.

Hjælp med at beskytte miljøet og menneskelig sundhed samt at genbruge affald af elektriske og elektroniske apparater.

Kasser ikke apparater, der er mærket med symbolet  sammen med husholdningsaffaldet. Lever produktet tilbage til din lokale genbrugsplads eller kontakt din kommune.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	29
2. PRODUCT DESCRIPTION.....	35
3. BEFORE FIRST USE	37
4. OPERATION	38
5. COOKING CHARTS.....	41
6. HINTS AND TIPS	47
7. CARE AND CLEANING	49
8. TROUBLESHOOTING	50
9. INSTALLATION	51
10. TECHNICAL INFORMATION	53
11. ENVIRONMENT CONCERNS	53

WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for choosing this AEG product. We have created it to give you impeccable performance for many years, with innovative technologies that help make life simpler – features you might not find on ordinary appliances. Please spend a few minutes reading to get the very best from it.

Visit our website for:



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



Register your product for better service:
www.registeraeg.com



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

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

When contacting Service, ensure that you have the following data available.

The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning/Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION



IMPORTANT! IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

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

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

1.1 To avoid the possibility of injury



WARNING!

Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning.

Check the following before use:

- a)** The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
- b)** The hinges and door safety latches; check to make sure they are not broken or loose.
- c)** The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.
- d)** Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
- e)** The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.

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

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow the instructions for "Care and cleaning". Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

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

1.2 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling



WARNING!

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

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

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

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

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

1.3 To avoid the misuse by children



WARNING!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with

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

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

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

1.4 To avoid the danger of fire

The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire. The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. The AC power supply must be 220-240 V, 50 Hz, with a minimum 10 A distribution line fuse, or a minimum 10 A distribution circuit breaker. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided. Do not store or use the oven outdoors.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings. Do not block the ventilation openings. Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire. Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and

the oil may catch fire. To make popcorn, only use special microwave popcorn makers. Do not store food or any other items inside the oven. Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired. Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

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

1.5 To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet. Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the

oven immediately and call an authorised ELECTROLUX service agent. Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid. Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.

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

1.6 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling

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

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

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

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

1.7 To avoid the possibility of burns

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

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

and avoid burns.

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

1.8 Other warnings

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

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

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

To prevent the turntable from breaking:

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

Do not place anything on the outer cabinet during operation.

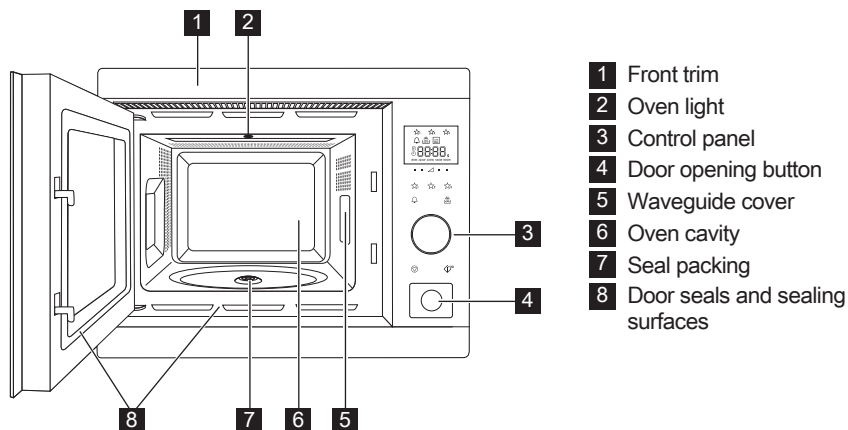


IMPORTANT! If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.

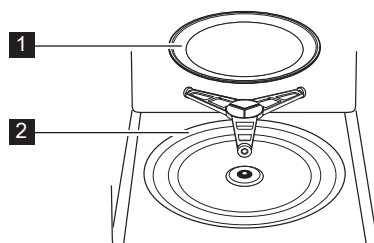
Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

2. PRODUCT DESCRIPTION

2.1 Microwave oven



2.2 Accessories



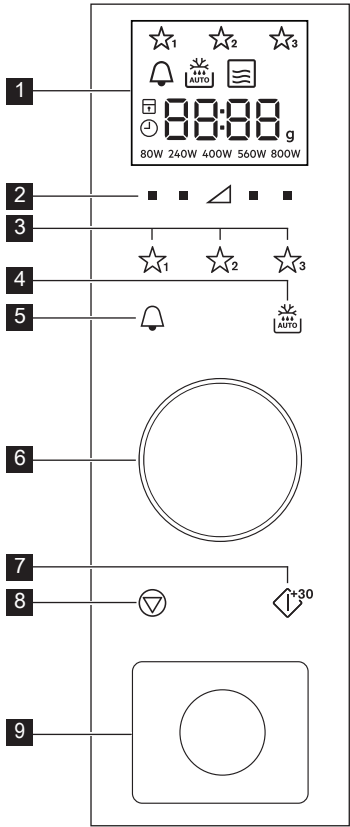
Check to make sure the following accessories are provided:

- 1** Turntable
- 2** Turntable support

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

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

2.3 Control Panel



1 Digital display indicators:

Favourites

Kitchen timer

Auto defrost

Microwave

Stop/Cancel

Child safety lock

Set clock

Display segments

Weight

Power levels

2 Power level keys

3 Favourites keys

4 Auto defrost key

5 Kitchen timer key

6 Timer/Weight knob

7 Start/Confirm/
Quick start key

8 Stop key

9 Door open button

3. BEFORE FIRST USE

3.1 Plug in

When the oven is plugged in for the first time it will ask if you want to set the clock.

1. The oven will beep and all of the display icons will be switched on for half a second.
The oven will ask if you want to turn on the clock.
2. Press the **START** key to confirm.
(See 'Setting the clock' for instruction.)
To turn the clock off, turn the knob until the display shows 'oFF'.
3. Press the **START** key to confirm, or press **STOP** key to cancel.

3.2 Standby (Economy mode)

The oven will automatically enter standby mode if it is not used within a 5 min period.

1. If the clock has been set it will display the time for 3 min, then it will display 'Econ' for 3 seconds.
The display will switch off.
2. If the clock has not been set:
The display will switch off.
3. To exit standby mode you can:
Open the door, press any key or rotate the knob.

3.3 Setting the clock

The oven has a 24hr clock.

Example: To set the clock to 18:45.

1. Press the **TIMER** key twice, the clock symbol will be displayed.
2. Rotate the knob until "on" is displayed.
3. Press the **START** key to confirm.
4. Rotate the knob to adjust the hour.
5. Press the **START** key to confirm.
6. Rotate the knob to adjust the minutes.
7. Press the **START** key to confirm.

3.4 Adjusting the clock when set

You can adjust the clock after the time has been set.

Example: To change from 18.45 to 19.50.

1. Press the **START** key. The hours will flash.
2. Rotate the knob till 19 is displayed.
3. Press the **START** key.

4. Rotate the knob till 50 is displayed.
5. Press the **START** key.

3.5 To cancel the clock and set standby (Economy mode)

1. Press the **TIMER** key twice.
2. Rotate the knob until 'oFF' is displayed.
3. Press the **START** key to confirm.

3.6 Child safety lock

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

Switching the lock on or off is only possible when the oven is not running.

Example: To switch the lock on.

Press and hold the **STOP** key until the 'child lock' symbol switches on.

Example: To switch the lock off.

Press and hold the **STOP** key until the 'child lock' symbol switches off.



When child lock is switched on, all keys are disabled except the **STOP** key.

4. OPERATION

4.1 Microwave cooking

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

1. Press the **POWER LEVEL** key to the right of the triangle until 560 W is displayed.
2. Rotate the knob to enter the time.
3. Press the **START** key.

 In microwave cooking mode, you can adjust the power level of the oven by pressing the key directly below the required setting.

You can set the power level when the oven is running by pressing and holding the required **POWER LEVEL** key until the new power setting is highlighted on the display.

If 800 W is selected then the maximum microwave time that can be input is 20 minutes.

If the oven runs in any mode for 3 minutes or longer, the fan will stay on for 2 minutes after the cooking ends. Open the door and it will stop, close the door it will start again until 2 minutes is finished (including door open time). If the oven runs for less than 3 minutes the fan will not come on.

4.2 Power levels

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

W = WATT

4.3 Reduced power level

Cooking mode	Standard time	Reduced power level
Microwave 800 W	20 minutes	Microwave 560 W

4.4 Adjusting the cooking time during cooking

You can adjust the cooking time during cooking.

Example: To add 2 minutes (120 seconds) using the **START** key.

1. Press the **START** key four times.
The cooking time will increase by 120 seconds.

4.5 Using the stop key

Press the **STOP** key once to enter Pause mode.

Press the **STOP** key again to cancel the cooking time.

4.6 Kitchen timer

To set the kitchen timer.

1. Press the **TIMER** key.
2. Rotate the knob to enter the time.
3. Press the **START** key. The timer will automatically start.

 The time can be extended when the timer is running by rotating the knob or pressing the **START** key.
The timer function can only be used when the oven is not running.

4.7 Add 30 seconds

You can directly start cooking on 800 W/HIGH for 30 seconds by pressing the **START** key.

 To add more time press the **START** key.

4.8 Mute

To turn the sound off.

1. Press the **TIMER** key 3 times until 'Soun' is displayed.
2. Rotate the knob until 'oFF' is displayed.
3. Press the **START** key.

To turn the sound on.

1. Press the **TIMER** key 3 times until 'Soun' is displayed.
2. Rotate the knob until 'on' is displayed.
3. Press the **START** key.

4.9 Pause

To pause whilst the microwave is running.

1. Press the **STOP** key or open the door.
2. The oven will pause for up to 5 minutes.
3. Press **START** to continue cooking.

4.10 Favourites

The oven has 3 Favourite recipes.

- ☆₁ Soften Butter
- ☆₂ Melt Chocolate
- ☆₃ Mug Cake

Example: To soften butter.

1. Press the **FAVOURITE 1** key once.
2. Rotate the knob to enter the weight.
3. Press the **START** key.

 If display segments exhibit a rotating pattern this indicates that the food needs to be stirred or turned over.
To continue cooking, press the **START** key. At the end of the auto defrost time, the programme will automatically stop.
The power levels for the pre-set Favourite recipes cannot be adjusted.
1-4 Mug cakes can be cooked.

 **WARNING!** Chocolate may become very hot! If the chocolate needs longer cooking time then add 10 seconds.
Take care with chocolate as it may overheat and burn.

To overwrite Favourites for your own recipes.

1. Press the **POWER** level key to select the power.
2. Rotate knob to enter the required cooking time.
3. Press and hold the **FAVOURITE** key you want to set until you hear a single beep and the favourite star is visible.

To re-set Favourites to the factory settings.

1. Press the **STOP** key.
2. Press and hold **POWER** level 400 W for 3 seconds.
The oven will reset Favourites to the factory settings.

4.11 Auto defrost

Auto defrost automatically works out the correct cooking mode and cooking time based on the weight of the food.

You can choose from 2 auto defrost menus.

1. Auto Defrost: Meat/Fish/Poultry
2. Auto Defrost: Bread

Example: To defrost 0.2 kg steak.

1. Select the auto defrost menu by pressing the **AUTO DEFROST** key once.
2. Rotate the knob to select the weight.
3. Press the **START** key.



If display segments exhibit a rotating pattern this indicates that the food needs to be stirred or turned over. To continue cooking, press the **START** key. At the end of the auto defrost time, the programme will automatically stop.

5. COOKING CHARTS

5.1 Favourites

Favourites	Weight	Key	Procedure
Softened Butter	0.05-0.25 kg	☆ ₁	Place the butter into a pyrex dish. Stir well after cooking.
Melt Chocolate	0.1-0.2 kg	☆ ₂	Break up the chocolate into small pieces. Place the chocolate into a pyrex dish. Stir when audible bell sounds. Stir well after cooking.  WARNING: Chocolate may become very hot! If the chocolate needs longer then add 10 seconds cooking time. Take care with chocolate as it may overheat and burn.
Mug Cake	1-4 mugs	☆ ₃	Make the cake as the recipe. Place the mug towards the edge of the turntable. Stand for 30 seconds after cooking.

5.2 Mug cake recipes

Rich Chocolate Mug Cake	
Ingredients for 1 Mug:	
2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2 tbsp (12 g)	Cocoa Powder
2½ tbsp (30 g)	Castor Sugar
¼ tsp	Baking Powder
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
¼ tsp	Vanilla Extract
1	Medium Egg

Method:

- Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
- Add the Vegetable oil, vanilla extract and egg, mix well.
- Place the mug off centre on the turntable.
- Cook using ☆₃. The cake will rise out of the mug during cooking.

After cooking, stand for 30 seconds.

Decorate with a swirl of chocolate buttercream.

Tip: To make Chocolate Orange Mug Cake replace the vanilla extract with ½ tsp orange extract.

Raspberry Ripple Mug Cake	
Ingredients for 1 Mug:	
2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2½ tbsp (30 g)	Castor Sugar
¼ tsp	Baking Powder
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
½ tsp	Vanilla Extract
1	Medium Egg
1½ tbsp	Seedless Raspberry Jam

Method:

- Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
- Add the Vegetable oil, vanilla extract and egg, mix well.
- Fold in the jam using a spoon so that it streaks the mixture.
- Place the mug off centre on the turntable.
- Cook using ☆₃. The cake will rise out of the mug during cooking.

After cooking, stand for 30 seconds.

Decorate with a swirl of vanilla buttercream.

Apple Crumble Mug Cake	
Ingredients for 1 Mug:	
2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2 tbsp (30 g)	Soft Brown Sugar
¼ tsp	Baking Powder
¼ tsp	Ground Cinnamon
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
1	Medium Egg
1½ tbsp (30 g)	Apple Sauce
half (7 g)	Digestive Biscuit, crushed

Method:

1. Put all of the dry ingredients (except for the biscuit) into a mug, mix well with a fork.
2. Add the Vegetable oil and egg, mix well.
3. Gently fold in the apple sauce using a spoon so that it streaks the mixture.
4. Top with the crushed digestive biscuit
5. Place the mug off centre on the turntable.
6. Cook using . The cake will rise out of the mug during cooking.

After cooking, stand for 30 seconds.

Top with a scoop of vanilla ice cream.



WARNING! The apple sauce will be hot.

Peanut Butter Mug Cake	
Ingredients for 1 Mug:	
2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2 tbsp (30 g)	Soft Brown Sugar
¼ tsp	Baking Powder
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
¼ tsp	Vanilla Extract
2 tbsp (30 g)	Smooth Peanut Butter
1	Medium Egg

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the Vegetable oil, vanilla extract, peanut butter, and egg mix well.
3. Place the mug off centre on the turntable. —
4. Cook using . The cake will rise out of the mug during cooking.

After cooking, stand for 30 seconds.

Top with chocolate spread.

Tip: Use crunchy peanut butter if you prefer.

Lemon Drizzle Mug Cake	
Ingredients for 1 Mug:	
2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2½ tbsp (30 g)	Castor Sugar
¼ tsp	Baking Powder
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
1 tsp	Lemon Zest
1	Medium Egg
Topping:	1 tbsp Lemon Juice mixed with 2 tbsp Castor Sugar

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the Vegetable oil, lemon zest and egg, mix well.
3. Place the mug off centre on the turntable.
4. Cook using ☆₃. The cake will rise out of the mug during cooking.
5. Make the drizzle topping by mixing the lemon juice with the castor sugar.
6. After cooking, loosen the cake, pierce the top all over with a skewer, then drizzle the topping over the cake, stand for 30 seconds.

Carrot Mug Cake	
Ingredients for 1 Mug:	
2 tbsp (20 g)	Plain Flour
2½ tbsp (30 g)	Light Brown Sugar
¼ tsp	Baking Powder
¼ tsp	Ground Cinnamon
¼ tsp	Ground Nutmeg
1 tbsp	Ground Almonds
1½ tbsp (15 g)	Sunflower Oil
	zest from ½ Orange
30 g	Grated Carrot
1	Medium Egg
Cream Topping: 15 g Butter, Softened 40 g Icing Sugar 40 g Full-fat Cream Cheese ½ tsp Orange Juice	

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the sunflower oil, orange zest, grated carrot and egg, mix well.
3. Place the mug off centre on the turntable.
4. Cook using ☆₃. The cake will rise out of the mug during cooking.
5. Make the topping by mixing the butter, icing sugar, cream cheese and orange juice together.

After cooking, stand for 30 seconds.

Allow the cake to cool, then add the topping.

5.3 Auto defrost

Auto defrost	Weight	Key	Procedure
Meat/fish/poultry (Whole fish, fish steaks, fish fillets, chicken legs, chicken breast, minced meat, steak, chops, burgers, sausages)	0.2-0.8 kg	 x1	- Place the food in a flan dish in the centre of the turntable. - When the audible bell sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil. - After defrosting, wrap in aluminium foil for 15-45 min, until thoroughly defrosted. - Minced meat: When the audible bell sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible.  Not suitable for whole poultry.
Bread	0.1-1.0 kg	 x2	- Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1.0 kg, distribute directly on the turntable. - When the audible bell sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices. - After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-15 min until thoroughly defrosted.

-  Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
 For food weighing more or less than weights/quantities given in the chart, use manual operation.
 The final temperature will vary according to the initial temperature.
 Steaks and chops should be frozen in one layer.
 Minced meat should be frozen in a thin shape.
 After turning over, shield the defrosted portions with small, flat pieces of aluminium foil.
 Poultry should be processed immediately after defrosting.

5.4 Heating food and drink

Food/drink	Quantity -g/ml-	Power Level	Time -Min-	Method
Milk, 1 cup	150	800 W	1	do not cover
Water, 1 cup	150	800 W	1-2	do not cover
6 cups	900	800 W	10-12	do not cover
1 bowl	1000	800 W	11-13	do not cover
One plate meal (vegetables, meat and trimmings)	400	800 W	3-6	cover, stir halfway through cooking
Soup/stew	200	800 W	1-2	cover, stir after heating
Vegetables	500	800 W	4-5	cover, stir halfway through cooking
Meat, 1 slice ¹⁾	200	800 W	3-4	thinly spread sauce over the top, cover
Fish fillet ¹⁾	200	800 W	2-3	cover
Cake, 1 slice	150	400 W	½	place in a flan dish
Baby food, 1 jar	190	400 W	1	transfer into a suitable microwaveable container, after heating stir well and test the temperature
Melting margarine or butter ¹⁾	50	800 W	½	cover
Melting chocolate	100	400 W	2-3	stir occasionally

¹⁾from chilled

5.5 Defrosting

Food	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Goulash	500	240 W	8-12	stir halfway through defrosting	10-30
Cake, 1 slice	150	80 W	2-5	place in a flan dish	5
Fruit (e.g. cherries, strawberries, raspberries, plums)	250	240 W	4-5	spread out evenly, turn over halfway through defrosting	5

5.6 Cooking from frozen

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

5.7 Cooking

Food	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Broccoli/ Peas	500	800 W	9-11	add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Carrots	500	800 W	10-12	cut into rings, add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Roasts (pork, beef, lamb)	1000	800 W	19-21	season to taste, place in a shallow flan dish, turn over halfway through cooking	10
Fish fillet	200	800 W	3-4	season to taste, place in a flan dish, cover	2



If the oven runs in any mode for 3 minutes or longer, the fan will stay on for 2 minutes after the cooking ends. Open the door and it will stop, close the door it will start again until 2 minutes is finished (including door open time). If the oven runs for less than 3 minutes the fan will not come on.

6. HINTS AND TIPS

6.1 Microwave safe cookware

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

6.2 Microwave cooking advice

Microwave cooking advice	
Composition	Foods high in fat or sugar (e.g. Christmas pudding, mince pies) require less heating time. Care should be taken as overheating can lead to fire.
Size	For even cooking make all the pieces the same size.
Temperature of food	The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Cut into foods with fillings (e.g. jam doughnuts) to release heat or steam.
Arrange	Place the thickest parts of food towards the outside of the dish (e.g. chicken drumsticks).
Cover	Use vented microwave cling film or a suitable lid.
Pierce	Foods with a shell, skin or membrane must be pierced in several places before cooking or reheating as steam will build up and may cause food to explode (e.g. potatoes, fish, chicken, sausages).  IMPORTANT! Eggs should not be heated using microwave power as they may explode, even after cooking has ended (e.g. poached, hard boiled).
Stir, turn and rearrange	For even cooking it is essential to stir, turn and rearrange food during cooking. Always stir and rearrange from the outside towards the centre.
Stand	Standing time is necessary after cooking to enable the heat to disperse equally throughout the food.
Shield	Warm areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves (e.g. legs and wings on a chicken).

7. CARE AND CLEANING



CAUTION!

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

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

Oven exterior

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

Control panel

Open the door before cleaning to de-activate the control panel. Care should be taken when cleaning the control panel. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Oven interior

For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover.

Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.

Do not use spray type cleaners on the oven interior.

Turntable and turntable support

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

Door

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



IMPORTANT!

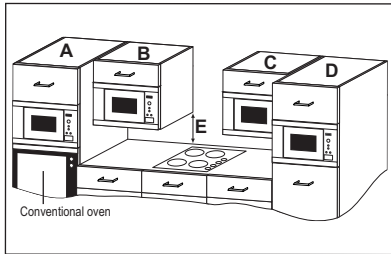
A steam cleaner should not be used.

8. TROUBLESHOOTING

Problem	Check if . . .
The microwave appliance is not working properly?	• The fuses in the fuse box are working. • There has not been a power outage. • If the fuses continue to blow, please contact a qualified electrician.
The microwave mode is not working?	• The door is properly closed. • The door seals and their surfaces are clean. • The START key has been pressed.
The turntable is not turning?	• The turntable support is correctly connected to the drive. • The ovenware does not extend beyond the turntable. • Food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating. • There is nothing in the well beneath the turntable.
The microwave will not switch off?	• Isolate the appliance from the fuse box. • Call an authorised ELECTROLUX service agent.
The interior light is not working?	• Call your authorised ELECTROLUX service agent. The interior light can be exchanged only by a trained authorised ELECTROLUX service agent.
The food is taking longer to heat through and cook than before?	• Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or • If the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or • Set a higher power setting.

9. INSTALLATION

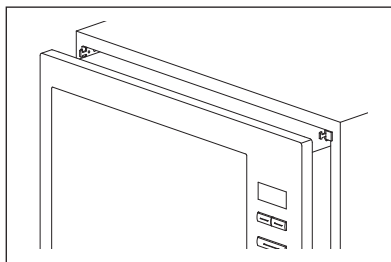
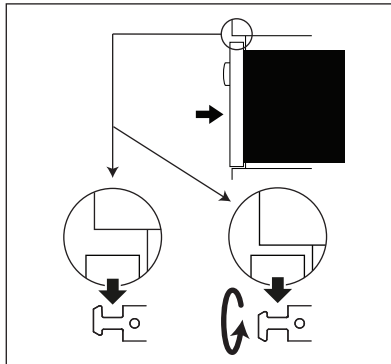
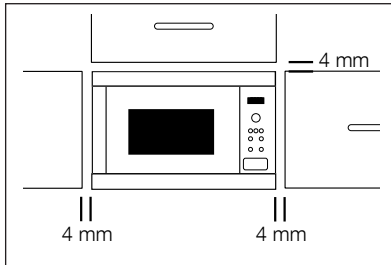
The microwave can be fitted in position A, B, C or D:



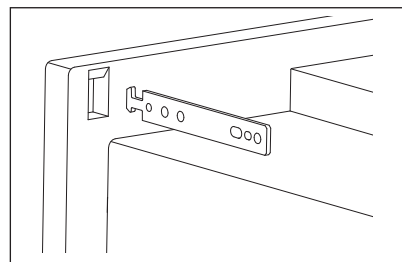
Position	Niche size		
	W	D	H
A	562	550	360
B+C	462	300	350
	462	300	360
	562	300	350
	562	300	360
D	462	500	350
	462	500	360
	562	500	350
	562	500	360

Measurements in (mm)

9.1 Installing the appliance



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



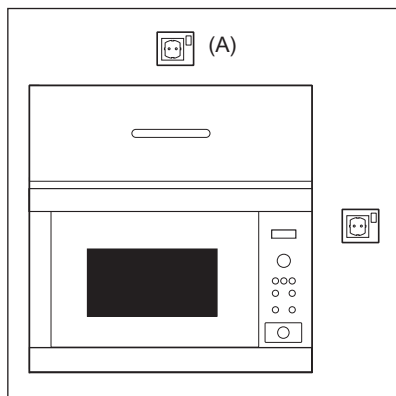
9.2 Safe use of the appliance

If fitting the microwave in position B or C:

- The cupboard must be a minimum of 500 mm (E) above the worktop and must not be installed directly above a hob.
- This appliance has been tested and approved for use near domestic gas, electric and induction hobs only.

- Sufficient space between hob and microwave should be allowed to prevent overheating of microwave oven, surrounding cupboard and accessories.
- Do not operate the hob without pans when the microwave oven is operating.
- Care should be taken when attending to the microwave oven while the hob is on.

9.3 Connecting the appliance to the power supply



- The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. Or it should be possible to isolate the oven from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The socket should not be positioned behind the cupboard.
- The best position is above the cupboard, see (A).
- Connect the appliance to a single phase 220-240 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket. The socket must be fused with a 10 A fuse.
- The power supply cord may only be replaced by an electrician.
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

9.4 Electrical connections



WARNING!

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

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

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

10. TECHNICAL INFORMATION

AC Line Voltage		220-240 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker		Minimum 10 A
AC Power required:	Microwave	1.25 kW
Output power:	Microwave	800 W (IEC 60705)
Microwave Frequency		2450 MHz ¹⁾ (Group 2/Class B)
Outside Dimensions:	MBB1755S	494 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
	MBB1756S	594 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Cavity Dimensions		285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) ²⁾
Oven Capacity		17 litres ²⁾
Turntable		ø 272 mm, glass
Weight		approx. 16 kg

¹⁾ This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.

In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.

Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.

Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.

²⁾ Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.

Actual capacity for holding food is less.

11. ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.

Help protect the environment and human health and recycle waste electrical and electronic appliances.

Do not dispose of appliances marked with the symbol  with household waste.

Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

SISÄLLYSLUETTELO

1. TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA.....	55
2. TUOTEKUVAUS.....	61
3. ENNEN KÄYTTÖÄ.....	63
4. TOIMINTA.....	64
5. KYPSENNYSTAULUKOT.....	67
6. VINKIT.....	73
7. HOITO & PUHDISTUS.....	75
8. ONGELMATILANTEET.....	76
9. ASENNUS.....	77
10. TEKNISET TIEDOT.....	79
11. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA.....	79

SUUNNITELTU TEITÄ VARTEN

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

Vieraile verkkosivullamme:



Saadaksesi käyttöön liittyviä neuvoja, esitteitä, vianmääritysohjeita ja huolto-ohjeita:

www.aeg.com



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registeraeg.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

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



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet



Yleisohjeet ja vinkit



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään ilman erillistä ilmoitusta.

1. ⚠️ TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

 **TÄRKEÄÄ!** TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA:
LUE HUOLELLISESTI JA SÄILYTÄ TULEVAA
TARVETTA VARTEN.

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

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

Metalliset ruoka- tai juoma-astiat eivät ole sallittuja mikroaaltouunissa kypsennettäessä.

On huolehdittava, ettei pyörivä alusta lähde paikoiltaan kun astioita otetaan pois laitteesta.

1.1 Tapaturmien välttäminen

 **VAARA!**

Älä käytä uunia, jos se on vahingoittunut tai

jos se ei toimi kunnolla.

Tarkista seuraavat seikat ennen käyttöä:

- a) Luukku: varmista, että luukku sulkeutuu kunnolla ja että se ei ole vinossa tai vääntynyt.
 - b) Saranat ja luukun turvalukitus: tarkista, että ne eivät ole rikki tai löysällä.
 - c) Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat: varmista, että ne ovat ehjät.
 - d) Uunin ja luukun sisäpuoli: varmista, että niissä ei ole kolhuja.
 - e) Virtajohto ja pistoke: varmista, että ne ovat ehjät.
- Älä koskaan säädä, korjaa tai muunna uunia itse. Muun kuin ammattitaitoisen asentajan on vaarallista suorittaa mitään huolto- tai korjaustoimenpiteitä, joissa joudutaan irrottamaan mikroaalloilta suojaavia osia.

Pidä oven tiivisteet ja viereiset osat puhtaana rasvasta ja liasta. Noudata käyttöohjeessa olevia hoito- ja puhdistusohjeita. Puhdista uuni säännöllisin väliajoin ja poista mahdolliset ruoan jäämät. Uunin puhtaanapidon laiminlyönti saattaa heikentää pinnan laatua, mikä voi lyhentää laitteen elinikää ja mahdollisesti aiheuttaa vaaratilanteen. Älä yritä vaihtaa uunin valoa itse äläkä anna sitä muiden kuin ELECTROLUXIN valtuuttamien henkilöiden tehdä se. Jos uunin valo rikkoontuu, ota yhteyttä jälleenmyyjään, tai soita valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon.

1.2 Räjähdyksen ja äkillisen kiehumisen välttäminen



VAARA!

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

Juomien kuumennus mikroaaltouunissa voi johtaa kiehumiseen purkausm-aisesti viiveellä, joten astiaa on käsiteltävä varoen.

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

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

Pidä lapset poissa luukun luota palovammojen välttämiseksi.

1.3 Lasten suojeleminen



VAARA!

Laite sekä sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat käytön aikana. Alle 8-vuotiaat lapset eivät saa koskea laitteeseen, paitsi jos heitä valvotaan jatkuvasti.

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset, fyysisesti tai henkisesti vammaiset, aistivammaiset sekä henkilöt, joilta puuttuu riittävä kokemus tai

tietämys, voivat käyttää tätä laitetta valvotusti tai jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. On valvottava, että lapset eivät leiki laitteella. Lapsi ei saa puhdistaa eikä huoltaa laitetta, paitsi jos hän on vähintään 8-vuotias ja aikuisen valvonnassa.

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

Laitetta ei ole tarkoitettu käyttöön yli 2 000 metrin korkeudella

1.4 Tulipalon välttäminen

Mikroaaltouunia tulee valvoa käytön aikana. Liian suuri teho tai liian pitkä valmistusaika saattaa ylikuumentaa ruoan niin, että syttyy tulipalo. Pistorasian on oltava helposti ulottuvilla, jotta laitteen virtajohto voidaan irrottaa pistorasiasta vaaratilanteessa. Virtalähteen on oltava tyyppiä 220-240 V (AC), 50 Hz, jossa on vähintään 10 A:n sulake tai 10 A:n sulake. On suositeltavaa, että laite kytketään virtapiiriin, johon ei ole kytketty muita laitteita. Uunia ei saa säilyttää tai käyttää ulkona.

Uunin tai tuuletusaukkojen lähelle ei saa asettaa palavaa materiaalia. Tuuletusaukkoja ei saa peittää. Ruoasta ja ruoan kääreistä on poistettava kaikki metalliset sulkimet, langat jne. Metallipinnat voivat kipinöidä ja aiheuttaa tulipalon. Mikroaaltouunilla ei saa kuumentaa uppopaistoon käytettävää rasvaa. Lämpötilaa ei voi säädellä ja öljy voi syttyä tuleen. Popcornin valmistukseen on käytettävä erityisiä mikroaaltopopcorn-pakkauksia. Uunissa ei saa säilyttää ruokia tai muita tarvikkeita. Tarkista

käynnistyksen jälkeen, että asetukset ovat oikeat ja että uuni toimii halutulla tavalla. Katso neuvoja käyttöohjeesta ja keittokirjaosasta. Uunia ei saa käyttää luukun ollessa auki eikä luukun turvalukitusta saa muuttaa mitenkään. Älä käytä uunia, jos luukun tiivisteiden ja tiivistepintojen välissä on jotain.

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

1.5 Sähköiskujen välttäminen

Laitteen kotelo ei saa koskaan irrottaa. Luukun lukitus- ja tuuletusaukkoihin ei saa koskaan päästää nestettä tai työntää esineitä. Jos näihin joutuu nestettä, katkaise välittömästi virta, irrota uunin virtajohto seinäpistorasiasta ja ota yhteys valtuutettuun huolto-liikkeeseen. Jos havaitset vuodon, sammuta uuni ja irrota sen pistoke välittömästi. Suota valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon. 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.

Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se on vaihdettava samanlaiseen erikoisjohtoon. Vaihdon saa tehdä ainoastaan valtuutettu ELECTROLUX-huollon ammattilainen.

1.6 Räjähdyksen ja äkillisen kiehumisen välttäminen

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.

Purkausmaisesti kiehuvan nesteen ja mahdollisten palovammojen estäminen:

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

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

1.7 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.

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

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.

1.8 Muita varoituksia

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

1.9 Toimintahäiriöiden ja vahingoittumisen välttäminen

Uunia ei saa koskaan käyttää tyhjänä, ellei käyttöohjeessa sanota toisin. 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 tai alustan kannatin ei vahingoitu. Alustan käyttöohjeissa mainittua kuumennusaikaa ei saa ylittää. Älä käytä metallisia astioita, jotka heijastavat mikroaaltoja ja voivat kipinöidä. Uuniin ei saa laittaa tölkkejä. Uunissa saa käyttää vain siihen tarkoitettua pyörivää alustaa ja alustan kannatinta. Uunia ei saa käyttää ilman pyörivää alustaa.

Pyörivän alustan vahingoittumisen välttäminen:

- Pyörivän alustan on annettava jäähtyä ennen kuin se puhdistetaan vedellä.
- Kylmälle alustalle ei saa asettaa kuumia ruokia tai astioita.
- Kuumalle alustalle ei saa asettaa kylmiä ruokia tai astioita.

Laitteen kotelon päällä ei saa olla mitään käytön aikana.

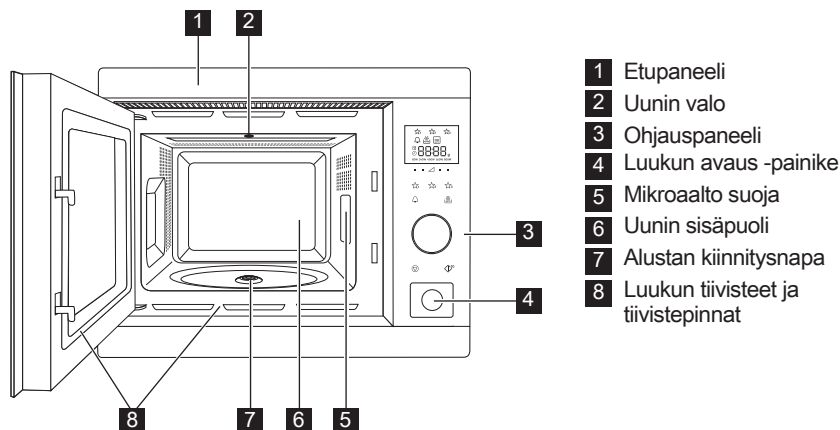


TÄRKEÄÄ! Jos et osaa ottaa uunia käyttöön, ota yhteys valtuutettuun, pätevään sähköasentajaan.

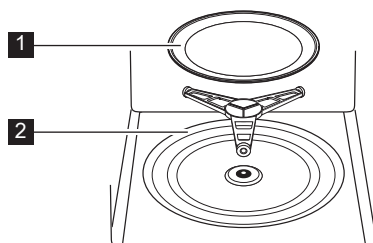
Valmistaja ja jälleen-myyjä eivät ota vastuuta uunin vahingoittumisesta tai henkilöva-hingoista, jotka seuraavat virheellisestä sähkökytkennästä. Uunin seinämiin sekä luukun tiivisteiden ja tiivistepin-tojen ympärille voi toisinaan tiivistyä kosteutta tai muodostua pisaroita. Tämä on normaalia eikä tarkoita, että mikroaaltoja vuotaisi laitteesta tai että se olisi epäkunnossa.

2. TUOTEKUVAUS

2.1 Mikroaaltouuni



2.2 Lisävarusteet

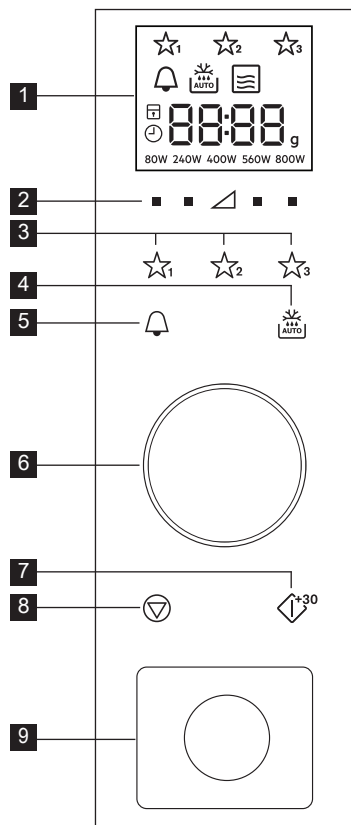


Tarkista, että uunin mukana on toimitettu seuraavat lisävarusteet:

- 1 Pyörivä alusta
 - 2 Alustan kannatin
- Aseta sinetöidyssä pakkauksessa toimitettu pyörivä alusta mikroaaltouuniin sille tarkoitettuun paikkaan.
 - Aseta pyörivä alusta alustan kannattimen päälle.
 - Varmista, että astiat eivät osu pyörivän alustan reunaan, kun ne otetaan pois uunista. Muuten alusta voi vahingoittua.

i Kun tilaat tarvikkeita, mainitse ELECTROLUX-jälleenmyyjälle kaksi asiaa: osan nimi ja mallin nimi.

2.3 Ohjauspaneeli



1 Digitaalinäyttö merkkivalot:

☆☆☆ Suosikit

🔔 Ajastin

🔄 Automaattisulatus

📄 Mikroaallot

🛑 Seis/Peru

🔒 Lapsilukko

🕒 Aseta kello

8888 Näytön osat

g Paino

80W 240W 400W 560W 800W Tehot

2 Tehopainikkeet

3 Suosikkipainikkeet

4 Automaattisulatus-painike

5 Ajastin-painike

6 Ajastin/Paino säädin

7 Aloita/Vahvista/
Pika-aloitus-painike

8 Seis-painike

9 Luukun avaus painike

3. ENNEN KÄYTTÖÄ

3.1 Kytkenä

Kun uuni liitetään sähköverkkoon ensimmäisen kerran, se pyytää sinua asettamaan kellonajan.

1. Uuni antaa äänimerkin, ja kaikki näyttökuvakkeet ovat päällä puolen sekunnin ajan.
Uuni kysyy, haluatko laittaa kellon päälle.
2. Paina **START**-painiketta vahvistaaksesi. (Katso ohjeet "Kellon asetukset" -osasta). Sammuta kello kääntämällä valintanuppia, kunnes näytössä näkyy "oFF".
3. Paina **START**-painiketta vahvistaaksesi tai paina **STOP**-painiketta peruaksesi.

3.2 Valmiustila (säästötila)

Uuni siirtyy automaattisesti valmiustilaan, jos sitä ei käytetä 5 minuutin aikana.

1. Jos kello on asetettu, se näyttää aikaa 3 minuuttia, ja sen jälkeen "Econ" toiset 3 sekuntia.
Näyttö sammuu.
2. Jos kellonaikaa ei ole asetettu:
Näyttö sammuu.
3. Poistuaksesi valmiustilasta voit:
Avata oven, painaa mitä tahansa painiketta tai pyörittää valintanuppia.

3.3 Tehdä kellon asetukset

Uunissa on 24 tunnin kello.

Esimerkki: Aseta kellonajaksi 18.45.

1. Paina **AJASTIN**-painiketta kahdesti, jolloin kellon kuva syttyy.
2. Käännä valintanuppia, kunnes "on" syttyy.
3. Paina **START**-painiketta vahvistaaksesi.
4. Käännä valintanuppia säätääksesi tunnit.
5. Paina **START**-painiketta vahvistaaksesi.
6. Käännä valintanuppia säätääksesi minuutit.
7. Paina **START**-painiketta vahvistaaksesi.

3.4 Kellon säätäminen ensiasetuksen jälkeen

Voit säätää kellonaikaa ajan asettamisen jälkeen.

Esimerkki: Vaihda aika 18.45:sta 19.50:een.

1. Paina **START**-painiketta. Tunnit vilkkuvat.
2. Käännä valintanuppia, kunnes 19 näkyy.
3. Paina **START**-painiketta.
4. Käännä valintanuppia, kunnes 50 näkyy.
5. Paina **START**-painiketta.

3.5 Peruuta kellonaika, ja aseta valmiustila (säästötila)

1. Paina **AJASTIN**-painiketta kahdesti.
2. Käännä valintanuppia, kunnes "oFF" syttyy.
3. Paina **START**-painiketta vahvistaaksesi.

3.6 Lapsilukko

Uunissa on turvatoiminto, joka estää lapsilta tarkoituksettoman uunin käytön. Kun lukko on asetettu päälle, mikään osa mikrouunista ei toimi, ennen kuin lukko on sammutettu. Lukon käyttöönotto tai sammuttaminen on mahdollista vain, kun uuni ei ole käynnissä.

Esimerkki: Ota lukko käyttöön.

Paina ja pidä painettuna **STOP**-painiketta, kunnes "lapsilukko" -merkki syttyy.

Esimerkki: Sammuta lukko.

Paina ja pidä painettuna **STOP**-painiketta, kunnes "lapsilukko" -merkki sammuu.



Kun lapsilukko on käytössä, mikään painike **STOP**-painiketta lukuun ottamatta ei toimi.

4. TOIMINTA

4.1 Mikroaallot kypsennys

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

- 1. Paina **TEHOASETUS**-painiketta kolmion oikealla puolella, kunnes näet 560 W .
- 2. Käännä valintanuppia asettaaksesi ajan.
- 3. Paina **START**-painiketta.

i Voit säätää uunin tehoa mikroaallon kypsennystilassa painamalla painiketta suoraan halutun asetuksen alapuolella.

Voit säätää tehoa uunin ollessa käynnissä painamalla ja pitämällä painettuna haluttua **TEHOASETUS**-

painiketta, kunnes uusi tehoasetus näkyy näytössä.

Jos 800 W on valittu, pisin mahdollinen kypsennysaika, jota voit käyttää tällä asetuksella on 20 minuuttia.

Jos uunia käytetään missä tahansa tilassa vähintään 3 minuuttia, tuuletin pysyy päällä 2 minuuttia kypsennyksen loppumisen jälkeen. Avaa luukku, ja se pysähtyy. Sulje luukku, ja se käynnistyy uudelleen, kunnes 2 minuuttia on täynnä (sisältäen luukun aukioloajan). Jos uuni on päällä alle 3 minuuttia, tuuletin ei käynnisty.

4.2 Tehot

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

W = WATT, Teho

4.3 Automaattinen tehon vähennys

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

4.4 Kypsennysajan säätäminen kypsennyksen aikana

Voit säätää kypsennysaikaa kypsennyksen aikana.

Esimerkki: Lisää 2 minuuttia (120 sekuntia) käyttämällä **START**-painiketta.

1. Paina **START**-painiketta neljä kertaa. Kypsennysaikaa jatketaan 120 sekuntia.

4.5 Stop-painikkeen käyttö

Paina **STOP**-painiketta kerran asettaaksesi Tauko-tilan.

Paina **STOP**-painiketta uudelleen peruaksesi kypsennysajan.

4.6 Ajastin

Ajastimen säätö.

1. Paina **AJASTIN**-painiketta.
2. Käännä valintanuppia asettaaksesi ajan.
3. Paina **START**-painiketta. Ajastin käynnistyy automaattisesti.

 Aikaa voidaan jatkaa, kun ajastin on käynnissä kääntämällä säätönuppia tai painamalla **START**-painiketta. Ajastimen käyttöönotto tai sammuttaminen on mahdollista vain, kun uuni ei ole käynnissä.

4.7 Lisää 30 sekuntia

Voit aloittaa kypsentämisen nopeasti 800 W/KORKEA -tilassa 30 sekunnin ajan painamalla **START**-painiketta.

 Lisää aikaa **START**-painikkeella.

4.8 Hiljennä

Hiljennä ääni.

1. Paina **AJASTIN**-painiketta kahdesti, jolloin "Soun" syttyy.
2. Käännä valintanuppia, kunnes "oFF" syttyy.
3. Paina **START**-painiketta.

Ota äänet käyttöön.

1. Paina **AJASTIN**-painiketta kahdesti, jolloin "Soun" syttyy.

2. Käännä valintanuppia, kunnes "on" syttyy.
3. Paina **START**-painiketta.

4.9 Tauko

Tauko mikrouunin ollessa käynnissä.

1. Paina **STOP**-painiketta tai avaa luukku.
2. Uunin toiminto pysähtyy enintään 5 minuutiksi.
3. Paina **START** jatkaaksesi kypsennystä.

4.10 Suosikit

Uunissa on kolme suosikkiohjelmaa.

- ☆₁ Pehmennä voi
- ☆₂ Sulata suklaa
- ☆₃ Mukikakku

Esimerkki: Pehmennä voi.

1. Paina **SUOSIKKI 1**-painiketta kahdesti.
2. Käännä valintanuppia asettaaksesi painon.
3. Paina **START**-painiketta.

 Jos näytössä näkyy kiertävä kuvio, se tarkoittaa, että ruokaa on sekoitettava tai käännettävä. Jatka kypsennystä painamalla **START**-painikkeella. Ohjelma pysähtyy automaattisesti automaattisen sulatusajan päättyttyä. Esiasetetettujen suosikkiohjelmien tehoja ei voida säätää. 1-4 Mukikakkua voidaan kypsennää.

 **VAARA!** Suklaa voi olla erittäin kuumaa! Jos suklaa tarvitsee pidemmän kypsennysajan, lisää 10 sekuntia. Huolehdi, ettei suklaa kuumene liikaa eikä pala.

Voit tallentaa suosikkien päälle myös omia ohjelmia.

1. Paina **TEHOASETUS**-painiketta valitaksesi tehon.
2. Käännä valintanuppia säätääksesi haluamasi kypsennysajan.
3. Paina ja pidä painettuna **SUOSIKKI -** painiketta, jonka haluat ohjelmoida, kunnes kuulet yhden piippauksen ja suosikki-tähti syttyy.

Suosikeiden nollaaminen tehdasasetuksiin.

1. Paina **STOP**-painiketta.
2. Paina ja pidä painettuna **TEHOT** 400 W painikkeita 3 sekunnin ajan.
Uuni nollaa Suosikit tehdasasetuksiin.

4.11 Automaattisulatus

Automaattisulatus määrittelee automaattisesti oikean kypsennystilan ja -ajan ruoan painon perusteella.

Voit valita kahdesta automaattisulatusvalikosta.

1. Automaattisulatus: Liha/kala/linnut
2. Automaattisulatus: Leipä

Esimerkki: Sulata 200 g pihvi.

1. Valitse automaattisulatusvalikko painamalla **AUTOMAATTISULATUS**-painiketta kerran.
2. Käännä valintanuppia valitaksesi painon.
3. Paina **START**-painiketta.



Jos näytössä näkyy kiertävä kuvio, se tarkoittaa, että ruokaa on sekoitettava tai käännettävä. Jatka kypsennystä painamalla **START**-painikkeella. Ohjelma pysähtyy automaattisesti automaattisen sulatusajan päätyttyä.

5. KYPSENNYSTAULUKOT

5.1 Suosikit

Suosikit	Paino	Painike	Valmistuskypsennys
Pehmennä voi	0.05-0.25 kg	☆ ₁	Laita voi muoviasiaan. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä.
Sulata suklaa	0.1-0.2 kg	☆ ₂	- Pilko suklaa pieniksi palasiksi. Laita voi muoviasiaan. Sekoita, kun kuulet merkkiään. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä.  VAARA! Suklaa voi olla erittäin kuuma! Jos suklaa tarvitsee pidemmän kypsennysajan, lisää 10 sekuntia. Huolehdi, ettei suklaa kuumene liikaa eikä pala.
Mukikakku	1-4 mukeja	☆ ₃	Valmista kakku reseptin mukaisesti. Aseta muki pyörivän alustan reunalle. Anna seistä 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

5.2 Mukikakkureseptit

Täyteläinen suklaamukikakku	
Ainesosat yhteen mukilliseen:	
2½ rkl (25 g)	vehnäjauhoja
2 rkl (12 g)	kaakaojauhoa
2½ tl (30 g)	kidesokeria
¼ tl	leivinjauhetta
1½ rkl (15 g)	kasviöljyä
¼ tl	vaniljauutetta
1	keskikokoinen kananmuna

Ohjeet:

- Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
- Lisää kasviöljy, vaniljauute ja muna, ja sekoita hyvin.
- Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
- Kypsennä-toiminnolla. ☆₃. Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana. Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele suklaanmakuisella sok-erikreemillä.

Vinkki: Tee suklaa-appelsiini-mukikakku korvaamalla vaniljauute ½ teelusikallisella appelsiiniuutetta.

Vadelma-aalto-mukikakku	
Ainesosat yhteen mukilliseen:	
2½ rkl (25 g)	vehnäjauhoja
2½ rkl (30 g)	kidesokeria
¼ tl	leivinjauhetta
1½ rkl (15 g)	kasviöljyä
½ tl	vaniljauutetta
1	keskikokoinen kananmuna
1½ rkl	siemenetöntä vadelmahilloa

Ohjeet:

- Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
- Lisää kasviöljy, vaniljauute ja muna, ja sekoita hyvin.
- Käänteile sekaan hillo lusikalla siten, että se juovittaa seoksen.
- Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
- Kypsennä-toiminnolla. ☆₃. Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana. Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele vaniljanmakuisella sok-erikreemillä.

Omenamuru-mukikakku	
Ainesosat yhteen mukilliseen:	
2½ rkl (25 g)	vehnäjauhoja
2½ rkl (30 g)	fariinisokeria
¼ tl	leivinjauhetta
¼ tl	jauhetta kanelia
1½ rkl (15 g)	kasviöljyä
1	keskikokoinen kananmuna
1½ rkl (30 g)	omenahilloa
puolikas (7 g)	Digestive-keksi murusina

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset (paitsi keksit) mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää kasviöljy, vaniljauute ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Kääntelee varovasti sekaan omenahillo lusikalla siten, että se juovittaa seoksen.
4. Koristele keksinmurusilla.
5. Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
6. Kypsennä-toiminnolla. ☆₃ . Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana. Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele vaniljajäätelöpallolla.



VAARA! Omenakastike on kuumaa.

Pähkinävoi-mukikakku	
Ainesosat yhteen mukilliseen:	
2½ rkl (25 g)	vehnäjauhoja
2½ tl (30 g)	fariinisokeria
¼ tl	leivinjauhetta
1½ rkl (15 g)	kasviöljyä
¼ tl	vaniljauutetta
2 rkl (30 g)	sileää maapähkinävoita
1	keskikokoinen kananmuna

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää kasviöljy, vaniljauute, maapähkinävoi ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
4. Kypsennä-toiminnolla. ☆₃ . Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana. Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele suklaalevitteellä.

Vinkki: Käytä halutessasi karkeaa maapähkinävoita.

Sitruunapisara-mukikakku	
Ainesosat yhteen mukilliseen:	
2½ rkl (25 g)	vehnäjauhoja
2½ rkl (30 g)	kidesokeria
¼ tl	leivinjauhetta
1½ rkl (15 g)	kasviöljyä
1 tl	sitruunankuorta
1	keskikokoinen kananmuna
Kuorrute:	1 rkl sitruunamehua sekoitettuna 2 ruokalusikalliseen kidesokeria

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää kasviöljy, sitruunankuori ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
4. Kypsennä-toiminnolla. ☆₃. Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana.
5. Valmista ripoteltava kuorrute sekoittamalla sitruunamehua ja sokeria.
6. Irrota kakku kypsennyksen jälkeen, rei'itä yläosa ja ripottele kuorrute kakun päälle. Anna seistä 30 sekuntia.

Porkkana-mukikakku	
Ainesosat yhteen mukilliseen:	
2 rkl (20 g)	vehnäjauhoja
2½ rkl (30 g)	fariinisokeria
¼ tl	leivinjauhetta
¼ tl	jauhettua kanelia
¼ tl	jauhettua muskottia
1 rkl	mantelirouhetta
1½ tl (15 g)	auringonkukkaöljyä
	puolikkaan appelsiinin kuori
30 g	raastettua porkkanaa
1	keskikokoinen kananmuna
Kermakuorrutus:	15 g pehmeää voita 40 g tomusokeria 40 g täysrasvaista tuorejuustoa ¼ tl appelsiinimehua

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää auringonkukkaöljy, appelsiininkuori, raastettu porkkana ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
4. Kypsennä-toiminnolla. ☆₃. Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana.
5. Valmista kuorrute sekoittamalla voi, tomusokeri, tuorejuusto ja appelsiinimehu yhteen.

Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Anna kakun jäähtyä, ja levitä sitten kuorrute.

5.3 Automaattisulatus

Automaattisulatus	Paino	Painike	Valmistuskypsennys
Liha/kala/ linnunliha (Kokonainen kala, medaljongit, kalafileet, kanankoivet, rintafileet, jauheliha, pihvit, kyljykset, jauhelihipihvit, makkarat)	0.2-0.8 kg	 x1	- Aseta ruoka paistinvuokaan pyörivän alustan keskelle. - Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka, järjestele se uudelleen ja erottele osiin. Suojaa ohuet osat ja lämpimät osat alumiinifoliolla. - Kääri sulattamisen jälkeen alumiinifolioon 15-45 minuutiksi, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan. - Jauheliha: Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka. Poista sulatetut osat, jos mahdollista.  Ei sovellu kokonaisten lintujen kypsennykseen.
Leipä	0.1-1.0 kg	 x2	- Aseta kakkuvuokaan pyörivän alustan keskelle. 1,0 kg jaotellaan suoraan kääntölevylle. - Kun kuuluu äänimerkki, käännä, asettele uudelleen ja poista sulaneet palaset. - Peitä sulattamisen jälkeen alumiinifoliolla ja anna seistä 5-15 minuuttia, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan.

-  Anna pelkän ruoan paino. Älä lisää astian painoa.
 Jos ruoka painaa enemmän tai vähemmän kuin taulukossa mainitut painot/määrät, käytä manuaalisia toimintoja.
 Valmiin ruoan lämpötila riippuu ruoan alkulämpötilasta.
 Pihvit ja kyljykset tulee pakastaa yhtenä kerroksena.
 Jauheliha tulee pakastaa ohuena levynä.

5.4 Ruokien & juomien kuumennus

Ruoka/Juoma	Paino -g/ml-	Tehot	Aika -Min-	Ohjeet
Maito, 1 kuppi	150	800 W	1	älä peitä
Vesi, 1 kuppi	150	800 W	1-2	älä peitä
6 kuppia	900	800 W	10-12	älä peitä
1 kannullinen	1000	800 W	11-13	älä peitä
Tarjoilulautasia (Vihanneksia, lihaa ja lisukkeita)	400	800 W	3-6	lisää vettä kastikkeeseen, peitä, sekoita kerran lämmittämisen aikana
Lihapata/keitto	200	800 W	1-2	peitä, sekoita kuumennuksen jälkeen
Vihannekset	500	800 W	4-5	lisää vettä, jos tarpeen, peitä, sekoita puolivälissä lämmittämistä
Liha, 1 viipale ¹⁾	200	800 W	3-4	levitä ohut kerros kastiketta päälle ja peitä
Kalafilee ¹⁾	200	800 W	2-3	peitä
Kakku, 1 viipale	150	400 W	½	asetta kakkuvuokaan
Vauvan ruoka, 1 purkki	190	400 W	1	siirrä mikrouunissa käytettäväksi sopivaan astiaan, sekoita hyvin lämmityksen jälkeen ja testaa lämpötila
Margariinin tai voin sulatus ¹⁾	50	800 W	½	peitä
Suklaan sulatus	100	400 W	2-3	sekoita silloin tällöin

¹⁾jääkaappilämpöinen

5.5 Sulatus

Ruoka	Paino -g-	Tehot	Aika -Min-	Ohjeet	Tasaantu- misaika -Min-
Gulassi	500	240 W	8-12	sekoita puolivälissä sulattamista	10-30
Kakku, 1 palanen	150	80 W	2-5	asetta kakkuvuokaan	5
Hedelmiä (esim. kirsikoita, mansikoita, vadelmia, luumuja)	250	240 W	4-5	levittele tasaisesti, käännä puolivälissä sulattamista	5

5.6 Kypsennys pakastetusta

Ruoka	Paino -g-	Tehot	Aika -Min-	Ohjeet	Tasaantu- misaika -Min-
Kalafilee	300	800 W	10-12	peitä	2
Tarjoilulautasia	400	800 W	9-11	peitä, sekoita 6 minuutin kuluttua	2

5.7 Kypsentaminen

Ruoka	Paino -g-	Tehot	Aika -Min-	Ohjeet	Tasaantu- misaika -Min-
Parsakaali/ Herneet	500	800 W	9-11	jaa kukintoihin, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana	-
Porkkanat	500	800 W	10-12	viipaloi renkaiksi, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana	-
Paistit (sianliha, naudanliha, lampaanliha)	1000	800 W	19-21	mausta maun mukaan, aseta matalaan vuokaan, käännä paistamisen puolivälissä	10
Kalafilee	200	800 W	3-4	mausta maun mukaan, aseta vuokaan, peitä	2



Jos uunia käytetään missä tahansa tilassa vähintään 3 minuuttia, tuuletin pysyy päällä 2 minuuttia kypsennyksen loppumisen jälkeen. Avaa luukku, ja se pysähtyy. Sulje luukku, ja se käynnistyy uudelleen, kunnes 2 minuuttia on kulunut (sisältäen luukun avausajan). Jos uuni on päällä alle 3 minuuttia, tuuletin ei käynnisty.

6. VINKIT

6.1 Mikroaaltouunin kestävät keittoastiat

Ruoanvalmistusastiat	Sopivuus mikrouunissa käytettäväksi	Kommentteja
Alumiinifolio/folioastiat	✓ / ✗	Pientä alumiinifoliopalasta voidaan käyttää ruoan suojelemiseksi ylikuumennusta vastaan. Aseta folio vähintään 2 cm etäisyydelle uunin seinämistä, muuten voi aiheutua kipinöintiä. Folioastioita saa käyttää vain niiden valmistajan erityisestä suosituksesta, noudattaen tarkkaan annettuja ohjeita.
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 mikroaaltotehoa käytettäessä, muuten voi aiheutua kipinöintiä ja seurauksena voi olla syttyminen tuleen.
Muovi/polystyreeni esim. pikaruoka-astiat	✓	On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä jotkut astiat voivat korkeissa lämpötiloissa käyristyä, sulaa tai haalistua väriltään.
Pakaste/ paistopussit	✓	Täytyy lävistää höyryn päästämiseksi ulos. Varmista, että pussit sopivat käytettäväksi mikrouunissa. Älä käytä muovisia tai metallisia siteitä, sillä ne voivat sulaa tai syttyä tuleen metallikipinöinnin aiheuttamana.
Paperi – lautaset, kupit ja talouspaperi	✓	Käytä vain lämmittämiseen tai kosteuden imemiseksi. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.
Olki- ja puuastiat	✓	Valvo aina uunia näitä materiaaleja käytettäessä, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.
Kierrätetty paperi ja sanomalehti-paperi	✗	Voivat sisältää metalliuitteita, jotka voivat aiheuttaa 'kipinöintiä' ja syttymisen tuleen.

6.2 Neuvoja ja vinkkejä

Neuvoja ja vinkkejä	
Koostumus	Ruoat, joissa on paljon rasvaa tai sokeria (esim. maustekakut ja tortut) vaativat lyhyemmän kuumennusajan. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen palamaan.
Koko	Tasaisen kypsyttämisen saamiseksi on parasta, että kaikki ruoan osat paloitellaan samankokoisiksi.
Lämpötila	Ruoan alustava lämpötila vaikuttaa kyseisen ruoan vaatiman kypsyttämisaian pituuteen. Halkaise ruoat, joissa on täytettä, kuten hillomunkit, niiden lämmön laskemiseksi tai höyryn vähentämiseksi.
Järjestele	Aseta ruoan paksuimmat osat astian ulko-osaa kohti. Esim. kanankoivet.
Peitä	Käytä ilmarei'illä varustettua mikroaaltokalvoa tai sopivaa kantta.
Lävistä	Sellaisten ruokien pinta, joissa on kuori tai kalvo, on lävistettävä useissa kohdin ennen kypsyttämistä tai uudelleenlämmittämistä, sillä muuten voi kehittyä höyryä, joka aiheuttaa ruoan äkillisen ulospurkautumisen. esim. perunat, kala, kana, makkarat.  TÄRKEÄÄ! Kananmunia, esim. paistettuja ja kovaksi keitettyjä munia, ei saa kuumentaa mikroaaltoja käyttämällä, sillä ne voivat räjähtää vielä senkin jälkeen kun kypsyttäminen on suoritettu.
Hämmennä, kääntele ja siirtele	Tasaisen kypsyttämisen aikaansaamiseksi on ehdottoman tärkeää hämmennää, käännellä ja siirrellä ruokaa kypsyttämisen aikana. Muista aina hämmennää ja siirtele ulkosivuilta keskikohtaa kohti.
Seisota	Seisonta-aika on välttämätön kypsyttämisen jälkeen niin että lämpö jakautuu tasaisesti kautta koko ruoan.
Suojele	Nämä osat, kuten kanankoivet ja -siivet, voidaan peittää pienin alumiinifoliopalsin, jotka heijastavat mikroaaltoja.

7. HOITO & PUHDISTUS



VAROITUS!

ÄLÄ KÄYTÄ MIKROAALTOUUNIN MINKÄÄN OSIEN PUHDISTUKSEEN KAUPALLISIA UUNINPUHDISTUSAINEITA, HÖYRYPESUAINEITA, HANKAAVIA TAI KARKEITA PUHDISTUSAINEITA, NATRIUMHYDROKSIDIA SISÄLTÄVIÄ AINEITA TAI HANKAUSSIENIÄ.

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

Uunin ulkopinta

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

Uunin säätimet

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

Uunin sisäpinta

Pyyhi roiskeet ja läikkynyt neste kostealla, pehmeällä liinalla tai sienellä jokaisen käytön jälkeen, kun uuni on vielä lämmin. Irrota pinttynyt lika miedolla saippualliuoksella ja pyyhi useita kertoja kostealla liinalla, kunnes kaikki lika ja saippua lähtee pois.

Varmista, ettei saippualliuosta tai vettä pääse seinämien pieniin tuuletusaukkoihin. Muutoin uuni voi vahingoittua.

Älä puhdista uunin sisäpintaa suihkutettavilla puhdistusaineilla.

Pyörivä alusta & alustan kannatin

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

Luukku

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



TÄRKEÄÄ!

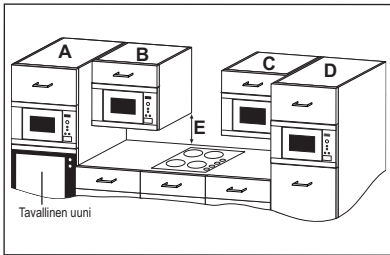
Älä käytä höyrypesuria.

8. ONGELMATILANTEET

Oire	Tarkista/ohje . . .
Laite ei toimi kunnolla?	- Sulakerasian sulakkeet toimivat. - Talossa ei ole ollut sähkökatkoa. - Jos sulakkeet palavat toistuvasti, ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
Mikroaaltouunitoiminto ei toimi?	- Luukku on suljettu kunnolla. - Luukun tiivisteet ja niiden pinnat ovat puhtaat. START-painiketta on painettu.
Pyörivä alusta ei pyöri?	- Alustan kannatin on asetettu alustan napaan oikein. - Astia ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle. - Ruoka ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle ja estä sitä pyörimästä. - Pyörivän alustan alla olevassa syvennyksessä ei ole mitään.
Mikroaaltouunin virran katkaisu ei onnistu?	- Eristä laite sulakerasiasta. - Soita valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon.
Uunin lamppu ei toimi?	Soita valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon lähellä sinua. Sisävalon vaihdon saa tehdä ainoastaan valtuutettu ELECTROLUX-huollon ammattilainen.
Ruoan kuumeneminen ja kypsyminen kestää aikaisempaa kauemmin?	- Aseta pitempi kypsennysaika (kaksinkertainen määrä = melkein kaksinkertainen aika) tai, - Jos ruoka on tavallista kylmempää, käännä se silloin tällöin tai, - Aseta suurempi teho.

9. ASENNUS

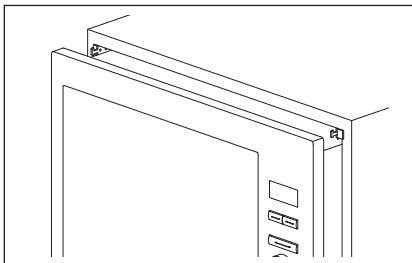
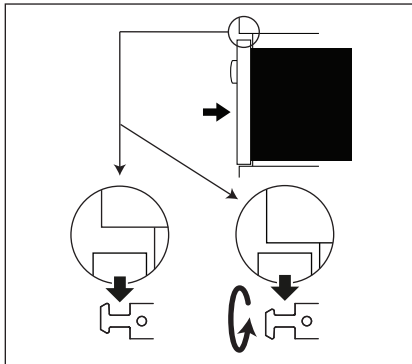
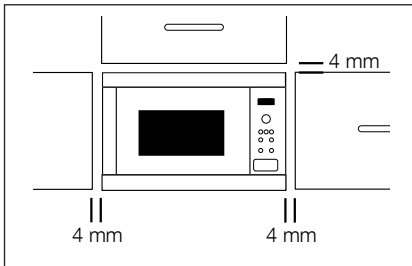
Mikroaaltouuni voidaan asentaa paikkaan A, B, C tai D:



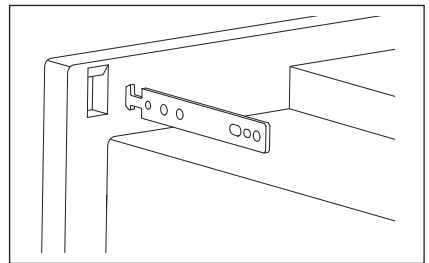
Paikka	Syvennyksen koko		
	L	S	K
A	562	550	360
B+C	462	300	350
	462	300	360
	562	300	350
	562	300	360
D	462	500	350
	462	500	360
	562	500	350
	562	500	360

Mitat millimetreinä (mm)

9.1 Laitteen asentaminen



1. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista huolellisesti, että laitteessa ei ole vaurioita.
2. Tämä uuni on suunniteltu sopimaan 360 mm:n korkuiseen hyllyyn. Jos asennat laitteen 350 mm:n korkuiseen hyllyyn: Irrota uunin pohjassa olevat neljä jalkaa (kolme pitkää ja yksi lyhyt jalka). Asenna kolmen korkean jalan tilalle kolme lisävaruste-pakkauksessa olevaa jalkaa. Älä asenna mitään lyhyen jalan tilalle.
3. Kiinnitä kiinnityskoukut keittiökaappiin mukana toimitetun ohjelehtisen ja kaavaimen avulla.
4. Asenna laite keittiökaappiin varovasti ja pakottamatta. Laite on nostettava kiinnityskoukkuihin ja laskettava sitten paikalleen. Koukut voidaan kääntää, jos asennuspaikka on ahdas. Uunin etukehysten on asetuttava tiivistä kaapin aukon etureunaa vasten.
5. Varmista, että laite on vakaa ja ettei se ole kallellaan. Varmista, että hyllyn yläreunan ja uunin etupaneelin yläreunan välissä on 4 mm:n rako (katso kuva).



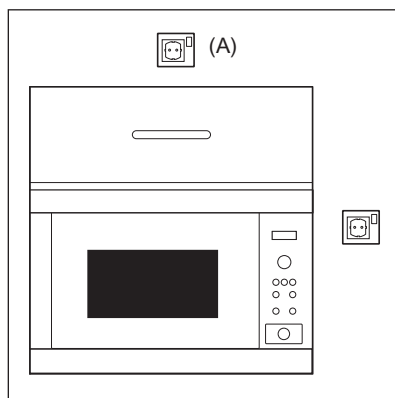
9.2 Laitteen turvallinen käyttö

Jos mikroaaltouuni asennetaan paikkaan B tai C:

- Kalusteen on oltava vähintään 500 mm (E) työtason yläpuolella. Kaluste ei saa olla suoraan liedin yläpuolella.
- Tämä laite on testattu ja hyväksytty käytettäväksi vain kotitalouskäyttöön tarkoitettujen kaasu-, sähkö- ja induktioliesien lähellä.

- Mikroaaltouuni on oltava riittävän etäällä liedestä, jotta mikroaaltouuni, kaluste ja lisävarusteet eivät ylikuumenisi.
- Älä kuumenna tyhjiä keittolevyjä, kun mikroaaltouuni on käynnissä.
- Ole erityisen varovainen käyttäessäsi mikroaaltouunia, kun liesi on toiminnassa.

9.3 Laitteen kytkeminen sähköverkkoon



- Pistorasian on oltava helposti käsillä, jotta laite voidaan kytkeä irti vaaratilanteessa. Uuni voidaan kytkeä irti verkkovirrasta myös kiinteään johdotukseen ohjeiden mukaan asennetun kytkimen avulla.
- Pistorasia ei saa olla hyllyn takana.
- Paras paikka on hyllyn yläpuolella, katso (A).
- Kytke laite maadoitettuun seinäpistorasiaan (220-240 V/50 Hz). Pistorasiassa on oltava vähintään 10 A:n sulake.
- Virtajohtoon 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 virtajohtoon litistyä.
- Virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.

9.4 Sähkökytkennät



VAARA!

HUOLEHDI, ETTÄ KOTISI
PISTORASIAST OVAT
MAADOITETTUJA

Valmistaja ei vastaa seurauksista, jos tämä turvatoimenpide laiminlyödään.

Jos laitteeseesi kytketty pistoke ei sovi pistorasiaan, ota yhteyttä valtuutettuun ELECTCOLUX-huoltoon.

10. TEKNISET TIEDOT

Verkkovirta (AC)	220-240 V, 50 Hz, yksivaiheinen
Sulake/suojakatkaisin	Vähintään 10 A
Vaadittu teho (AC):	Mikroaalto 1.25 kW
Lähtöteho:	Mikroaalto 800 W (IEC 60705)
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz ¹⁾ (Ryhmän 2/Luokan B)
Ulkomitat:	MBB1755S 494 mm (L) x 371 mm (K) x 316 mm (S) MBB1756S 594 mm (L) x 371 mm (K) x 316 mm (S)
Sisämitat	285 mm (L) x 202 mm (K) x 298 mm (S) ²⁾
Uunin tilavuus	17 litraa ²⁾
Pyöriävä alusta	ø 272 mm, lasia
Paino	noin. 16 kg

- ¹⁾ 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.
- ²⁾ Sisätilavuus on laskettu mittaamalla enimmäisleveys, syvyys ja korkeus.
Todellinen uuniin mahtuvan ruoan tilavuus on pienempi.

11. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA

Kierrätä materiaalit, jotka on merkitty merkillä . Kierrätä pakkaus laittamalla se asianmukaiseen kierrätysastiaan.

Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö-ja elektroniikkaromut.

Älä hävitä merkillä  merkittyjä kodinkoneita kotitalousjätteen mukana. Palauta tuote paikalliseen kierrätyskeskukseen tai ota yhteyttä paikalliseen viranomaiseen.

INHALT

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	81
2. GERÄTEÜBERBLICK	87
3. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	89
4. ANWENDUNG	90
5. GARTABELLEN	93
6. HINWEISE UND TIPPS	99
7. REINIGUNG & PFLEGE	101
8. WAS TUN, WENN	102
9. AUFSTELLANWEISUNGEN	103
10. TECHNISCHE DATEN	105
11. UMWELTINFORMATION	105

WIR DENKEN AN SIE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.aeg.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.registreaeg.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise



Allgemeine Informationen und Empfehlungen



Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



WICHTIG! WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.

NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen. Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden. Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden. Der Mikrowellenherd ist nur für das Erwärmen von Nahrungsmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Nahrungsmitteln oder Bekleidung und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichen Produkten kann ein Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandrisiko verursachen. Metallbehälter für Lebensmittel und Getränke sind für das Kochen in der Mikrowelle nicht erlaubt. Wenn Sie Behälter aus dem Gerät nehmen,

müssen Sie aufpassen, dass Sie den Drehteller nicht verstellen.

1.1 Zur Vermeidung von Verletzungen



WARNHINWEIS!

Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist.

Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:

- a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
- b) Die Scharniere und Türsicherungsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
- c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
- d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
- e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.

Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

Darauf achten, dass sich weder Fett noch Schmutz auf den Türdichtungen bzw. den benachbarten Geräteteilen ansammeln. Befolgen Sie die Hinweise unter "Reinigung & Pflege". Säubern sie die mikrowelle in regelmässigen abständen und entfernen sie alle möglichen essensreste. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die

Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken.

Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Versuchen Sie nicht die Backofenbeleuchtung selber zu ersetzen oder erlauben dies jemanden, der nicht von ELECTROLUX dazu autorisiert ist dies zu tun. Wenn die Backofenbeleuchtung ausfällt, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen Sie einen autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten an.

1.2 Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden



WARNUNG!

Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Mikrowellengeräten beim Entnehmen des Behälters vorsichtig sein, da es zu einem verspätetem Aufwallen durch Siedeverzug kommen kann.

Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstecken, damit es nicht explodiert.

Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden. Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmittelltemperatur prüfen

und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.

1.3 Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder



WARNUNG!

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht in der Nähe des Gerät aufhalten.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder in die sichere Benutzung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und stehen dabei unter Aufsicht.

Dieses Gerät ist für die Benutzung im Haushalt und für ähnliche Anwendungen ausgelegt, wie zum Beispiel: Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhäuser; zur Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumfeldern; in Pensionen und ähnlichen Beherbergungsbetrieben. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch in Höhen über 2000 m vorgesehen.

1.4 Zur Vermeidung von Feuer

Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen. Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann. Die Netzspannung muss 220-240 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 10 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 10 A ausgestattet sein. Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen. Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen lagern. Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren. Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen. Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden. Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popkorn Geschirr verwendet werden. Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern. Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet. Diese Bedienungsanleitung verwenden.

Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheitsverriegelung betreiben. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden. Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen bei Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

1.5 Zur Vermeidung von elektrischem Stromschlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden. Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Im Fall eines Lecks schalten Sie den Ofen sofort aus und ziehen Sie Stecker und rufen einen ELECTROLUX Service-Agenten an. Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen. Das Netzkabel darf nicht über heiße oder scharfe Oberflächen geführt werden, wie zum Beispiel über den heißen Lüftungsöffnungen an der oberen Rückwand des Gerätes.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden. Der Austausch muss von einem autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten vorgenommen werden.

1.6 Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden

Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

- Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
- Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in den Behälter zu stecken.
- Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Gerät stehen lassen für mindestens 20 Sekunden, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem

Garen anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

1.7 Zur Vermeidung von Verbrennungen

Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden. Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen. Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden. Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug! Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

1.8 Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

1.9 Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich

empfohlen. Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-Trägers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden. Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen. Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden. Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht ohne den Drehteller.

Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:

- Vor dem Reinigen, den Drehteller abkühlen lassen.
- Kein heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.
- Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen.

Wenn das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.

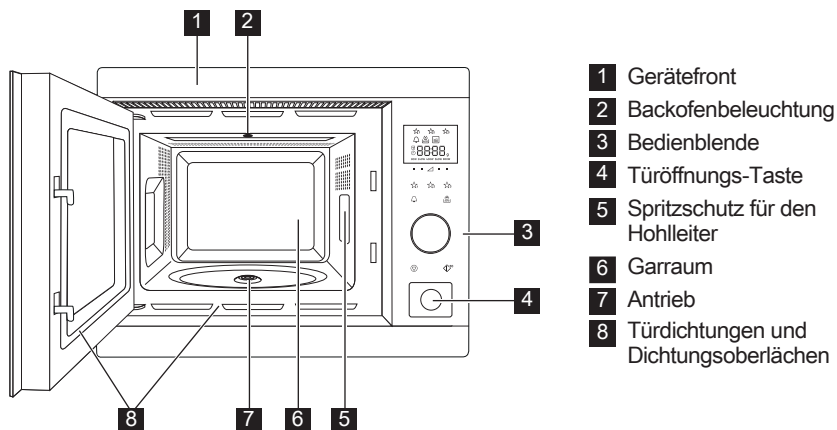


WICHTIG! Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachman.

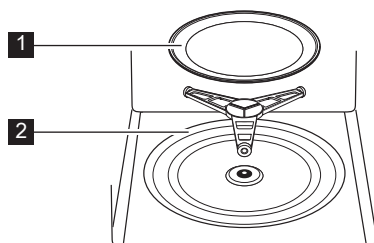
Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen. Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

2. GERÄTEÜBERBLICK

2.1 Mikrowellengerät



2.2 Zubehör



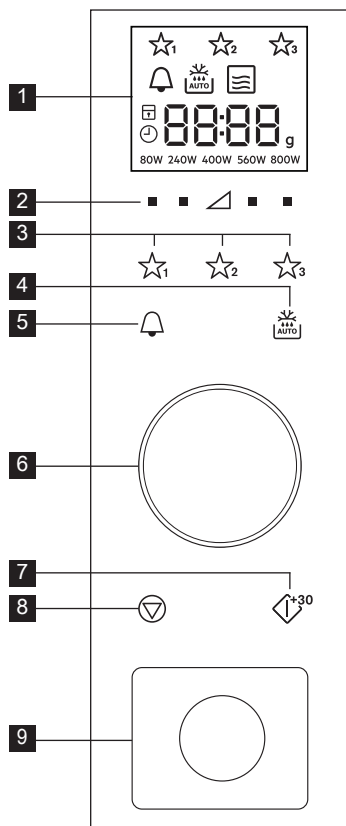
Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

- 1** Drehteller
- 2** Drehteller-Träger

- Setzen Sie den Drehteller-träger in der Dichtung auf dem Boden des Hohlraums zu packen.
- Dann den Drehteller darauf legen.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

i Wenn Sie Zubehör bestellen, erwähnen Sie zwei Dinge: Bezeichnungen der Teile und Modellbezeichnung bei Ihrem Händler oder einem autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten.

2.3 Bedienblende



1 Anzeigefeld symbole:



Favoriten



Küchenzeitschaltuhr



Auftauautomatik



Mikrowellen



Stopp/Abbrechen



Kindersicherung



Uhr einstellen



Anzeige-Segmente



Menge

80W 240W 400W 560W 800W

Leistungsstufen

2 Leistungsstufe-Tasten

3 Favoriten-Tasten

4 Auftauautomatik-Taste

5 Küchenzeitschaltuhr-Taste

6 Zeitschaltuhr/ Gewicht-knopf

7 Starten/Bestätigen/ Schnellstart-Taste

8 Stopp-Taste

9 Türöffnungs-taste

3. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

3.1 Plugin

Wenn der Ofen zum ersten Mal angeschlossen wird, werden Sie gefragt, ob Sie die Uhr einstellen möchten.

1. Der Ofen piept und alle Symbole der Anzeige werden für eine halbe Sekunde eingeschaltet.
Der Ofen wird Sie fragen, ob Sie die Uhr auf Ein schalten wollen.
2. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen. (Siehe "Einstellen der Uhr" für die Instruktionen.)
Zum Abschalten der Uhr, drehen Sie den Knopf, bis die Anzeige "oFF" anzeigt.
3. Drücken Sie die **START**-Taste, um zu bestätigen oder drücken Sie die **STOPP**-Taste zum Abbrechen.

3.2 Standby (Economy-modus)

Der Ofen wird automatisch in den Standby-Modus wechseln, wenn er nicht innerhalb von 5 Minuten verwendet wird.

1. Wenn die Uhr eingestellt wurde, wird es Zeit für 3 Minuten angezeigt, dann wird "Econ" für 3 Sekunden lang angezeigt.
Die Anzeige wird sich ausschalten.
2. Wenn die Uhr noch nicht eingestellt ist: Die Anzeige wird sich ausschalten.
3. Zum Verlassen des Standby-Modus können Sie:
Öffnen Sie die Tür, drücken Sie eine beliebige Taste oder drehen Sie den Knopf.

3.3 Einstellen der uhr

Der Ofen verfügt über eine 24-Stunden-Uhr.

Beispiel: Einstellung der Uhr auf 18:45 Uhr.

1. Drücken Sie die **ZEITSCHALTUHR**-Taste zweimal, das Uhr-Symbol wird angezeigt werden.
2. Drehen Sie den Knopf bis "on" angezeigt wird.
3. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen.
4. Drehen Sie den Knopf, um die Stunde einzustellen.
5. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen.
6. Drehen Sie den Knopf, um die Minuten einzustellen.

7. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen.

3.4 Anpassen der uhr nach dem einstellen

Sie können die Uhr einstellen, nachdem die Zeit eingestellt wurde.

Beispiel: Um 18:45 auf 19:50 zu ändern.

1. Drücken Sie die **START**-Taste. Die Stunden blinken.
2. Drehen Sie den Knopf bis 19 angezeigt wird.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.
4. Drehen Sie den Knopf bis 50 angezeigt wird.
5. Drücken Sie die **START**-Taste.

3.5 Um die uhr abzubrechen und den standby-modus (Economy-modus) einzustellen

1. Drücken Sie die **ZEITSCHALTUHR**-Taste zweimal.
2. Drehen Sie den Knopf bis "oFF" angezeigt wird.
3. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen.

3.6 Kindersicherung

Der Ofen hat eine Sicherheitsfunktion, die den versehentlichen Betrieb des Ofens durch ein Kind verhindert. Wenn die Sperre eingestellt wurde, wird keine Funktion der Mikrowelle arbeiten bis die Sperrfunktion ausgeschaltet wurde. Das An- oder Ausschalten der Sperre ist nur möglich, wenn der Ofen nicht genutzt wird.

Beispiel: Einschalten der Sperre.

Drücken und halten Sie die **STOPP**-Taste bis sich das "Kindersicherung" Symbol einschaltet.

Beispiel: Ausschalten der Sperre.

Drücken und halten Sie die **STOPP**-Taste bis das "Kindersicherung" Symbol ausschaltet.



Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, sind alle Tasten, außer der **STOPP**-Taste, deaktiviert.

4. ANWENDUNG

4.1 Garen mit mikrowellen

Beispiel: Erhitzen von Suppe für 2 Min. 30 Sek. mit 560 W Mikrowellenleistung.

1. Betätigen Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste auf der rechten Seite des Dreiecks bis 560 W angezeigt wird.
2. Drehen Sie den Knopf, um die Zeit einzugeben.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

i In dem Mikrowellen-Koch-Modus können Sie die Leistungsstufe des Ofens einstellen, indem Sie die Taste direkt unterhalb der gewünschten Einstellung drücken.

Sie können die Leistungsstufen einstellen, wenn der Ofen läuft, indem Sie die gewünschte

LEISTUNGSSTUFEN-Taste gedrückt halten bis die neue Leistungseinstellung auf dem Display aufleuchtet.

Wenn 800 W ausgewählt wird, dann kann die maximale Laufzeit der Mikrowelle, die eingegeben werden kann, 20 Minuten betragen.

Wenn der Ofen 3 Minuten lang oder länger in einem beliebigen Modus, dann wird der Lüfter für 2 Minuten nach dem Ende des Kochens an bleiben. Öffnen Sie die Tür und es wird aufhören, schließen Sie die Tür und es fängt wieder an, bis 2 Minuten zum Beenden (einschließlich der Türöffnungszeit). Falls der Ofen für weniger als 3 Minuten verwendet wird, wird der Lüfter nicht eingeschaltet.

4.2 Leistungsstufen

Leistungs- Einstellung	Empfohlene Benutzung
800 W/ HÖHER	Für schnelles Garen oder Erwärmen, (z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.).
560 W	Zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesossen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.
400 W	Für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, (z.B. Rindfleischgerichte), wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.
240 W/ AUFTAU- EINSTELLUNG	Wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße zu köcheln und gebackenen Eierpudding zu kochen.
80 W	Zum sanften Auftauen, (z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig).
0 W	Für Stehzeit/Zeitschaltuhr.

W = WATT

4.3 Reduzierte leistungsstufe

Kochmodus	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle 800 W	20 Minuten	Mikrowelle 560 W

4.4 Einstellen der Kochdauer während des Kochens

Sie können die Kochdauer während des Kochens einstellen.

Beispiel: Hinzufügen von 2 Minuten (120 Sekunden) durch die Verwendung der **START**-Taste.

1. Drücken Sie die **START**-Taste vier mal.
Die Kochzeit wird um 120 Sekunden erhöht.

4.5 Verwendung der Stopp-Taste

Drücken Sie die **STOPP**-Taste einmal. Pause-Modus aufzurufen.

Drücken Sie die **STOPP**-Taste erneut, um die Kochdauer abzubrechen.

4.6 Küchenzeitschaltuhr

Einstellung der Küchenzeitschaltuhr.

1. Drücken Sie die **ZEITSCHALTUHR**-Taste.
2. Drehen Sie den Knopf, um die Zeit einzugeben.
3. Drücken Sie die **START**-Taste. Die Zeitschaltuhr wird automatisch gestartet.

 Die Zeit kann verlängert werden, wenn die Zeitschaltuhr verwendet wird, durch das Drehen des Knopfes oder das Drücken der **START**-Taste. Die Zeitschaltuhr-Funktion kann nur verwendet werden, wenn der Ofen nicht verwendet wird.

4.7 Pro 30 Sekunden

Sie können direkt mit dem Kochen beginnen 800 W/HOCH für 30 Sekunden durch das Drücken der **START**-Taste.

 Um mehr Zeit hinzufügen, Drücken Sie die **START**-Taste.

4.8 Stumm

Abschalten des Tons.

1. Drücken Sie die Taste **ZEITSCHALTUHR** 3-mal, bis "Soun" angezeigt wird.
2. Drehen Sie den Knopf bis "oFF" angezeigt wird.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

Anschalten des Tons.

1. Drücken Sie die Taste **ZEITSCHALTUHR** 3-mal, bis "Soun" angezeigt wird.
2. Drehen Sie den Knopf bis "on" angezeigt wird.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

4.9 Pause

Pausieren der Mikrowelle, während diese läuft.

1. Drücken Sie die **STOPP**-Taste oder öffnen Sie die Tür.
2. Der Ofen wird für bis zu 5 Minuten pausieren.
3. Drücken Sie **START**, um mit dem Kochen fortzufahren.

4.10 Favoriten

Der Ofen verfügt über 3 Lieblingsrezepte.

- ☆₁ Erweichen von Butter
- ☆₂ Schmelzen von Schokolade
- ☆₃ Becher-Kuchen

Beispiel: Zum Erweichen von Butter.

1. Drücken Sie die **FAVORIT 1** einmal.
2. Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht einzugeben.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

 Wenn Anzeigesegmente ein rotierendes Muster aufweisen, zeigt dies an, dass das Essen gerührt oder umgedreht werden muss.

Um mit dem Kochen fortzufahren, drücken Sie die **START**-Taste.

Am Ende der Auto-Entfrostenzeit, wird das Programm automatisch beendet.

Die Leistungsstufen für die voreingestellten Lieblingsrezepte können nicht eingestellt werden. 1-4 Becher-Kuchen können zubereitet werden.

 **WARNHINWEIS!** Schokolade kann sehr heiß werden! Wenn die Schokolade mehr Kochzeit benötigt, fügen Sie 10 Sekunden hinzu. Achten Sie auf die Schokolade, da sie überhitzen und verbrennen kann.

Überschreiben der Favoriten für Ihre eigenen Rezepte.

1. Drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste, um die Leistung zu wählen.
2. Drehen Sie den Knopf, um die benötigte Kochzeit einzugeben.
3. Drücken und halten Sie die **FAVORIT**-Taste, die Sie auswählen wollen, bis Sie einen einmal erklingenden Signalton hören und der Favoritenstern sichtbar wird.

Reset der Favoriten auf die Werkseinstellungen.

1. Drücken Sie die **STOPP**-Taste.
2. Drücken und halten Sie **LEISTUNGSSTUFEN** 400 W für 3 Sekunden gedrückt.
Der Ofen wird die Favoriten auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

4.11 Auftauautomatik

Die Auftauautomatik erarbeitet automatisch den richtigen Kochmodus und die richtige Kochdauer basierend auf dem Gewicht des Nahrungsmittels.

Sie können zwischen 2 Auftauautomatik-Menüs wählen.

1. Auftauautomatik: Fleisch/Fisch/Geflügel
2. Auftauautomatik: Brot

Beispiel: Auftauen von 0,2 kg Steak.

1. Wählen Sie das Auto-Entfrosten Menü durch das einmalige Drücken der **AUFTAUAUTOMATIK**-Taste.
2. Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht auszuwählen.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.



Wenn Anzeigesegmente ein rotierendes Muster aufweisen, zeigt dies an, dass das Essen gerührt oder umgedreht werden muss.
Um mit dem Kochen fortzufahren, drücken Sie die **START**-Taste.
Am Ende der Auto-Entfrostenzeit, wird das Programm automatisch beendet.

5. GARTABELLEN

5.1 Favoriten

Favoriten	Menge	Taste	Verfahren
Weiche Butter	0.05-0.25 kg	☆ ₁	• Legen Sie die Butter in eine Pyrexschale. Gut umrühren nach dem Kochen.
Geschmolzene Schokolade	0.1-0.2 kg	☆ ₂	• Brechen Sie die Schokolade in kleine Stücke. Legen Sie die Schokolade in eine Pyrexschale. Umrühren, wenn eine hörbare Klingel ertönt. Gut umrühren nach dem Kochen.  WARNHINWEIS: Schokolade kann sehr heiß werden! Wenn die Schokolade mehr Kochzeit benötigt, fügen Sie 10 Sekunden hinzu. Achten Sie auf die Schokolade, da sie überhitzen und verbrennen kann.
Becher-Kuchen	1-4 Becher	☆ ₃	• Becher-Kuchen Machen Sie den Kuchen wie in dem Rezept. Stellen Sie den Becher in Richtung der Kante des Plattentellers. Für 30 Sekunden nach dem Kochen stehen lassen.

5.2 Becher-kuchen rezepte

Erdnussbutter-Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ EL (25 g)	reines Mehl
2 EL (30 g)	weicher brauner Zucker
¼ TL	Backpulver
1½ EL (15 g)	Pflanzenöl
¼ TL	Vanille-Extrakt
2 EL (30 g)	glatte Erdnussbutter
1	mittelgroßes Ei

Methode:

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
2. Fügen Sie Pflanzenöl, Vanille-Extrakt, Erdnussbutter und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
4. Kochen mit ☆₃. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Setzen Sie Schokoladenstückchen auf die Spitze.

Tipp: Verwenden Sie knusprige Erdnussbutter, wenn Sie dies bevorzugen.

Zitronenregen Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ EL (25 g)	reines Mehl
2½ EL (30 g)	Streuzucker
¼ TL	Backpulver
1½ EL (15 g)	Pflanzenöl
1 TL	Zitronenschale
1	mittelgroßes Ei
Topping: 1 EL Zitronensaft gemischt mit 2 EL Streuzucker	

Methode:

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
2. Fügen Sie Pflanzenöl, Zitronenschale und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
4. Kochen mit ☆₃. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.
5. Erstellen das Sprüh-Topping durch das Mischen von Zitronen mit dem Puderzucker.
6. Lösen Sie, nach dem Kochen, den Kuchen, stechen Sie überall in die Spitze mit einem Spieß, dann fügen Sie das Topping zu dem Kuchen hinzu und lassen den Kuchen für 30 Sekunden stehen.

Reichhaltiger Schokoladen-Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ EL (25 g)	reines Mehl
2 EL (12 g)	Kakaopulver
2½ EL (30 g)	Streuzucker
¼ TL	Backpulver
1½ TL (15 g)	Pflanzenöl
¼ TL	Vanille-Extrakt
1	mittelgroßes Ei

Methode:

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
2. Fügen Sie Pflanzenöl, Vanille-Extrakt und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
4. Kochen mit ☆₃. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Dekorieren Sie mit einem Schlag der Schokoladen-Buttercreme.

Tipp: Um Schokoladen-Orangen Becher-Kuchen zu machen, ersetzen Sie das Vanille-Extrakt mit ½ TL Orangen-Extrakt.

Himbeerwellen Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ EL (25 g)	reines Mehl
2½ EL (30 g)	Streuzucker
¼ TL	Backpulver
1½ EL (15 g)	Pflanzenöl
½ TL	Vanille-Extrakt
1	mittelgroßes Ei
1½ TL	kernlose Himbeermarmelade

Methode:

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
2. Fügen Sie Pflanzenöl, Vanille-Extrakt und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Schlagen Sie die Konfiture mit einem Löffel ein, so dass es Streifen in der Mischung zieht.
4. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
5. Kochen mit ☆₃. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Dekorieren mit einem Drall von Vanille Buttercreme.

Apfelkrümel-Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ EL (25 g)	reines Mehl
2 EL (30 g)	weicher brauner Zucker
¼ TL	Backpulver
¼ TL	gemahlener Zimt
1½ EL (15 g)	Pflanzenöl
1	mittelgroßes Ei
1½ EL (30 g)	Apfelmus
Halber (7 g)	Vollkorn-Keks, zermahlen

Methode:

1. Setzen Sie alle trockenen Zutaten (außer dem Keks) in einen Becher, gut mit einer Gabel vermischen.
2. Fügen Sie Pflanzenöl und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Schlagen Sie sanft das Apfelmus mit einem Löffel ein, so dass es Streifen in der Mischung zieht.
4. Setzen Sie einen zerkleinerten Vollkorn-Keks auf die Spitze.
5. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
6. Kochen mit ☆₃. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Setzen Sie eine Kugel Vanilleeis auf die Spitze.



WARNUNG! Der Apfelmus wird heiß.

Karotten Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2 EL (20 g)	reines Mehl
2½ EL (30 g)	leicher brauner Zucker
¼ TL	Backpulver
¼ TL	gemahlener Zimt
¼ TL	geriebene Muskatnuss
1 EL	geriebene Mandeln
1½ EL (15 g)	Sonnenblumenöl
	Schale von einer ½ Orange
30 g	geriebene Möhre
1	mittelgroßes Ei
Creme Topping: 15g weiche Butter, 40g Puderzucker, 40 g Vollmilch Frischkäse, ½ TL Orangensaft	

Methode:

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
2. Fügen Sie Sonnenblumenöl, Orangenschale, geriebene Karotten und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
4. Kochen mit ☆₃. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.
5. Erstellen Sie den Belag durch das Mischen von Butter, Puderzucker, Frischkäse und Orangensaft.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Lassen Sie den Kuchen abkühlen, geben dann das Topping hinzu.

5.3 Auftauautomatik

Auftauautomatik	Menge	Taste	Verfahren
Fleisch/fisch/ geflügel (Ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets, Hühnerbeine, Hähnchenbrust, Hackfleisch, Steak, Koteletts, Frikadellen, Würstchen)	0.2-0.8 kg	 x1	- Die Speisen in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. - Beim Ertönen des akustischen Signals die Speisen umdrehen, umarrangieren und von einander trennen. Dünne Teile und warme kleinen Stellen mit Aluminiumfolie abschirmen. - Nach dem Auftauen 15-45 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Fleisch ganz aufgetaut ist. - Hackfleisch: Beim Ertönen des akustischen Signals die das Speisen umdrehen. Wenn möglichen, die aufgetauten Teile entnehmen  Nicht für ganzes Geflügel geeignet.
Brot	0.1-1.0 kg	 x2	- In einer flachen Schüssel verteilen und in die Mitte des Drehtellers stellen. Brote von 1,0 kg direkt auf den Drehteller geben. - Beim Ertönen des akustischen Signals das Brot umdrehen, umarrangieren und aufgetaute Scheiben entnehmen. - Nach dem Auftauen 5-15 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Brot ganz aufgetaut ist.

-  Nur das Gewicht des Garguts eingeben. Das Gewicht des Geschirrs nicht mit einbeziehen. Für Lebensmittel, die mehr oder weniger wiegen als die Gewichte/Mengen, die in der angegebenen Tabelle aufgeführt sind, verwenden Sie die manuelle Bedienung. Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Steaks und Koteletts sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden. Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.

5.4 Erhitzen von Getränken & Speisen

Getränk/Speise	Menge -g/ml-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Milch, 1 Tasse	150	800 W	1	nicht abdecken
Wasser, 1 Tasse	150	800 W	1-2	nicht abdecken
6 Tassen	900	800 W	10-12	nicht abdecken
1 Schüssel	1000	800 W	11-13	nicht abdecken
Tellergericht (Gemüse, Fleisch und Beilagen)	400	800 W	3-6	etwas Wasser auf die Sauce geben, bedecken, nach halber Kochzeit umrühren
Eintopf/suppe	200	800 W	1-2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Gemüse	500	800 W	4-5	wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen, nach halber Kochzeit umrühren
Fleisch, 1 Scheibe ¹⁾	200	800 W	3-4	die Sauce dünn darüber verteilen, bedecken
Fischfilet ¹⁾	200	800 W	2-3	abdecken
Kuchen, 1 Scheibe	150	400 W	½	in eine flache Schüssel legen
Babynahrung, 1 Glas	190	400 W	1	in einen geeigneten mikrowellensicheren Behälter umfüllen, nach dem Erwärmen gut umrühren und die Temperatur überprüfen
Margarine oder Butter schmelzen ¹⁾	50	800 W	½	abdecken
Schmelzen von Schokolade	100	400 W	2-3	gelegentlich umrühren

¹⁾ ab Kühlschranktemperatur

5.5 Auftauen

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Gulasch	500	240 W	8-12	nach halber Auftauzeit umrühren	10-30
Kuchen, 1 Stück	150	80 W	2-5	in eine flache Schüssel legen	5
Obst (wie Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Pflaumen)	250	240 W	4-5	gleichmäßig verteilen, nach halber Auftauzeit umdrehen	5

5.6 Kochen von gefrorenem

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300	800 W	10-12	abdecken	2
Tellergericht	400	800 W	9-11	bedecken, nach 6 min. umrühren	2

5.7 Kochen

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Brokkoli/ Erbsen	500	800 W	9-11	bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Möhren	500	800 W	10-12	in Stücke schneiden, bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, bedecken, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Braten (Schwein, Rind, Lamm)	1000	800 W	19-21	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, halber Kochzeit umdrehen	10
Fischfilet	200	800 W	3-4	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, bedecken	2



Wenn der Ofen 3 Minuten lang oder länger in einem beliebigen Modus, dann wird der Lüfter für 2 Minuten nach dem Ende des Kochens an bleiben. Öffnen Sie die Tür und es wird aufhören, die Tür schließen es beginnt wieder bis 2 Minuten (einschließlich Türöffnungszeit) vergangen sind. Falls der Ofen für weniger als 3 Minuten verwendet wird, wird der Lüfter nicht eingeschaltet.

6. HINWEISE UND TIPPS

6.1 Mikrowellensicheres Kochgeschirr

Kochgeschirr	Mikrowellensicher	Kommentare
Alufolie/Behälter aus Alufolie	✓ / ✗	Ein kleines Stück Alufolie kann dazu benutzt werden, die Nahrungsmittel vor dem Überhitzen zu schützen. Halten Sie die Folie mindestens 2 cm von den Herdwänden entfernt, da sonst Lichtbögen auftreten können. Behälter aus Alufolie sind nicht zu empfehlen, es sei denn sie sind vom Hersteller hierfür vorgesehen, befolgen Sie die Anweisungen sorgfältig.
Porzellan & Keramik	✓ / ✗	Porzellan, Keramik, glasiertes Tongeschirr und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, außer wenn es mit metallischem Dekor verziert ist.
Glaswaren, z. B. Pyrex®	✓	Bei der Benutzung von Glaswaren sollte Vorsicht walten, da diese durch plötzliche Erhitzung zerbrechen oder springen können.
Metall	✗	Kochgeschirre aus Metall sind bei der Benutzung von Mikrowellenenergie nicht geeignet da es zur Bildung von Lichtbögen kommen kann, die einen Brand auslösen können.
Kunststoff/ Styropor, z. B. Fastfood-Behälter	✓	Hierbei ist Vorsicht angesagt, da manche Behälter sich bei hohen Temperaturen verbiegen, schmelzen oder verfärben.
Gefrier-/Bratbeutel	✓	Müssen eingestochen werden, damit der Dampf entweichen kann. Stellen Sie sicher, dass die Beutel für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet sind. Benutzen Sie keine Verschlüsse aus Kunststoff oder Metall, da diese schmelzen oder aufgrund der Bildung von Lichtbögen Feuer fangen können.
Papierteller undtassen und Küchenpapier	✓	Nur zum Erwärmen oder zum Absorbieren von Feuchtigkeit benutzen. Hier sollte Sorgfalt walten, da ein Überhitzen Feuer verursachen kann.
Stroh- und Holzbehälter	✓	Behalten Sie den Herd ständig im Auge, da ein Überhitzen dieser Materialien Feuer verursachen kann.
Recyceltes Papier und Zeitungen	✗	Können u. U. Metallrückstände enthalten, die Lichtbögen verursachen und einen Brand auslösen können.

6.2 Hinweis für das kochen mit mikrowellen

Hinweis für das kochen mit mikrowellen	
Zusammen- setzung	Nahrungsmittel mit hohem Fett-oder Zuckergehalt (z. B. Plumpudding, gefülltes Gebäck) benötigen eine geringere Zeit zum Erwärmen. Hier sollte Sorgfalt walten, da ein Überhitzen Feuer verursachen kann.
Größe	Damit alle Stücke gleichmäßig gekocht werden, schneiden Sie sie alle gleichgroß.
Temperatur	Die Ausgangstemperatur der Nahrungsmittel beeinträchtigt die für sie erforderliche Kochzeit. Schneiden Sie gefüllte Nahrungsmittel, (wie einen Berliner), ein, um Wärme oder Dampf entweichen zu lassen.
Anordnen	Legen Sie die Nahrungsmittel mit dem dicksten Teil nach außen in die Schüssel. (z.B. Hähnchenkeule).
Abdecken	Benutzen Sie Mikrowellen-Folie oder einen geeigneten Deckel.
Einstecken	Nahrungsmittel mit Schale, Haut oder Membran müssen vor dem Kochen oder Aufwärmen an mehreren Stellen eingestochen werden, da sich sonst Dampf entwickeln würde, der das Nahrungsmittel zum explodieren bringen könnte. (z. B. Kartoffeln, Fisch, Hühnchen, Würstchen).  WICHTIG! Eier sollten nicht mit Mikrowellenenergie gekocht werden, da sie explodieren können, und dies sogar, nachdem der Kochvorgang abgeschlossen ist; (z. B. pochieren, hartkochen).
Umrühren, umdrehen & umarrangieren	Für gleichmäßiges Kochen ist es wichtig, dass die Nahrungsmittel während des Kochens umgerührt, umgedreht und umarrangiert werden. Immer von außen zur Mitte hin umrühren und umarrangieren.
Standzeit	Die Standzeit nach dem Kochen ist erforderlich, damit die Hitze sich gleichmäßig den Nahrungsmitteln verteilen kann.
Abdecken	Warme Bereiche können durch kleine Stücke Alufolie, welche die Mikrowellen reflektieren, abgedeckt und geschützt werden; (z. B. Hühnerflügel und -beine).

7. REINIGUNG & PFLEGE



VORSICHT!

ZUR REINIGUNG DÜRFEN KEINESFALLS KOMMERZIELLE OFFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUNGSMITTEL, NATRIUMHYDROXID ENTHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME VERWENDET WERDEN. DIES GILT FÜR ALLE TEILE DES GERÄTS.

SÄUBERN SIE DIE MIKROWELLE IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN UND ENTFERNEN SIE ALLE MÖGLICHEN ESSENSRESTE. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Gerätegehäuse

Die Außenseite des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Bedienfeld

Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld zu inaktivieren. Das Bedienfeld vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Geräteinnenraum

Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind.

Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.

Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

Drehteller und drehteller-träger

Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Garraum. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile sind spülmaschinenfest.

Gerätetür

Die Tür, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen. Keine starken, scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glasscheibe des Geräts verwenden, da diese Hilfsmittel die Oberfläche verkratzen und das Glas somit zum Zerspringen bringen könnten.



WICHTIG!

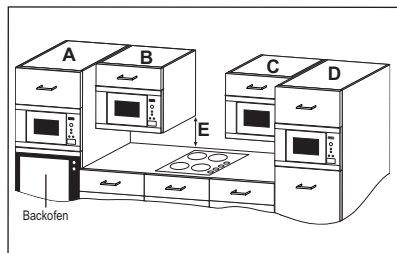
Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

8. WAS TUN, WENN

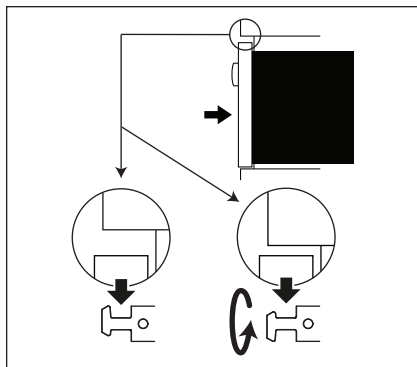
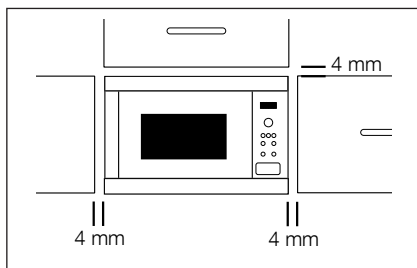
Symptom	Überprüfen/Empfehlung . . .
Das Mikrowellengerät nicht arbeitet?	• Der Netzstecker eingesteckt ist. • Die Sicherungen in der Installation in Ordnung sind. • Eventuell der Strom ausgefallen ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Mikrowelle nicht arbeitet?	• Die Tür richtig geschlossen ist. • Die Türdichtungen und Türdichtungsflächen sauber sind. • Die START-Taste wurde gedrückt.
Sich der Drehteller nicht dreht?	• Das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt. • Geschirr verwendet wird, das über den Drehteller herausragt oder. • Lebensmittel über den Drehteller ragen und ihn somit blockieren. • Sich Speisereste unter dem Drehteller befinden.
Die Mikrowelle nicht abschaltet?	• Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus. • Rufen Sie einen autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten an.
Die Garraumlampe ausfällt?	• Rufen Sie Ihren autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten an. Die Innenbeleuchtung kann nur von einem geschulten autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten ausgetauscht werden.
Die Speisen langsamer heiß und gar werden als bisher?	• Stellen Sie eine längere Garzeit ein (doppelte Menge = fast doppelte Zeit) oder, • Wenn die Speisen kälter waren als sonst, drehen Sie diese zwischendurch um oder wenden Sie sie oder, • Stellen Sie eine höhere Leistung ein.

9. AUFSTELLANWEISUNGEN

Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position A, B, C oder D einbauen:



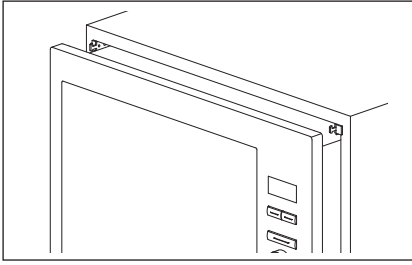
9.1 Installieren des gerätes



Position	Nischengröße		
	B	T	H
A	562	550	360
B+C	462	300	350
	462	300	360
	562	300	350
	562	300	360
D	462	500	350
	462	500	360
	562	500	350
	562	500	360

Abmessungen in (mm)

1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. Die Standardausführung dieses Herdes ist passend für einen Einbauschrank von 360 mm Höhe ausgelegt. Wenn der Herd in einen 350 mm hohen Schrank eingebaut werden soll: Schrauben Sie die 4 Füße an der Unterseite des Herdes ab. Es sind 3 hohe und ein niedriger Fuß. Ersetzen Sie die 3 hohen Füße mit den im Zubehörpaket vorhandenen Füßen. Den niedrigen Fuß ersetzen Sie nicht.
3. Bringen Sie die Befestigungshaken unter Bezug auf die beiliegende Montageanleitung und unter Verwendung der beiliegenden Schablone am Küchenschrank an.
4. Setzen Sie das Gerät langsam in den Küchenschrank ein, ohne dabei übermäßig Kraft anzuwenden. Heben Sie das Gerät auf die Befestigungshaken und senken Sie es anschließend in die richtige Position. Diese Haken können umgekehrt werden, falls sie beim ersten Einsetzen nicht passen sollten. Der vordere Rahmen des Mikrowellenofens sollte dicht und bündig an der vorderen Öffnung des Schrankes sitzen.
5. Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil ist und gerade steht. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 4 mm zwischen der darüber befindlichen Schranktür und dem Oberteil des Rahmens eingehalten wird (siehe Schaubild).

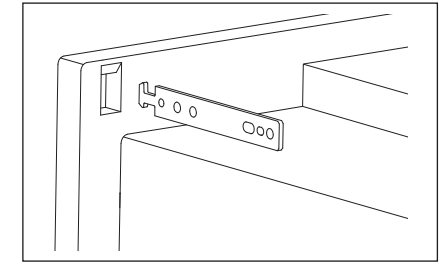
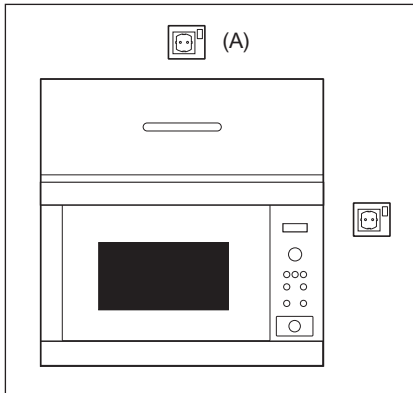


9.2 Sicherer gebrauch des gerätes

Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position B oder C einbauen:

- Der Oberschrank muss einen Abstand von mindestens 500 mm (E) zur Arbeitsfläche haben. Die Mikrowelle darf nicht direkt über einem Kochfeld installiert werden.
- Das Gerät wurde nur für den Gebrauch in der Nähe von Gasmulden, elektrisch betriebenen Kochfeldern, sowie Induktionskochfeldern getestet und zugelassen.

9.3 Netzanschluss



- Zwischen Kochfeld und Mikrowellenherd muss genug Platz gelassen werden, um ein Überhitzen des Mikrowellenherdes, des Einbauschranks und des Zubehörs zu vermeiden.
- Nehmen Sie das Kochfeld nicht ohne Kochtöpfe in Betrieb, wenn der Mikrowellenherd in Betrieb ist.
- Lassen Sie bei der Bedienung der Mikrowelle besondere Vorsicht walten, wenn das Kochfeld gleichzeitig eingeschaltet ist.
- Darauf achten, dass die Netzsteckdose leicht erreichbar ist, damit der Stecker im Notfall schnell abgezogen werden kann. Andernfalls sollte es möglich sein, das Gerät mithilfe eines Schalters vom Stromkreis zu trennen. Dabei sollten die geltenden Bestimmungen der elektrischen Sicherheitsnormen berücksichtigt werden.
- Steckdose nicht hinter dem Schrank anordnen.
- Die beste Stelle ist über dem Schrank, vgl. (A).
- Das Gerät an einer korrekt installierten geerdeten Steckdose mit einem einphasigen Wechselstromanschluss (220-240 V/50 Hz) verbinden. Steckdose mit einer Sicherung (10 A) absichern.
- Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.
- Vor dem Aufstellen ein Stück Schnur am Netzkabel anbringen. Dadurch wird dann beim Einbau der Anschluss am Punkt (A) erleichtert.
- Beim Einsetzen des Gerätes in einen hohen Schrank darf das Netzkabel NICHT eingeklemmt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.

9.4 Elektrische Anschlüsse



WARNUNG!

DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN

Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsmaßnahme lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

Wenn der Stecker, der an Ihrem Gerät angebracht ist, nicht geeignet für Ihre Steckdose ist, müssen Sie Ihren autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten anrufen.

10. TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung		220-240 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	1.25 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	800 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz		2450 MHz ¹⁾ (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen:	MBB1755S	494 mm (B) x 371 mm (H) x 316 mm (T)
	MBB1756S	594 mm (B) x 371 mm (H) x 316 mm (T)
Garraumabmessungen		285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (T) ²⁾
Garrauminhalt		17 liter ²⁾
Drehteller		ø 272 mm, glass
Gewicht		ca. 16 kg

- ¹⁾ Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011. Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt. Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.
- ²⁾ Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet. Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.

11. UMWELTINFORMATION

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

INNHold

1. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER	107
2. APPARATOVERSIKT	113
3. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG	115
4. BRUK	116
5. STEKETABELLER	119
6. TIPS OG IDEER	125
7. VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING	127
8. HVA DU GJØR HVIS	128
9. INSTALLERING	129
10. SPESIFIKASJONER	131
11. MILJØINFORMASJON	131

VI TENKER PÅ DEG

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.

Gå inn på nettstedet vårt for å:



Få råd om bruk, finne brosjyrer, feilsøking, serviceinformasjon:
www.aeg.com



Registrere produktet ditt for å få bedre service:
www.registreaeg.com



Kjøre tilbehør, forbruksvarer og originale reservedeler til produktet ditt:
www.aeg.com/shop

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Vi anbefaler at du bruker originale reservedeler.

Når du kontakter serviceavdelingen, må du sørge for å ha følgende data for hånden.

Informasjonen finner du på typeskiltet. Modell, PNC (produktnummer), serienummer.



Advarsel/Forsiktig - Sikkerhetsinformasjon



Generell informasjon og tips



Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER



VIKTIG! VIKTIGE
SIKKERHETSINSTRUKSJONER: LES NØYE
OG OPPBEVAR FOR FREMTIDIG
REFERANSE.

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

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

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

Mikrobølgeovnen er beregnet på oppvarming av mat og drikke. Tørking av mat eller klesplagg og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter o.l. kan medføre fare for personskade, antenning eller brann.

Metalliske beholdere for mat og drikkevarer tillattes ikke i mikrobølgeovn.

Forsiktighet bør utvises for ikke å fortrenge dreieskiven når du fjerner beholderne fra apparatet.

1.1 For å unngå fare for skader



ADVARSEL!

Ikke bruk ovnen om den er skadet eller har feilfunksjoner.

Før bruk, sjekk følgende punkter:

- a) Døren: Pass på at døren lukkes ordentlig og sjekk at den ikke er skjev eller vridd.
- b) Hengslene og sikkerhetsdørsperren: Sjekk at de ikke er brukket eller løse.
- c) Dørtetning og frontramme: Pass på at de ikke er skadet.
- d) Inne i ovnsrommet eller på døren: Pass på at det ikke finnes bulker.
- e) Strømledning og stikkontakt: Pass på at de ikke er skadet.

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

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

Ikke forsøk selv, eller la andre som ikke er autoriserte av ELECTROLUX, skifte ut lyspæren i ovnen. Skulle ovnslampen gå i stykker, ta kontakt med forhandler eller ring en autorisert ELECTROLUX -servicetekniker.

1.2 For å unngå fare for eksplosjon og plutselig koking



ADVARSEL!

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

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

Kok ikke egg i skallene, og hele, hardkokte egg bør ikke varmes opp i mikrobølgeovn fordi de kan eksplodere selv etter at

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

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

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

1.3 For å unngå at barn bruker mikrobølgeovnen feil



ADVARSEL!

Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Barn under åtte år må ikke komme i nærheten med mindre de holdes under konstant oppsyn.

Dette apparatet kan brukes av barn fra åtte år og

oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller mangel på erfaring og kunnskap dersom de har blitt holdt under oppsyn eller fått instruksjoner angående sikker bruk av apparatet og forstår de tilknyttede farene. Barn bør være under oppsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet. Rengjøring og brukervedlikehold skal ikke utføres av barn, med mindre de er åtte år eller eldre og holdes under oppsyn.

Dette apparatet er beregnet på bruk i privathusholdninger og tilsvarende bruksområder som: kjøkkenområder for ansatte i butikker, på kontorer og i andre arbeidsmiljøer; gårdshus; av gjester ved hoteller, moteller og liknende overnattingssteder; private overnattingssteder (f.eks. bed and breakfast).

Apparatet er ikke beregnet for bruk over 2000 meter over havet.

1.4 For å unngå brannfare

Mikrobølgeovnen bør holdes under oppsyn mens den er i bruk. For høye effektivitetsnivåer eller for lange tilberedningstider kan føre til overoppheting av matvarer og resultere i brann. Strømuttaket må være lett tilgjengelig, slik at enheten lett kan kobles fra strømmettet i nødtilfeller.

Vekselstrømsuttaket må være på 220-240 V, 50 Hz, med minimum 10 A fordelingssikring, eller minimum 10 A fordelingskretsbyrter. Det anbefales at man benytter en separat strømkrets for kun dette apparatet. Ovnens må ikke oppbevares eller brukes utendørs.

Ikke plasser antennerlige materialer nær ovnen eller ventilasjonsåpninger. Ikke blokker ventilasjonsåpningene. Fjern alle metallforseglinger, metalltråder osv. fra mat og matemballasje. Gnistoverslag på metalliske overflater kan forårsake brann. Mikrobølgeovnen må ikke brukes til å

varme opp olje for fritering. Temperaturen kan ikke kontrolleres og oljen kan ta fyr. Ved tilberedning av popkorn må man kun bruke popkornbeholdere beregnet på bruk i mikrobølgeovn. Man må ikke oppbevare mat eller andre gjenstander inne i ovnen. Kontroller innstillingene etter at du starter ovnen for å sikre at den fungerer som ønsket. Se tipsene og rådene i denne brukerhåndboken og i kokebokdelen. Ikke bruk ovnen med døren åpen, eller endre dørens sikkerhetssperrer på noen måte. Ikke bruk ovnen hvis det finnes en gjenstand mellom dørforseglingene og lukkeflatene.

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

1.5 For å unngå fare for elektrisk støt

Ikke under noen omstendigheter må du fjerne den ytre kassen. Ikke søl eller før inn gjenstander i dørlåsåpningene eller ventilasjonsåpningene. Ved eventuelt søl, skru av ovnen og ta ut kontakten umiddelbart, og ring en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker. 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.

Hvis strømledningen til denne ovnen skades, må den erstattes med en spesiell ledning. Utskiftningen må foretas av en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.

1.6 For å unngå fare for eksplosjon og plutselig koking

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.

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

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

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

1.7 For å unngå fare for brannskader

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

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 brannskår fra damp og varme som kommer ut fra døråpningen.

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

1.8 Andre advarsler

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

1.9 For å fremme problemfri bruk av ovnen og unngå skade

Ovnen må aldri brukes mens den er tom, unntatt når dette anbefales i brukerhåndboken. Ved bruk av bruningsfat eller selvoppvarmende materialer, må du alltid plassere en varmemotstandig isolering, som en porselenstallerken, under for å unngå skade på dreieplaten og dreieplatestativet pga. termospenning. Oppvarmingstidene som er spesifisert i oppskrifter/instruksjoner må ikke overstiges. Ikke bruk metallredskaper som reflekterer mikrobølger og kan føre til elektrisk gnistoverslag. Ikke plasser hermetikkbokser i ovnen. Bruk kun dreieplaten og dreieplatestativet som er beregnet for denne ovnen. Ikke bruk ovnen uten dreieplaten.

For å unngå at dreieplaten knuses:

- La dreieplaten avkjøles før du rengjør den med vann.
- Ikke plasser varm mat eller varme redskaper på en kald dreieplate.
- Ikke plasser kald mat eller kalde redskaper på en varm dreieplate.

Ikke plasser noe på den ytre kassen under bruk.

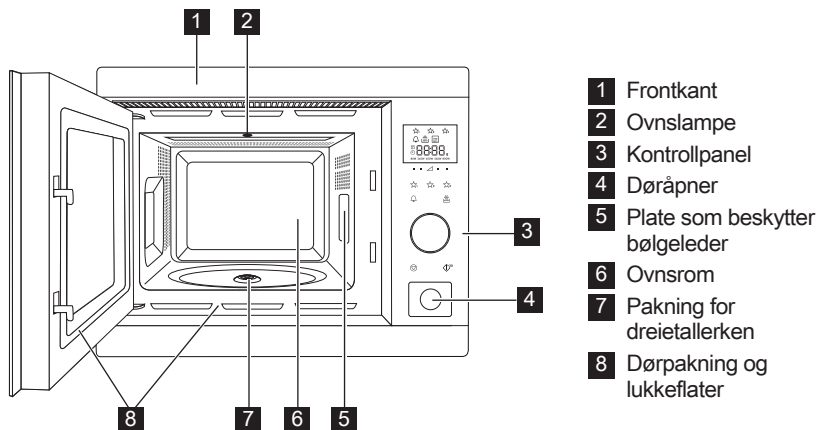


VIKTIG! Hvis du ikke er sikker på hvordan du kan koble til ovnen, kontakt en autorisert, kvalifisert elektriker.

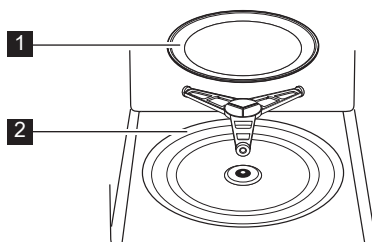
Verken produsent eller forhandler kan påta seg ansvar for skade på ovnen eller personskader som oppstår fordi man ikke har koblet ovnen til elektrisk strømkilde på korrekt måte. Vanndamp eller -dråper kan fra tid til annen dannes på ovnsveggene eller rundt dørforseglinger og lukkeoverflater. Dette er normalt, og er ikke tegn på at mikrobølgelekkasje eller feilfunksjon.

2. APPARATOVERSIKT

2.1 Mikrobølgeovn



2.2 Tilbehør



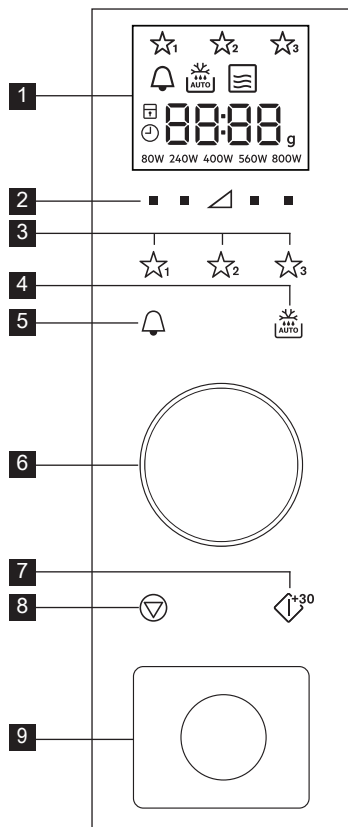
Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

- 1** Dreieplate
- 2** Dreieplatestativ
- Plasser dreieplatestativet i pakningen på bunnen av hulrommet i ovnen
- Plasser så dreieplaten oppå dreieplatestativet.
- For å unngå skade på dreieplaten bør du sørge for at fat og beholdere løftes over kanten på dreieplaten når du tar dem ut av ovnen.



Ved bestilling av ekstrautstyr, oppgi navn på delen og modellnavn til forhandler eller kontakt en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.

2.3 Kontrollpanel



- 1** Digitalt display indikatorer:



- ## 2 Effektnivåknapper

- ### 3 Favorittknapper

- #### 4 Autotining-knapp

- ## 5 Tidsur-knapp

- ## 6 Tid/Vekt knappen

- 7** Start/bekreft
Hurtigstart-knapp

- ## 8 Stoppknapp

- ## 9 Døråpnings knapp

3. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

3.1 Plugg inn

Når ovnen kobles til for første gang vil den spørre om du ønsker å stille klokken.

1. Ovnen piper og alle ikonene på skjermen blir slått på innen et halvt sekund.
Ovnen vil spørre om du ønsker å slå klokken på.
2. Trykk på **START** for å bekrefte.
(Se «still klokken» for instruksjoner.)
For å slå av klokken, vri bryteren til skjermen viser «OFF»
3. Trykk på **START** for å bekrefte, eller **STOPP**-knappen for å avbryte.

3.2 Ventemodus (Strømsparingsmodus)

Ovnen vil automatisk gå i ventemodus hvis den ikke brukes i løpet av en 5-minutters periode.

1. Er klokken stilt vises tiden i 3 min, før «econ» vises i 3 sekunder.
Skjermen slår seg av.
2. Hvis klokken ikke er stilt inn:
Skjermen slår seg av.
3. For å avslutte ventemodus kan du:
Åpne døren, trykk en knapp eller dreie knotten.

3.3 For å stille klokken

Ovnen har en 24-timers klokke.

Eksempel: For å stille klokken til 18.45.

1. Trykk på **TIDSUR**-knappen to ganger for å vise klokkesymbolet.
2. Drei knotten til «on» vises.
3. Trykk på **START** for å bekrefte.
4. Drei knotten for å justere tidtakeren.
5. Trykk på **START** for å bekrefte.
6. Drei knotten for å justere minutter.
7. Trykk på **START** for å bekrefte.

3.4 Justering av klokken når den allerede er stilt

Klokken kan justeres etter at tiden er stilt inn.

Eksempel: For å endre 18.45 til 19.50.

1. Trykk på **START**. Time-innstillingen vil blinke.

2. Drei knotten til 19 vises.

3. Trykk på **START**.

4. Drei knotten til 50 vises.

5. Trykk på **START**.

3.5 For å avbryte klokken og gå i standby (Strømsparingsmodus)

1. Trykk på **TIDSUR** to ganger.
2. Drei knotten til «OFF» vises.
3. Trykk på **START** for å bekrefte.

3.6 Barnesikring

Ovnen har en sikkerhetsfunksjon som hindrer at barn bruker den. Når låsen er aktivert, vil ikke mikrobølgeovnen fungere inntil sikkerhetsfunksjonen er slått av igjen. Det er kun mulig å slå av og på sikkerhetslåsen når ovnen ikke er i bruk.

Eksempel: For å slå låsen på.

Trykk og hold **STOPP**-knappen til «child lock»-symbolet vises.

Eksempel: For å slå låsen av.

Trykk og hold **STOPP**-knappen inne, inntil «child lock»-symbolet er slått av.



Når barnesikring er aktivert, virker ingen knapper bortsett fra **STOPP**-knappen.

4. BRUK

4.1 Mikrobølger tilberedning

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

1. Trykk **EFFEKTNIVÅ**-knappen til høyre for trekanten inntil 560 W vises.
2. Drei knappen for å endre klokkeslett.
3. Trykk på **START**.

 I mikrobølgeovnens stekeprogram, kan temperaturen endres ved å trykke knappen rett under ønsket innstilling.

Når ovnen er i gang, kan temperaturen stilles ved å holde **EFFEKTNIVÅ**-knappen inne til ønsket temperatur vises på skjermen.

Ved valg av 800 W, er innstillingen av steketid maksimalt 20 min.

Dersom mikrobølgeovnen brukes, uansett innstilling, i 3 minutter eller lengre, vil viften gå i 2 minutter etter at programmet har stoppet. Åpne døren og viften vil stoppe, lukk døren og den vil starte inntil 2 minutter har gått (inkludert tiden døren var oppe). Om ovnen brukes i mindre enn 3 minutter, kommer ikke viften på.

4.2 Effektnivåinnstilling

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

W = WATT

4.3 Redusert effektnivå

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

4.4 Endre steketiden under bruk

Steketiden kan endres under bruk.

Eksempel: For å legge til 2 minutter (120 sek.) bruk **START**-knappen.

1. Trykk **START** fire ganger.
Steketiden vil øke med 120 sekunder.

4.5 Bruk av stopp knappen

Trykk **STOPP**-knappen én gang for å velge Pause-modus.

Trykk på **STOPP**-knappen igjen for å avbryte steketiden.

4.6 Tidsur

Innstilling av tidsuret.

1. Trykk på **TIDSUR**-knappen.
2. Drei knappen for å endre klokkeslett.
3. Trykk på **START**. Tiden vil automatisk starte.

 Tiden kan forlenges samtidig som klokken går, ved å vri knappen eller å trykke på **START**.

Tiden kan bare stilles dersom ovnen ikke er i bruk.

4.7 Legg til 30 sekunder

Du kan starte steking direkte ved 800 W/HØY i 30 sekunder ved å trykke **START**.

 For å legge til mer tid, trykk på **START**.

4.8 Stillemodus

For å slå av lyden.

1. Trykk **TIDSUR**-knappen 3 ganger inntil «Soun» vises på skjermen.
2. Roter knappen inntil «oFF» vises på skjermen.
3. Trykk på **START**.

For å skru på lyden.

1. Trykk **TIDSUR**-knappen 3 ganger inntil «Soun» vises på skjermen.
2. Roter knappen inntil «on» vises i skjermen.
3. Trykk på **START**.

4.9 Pause

For å trykke pause mens mikroovnen er i gang.

1. Trykk **STOPP**-knappen eller åpne døren.
2. Ovnen vil gå i pausemodus i opptil 5 minutter.
3. Press **START** for å fortsette.

4.10 Favoritter

Ovnen har tre favorittoppskrifter.

☆₁ Smelte smør

☆₂ Smelte sjokolade

☆₃ Mug Cake (koppkake)

Eksempel: For å mykne smør.

1. Trykk på **FAVORITT 1**-knappen to ganger.
2. Roter knappen for å legge inn vekt.
3. Trykk på **START**.

 Hvis skjermen viser et roterende mønster indikerer dette at maten må røres i og snus. For å fortsette matlagingen, trykker du på **START**. På slutten av den automatiske tine tiden, vil programmet automatisk stoppe. Effektnivået på forhåndsinnstilte Favoritt-oppskrifter kan ikke justeres. 1-4 mug cakes (koppkaker) kan lages samtidig.

 **ADVARSEL!** Sjokoladen kan bli veldig varm. Trenger sjokoladen lenger koketid, legg til 10 sekunder. Vær forsiktig med sjokoladen da den kan bli overopphetet og brenne seg.

For å overskrive Favoritter for egne oppskrifter.

1. Trykk på **EFFEKTNIVA**-knappen for å velge effektnivå.
2. Roter knappen for å stille inn ønsket koketid.
3. Trykk og hold valgt **FAVORITT**-knapp inntil du hører et pip og en favoritt-stjerne vises på skjermen.

For å tilbakestille favoritter til fabrikkinnstillinger.

1. Trykk på **STOPP**.
2. Trykk og hold **EFFEKTNIVÅINNSTILLING** 400 W i tre sekunder.
Ovnens vil nullstille seg til fabrikkinnstillinger.

4.11 Automatisk tining

Autotining-modus finner automatisk ut korrekt tilberedning- og tidsinnstillingsmodus basert på matens vekt.

Velg mellom to autotining-menyer.

1. Automatisk tining: Kjøtt/fisk/fjærfe
2. Automatisk tining: Brød

Eksempel: For å tine 0,2 kg biff.

1. Velg automatisk tining ved å trykke én gang på knappen **AUTOTINING**.
2. Vri knappen for å velge vekt.
3. Trykk på **START**.

i Hvis skjermen viser et roterende mønster indikerer dette at maten må røres i og snus. For å fortsette matlagingen, trykker du på **START**. På slutten av den automatiske tine tiden , vil programmet automatisk stoppe.

5. STEKETABELLER

5.1 Favoritter

Favoritter	Vekt	Knapp	Fremgangssåte
Smelte smør	0.05-0.25 kg	☆ ₁	Plasser smøret på en tallerken som tåler varme. Rør godt etter steking.
Smelte sjokolade	0.1-0.2 kg	☆ ₂	- Brekk sjokoladen i små biter. Plasser sjokoladen i en varmebestandig tallerken. Rør når klokken ringer. Rør godt etter steking.  ADVARSEL! Sjokoladen kan bli veldig varm. Trenger sjokoladen lenger koketid, legg til 10 sekunder. Vær forsiktig med sjokoladen da den kan bli overopphetet og brenne seg.
Mug Cake (koppkake)	1-4 kopper	☆ ₃	Lag kaken etter oppskriften. Plasser koppen mot kanten av dreieplaten. La stå i 30 sekunder etter ferdig steking.

5.2 Mug cake (koppkake)-oppskrifter

Fyldig sjokolade-mug cake (koppkake)	
Ingredienser	
Til 1 kopp:	
2½ ss (25 g)	hvetemel
2 ss (12 g)	kakao pulver
2½ ss (30 g)	sukker
¼ ts	bakepulver
1½ ss (15 g)	Vegetabilsk olje
¼ ts	vaniljeekstrakt
1	egg

Metode:

- Hell de tørre ingrediensene i koppen og rør med en skje.
- Tilsett vegetabilsk olje, vaniljeekstrakt og egg, og rør godt.
- Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
- Stek ved å bruke ☆₃. Kaken vil heve ut av formen under steking. La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Pynt kaken med sjokoladesmørkrem.

Tips: For å lage appelsin-mug cake (koppkake), erstatter du vaniljeekstrakt med en halv teskje appelsinekstrakt.

Bringebær Ripple-mug cake (koppkake)	
Ingredienser	
Til 1 kopp:	
2½ ss (25 g)	hvetemel
2½ ss (30 g)	sukker
¼ ts	bakepulver
1½ ss (15 g)	Vegetabilsk olje
½ ts	vaniljeekstrakt
1	egg
1½ ss	bringebær syltetøy uten frø

Metode:

- Hell de tørre ingrediensene i koppen og rør med en skje.
- Tilsett vegetabilsk olje, vaniljeekstrakt og egg, og rør godt.
- Bland inn syltetøy med en skje for å jevne røren.
- Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
- Stek ved å bruke ☆₃. Kaken vil heve ut av formen under steking. La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Pynt med vaniljekrem.

Eple-mug cake (koppkake)	
Ingredienser	
Til 1 kopp:	
2½ ss (25 g)	hvetemel
2 ss (30 g)	mykt brunt sukker
¼ ts	bakepulver
¼ ts	malt kanel
1½ ss (15 g)	Vegetabilsk olje
1	egg
1½ ss (30 g)	eplejus
(7 g)	biter av knust søt kjeks

Metode:

1. Hell alle de tørre ingrediensene (bortsett fra kjeksene) i koppen, rør godt med en gaffel.
 2. Bland inn vegetabilsk olje og egg og bland godt.
 3. Bland forsiktig inn eplemosen ved å bruke en skje.
 4. Dryss med kjekssmuler fra søt kjeks.
 5. Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
 6. Stek ved å bruke ☆₃ . Kaken vil heve ut av formen under steking.
- La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Topp med en skjevanilje is.



ADVARSEL! Eplemosen vil bli varm.

Peanøtt-mug cake (koppkake)	
Ingredienser	
Til 1 kopp:	
2½ ss (25 g)	hvetemel
2 ss (30 g)	mykt brunt sukker
¼ ts	bakepulver
1½ ss (15 g)	Vegetabilsk olje
¼ ts	vaniljeekstrakt
2 ss (30 g)	fin type peanøttsmør
1	egg

Metode:

1. Hell de tørre ingrediensene i koppen og rør med en skje.
 2. Bland inn vegetabilsk olje, vaniljeekstrakt, peanøttsmør og egg, og bland godt.
 3. Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
 4. Stek ved å bruke ☆₃ . Kaken vil heve ut av formen under steking.
- La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Dryss med sjokoladedryss.

Tip: Bruk grovt peanøttsmør om du ønsker.

Sitron-mug cake (koppkake)	
Ingredienser	
Til 1 kopp:	
2½ ss (25 g)	hvetemel
2½ ss (30 g)	sukker
¼ ts	bakepulver
1½ ss (15 g)	Vegetabilsk olje
1ts	revet sitronskall
1	egg
Kakedryss:	1 ss sitronjus blandet med 2 ss sukker

Metode:

1. Hell de tørre ingrediensene i koppen og rør med en skje.
2. Bland inn vegetabilsk olje, revet sitronskall og egg, og bland godt.
3. Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
4. Stek ved å bruke ☆₃ . Kaken vil heve ut av formen under steking.
5. Lag dryss av sitronjus og sukker.
6. Når kaken er ferdig, løsne kaken, stikk små hull over hele kaken og dryss på kakedryss, og la stå i 30 sekunder.

Gulrot-mug cake (koppkake)	
Ingredienser	
Til 1 kopp:	
2 ss (20 g)	hvetemel
2½ ss (30 g)	brunt sukker
¼ ts	bakepulver
¼ ts	malt kanel
¼ ts	malt muskat
1 ss	malte mandler
1½ ss (15 g)	solsikkeolje
	revet skall fra ½ appelsin
30 g	raspet gulrot
1	egg
Kremet glasur:	15 g myknet smør
	40 g melis
	40 g krem ost, ikke mager
	½ ts appelsinjuice

Metode:

1. Hell de tørre ingrediensene i koppen og rør med en skje.
 2. Bland inn solsikkeolje, revet appelsinskall, raspet gulrot og egg, og bland godt.
 3. Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
 4. Stek ved å bruke ☆₃ . Kaken vil heve ut av formen under steking.
 5. Lag kakedryss ved å blande smør, melis, smøreost og appelsinjuice.
- La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

La kaken kjøle seg ned før du har på kakedryss.

5.3 Automatisk tining

Automatisk tining	Vekt	Knapp	Fremgangssåte
Kjøtt/fisk/fugl (Hel fisk, fiskeskiver, fiskefilet, kyllinglår, kyllingbryst, kjøttdeig, biff, koteletter, burgere, pølser)	0.2-0.8 kg	 x1	• Legg maten i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. • Vend maten når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. Beskytt tynnere deler og spesielt varme deler med aluminiumsfolie. • Når tineprogrammet er fullført, pakker du maten inn i aluminiumsfolie i 15-45 minutter til den er ferdigtint. • Kjøttdeig: Vend kjøttdeigen når du hører lydsignalet. Fjern også eventuell ferdigtint kjøttdeig.  Passer ikke for hel fugl.
Brød	0.1-1.0 kg	 x2	• Legg brødsnivene i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. Hvis det er snakk om mengder på over 1,0 kg, legges brødet direkte på det roterende fatet i ovnen. roterende fatet i ovnen. • Vend brødsnivene når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. • Når tineprogrammet er fullført, pakker du brødet inn i aluminiumsfolie i 5-15 minutter til det er ferdigtint.



Legg kun inn matens vekt. Ikke inkluder beholderens vekt.

For mat som veier mer eller mindre enn vekten som er oppgitt i tabellen, bruk manuell vekt-funksjonen.

Sluttemperaturen varierer avhengig av starttemperaturen.

Biffer og koteletter bør fryses ned flatpakket.

Kjøttdeig bør presses flat før den fryses ned.

5.4 Varmer opp mat og drikke

Mat/drikke	Mengde -g/ml-	Effektnivå Innstilling	Tid -Min-	Metode
Melk, 1 kopp	150	800 W	1	skal ikke dekkes til
Vann, 1 kopp	150	800 W	1-2	skal ikke dekkes til
6 kopper	900	800 W	10-12	skal ikke dekkes til
1 bolle	1000	800 W	11-13	skal ikke dekkes til
Tallerkenretter (Grønnsaker, kjøtt og tilbehør)	400	800 W	3-6	skvett litt vann over sausen og dekk til; rør etter halvgått program
Stuing/suppe	200	800 W	1-2	til, rør etter oppvarming
Grønnsaker	500	800 W	4-5	ha i litt vann, om nødvendig og dekk til; rør etter halvgått program
Kjøtt, 1 stykke ¹⁾	200	800 W	3-4	dekk med et tynt lag saus, og dekk til
Fiskefilet ¹⁾	200	800 W	2-3	dekk til
Kake, 1 stykke	150	400 W	½	legg i en ildfast form
Babymat, 1 glass	190	400 W	1	ha i en beholder beregnet på mikrobølgeovner, og rør godt etter oppvarming; sjekk at maten ikke er for varm
Smelte margarin eller smør ¹⁾	50	800 W	½	dekk til
Smelte sjokolade	100	400 W	2-3	rør med jevne mellom rom

¹⁾ Kjølenskapstemperatur

5.5 Tining

Mat	Mengde -g-	Effektnivå Innstilling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Gulasj	500	240 W	8-12	rør etter halvgått program	10-30
Kaker, pr. stykke	150	80 W	2-5	legg i en ildfast form	5
Frukt (f. eks. jordbær, bringebær, plommer)	250	240 W	4-5	fordel frukten jevnt, og vend den etter halvgått program	5

5.6 Matlaging fra frossen mat

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

5.7 Matlaging

Mat	Mengde -g-	Effektnivå Innstilling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Brokkoli/ Erter	500	800 W	9-11	del i små buketter, tilsett 4–5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	-
Gulrøtter	500	800 W	10-12	skjær i skiver, tilsett 4–5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	-
Stek (Svin, storfe, lam)	1000	800 W	19-21	smak til med krydder, plasser på den lave risten snu etter ¹⁾	10
Fiskefilet	200	800 W	3-4	krydre etter smak, plasser i en grunn tertform vend den etter halvgått program	2



Om mikroovnen brukes uansett innstilling i 3 minutter eller lengre, vil viften være på i 2 minutter etter at programmet har stoppet. Viften stopper når døren åpnes og starter når døren lukkes, helt til 2 minutter har gått, (inkludert tiden døren var åpen). Om ovnen brukes i mindre enn 3 minutter, kommer ikke viften på.

6. TIPS OG IDEER

6.1 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. Følg veiledningen nøye.
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.
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 avispapir	✗	Disse kan inneholde rester av metall, noe som kan forårsake overslag og brann.

6.2 Mikrobølger tining råd

Mikrobølger tining råd	
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.
Størrelse	For jevn oppvarming bør alle bitene være like store.
Temperatur	Starttemperaturen på maten vil påvirke oppvarmingstiden. Skjær i mat med fyll, (for eksempel berlinerboller), for å slippe ut varme eller damp.
Anrette	Plasser de tykkeste bitene av maten mot kantene på skålen. (f.eks. lårstykker av kylling).
Dekke til	Bruk plastfolie med luftehull for mikrobølgeovn eller et passende lokk.
Stikke hull	Matvarer med skall, skinn eller hinne må stikkes hull i flere steder før oppvarming, siden dampen som danner seg kan få maten til å eksplodere, (f.eks. poteter, fisk, kylling, pølser).  VIKTIG! Egg bør ikke kokes i mikrobølgeovn, siden de kan eksplodere selv etter at oppvarmingen er ferdig, (for eksempel posjerte egg, speilegg eller kokte egg).
Rør, vend og flytt på	For å få jevn oppvarming er det viktig å røre, vende og flytte på maten under oppvarmingen. Røring og flytting skal alltid skje fra kanten mot midten.
Hvile	Hviletid er nødvendig etter oppvarming, slik at varmen fordeles jevnt i maten.
Dekke	Varmerområder (f.eks. på lårstykker og kyllingvinger) kan dekkles med foliebiter som reflekterer mikrobølgene.

7. VEDLIKEHOLD OG RENGJØRING



ADVARSEL!

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

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

Utsiden

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

Ovnens kontrollpanel

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

Innsiden av ovnen

For rengjøring: tørk bort sprut eller søl med en myk, fuktig klut eller svamp etter hver bruk, mens ovnen fortsatt er varm. Ved mye 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.

Pass på at det ikke kommer inn såpe eller vann gjennom de små ventilåpningene i veggene, dette kan føre til skade på ovnen.

Ikke bruk rengjøringsmidler i sprayform inne i ovnen.

Dreieplate og dreieplatestøtte

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

Dør

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



VIKTIG!

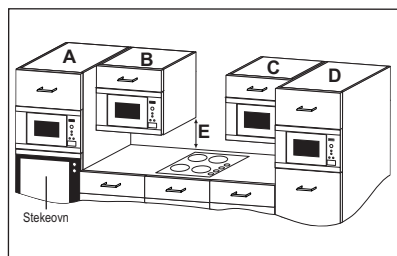
Man bør ikke bruke damprengjørere.

8. HVA DU GJØR HVIS

Hvis	Kontroll/råd . . .
Mikrobølgeovnen ikke virker som den skal?	• Sjekk sikringene i sikringsskapet. • Ikke strømmen har gått. • Hvis sikringene fortsetter å gå, kontakt en kvalifisert elektriker.
Mikrobølgemodus ikke virker som den skal?	• Døren er lukket godt igjen. • Dørtetningen og frontrammen er rene. • START-knappen har blitt trykket på.
Dreieplaten ikke dreier?	• Dreieplatestativet er korrekt koblet til drevet. • Formene ikke går utover kanten av dreieplaten. • Maten ikke går utover kanten av dreieplaten slik at den ikke kan rotere. • Det ikke er noe i fordypningen under dreieplaten.
Mikrobølgene ikke kan slås av?	• Koble ovnen fra sikringsboksen. • Ring en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.
Lyset inne i ovnen ikke lyser som det skal?	• Ring din autoriserte ELECTROLUX-servicetekniker. Det innvendige lyset kan kun skiftes ut av en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker eller serviceverksted.
Det tar lengre tid å varme opp og tilberede mat enn før?	• Still inn en lengre tilberedningstid (dobbel mengde mat = nesten dobbel tilberedningstid) eller, • Hvis maten er kaldere enn normalt, roter eller snu fra tid til annen eller, • Still inn et høyere effektnivå.

9. INSTALLERING

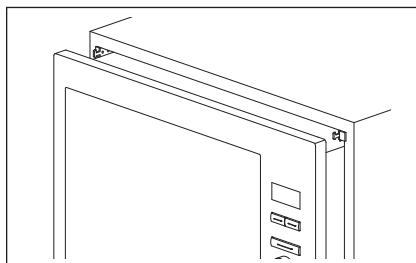
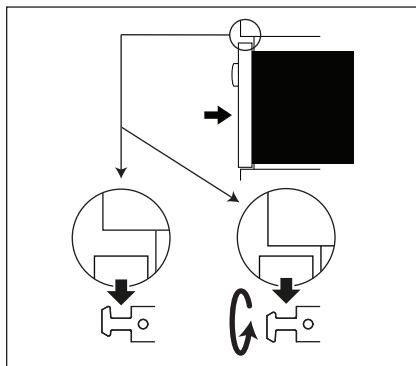
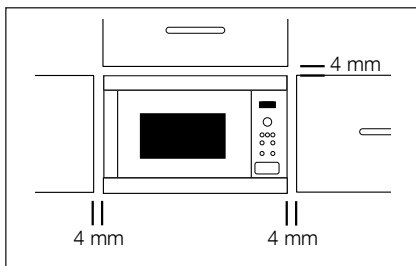
Eksempler på tillatt installasjon A, B, C eller D:



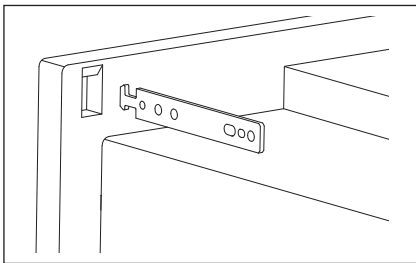
Stilling	Størrelse på åpningen		
	B	D	H
A	562 x 550 x 360		
B+C	462 x 300 x 350		
	462 x 300 x 360		
	562 x 300 x 350		
	562 x 300 x 360		
D	462 x 500 x 350		
	462 x 500 x 360		
	562 x 500 x 350		
	562 x 500 x 360		

Mål i (mm)

9.1 Installere ovnen



1. Fjern all emballasje og kontroller om det er tegn på skade.
2. Denne ovnen er utformet for å passe inn i et 360 mm høyt skap som standard. Ved tilpasning i et 350 mm høyt skap Skru løs og fjern de fire føttene fra undersiden av ovnen. Det er tre høye føtter og en lav fot. Bytt de tre høye føttene ut med de som følger med i tilbehørspakken. Ikke bytt ut den lave foten.
3. Fest krokene til kjøkkenskapet ved å følge det vedlagte instruksjonsarket og malen.
4. Fest apparatet sakte inn i kjøkkenskapet, uten å bruke kraft. Apparatet må løftes opp på festekrokene og deretter senkes på plass. I tilfelle konflikt i løpet av installasjonen er denne kroken vendbar. Den fremre rammen på ovnen skal ligge tett i tett mot den fremre åpningen på skapet.
5. Sikre at enheten er stabil og ikke sitter skrått. Pass på at det er en åpning på 4 mm mellom skapdøren og toppen av rammen (se diagram).



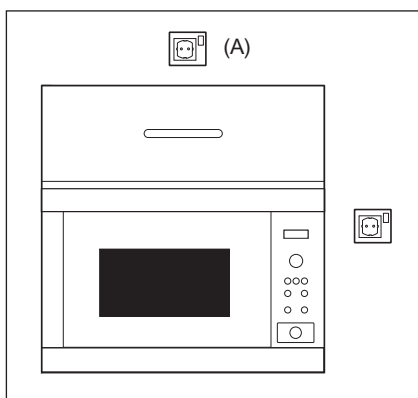
9.2 Sikker bruk av ovnen

Hvis mikrobølge ovnen er tilpasset i stilling B eller C:

- Skapet må være minst 500 mm (E) over benkeflaten og må ikke installeres direkte over komfyрplater.
- Denne ovnen er kun testet og godkjent for bruk i nærheten av gass-, elektriske og induksjonskomfyрplater for privathusholdninger.

- Man må sørge for nok rom mellom komfyрplater og mikrobølgeovn til å forhindre overoppheting av mikrobølgeovnen, skap og tilbehør.
- Ikke bruk komfyрplatene uten gryter på når mikrobølgeovnen er i bruk.
- Utvis forsiktighet ved bruk av mikrobølgeovnen mens komfyрplatene er på.

9.3 Tilkoble ovnen til strømforsyning



- Strømuttaket bør være lett tilgjengelig, slik at enheten lett kan kobles fra strømmettet i nødstilfelle. Hvis det ikke er tilfelle, skal det være mulig å bryte strømforsyningen til ovnen ved å montere en bryter på den faste ledningen i overensstemmelse med regelverk for elektriske tilkoblinger.
- Stikkkontakten bør ikke være plassert bak skapet.
- Den beste plasseringen er over skapet, se (A).
- Koble ovnen til enfaset vekselstrøm på 220-240 V/50 Hz via et korrekt installert og jordet uttak. Uttaket må være utstyrt med sikring på 10 A.
- Strømledningen kan bare skiftes ut av en autorisert elektriker.
- Før installering binder man en hyssing til strømledningen for å gjøre det lettere å koble til punkt (A) når ovnen er installert.
- Pass på at strømledningen IKKE kommer i klem når ovnen settes inn i skapet.
- Ikke senk strømledningen eller kontakten i vann eller andre væsker.

9.4 Elektriske tilkoblinger



ADVARSEL!
DENNE OVNNEN MÅ JORDES

Produsenten fraskriver seg erstatningsansvar dersom denne forholdsregelen ikke følges.

Hvis støpselet som er montert på apparatet ikke er egnet for din stikkontakt, må du ringe en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.

10. SPESIFIKASJONER

Nettspenning med vekselstrøm	220-240 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/kretsbyter for fordelingsledning	Minimum 10 A
Nødvendig vekselstrømsspenning:	Mikrobølge 1.25 kW
Utgangseffekt:	Mikrobølge 800 W (IEC 60705)
Mikrobølgefrekvens	2450 MHz ¹⁾ (Gruppe 2/Klasse B)
Utvendige dimensjoner:	MBB1755S 494 mm (B) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
	MBB1756S 594 mm (B) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Innvendige dimensjoner	285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (D) ²⁾
Ovnkapasitet	17 litres ²⁾
Dreieplate	ø 272 mm, glass
Vekt	ca. 16 kg

¹⁾ Dette produktet oppfyller kravene i den europeiske standarden EN55011.

I tråd med standarden er produktet klassifisert som utstyr i gruppe 2, klasse B.

Gruppe 2 betyr at utstyret med overlegg genererer radiofrekvent energi i form av elektromagnetisk stråling for varmebehandling av mat.

Klasse B betyr at utstyret er egnet for bruk i private husholdninger.

²⁾ Innvendig kapasitet er beregnet ved å måle maksimal bredde, dybde og høyde.

Faktisk kapasitet for mat er mindre enn dette.

11. MILJØINFORMASJON

Resirkuler materialer som er merket med symbolet . Legg emballasjen i riktige beholdere for å resirkulere det.

Bidrar til å beskytte miljøet, menneskers helse og for å resirkulere avfall av elektriske og elektroniske produkter.

Ikke kast produkter som er merket med symbolet  sammen med husholdningsavfallet. Produktet kan leveres der hvor tilsvarende produkt selges eller på miljøstasjonen i kommunen. Kontakt kommunen for nærmere opplysninger.

INNEHÅLL

1. VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER	133
2. PRODUKTÖVERSIKT	139
3. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING.....	141
4. ANVÄNDNING	142
5. TILLAGNINGSTABELLER.....	145
6. RÅD OCH TIPS	151
7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING.....	153
8. VAD GÖR JAG OM	154
9. INSTALLATION	155
10. SPECIFIKATIONER.....	157
11. MILJÖINFORMATION	157

DU STÅR I FOCUS

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.

Besök vår webbplats för att



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



Registrera din produkt för bättre service:
www.registeraeg.com



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.

Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.

Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.



Varnings-/viktig säkerhetsinformation.



Allmän information och tips



Miljöinformation

Vi förbehåller oss rätten till ändringar utan föregående meddelande

1. ⚠ VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER



VIKTIGA! VIKTIGA
SÄKERHETSINSTRUKTIONER: LÄS
DESSA TEXT NOGA OCH SPARA DEN
FÖR FRAMTIDA BRUK.

ÖPPNA INTE DÖRREN om mat som värms upp börjar ryka. Stäng av ugnen, dra ur sladden och vänta tills maten har slutat att ryka. Om du öppnar dörren medan maten ryker kan detta orsaka eldsvåda. Använd endast mikrovågssäkra behållare och kärl. Lämna inte ugnen utan uppsikt vid användning av engångsplast, papper eller andra lättantändliga matbehållare. Rengör mikrovågsskyddet, ugnsutrymmet, den roterande tallriken och tallriksstödet efter användning. Dessa måste vara torra och fettfria. Gammalt fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.

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

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

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

1.1 Att undvika risk för kroppsskada



VARNING!

Använd inte ugnen om den är skadad eller inte fungerar som den ska.

Kontrollera följande före användning:

- a) Dörren: Se till så att dörren stängs ordentligt och kontrollera att den inte är feljusterad eller skev.
- b) Gångjärnen och säkerhetslåsen: Kontrollera att de inte är trasiga eller lösa.
- c) Dörrtätningarna och tätningstytorna: Kontrollera att de inte har skadats.
- d) Inuti ugnsutrymmet eller på dörren: Kontrollera att det inte finns några bucklor.
- e) Strömsladden och kontakten: Kontrollera att de inte är skadade.

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

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

Försök inte att byta ugnslampan själv och tillåt inte någon som inte har behörighet från ELECTROLUX att göra detta. Om ugnslampan inte fungerar: Rådfråga din återförsäljare eller kontakta en behörig ELECTROLUX-servicerepresentant.

1.2 Att undvika risk för explosion eller plötslig kokning



VARNING!

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

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

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

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

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

1.3 Att undvika att barn använder mikrovågsugnen felaktigt



VARNING!

Den här produkten och dess åtkomstbara delar blir varma under användningen. Ingen får vidröra värmeelementen. Barn

under 8 år ska hållas på behörigt avstånd eller stå under ständig uppsikt.

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

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

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

1.4 Att undvika brandrisk

Mikrovågsugnen bör inte lämnas utan uppsikt under användning. För höga effektnivåer eller för långa tillagningstider kan överhettan maten och orsaka eldsvåda. Det elektriska uttaget måste vara lätt åtkomligt så att enheten lätt kan kopplas ur i en nödsituation. Strömförsörjningen måste vara 220-240 V, 50 Hz, med minst 10 A säkring, eller minst 10 A distributionsrelä. Vi rekommenderar att en separat strömkrets som enbart hör till denna enhet används. Ugnen bör inte förvaras eller användas utomhus.

Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna. Blockera inte ventilationsöppningarna. Ta bort alla metallförslutningar, påsklämmor etc. från mat och matförpackningar.

Svetsade metallytor kan orsaka eldsvåda. Använd inte mikrovågsugnen för att värma upp olja till fritering. Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld. Använd endast specialpopcorn för mikrovågsugnar, om du vill poppa popcorn. Förvara inte mat eller andra föremål inuti ugnen. Kontrollera inställningarna när du har startat ugnen för att säkerställa att ugnen fungerar som du önskar. Se motsvarande tips i handboken. Använd inte ugnen med dörren öppen och ändra inte dörrlåset på något sätt. Använd inte ugnen om det finns något föremål mellan dörrtätningen och tätningsytorna.

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

1.5 Att undvika risk för elektriska stötar

Du får inte under några omstän-digheter ta bort det yttre höljet. Undvik att spilla och stoppa inte in föremål i dörrläsöppningarna eller ventilations-öppningarna. I händelse av spill: Stäng av och koppla ur ugnen omedelbart och kontakta en behörig ELECTROLUX-servicerepresentant. Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska. Låt inte strömsladden löpa över heta eller vassa ytor, som t.ex. området kring varmluftsventilen på den bakre delen av ugnens ovansida.

Om strömsladden till denna apparat skadas måste den bytas ut mot en specialsadd. Bytet måste utföras av en behörig ELECTROLUX-servicerepresentant.

1.6 Att undvika risk för explosion eller plötslig kokning

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

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

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

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

1.7 Att undvika risk för brännskador

Använd grytlappar eller ugnsvantar när du tar ut mat ur ugnen för att förhindra brännskador. Håll alltid behållare som

popcornpåsar, ugnspåsar etc. bortvända från ansikte och händer när du öppnar dem, för att undvika att ångan orsakar brännskador.

Behållarens temperatur ger ingen tillförlitlig indikation om matens eller dryckens temperatur. Kontrollera alltid matens temperatur. Stå alltid en bit ifrån ugnsdörren när du öppnar den för att undvika att brännas av ånga och värme. Skiva fyllda bakade maträtter efter uppvärmning för att släppa ut ånga och undvika brännskador.

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

1.8 Andra varningar

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

1.9 Att underlätta problemfri användning av din ugn och undvika skador

Använd aldrig ugnen när den är tom, med undantag för när detta rekommenderas i handboken, eftersom detta kan skada ugnen. Vid användning av färgsättande form eller självupphettande material ska alltid en värmeresistent isolator, som t.ex. en porslinstallrik, placeras under den för att förhindra skada på den roterande tallriken och tallriksstödet på grund 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 konserv-burkar i ugnen. Använd endast den roterande tallrik och det tallriksstöd som är utformat för denna ugn.

Använd inte ugnen utan den roterande tallriken.

För att förhindra den roterande tallriken från att gå sönder:

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

Ställ inte någonting på det yttre höljet under användning.

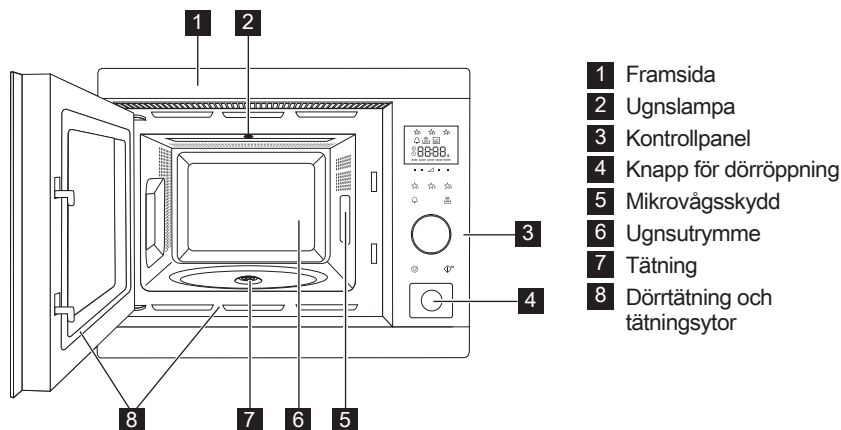


VIKTIGT! Kontakta en auktoriserad elektriker om du är osäker på hur du bör ansluta din ugn.

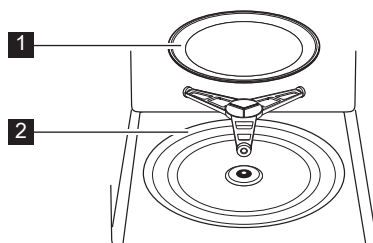
Varken tillverkaren eller återförsäljaren påtar sig något ansvar för skador på ugnen, eller personskador, som uppstår till följd av försummelse att utföra en korrekt elektrisk anslutning. Vattenånga eller vattendroppar kan tillfälligtvis uppstå på ugnsväggarna eller runt dörrtätningarna och tätningsytorna.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

2. PRODUKTÖVERSIKT

2.1 Mikrovågsugn



2.2 Tillbehör

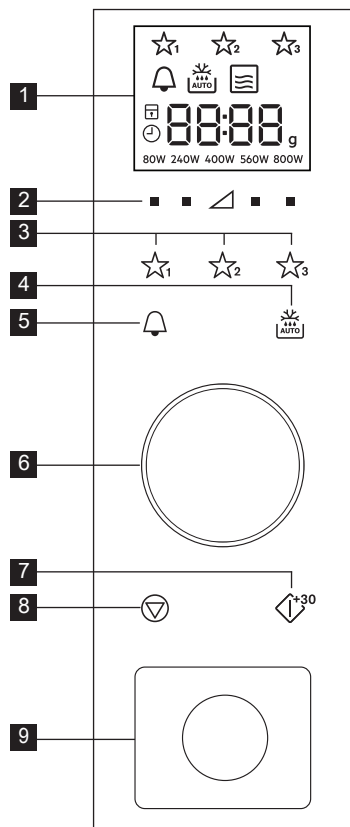


Kontrollera att följande tillbehör finns med:

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

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

2.3 Kontrollpanel



1 Kontrollpanel:



Favoriter



Kökstimer



Autoupptining



Mikrovågor



Stopp/Avbryt



Barnlås



Klockinställning



Displaysegment



Vikt



Effektnivåer

2 Effektnivåknappar

3 Favoritknappar

4 Knapp för autoupptining

5 Knapp för kökstimer

6 Vred för Timer/Vikt

7 Start/Bekräfta/ Snabbstart-knapp

8 Stopp-knapp

9 Knapp för dörröppning

3. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

3.1 Inkoppling

När ugnen kopplas in första gången tillfrågas du om du vill ställa in klockan.

1. Ugnen avger en pipsignal och alla displaysymbolerna tänds i en halv sekund.
Ugnen frågar om du vill slå på klockan.
2. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.
(Se "Inställning av klockan".)
För att stänga av klockan, vrid på vredet tills displayen visar "OFF".
3. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta, eller tryck på **STOPP**-knappen för att avbryta.

3.2 Standby (Economy-läge)

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

1. Om klockan har ställts in visar den tiden i 3 minuter, och sedan visar den "Econ" i 3 sekunder.
Displayen släcks.
2. Om klockan inte har ställts in:
Displayen släcks.
3. För att gå ur standby-läget kan du:
Öppna luckan, trycka på någon knapp eller vrida på vredet.

3.3 Inställning av klockan

Ugnen har en 24-timmarsklocka.

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

1. Tryck på **TIMER**-knappen 2 gånger.
Klocksymbolen visas.
2. Vrid på vredet tills "on" visas.
3. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.
4. Vrid på vredet för att ställa in timvisningen.
5. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.
6. Vrid på vredet för att ställa in minutvisningen.
7. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.

3.4 Ställa om klockan när tiden redan ställts in

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

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

1. Tryck på **START**-knappen.
Timvisningen börjar blinka.
2. Vrid på vredet tills 19 visas.
3. Tryck på **START**-knappen.
4. Vrid på vredet tills 50 visas.
5. Tryck på **START**-knappen.

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

1. Tryck på **TIMER**-knappen 2 gånger.
2. Vrid på vredet tills "OFF" visas.
3. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.

3.6 Barnlås

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

Låsfunktionen kan bara aktiveras och avaktiveras när ugnen inte används.

Exempel: För att aktivera låset.

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

Exempel: För att avaktivera låset.

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



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

4. ANVÄNDNING

4.1 Mikrovågor, tillagning

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

1. Tryck på **EFFEKTNIVÅ**-knappen till höger om triangeln tills 560 W visas.
2. Vrid på vredet för att ange tiden.
3. Tryck på **START**-knappen.

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

Du kan ställa in effektnivån när ugnen är igång genom att hålla önskad **EFFEKTNIVÅ**-knapp intryckt tills den nya effektinställningen visas på displayen.

Om 800 W har valts är den maximala tiden som kan matas in 20 minuter.

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

4.2 Effektnivåer

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

W = WATT

4.3 Minskad effektnivå

Tillagningsläge	Standardtid	Sänkt effektnivå
Mikrovågseffekt 800 W	20 minuter	Mikrovågseffekt 560 W

4.4 Justera tillagningstiden under tillagning

Du kan justera tillagningstiden under tillagning.

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

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

4.5 Med stopp-knappen

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

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

4.6 Kökstimer

För att ställa in kökstimern.

1. Tryck på **TIMER**-knappen.
2. Vrid på vredet för att ange tiden.
3. Tryck på **START**-knappen. Timern startar automatiskt.

 Tiden kan förlängas när timern är igång genom att man vridet på vredet eller trycker på **START**-knappen.
Timerfunktionen kan bara användas när ugnen inte är igång.

4.7 Lägg till 30 sekunder

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

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

4.8 Stänga av ljudet

För att stänga av ljudet.

1. Tryck på **TIMER**-knappen 3 gånger tills "Soun" visas.
2. Vrid på vredet tills "off" visas.
3. Tryck på **START**-knappen.

För att sätta på ljudet.

1. Tryck på **TIMER**-knappen 3 gånger tills "Soun" visas.
2. Vrid på vredet tills "on" visas.
3. Tryck på **START**-knappen.

4.9 Paus

För att göra paus medan mikrovågsugnen är igång.

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

4.10 Favoriter

Ugnen har 3 Favoritrecept.

☆₁ Mjuktgöra smör

☆₂ Smälta choklad

☆₃ Muggkaka

Exempel: För att mjuktgöra smör.

1. Tryck på **FAVORIT 1**-knappen en gång.
2. Vrid på vredet för att ange vikten.
3. Tryck på **START**-knappen.

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

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

För att skriva över Favoriter med dina egna recept.

1. Tryck på **EFFEKT**-nivåknappen för att välja effekt.
2. Vrid på vredet för att ange önskad tillagningstid.
3. Tryck på **FAVORIT**-knappen du vill konfigurera och håll den intryckt tills du hör en enstaka pipsignal och favoritstjärnan visas.

För att återställa Favoriter till fabriksinställningarna.

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

4.11 Autoupptining

Autoupptiningsfunktionen beräknar automatiskt rätt tillagningsläge och tillagningstid baserat på matvarornas vikt.

Det finns 2 autoupptiningmenyer att välja mellan.

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

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

1. Välj autoupptiningmenyn genom att trycka på knappen **AUTOUPPTINING** en gång.
2. Vrid på vredet för att välja vikten.
3. Tryck på **START**-knappen.



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

5. TILLAGNINGSTABELLER

5.1 Favoriter

Favoriter	Vikt	Knapp	Tillvägagångssätt
Mjukgöra smör	0.05-0.25 kg	☆ ₁	Lägg smöret i en pyrex-form. Rör om ordentligt efter tillagning.
Smälta choklad	0.1-0.2 kg	☆ ₂	Bryt chokladen i små bitar. Lägg chokladen i en pyrex-form. Rör om när en ljudsignal hörs. Rör om ordentligt efter tillagning. ! WARNING! Choklad kan bli mycket het! Om chokladen behöver tillagas längre tid, lägg till 10 sekunder. Var försiktig med choklad då den kan överhettas och brännas vid.
Muggkaka	1-4 muggar	☆ ₃	Gör kakan efter receptet. Placera muggen mot kanten av den roterande tallriken. Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

5.2 Recept på muggkaka

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

Tillvägagångssätt:

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

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Garnera med chokladsmörkräm.

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

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

Tillvägagångssätt:

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

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Garnera med vaniljsmörkräm.

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

Tillvägagångssätt:

1. Lägg alla de torra ingredienserna (utom kexet) i en mugg, och blanda dem ordentligt med en gaffel.
2. Tillsätt vegetabilisk olja och ägg, och blanda ordentligt.
3. Lägg försiktigt i äppelmoset som en strimma i blandningen med en sked.
4. Toppa med det smulade digestivekexet.
5. Ställ muggen en bit från mitten på den roterande tallriken.
6. Laga till med ☆₃. Kakan sväller ut från muggen under tillagningen.
Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Toppa med en skopa vaniljglass.



WARNING! Äppelmoset är varmt.

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

Tillvägagångssätt:

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

Toppa med chokladkräm.

Tips: Använd om du vill knaprigt jordnötssmör.

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

Tillvägagångssätt:

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

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

Tillvägagångssätt:

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

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Låt kakan svalna, och tillsätt sedan glasyren.

5.3 Autoupptining

Autoupptining	Vikt	Knapp	Tillvägagångssätt
Kött/fisk/fågel (Hel fisk, fiskkotletter, fiskfiléer, kycklinglår, kycklingfiléer, köttfärs, filéer, kotletter, hamburgare och korvar)	0.2-0.8 kg	 x1	- Lägg maten i en pajform och ställ formen mitt på den roterande tallriken. - Vänd på maten, placera om den och dela på den när ljudsignalen hörs. Täck över tunna delar och varma fläckar med aluminiumfolie. - Vira in maten i aluminiumfolie och låt vila i 15-45 minuter, efter upptining, tills den är helt upptinat. - Köttfärs Vänd på maten när ljudsignalen hörs. Ta bort de delar som tinat, om det går.  Inte tillämpligt för hel fågel
Bröd	0.1-1.0 kg	 x2	- Lägg brödet i en pajform och ställ formen mitt på den roterande tallriken. 1,0 kg kan läggas direkt på den roterande tallriken. - Vänd på brödet när ljudsignalen hörs, flytta om det och ta bort skivor som har tinats upp. - Täck över brödet med aluminiumfolie efter upptining och låt stå i 5-15 minuter tills det är helt upptinat.



Ange endast matens vikt. Räkna inte med behållarens vikt.

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

Den slutliga temperaturen varierar beroende på matens starttemperatur. Kontrollera att maten är rykande varm efter tillagningen.

Biffar och kotletter bör frysas in i ett lager.

Köttfärs bör frysas in så platt som möjligt.

5.4 Värma mat och dryck

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

¹⁾från kyl temperatur

5.5 Uptining

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

5.6 Tillagning från fryst

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

5.7 Tillagning

Mat	Mängd -g-	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Broccoli/ Ärtor	500	800 W	9-11	dela upp i buketter, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen	-
Morötter	500	800 W	10-12	skär i skivor, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen	-
Stekar (fläsk, nöt, lamm)	1000	800 W	19-21	krydda efter smak; lägg i en flat pajform vänd efter halva uppvärmningstiden	10
Fiskfilé	200	800 W	3-4	krydda efter smak, lägg på en tallrik och täck över	2



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

6. RÅD OCH TIPS

6.1 Redskap som tål mikrovågsugn

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

6.2 Mikrovågor, tillagningsråd

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

7. SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING!

ANVÄND INTE UGNSRENGÖRINGSMEDEL FRÅN HANDELN, ÅNGTVÄTT, STRÄVA RENGÖRINGSPRODUKTER MED SLIPVERKAN, NÅGOT SOM INNEHÅLLER NATRIUMHYDROXID ELLER SKURSVAMPAR PÅ NÅGON DEL AV MIKROVÅGSUGNEN.

RENGÖR UGNEN REGELBUNDET OCH TA BORT EVENTUELLA MATRESTER.

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

Ugnens utsida

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

Ugnens kontrollpanel

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

Ugnens insida

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

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

Använd inte rengöringsmedel i sprejform till ugnens insida.

Roterande tallrik och tallriksstöd

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

Dörren

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

VIKTIGT!

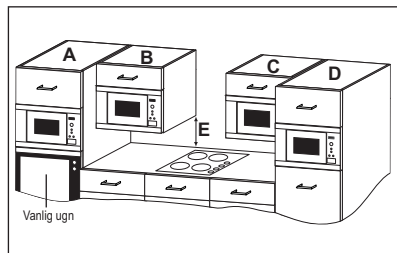
Ångtvätt får inte användas.

8. VAD GÖR JAG OM

Symtom	Kontroll/råd . . .
Mikrovågsugnen inte fungerar som den ska?	- Säkringarna i proppskåpet fungerar. - Att det inte har förekommit ett strömbrott. - Om säkringarna fortsätter lösa ut kontakter du en behörig elektriker.
Mikrovågsläget fungera inte?	- Dörren har stängts ordentligt. - Dörrtätningarna och tätningstytorna är rena. START-knappen har tryckts in.
Den roterande tallriken roterar inte?	- Tallriksstödet har anslutits korrekt till drivningen. - Den elfasta formen inte är större än den roterande tallriken. - Mat inte förekommer utanför den roterande tallrikens kant så att tallriken förhindras att rotera. - Inget blockerar rotationen i utrymmet under den roterande tallriken.
Mikrovågsugnen stängs inte av?	- Isolera apparaten från proppskåpet. - Kontakta en behörig ELECTROLUX-servicerepresentant.
Belysningen inuti ugnen fungerar inte?	Kontakta behörig ELECTROLUX-servicerepresentant. Ugnslampan får endast bytas av en utbildad och behörig ELECTROLUX-servicerepresentant.
Det tar längre tid att värma upp och laga maten jämfört med tidigare?	- Ställ in en längre tillagningstid (dubbel mängd = knappt dubbel koktid) eller, - Om maten är kallare än normalt, rotera eller vrid kärlet då och då eller, - Ställ in en högre effektinställning.

9. INSTALLATION

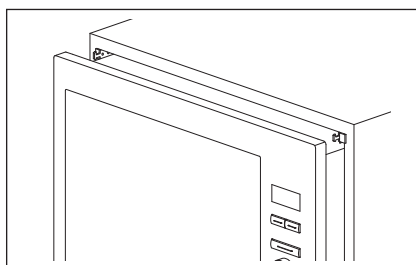
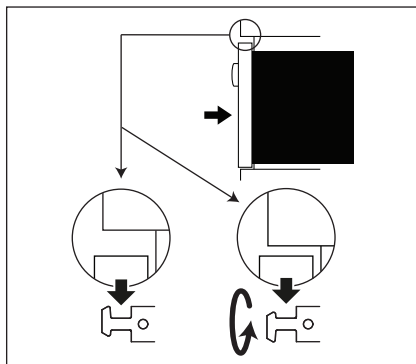
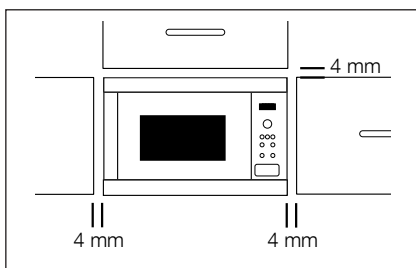
Om mikrovågsugnen installeras i läge A, B, C eller D:



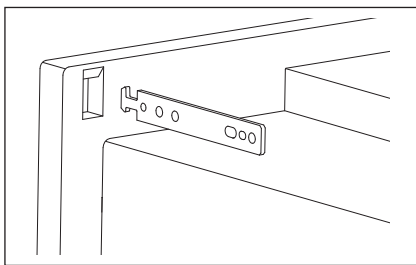
Läge	Nichtmått		
	B	D	H
A	562 x 550 x 360		
B+C	462 x 300 x 350		
	462 x 300 x 360		
	562 x 300 x 350		
	562 x 300 x 360		
D	462 x 500 x 350		
	462 x 500 x 360		
	562 x 500 x 350		
	562 x 500 x 360		

Mått (mm)

9.1 Installera mikrovågsugnen



1. Avlägsna allt förpackningsmaterial och undersök apparaten noggrant för tecken på skador.
2. Den här ugnen har utformats för att installeras i ett 360 mm högt skåp som standard. När ugnen installeras i ett 350 mm högt skåp Skruva av och avlägsna de fyra fötterna från ugnens botten. Tre av fötterna är höga och en är låg. Byt ut de tre höga fötterna mot fötterna i tillbehörspaketet. Byt inte ut den korta foten.
3. Montera fästkrokarna i köksskåpet i enlighet med det tillhandahållna anvisningsbladet och mallen.
4. Montera apparaten i köksskåpet långsamt och försiktigt. Apparaten ska lyftas upp på fästkrokarna och sedan sänkas på plats. Krokarna låser inte, så det går att göra flera försök. Framsidan av ugnen ska ligga dikt an mot skåpsöppningen.
5. Försäkra att apparaten står stadigt och inte lutar. Upprätthåll ett avstånd på 4 mm mellan skåpsdörren ovan och ramens överdel (se figuren).



9.2 Säker användning av apparaten

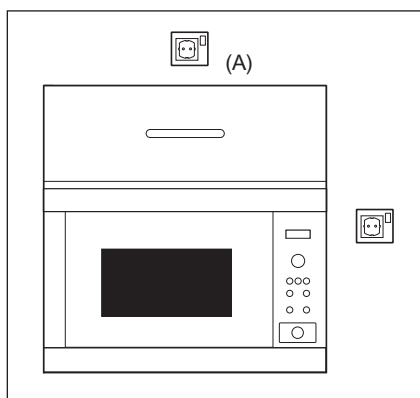
Om mikrovågsugnen installeras i läge B eller C:

- Skåpet måste vara minst 500 mm (E) ovanför arbetsytan och får inte installeras direkt ovanför en häll.
- Den här apparaten har testats och godkänts att användas i närheten av enbart gas och elspisar för

hemmabruk, samt induktionsspisar.

- Tillse tillräckligt avstånd mellan spisen och mikrovågsugnen för att undvika att mikrovågsugnen, omgivande köksskåp och tillbehör överhettas.
- Låt inte spisen vara påslagen utan att använda grytor/pannor när mikrovågsugnen är påslagen.
- Var försiktig när du använder mikrovågsugnen då spishällen är på.

9.3 Ansluta apparaten till strömkällan



- Eluttaget ska vara lättillgängligt så att enheten enkelt kan kopplas ur om en nödsituation skulle uppstå. I annat fall ska det vara möjligt att bryta strömmen till ugnen genom att en brytare monteras på det fasta kablaget i enlighet med föreskrifterna för elanslutningar.
- Kontakten får inte sitta bakom skåpet.
- Det bästa läget är ovanför skåpet, se (A).
- Anslut apparaten till 220-240 V/50 Hz växelström (en-fas) via ett korrekt installerat jordat uttag. Uttaget måste vara säkrat med en säkring på 10 A.
- Strömsladden får endast bytas ut av en behörig elektriker.
- Knyt ett snöre runt strömsladden, före installationen, för att underlätta anslutning till läge (A) när apparaten installeras.
- Strömsladden FÅR INTE vikas när apparaten installeras i ett skåp med höga kanter.
- Doppa inte strömsladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.

9.4 Elektriska anslutningar



WARNING!
DEN HÄR APPARATEN MÅSTE
JORDAS

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar om denna säkerhetsåtgärd inte följs.

Om kontakten på din apparat inte passar till eluttaget måste du kontakta en behörig ELECTROLUX-servicerepresentant.

10. SPECIFIKATIONER

Växelspänning	220-240 V, 50 Hz, en-fas
Distributionssäkring/-relä	Minst 10 A
Växelströmseffekt som krävs: Mikrovågsugn	1.25 kW
Uteffekt: Mikrovågsugn	800 W (IEC 60705)
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz ¹⁾ (Grupp 2/Klass B)
Utvändigt mått:	MBB1755S 494 mm (B) x 371 mm (H) x 316 mm (D) MBB1756S 594 mm (B) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Invändigt mått	285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (D) ²⁾
Ugnskapacitet	17 liter ²⁾
Roterande tallrik	ø 272 mm, glas
Vikt	ca. 16 kg

- ¹⁾ Den här produkten uppfyller kraven i den europeiska standarden EN55011.
I enlighet med denna standard har produkten klassificerats som utrustning i grupp 2, klass B.
Grupp 2 innebär att utrustningen avsiktligt genererar radiofrekvensenergi i form av elektromagnetisk strålning för värmebehandling av livsmedel.
Klass B innebär att utrustningen är lämplig för bruk i hemmiljö.
- ²⁾ Den invändiga kapaciteten beräknas genom att maximal bredd, djup och höjd mäts.
Den faktiska kapaciteten för att rymma mat är mindre.

11. MILJÖINFORMATION

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

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

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

www.aeg.com/shop



TINS-B135URR0



AEG