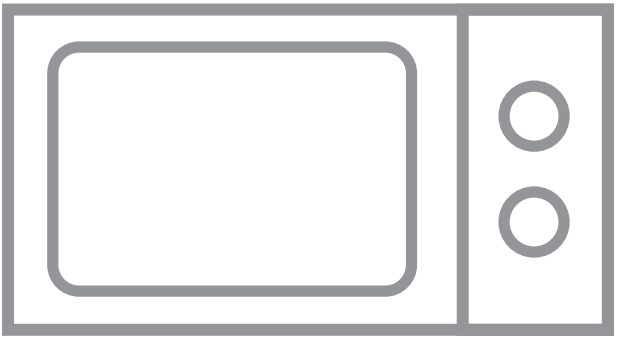
MBB1755SE
MBB1756SE

DA	**Brugervejledning** Mikrobølgeovn	2
DE	**Benutzerhandbuch** Mikrowellengerät	26
EN	**User manual** Microwave oven	52
FI	**Käyttöohje** Mikroaaltouuni	76
NO	**Brukerhåndbok** Mikrobølgeovn	100
SV	**Användarmanual** Mikrovågsugn	124

USER MANUAL



AEG

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER 3
2. INSTALLERING 7
3. OVERSIGT OVER APPARATET 11
4. FØR IBRUGTAGNING 12
5. DRIFT 13
6. MADLAVNINGSDIAGRAMMER 16
7. RÅD OG TIPS 22
8. HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS 24
9. SPECIFIKATIONER 25
10. MILJØOPLYSNINGER 25

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.registeraeg.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

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.

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

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

⚠ **ADVARSEL!**

Hvis lågen eller lågens tætningslister er beskadigede, må ovnen ikke bruges, før den er blevet repareret af en fagmand.

⚠ **ADVARSEL!**

Det er farligt for alle andre end en fagmand at udføre service eller reparationer, der involverer fjernelse af et dæksel, som giver beskyttelse mod mikrobølgeenergi.

⚠ **ADVARSEL!**

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

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.

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

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

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

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.

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.

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

Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal omrøres eller rystes og temperaturen kontrolleres før indtagelse for at undgå forbrændinger.

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.

1.1 Vedligeholdelse og rengøring

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.

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. 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.

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.

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.

VIGTIGE!

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.

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

VIGTIGE!

Undlad at benytte en damprenser.

Mikrobølgeovnen er beregnet til indbygning.

Apparatet og de tilgængelige dele bliver varme, når de er i brug.

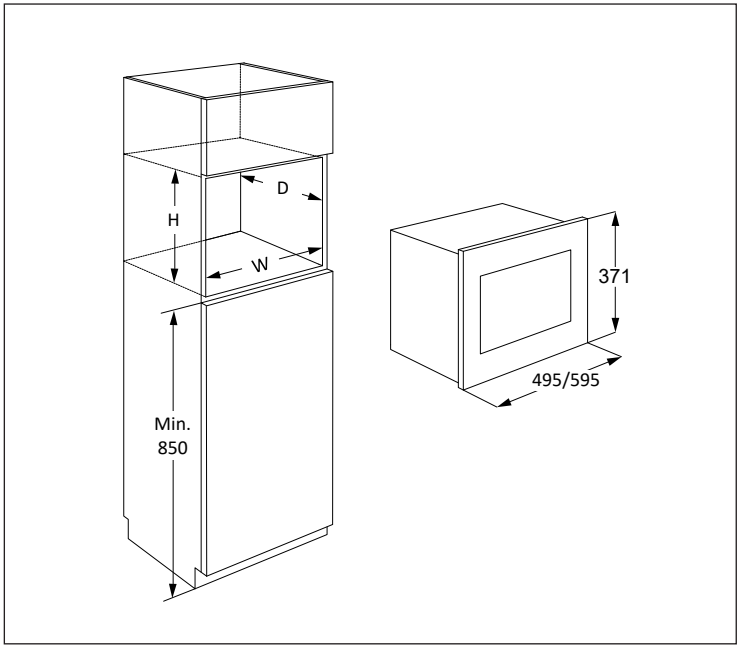
ADVARSEL!

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

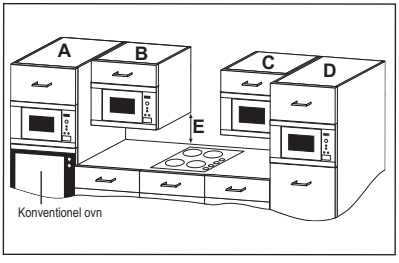
VIGTIGE!

Undlad at benytte professionelle ovnrensemidler, damprensere, skuremidler, skrappe rengøringsmidler, midler, der indeholder natriumhydroxid, eller skuresvampe på nogen som helst del af din mikrobølgeovn.

2. INSTALLERING



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



Position	Størrelse på åbningen L 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

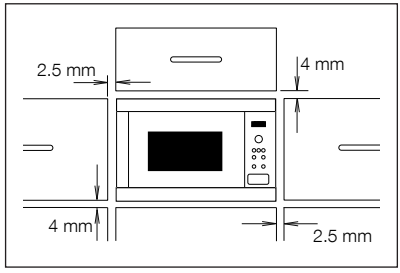
Mål i (mm)

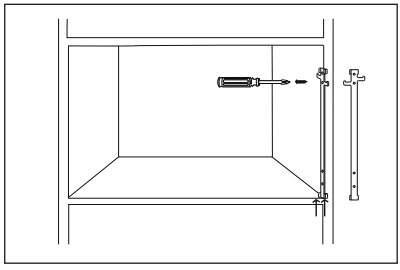
2.1 Sikker brug af ovnen

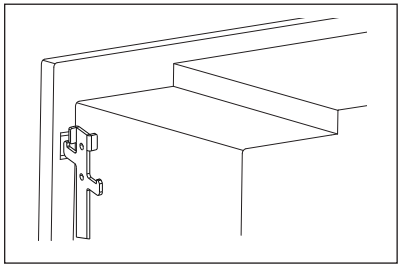
Hvis mikrobølgeovnen placeres i position B eller C:

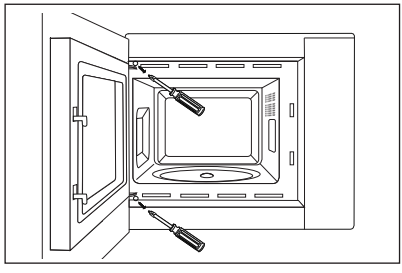
- Skabet skal være placeret mindst 500 mm (E) over køkkenbordet og må ikke installeres direkte oven over komfuret.
- Ovnen skal være testet og godkendt kun til brug tæt på et gas-, el- eller induktionskomfur i private husholdninger.
- Der skal være god plads mellem komfuret og mikrobølgeovnen for at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

2.2 Installering af ovnen



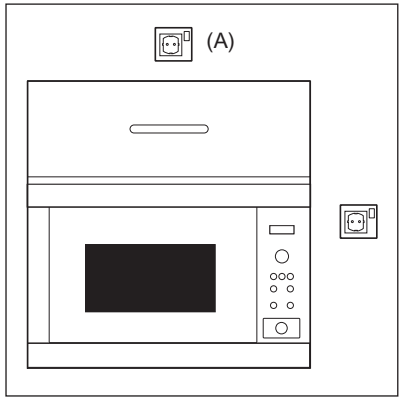






1. Fjern al emballage, og kontroller omhyggeligt, om der er tegn på skade.
2. Ovnen er som standard konstrueret til at passe ind i et 350 mm højt skab. Når ovnen sættes ind i et 360 mm højt skab: Skru de fire fødder, der sidder på undersiden af ovnen, af og fjern dem. Drej fødderne 90 grader og anbring dem med den lange side vendt mod forsiden af ovnen.
3. Anbring fastgørelseskrogen på højre side af køkkenskabet ved at følge den medfølgende instruktion.
4. Sæt langsomt mikroovnen ind i køkkenskabet uden at tvinge den ind. Ovnen skal løftes op på fastgøringskrogene og derefter sænkes på plads. Fastgør ovnen på venstre side ved hjælp af de to medfølgende skruer.
5. Sørg for, at ovnen står stabilt og ikke sidder skråt. Du skal sikre dig, at der er en åbning på 2.5 mm mellem skabsdøren og toppen af rammen (se diagrammet).

2.3 Tilslutning af ovnen til strømforsyningen



- Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde. Eller det skal være muligt at afbryde ovnen fra strømforsyningen ved at indsætte en afbryder i den faste ledning i overensstemmelse med reglerne for elektriske tilslutninger.
- Strømforsyningsledningen må kun udskiftes af en elektriker.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- 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.
- 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.
- Du må ikke føre strømforsyningsledningen hen over en varm eller skarp overflade såsom området omkring varmluftshullet øverst på ovnens bagside.

2.4 Yderligere rådgivning

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.

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

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 aldrig på nogen måde ændre på ovnen.

Du må kun bruge drejetallerkener og sokler til drejetallerkener, der er beregnet til denne ovn. Ovnen må ikke bruges uden drejetallerken.

Sådan undgår du, at drejetallerkenen går i stykker:

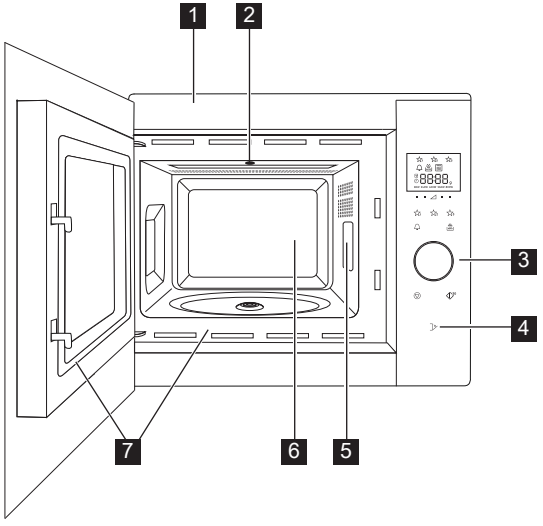
- Lad drejetallerkenen afkøle, før du rengør den med vand.
- Du må ikke sætte varm mad eller varmt kogegrej på en kold drejetallerken.
- Du må ikke sætte kold mad eller koldt kogegrej på en varm drejetallerken.

Hverken producenten eller forhandleren kan påtage sig noget ansvar for beskadigelse af ovnen eller personskade, 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.

Vedrørende lampe(rne) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

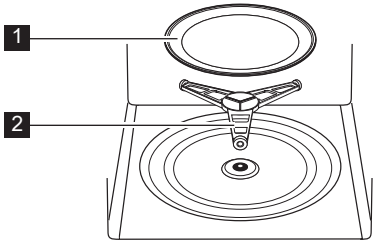
3. OVERSIGT OVER APPARATET

3.1 Mikrobølgeovn



1 Frontkant
2 Ovnlys
3 Betjeningspanel
4 Døråbningstast
5 Plade, der beskytter bølgeleder
6 Ovnrum
7 Dørpakninger og lukkeflader

3.2 Tilbehør



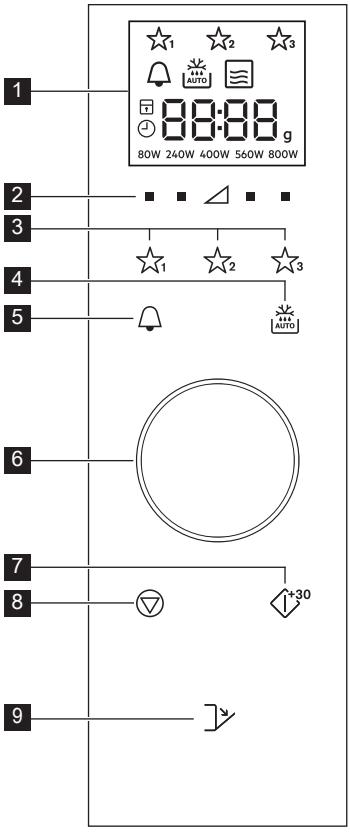
Kontroller, om du har modtaget følgende tilbehør:

1 Drejetallerken
2 Sokkel til drejetallerken

- Anbring soklen til drejetallerkenen i hullet på bunden af ovnrummet.
- 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.

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

3.3 Betjeningspanel



1 Digitalt display indikatorer:

- Favoritter
- Køkkenur
- Automatisk optøning
- Mikrobølger
- Stop/Afbryd
- Børnesikring
- Indstil ur
- 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 Døråbningstast

4. FØR IBRUGTAGNING

4.1 Tilslut

Når ovnen tilsluttes første gang, har du mulighed for at indstille uret. Ovnen har et ur med 24-timers visning.

1. Ovnen vil bippe, og alle ikonerne på displayet vil tændes i et halvt sekund. Brug knoppen til at vælge ur “on” eller ur “oFF”.

2a. Drej knoppen, indtil displayet viser “oFF” for at slå uret fra, og tryk så på **START**-tasten. Ovnen er klar til brug.

Hvis du har slået uret fra, og du ønsker at slå det til igen, så skal du trykke på **KØKKENUR** to gange og følge 2b.

2b. Drej knoppen, indtil displayet viser “on”, hvis du vil slå uret til. Tryk derefter på **START**-tasten.

Eksempel: Sådan indstilles uret til 18:45.

1. Drej på knoppen for at indstille timetallet.
2. Tryk på **START**-knappen for at bekræfte dette.
3. Drej knoppen for at indstille minutterne.
4. Tryk på **START**-knappen for at bekræfte dette.

Når uret er indstillet, vises klokkeslættet i displayet.

4.2 Standby (Økonomitilstand)

Ovnen går automatisk i standby (økonomistilstand), hvis den ikke bruges inden for 5 minutter.
Eksempel: Hvis uret ikke er indstillet: Displayet slukker.
For at forlade standby-tilstand kan du åbne døren eller dreje på knoppen.
Eksempel: Hvis uret er slået til:
Efter 5 minutter vil klokkeslættet blive vist.

4.3 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 **KØKKENUR** -tasten to gange.
2. Tryk på **START**-knappen.
3. Drej på knoppen, indtil “19” vises.
4. Tryk på **START**-knappen.
5. Drej på knoppen, indtil “50” vises.
6. Tryk på **START**-knappen.

4.4 Sådan annulleres uret, og Standby indstilles (Økonomitilstand)

1. Tryk på **KØKKENUR** -tasten to gange.
2. Drej på knoppen, indtil “oFF” vises.
3. Tryk på **START**-knappen for at bekræfte dette.

4.5 Child safety lock 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**.

5. DRIFT

5.1 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 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. Et for højt effektniveau eller for lang tilberedningstid kan overopvarme maden og resultere i brand.

Hvis 800 W vælges, er den længste mikrobølge-tid, der kan indstilles, 15 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 pany i indtil 2 minutter er gået (inklusive tiden med åben låge). Hvis ovnen er tændt mindre end 3 minutter, starter ventilatoren ikke.

Efter tilberedningen fortsætter drejebordet med at rotere, indtil madlavningsbeholderen vender tilbage til sin startposition. Ovnrumslampen forbliver tændt, indtil rotationen er afsluttet, eller i 5 sekunder (afhængig af hvad der kommer først). Ovnen bipper, når den er færdig. Hvis døren åbnes under denne proces, stopper rotationen.

5.2 Effektniveauer

Effektind-stilling	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 sukkerbrødskage. 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

5.3 Reduceret effektniveau

Tilberedningstilstand	Standardtid	Reduceret effekt
Mikrobølgeovn 800 W	15 minutter	Mikrobølgeovn 560 W

5.4 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.

5.5 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.

5.6 Køkkenur

Sådan indstilles køkkenuret.

1. Tryk på **KØKKENUR** -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.

5.7 Hurtig start

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.

5.8 Lydløs

Sådan slås lyden fra.

1. Tryk på **KØKKENUR** -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 **KØKKENUR** -tasten 3 gange, indtil “Soun” vises.
2. Drej på knoppen, indtil “on” vises.
3. Tryk på **START-**knappen.

5.9 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.

5.10 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.

5.11 Automatisk optøning

Automatisk optøning finder selv ud af den korrekte tilberedningsperioden og tilberedningstid baseret på madvarernes 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. Tids-/effektjustering er ikke tilgængelig ved automatisk optøning.

6. MADLAVNINGSDIAGRAMMER

6.1 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.

6.2 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:

1. Kom alle de tørre ingredienser i et krus. Bland godt med en gaffel.
2. Tilsæt vegetabilsk olie, vaniljeekstrakt og æg. Rør grundigt rund.
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.

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:

1. Kom alle de tørre ingredienser i et krus. Bland godt med en gaffel.
2. Tilsæt vegetabilsk olie, vaniljeekstrakt og æg. Rør grundigt rund.
3. Fyld syltetøjet i med en ske, således at det danner striber i dejen.
4. Sæt kruset midt på drejetallerkenen.
5. 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 kiksen) i et krus. Rør grundigt rundt med en gaffel.
2. Tilsæt den vegetabilske 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 vegetabilske 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.

6.3 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	AUTO 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	AUTO x2	• Fordel brødskiverne 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.

6.4 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		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

6.5 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	250	240 W	4-5	bred dem jævnt ud, vend dem, når halvdelen af optøningstiden er gået	5

6.6 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

6.7 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	-
Stege	1000	800 W	19-21	krydr efter egen smag, anbring det i et tærtefad og vend det, når halvdelen af tiden er gået	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.

7. RÅD OG TIPS

7.1 Kogegrej, der tåler mikroovn

Kogegrej	Mikrobølgesikker	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.

7.2 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	Varme områder kan beskyttes med små stykker alufolie, som tilbagekaster mikrobølger, (f.eks. lår og vinger på en kylling).

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.
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.

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?	• Ovndøren 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. • Indstille ovnen på en højere effekt.
Lågen kan ikke åbnes pga. strømudfald?	• Åbn lågen forsigtigt ved at trække udad i nederste højre hjørne af lågens glasrude.

9. 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:	MBB1755SE	495 mm (L) x 371 mm (H) x 312 mm (D)
	MBB1756SE	595 mm (L) x 371 mm (H) x 312 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.

10. 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.

INHALT

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 27
2. AUFSTELLANWEISUNGEN 32
3. GERÄTEÜBERBLICK 36
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME 37
5. ANWENDUNG 38
6. GARTABELLEN 42
7. HINWEISE UND TIPPS 48
8. WAS TUN, WENN 50
9. TECHNISCHE DATEN 51
10. UMWELTINFORMATION 51

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.registeraeg.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

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 nicht für den Gebrauch in Höhen über 2000m vorgesehen.

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

⚠ **WARNUNG!**

Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät nicht weiter betrieben werden, bevor es durch eine kompetente Person repariert wurde.

⚠ **WARNUNG!**

Reparaturen, insbesondere solche, bei denen eine Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, die vor Mikrowellenenergie schützt, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

⚠ **WARNUNG!**

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

Dieses Gerät ist für die Benutzung im Haushalt und für ähnliche Anwendungen ausgelegt, wie zum Beispiel: Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumge-bungen; Bauernhäuser; zur Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumfeldern; in Pensionen und ähnlichen Beherbergungsbetrieben.

Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden.

Metallbehälter für Lebensmittel und Getränke sind für das Kochen in der Mikrowelle nicht erlaubt.

Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.

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.

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.

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

Der Inhalt von Saugflaschen und Babynahrungsbehält-nissen sollte vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt und die Temperatur sollte vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können.

1.1 Reinigung & pflege

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.

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.
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.

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.

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.

WICHTIG!

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.

Wenn Sie Behälter aus dem Gerät nehmen, müssen Sie aufpassen, dass Sie den Drehteller nicht verstellen.

WICHTIG!

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

Die Mikrowelle ist für den Einbau vorgesehen.

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

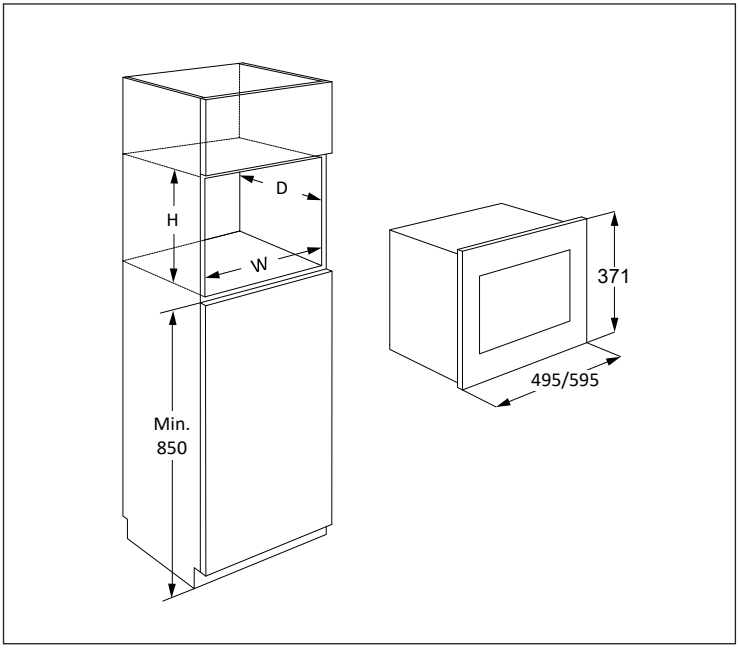
WARNUNG!

Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

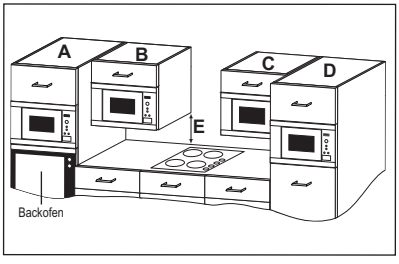
WICHTIG!

Zur reinigung dürfen keinesfalls kommerzielle ofenreiniger, dampfreiniger, scheuermittel, scharfe reinigungsmittel, natriumhydroxid enthaltende reinigungsmittel oder scheuerschwämme verwendet werden. Dies gilt für alle teile des geräts.

2. AUFSTELLANWEISUNGEN



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



Position	Nischengröße B T 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

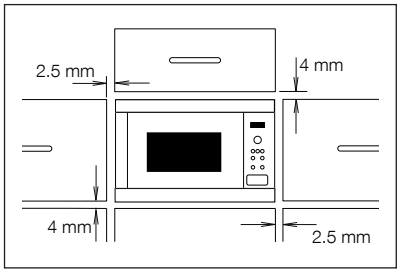
Abmessungen in (mm)

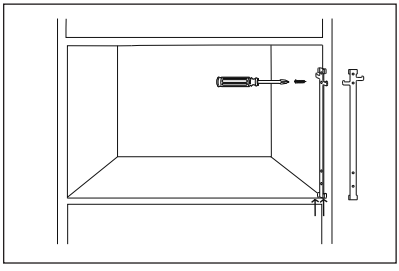
2.1 Sicherer gebrauch des gerätes

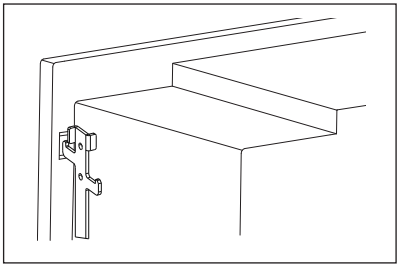
Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position B oder C einbauen:

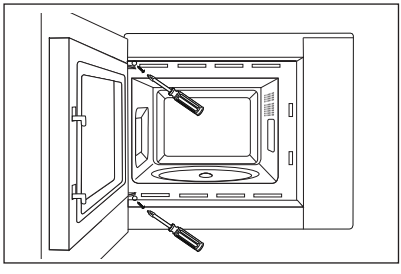
- Der Oberschrank muss einen Abstand von mindestens 500 mm (E) zur Arbeitsfläche habehabe. Die Mikrowelle darf nicht direkt über einem Kochfeld installiert werden.
- Das Gerät wurde nur für den Gebrauch in der Nähe von Gasmulden, elektrisch betriebenen Kochfeldern, sowie Induktion-skochfeldern getestet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

2.2 Installieren des Gerätes



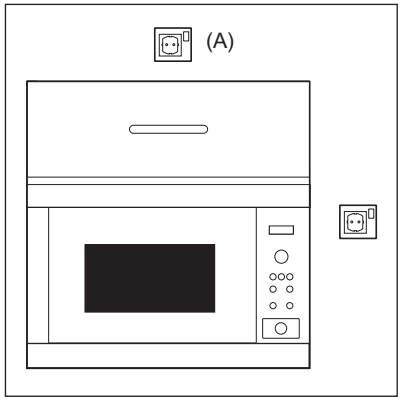






1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. Die Standardausführung dieses Herdes ist passend für einen Einbauschrank von 350 mm Höhe ausgelegt. Wenn der Herd in einen 360 mm hohen Schrank eingebaut werden soll: Schrauben Sie die 4 Füße an der Unterseite des Herdes ab. Drehen Sie die Füße um 90 Grad und bringen Sie sie mit der langen Seite zur Ofenvorderseite wieder an.
3. Befestigen Sie den Befestigungshaken an der rechten Seite des Küchenschranks entsprechend der mitgelieferten Gebrauchsanweisung.
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. Montieren Sie den Ofen an der linken Seite mit den beiden mitgelieferten Schrauben.
5. Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil ist und gerade steht. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 2.5 mm zwischen der darüber befindlichen Schranktür und dem Oberteil des Rahmens eingehalten wird (siehe Schaubild).

2.3 Netzanschluss



- 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.
- Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem seiner Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- 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.
- 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.
- Das Netzkabel darf nicht über heiße oder scharfe Oberflächen geführt werden, wie zum Beispiel über den heißen Lüftungsöffnungen an der oberen Rückwand des Gerätes.

2.4 Zusätzliche Hinweise

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 Popkorngeschirr verwendet werden.

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmenbei Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

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 Gerät auf irgendeine Weise verändern.

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:

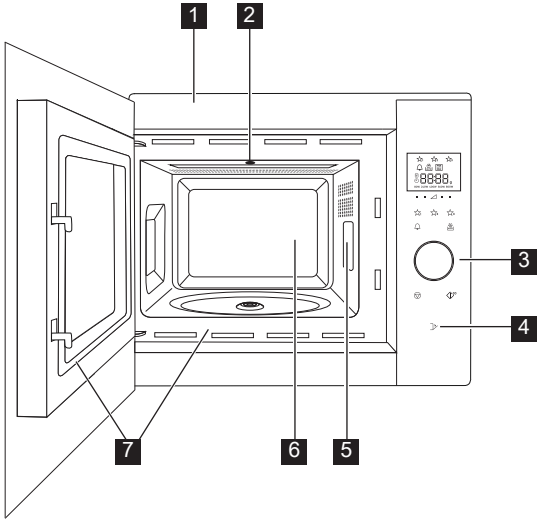
- Vor dem Reinigen, den Drehteller abkühlen lassen.
- Kein heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.
- Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen.

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.

Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

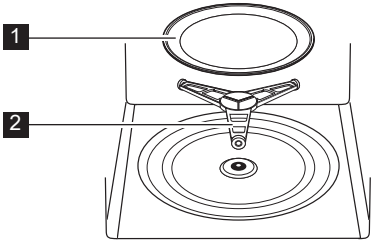
3. GERÄTEÜBERBLICK

3.1 Mikrowellengerät



1 Gerätefront
2 Backofenbeleuchtung
3 Bedienblende
4 Türöffnertaste
5 Spritzschutz für den Hohlleiter
6 Garraum
7 Türdichtungen und Dichtungsoberlächen

3.2 Zubehör



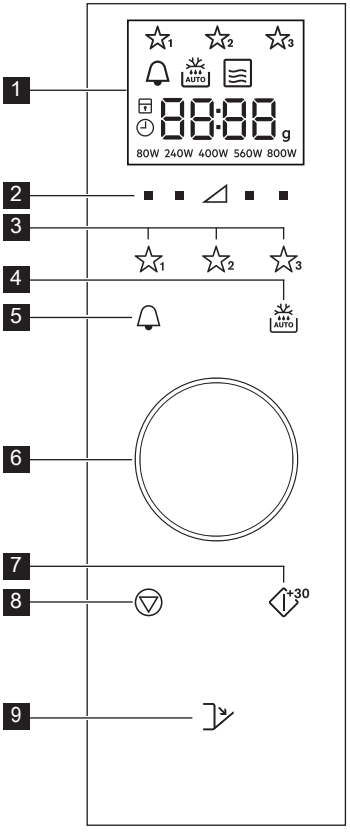
Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

1 Drehteller
2 Drehteller-Träger

- Platzieren Sie den Drehteller-Träger in dem Loch am Boden des Garraums.
- 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.

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

3.3 Bedienblende



1 Anzeigefeld symbole:

- Favoriten
- Küchenzeitschaltuhruhr
- 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 Türöffnertaste

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Plugin

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingesteckt wird, haben Sie die Möglichkeit, die Uhr einzustellen. Der Ofen verfügt über eine 24-Stunden-Uhr.

1. Der Ofen piept und alle Symbole der Anzeige werden für eine halbe Sekunde eingeschaltet.
   Benutzen Sie den Drehknopf, um die Uhr auf „Ein (On)“ oder „Aus (oFF)“ zu stellen.

2a. Um die Uhr auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf, bis die Anzeige „Aus (oFF)“ anzeigt, und drücken dann die Taste **START**. Das Gerät ist betriebsbereit.

Wenn Sie die Uhr ausgeschaltet haben und sie wieder einschalten möchten, drücken Sie zweimal die Taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR** und befolgen Punkt 2b.

2b. Um die Uhr einzuschalten, drehen Sie den Drehknopf, bis die Anzeige „Ein (On)“ anzeigt, und drücken dann die Taste **START**.

Beispiel: Einstellung der Uhr auf 18:45 Uhr.

1. Drehen Sie den Knopf, um die Stunde einzustellen.
2. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen.

3. Drehen Sie den Drehknopf, um die Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen.

Wenn die Uhr eingestellt ist, ist die Uhrzeit auf der Anzeige zu sehen.

4.2 Standby (Economy-modus)

Der Ofen wird automatisch in den Standby-Modus wechseln, wenn er nicht innerhalb von 5 Minuten verwendet wird.
Beispiel: Wenn die Uhr nicht eingestellt wurde:
Die Anzeige schaltet sich ab.
Um den Stand-by-Modus zu verlassen, öffnen Sie die Tür, drücken Sie eine beliebige Taste oder drehen Sie den Drehknopf.
Beispiel: Wenn die Tür eingestellt wurde: Nach der Dauer von 5 Minuten wird die Zeit angezeigt.

4.3 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 zweimal die Taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR**.
2. Drücken Sie die **START**-Taste.
3. Drehen Sie den Drehknopf, bis „19” angezeigt wird.
4. Drücken Sie die **START**-Taste.
5. Drehen Sie den Drehknopf, bis „50” angezeigt wird.
6. Drücken Sie die **START**-Taste.

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

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

4.5 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 sich das „Kindersicherung" Symbol ausschaltet.

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

5. ANWENDUNG

5.1 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.

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. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.

Wenn 800 W ausgewählt wird, dann kann die maximale Laufzeit der Mikrowelle, die eingegeben werden kann, 15 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.

Nach dem Garen dreht sich der Drehteller weiter, bis das Kochgefäß an seine anfängliche Startposition zurückgekehrt ist. Das Garraumlicht leuchtet, bis die Drehung abgeschlossen ist oder 5 Sekunden lang (was auch immer länger dauert). Nach dem Abschluss gibt der Ofen einen Piepton ab. Wenn während dieses Prozesses die Tür geöffnet wird, hört die Drehung auf.

5.2 Leistungsstufen

Leistungseinstellung	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

5.3 Reduzierte leistungsstufe

Kochmodus	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle 800 W	15 minuten	Mikrowelle 560 W

5.4 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.

5.5 Verwendung der stopp-taste

Drücken Sie die **STOPP**-Taste einmal Pause-Modus aufzurufen.
Drücken Sie die **STOPP**-Taste erneut, um die Kochdauer abzubrechen.

5.6 Küchenzeitschaltuhruhr

Einstellung der Küchenzeitschaltuhruhr.

1. Drücken Sie die **KÜCHENZEITSCHALTUHR**-Taste.
2. Drehen Sie den Knopf, um die Zeit einzugeben.
3. Drücken Sie die **START**-Taste. Der zeitschaltuhr wird automatisch gestartet.

Die Zeit kann verlängert werden, wenn der 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.

5.7 Schnellstart

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.

5.8 Stumm

Abschalten des Tons.

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

5.9 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.

5.10 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.

WARNUNG! 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.

5.11 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 Auftauautomatik-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. Zeit-/Leistungseinstellung ist beim automatischen Auftauen nicht verfügbar.

6. GARTABELLEN

6.1 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. ⚠ **WARNUNG:** 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	• Machen Sie den Kuchen wie in dem Rezept. Stellen Sie den Becher in Richtung der Kante des Drehtellers. Für 30 Sekunden nach dem Kochen stehen lassen.

6.2 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 Streuzucker.
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.

6.3 Auftauautomatik

Auftauautomatik	Menge	Taste	Verfahren
Fleisch/fisch/ geflügel (Ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets, Hühnerbeine, Hähnchenbrust, Hackfleisch, Steak, Koteletts, Frikadellen, Würstchen)	0,2-0,8 kg	AUTO 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	AUTO 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.

6.4 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	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

6.5 Auftauen

Lebens-mittel	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	n eine flache Schüssel legen	5
Obst	250	240 W	4-5	gleichmäßig verteilen, nach halber Auftauzeit umdrehen	5

6.6 Kochen von gefrorenem

Lebens-mittel	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

6.7 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	1000	800 W	19-21	abschmecken, in eine flache Tortenschale geben, nach der Hälfte der Kochzeit wenden	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.

7. HINWEISE UND TIPPS

7.1 Mikrowellensicheres kochgeschirr

Kochgeschirr	Mikrowell-ensicher	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.

7.2 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.
Einstechen	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).

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

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.
Die Tür öffnet sich nicht, weil der Strom ausgefallen ist?	• Öffnen Sie die Tür vorsichtig, indem Sie an der unteren rechten Ecke des Türglases nach außen ziehen.

9. 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:	MBB1755SE MBB1756SE	495 mm (B) x 371 mm (H) x 312 mm (T) 595 mm (B) x 371 mm (H) x 312 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.

10. 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.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 53
2. INSTALLATION 57
3. PRODUCT DESCRIPTION 61
4. BEFORE FIRST USE 62
5. OPERATION 63
6. COOKING CHARTS 66
7. HINTS AND TIPS 72
8. TROUBLESHOOTING 74
9. TECHNICAL INFORMATION 75
10. ENVIRONMENT CONCERNS 75

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

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 not intended for use at altitudes above 2000m.

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

⚠ **WARNING!**

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

⚠ **WARNING!**

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

⚠ **WARNING!**

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

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.

Only use microwave-safe containers and utensils.

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

Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers.

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.

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.

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

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

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.

1.1 Care and cleaning

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.

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. 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.

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.

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.

IMPORTANT!

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.

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

IMPORTANT!

A steam cleaner should not be used.

The microwave oven is intended to be used built-in.

The appliance and its accessible parts become hot during use.

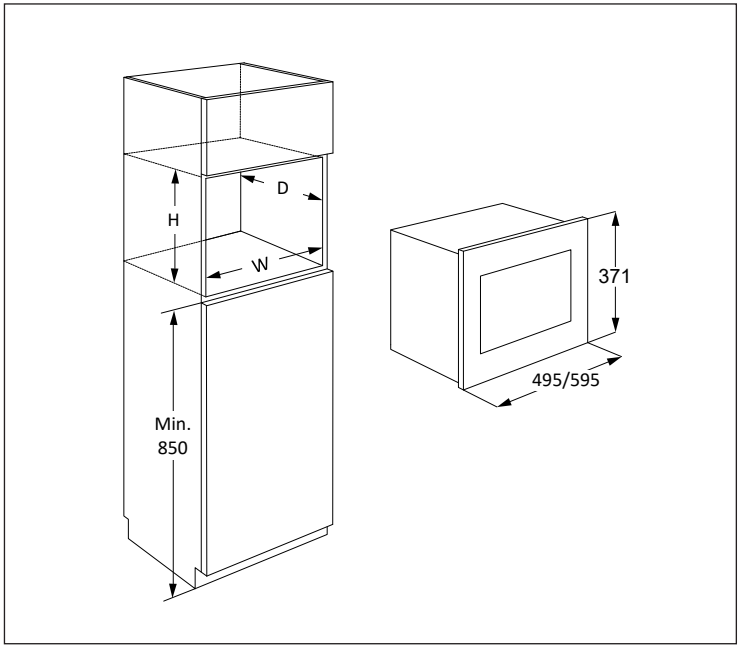
WARNING!

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

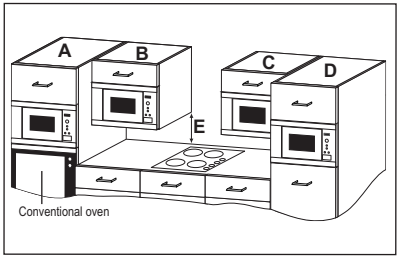
IMPORTANT!

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.

2. INSTALLATION



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



Position	Niche size W 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

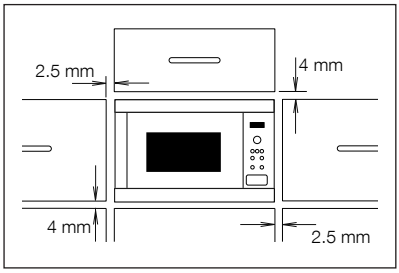
Measurements in (mm)

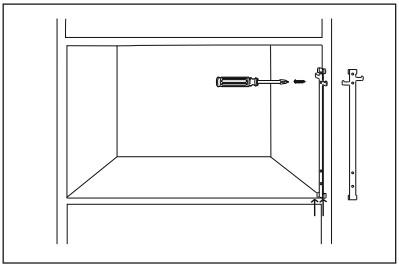
2.1 Safe use of the appliance

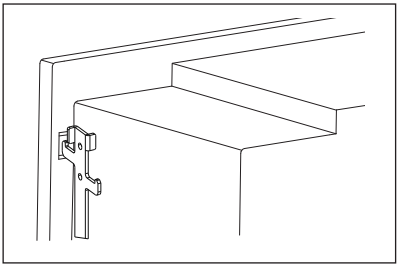
If fitting the microwave in position B or C:

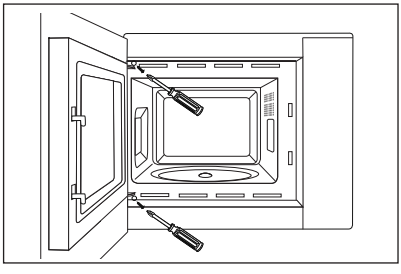
- The cupboard must be a minimum of 500 mm (E) above the worktop and must not be installed directly above a hob.
- This appliance has been tested and approved for use near domestic gas, electric and induction hobs only.
- Sufficient space between hob and microwave should be allowed to prevent overheating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

2.2 Installing the appliance



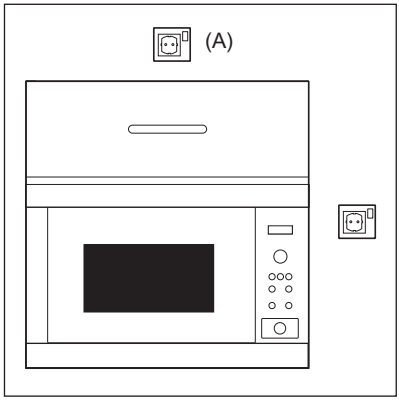






1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. This oven is designed to fit into a 350 mm high cupboard as standard. When fitting into a 360 mm high cupboard:- Unscrew and remove the 4 feet from the bottom of the oven. Rotate the feet 90 degrees and refit with the long side to the front of the oven.
3. Fit the fixing hook to the right hand side of the kitchen cupboard using the instruction sheet supplied.
4. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force. The appliance should be lifted onto the fixing hook and then lowered into place. Fix the oven on the left hand side using the two screws provided.
5. Ensure the appliance is stable and not leaning. Ensure that a 2.5 mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).

2.3 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 power supply cord may only be replaced by an electrician.
- If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- 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.
- 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.
- 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.

2.4 Additional advice

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.

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

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.

Never modify the oven in any way.

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:

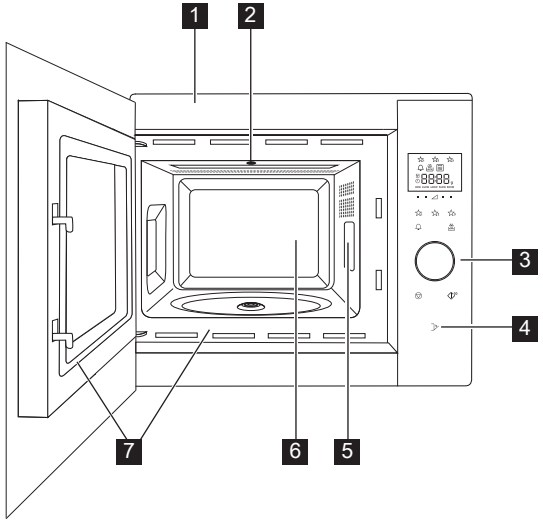
- Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
- Do not put hot foods or hot utensils on a cold turntable.
- Do not put cold foods or cold utensils on a hot turntable.

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.

Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

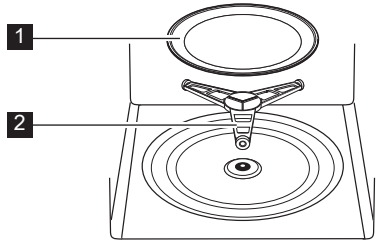
3. PRODUCT DESCRIPTION

3.1 Microwave oven



1 Front trim
2 Oven light
3 Control panel
4 Door open key
5 Waveguide cover
6 Oven cavity
7 Door seals and sealing surfaces

3.2 Accessories



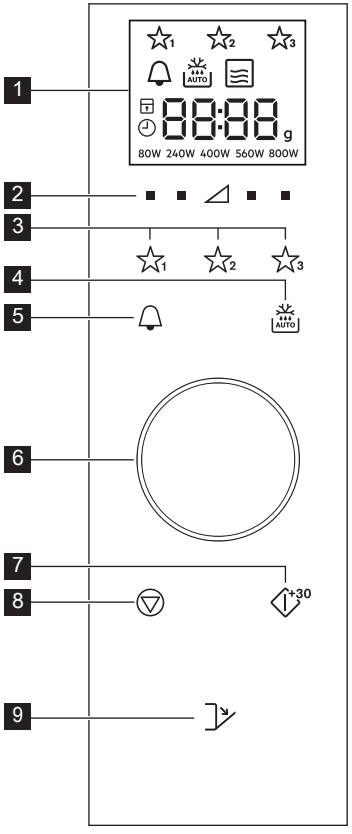
Check to make sure the following accessories are provided:

1 Turntable
2 Turntable support

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

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

3.3 Control panel



1 Digital display indicators:

- Favourites
- Kitchen timer
- Auto defrost
- Microwave
- Stop/Cancel
- Child safety lock
- Set clock
- Display segments
- Weight
- 80W 240W 400W 560W 800W 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 key

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Plug in

When the oven is plugged in for the first time you have the option of setting the clock. The oven has a 24hr clock.

1. The oven will beep and all of the display icons will be switched on for half a second.
   Use the knob to select clock 'on' or clock 'oFF'.

2a. To turn the clock off, turn the knob until the display shows 'oFF', then press the **START** key. The oven is ready to use.

If you have turned the clock off and want to turn it back on, press the **KITCHEN TIMER** key twice and follow 2b.

2b. To turn the clock on, turn the knob until the display shows 'on', then press the **START** key.

Example: To set the clock to 18:45.

1. Rotate the knob to adjust the hour.
2. Press the **START** key to confirm.
3. Rotate the knob to adjust the minutes.
4. Press the **START** key to confirm.

When the clock is set the time of day will be shown in the display.

4.2 Standby (Economy mode)

The oven will automatically enter standby mode if it is not used within a 5 min period.
Example: If the clock has not been set:
The display will switch off.
To exit standby mode open the door, press any key or rotate the knob.
Example: If the clock has been set:
After the 5 minute period, the time will be displayed.

4.3 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 **KITCHEN TIMER** key twice.
2. Press the **START** key.
3. Rotate the knob till '19' is displayed.
4. Press the **START** key.
5. Rotate the knob till '50' is displayed.
6. Press the **START** key.

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

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

4.5 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.

5. OPERATION

5.1 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 change 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. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire.

If 800 W is selected then the maximum microwave time that can be input is 15 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.

After cooking the turntable will continue to rotate until the cooking vessel returns to its initial start position. The cavity light will remain on until completion of the rotation, or for 5 seconds (whichever is greater). The oven will beep when complete. If the door is opened during this process, the rotation will stop.

5.2 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

5.3 Reduced power level

Cooking mode	Standard time	Reduced power level
Microwave 800 W	15 minutes	Microwave 560 W

5.4 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.

5.5 Using the stop key

Press the **STOP** key once to enter Pause mode.
Press the **STOP** key again to cancel the cooking time.

5.6 Kitchen timer

To set the kitchen timer.

1. Press the **KITCHEN 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.

5.7 Quick start

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.

5.8 Mute

To turn the sound off.

1. Press the **KITCHEN 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 **KITCHEN TIMER** key 3 times until ‘Soun’ is displayed.

2. Rotate the knob until ‘on’ is displayed.
3. Press the **START** key.

5.9 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.

5.10 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.

5.11 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.
Time/Power adjustment is not available in auto defrost.

6. COOKING CHARTS

6.1 Favourites

Favourites	Weight	Key	Procedure
Soften 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.

6.2 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:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the vegetable oil, vanilla extract 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.

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:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the vegetable oil, vanilla extract and egg, mix well.
3. Fold in the jam using a spoon so that it streaks the mixture.
4. Place the mug off centre on the turntable.
5. 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 ☆₃. 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 ☆₃. 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.

6.3 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	AUTO 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	AUTO 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.

6.4 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	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

6.5 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	250	240 W	4-5	spread out evenly, turn over halfway through defrosting	5

6.6 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

6.7 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	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.

7. HINTS AND TIPS

7.1 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.

7.2 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).

ⓘ 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.
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.

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.
The door will not open due to power cut?	• Open the door carefully by pulling outward at the bottom right hand corner of the door glass.

9. 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:	MBB1755SE	495 mm (W) x 371 mm (H) x 312 mm (D)
	MBB1756SE	595 mm (W) x 371 mm (H) x 312 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.

10. 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....77
2. ASENNUS....81
3. TUOTEKUVAUS....85
4. ENNEN KÄYTTÖÄ....86
5. TOIMINTA....87
6. KYPSENNYSTAULUKOT....90
7. VINKIT....96
8. ONGELMATILANTEET....98
9. TEKNISET TIEDOT....99
10. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA....99

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

Suosittelemme 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

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.

Laitetta ei ole tarkoitettu käyttöön yli 2 000 metrin korkeudella.

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

⚠ **VAARA!**

Jos ovi tai tiivisteet vaurioituvat, uunia ei saa käyttää ennen kuin pätevä henkilö on korjannut sen.

⚠ **VAARA!**

Kaikille muille kuin pätevälle henkilölle on vaarallista suorittaa mitään huolto- tai korjaustöitä, joihin liittyy mikroaaltoenergialta suojaavan kannen irrottaminen.

⚠ **VAARA!**

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

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

Käytä ainoastaan mikrouuninkestäviä astioita ja tarvikkeita.

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

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

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.

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.

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

Palovammojen välttämiseksi on tuttipulloja ja vauvan-ruokatölkkejä ravistettava tai sekoitettava, ja tuotteen lämpötila on tarkistettava ennen käyttöä.

Kananmunia ei saa kypsentää kuorineen eikä kovaksikeitettyjä kananmunia saa kuumentaa mikroaaltouunissa, sillä ne voivat räjähtää vielä mikroaaltokypsennyksen jälkeen.

1.1 Hoito & puhdistus

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

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

Uunin ulkopinta:
Uunin ulkopinta voidaan puhdistaa helposti miedolla saippualiuoksella. 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.

Pyörivä alusta & alustan kannatin:
Poista pyörivä alusta ja alustan kannatin uunista. Pese pyörivä alusta ja alustan kannatin miedossa saippualiuoksessa. Kuivaa pehmeällä liinalla. Sekä pyörivä alusta että alustan kannatin ovat konepesun kestäviä.

TÄRKEÄÄ!

Puhdista uuni säännöllisin väliajoin ja poista mahdolliset ruoan jäämät. Jos uunia ei pidetä puhtaana, voi seurauksena olla pinnan vaurioituminen, joka voi mahdollisesti vaikuttaa laitteen käyttöikään ja aiheuttaa vaarallisia tilanteita.

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

TÄRKEÄÄ!

Älä käytä höyrypesuria.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu käytettäväksi rakenteisiin upotettuna.

Laite sekä sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat käytön aikana.

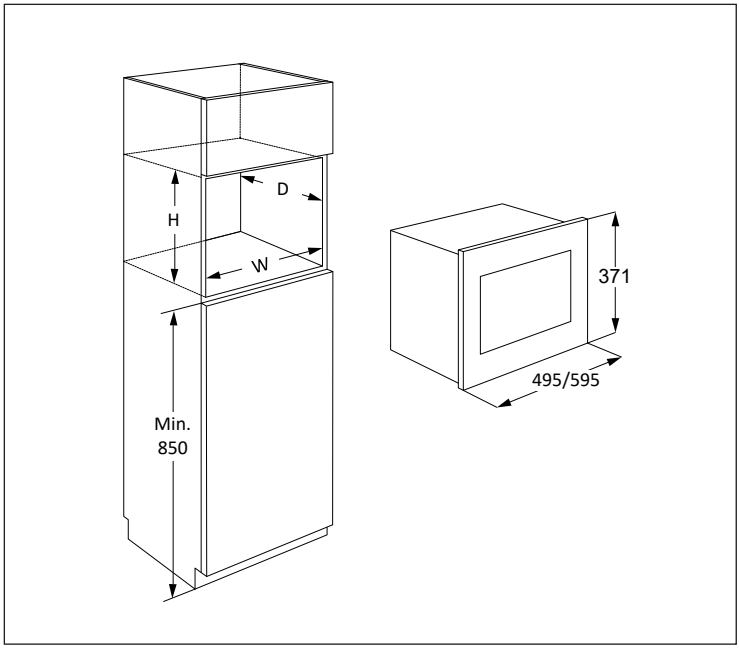
VAARA!

Pidä lapset poissa luukun luota palovammojen välttämiseksi.

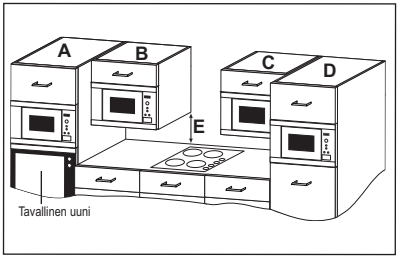
TÄRKEÄÄ!

Älä käytä mikroaaltouunin minkään osien puhdistukseen kaupallisia uuninpuhdis-tusaineita, höyrypesuaineita, hankaavia tai karkeita puhdistusaineita, natriumhy-droksidia sisältäviä aineita tai hankaussieniä.

2. ASENNUS



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



Paikka	Syvennyksen koko L S K
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

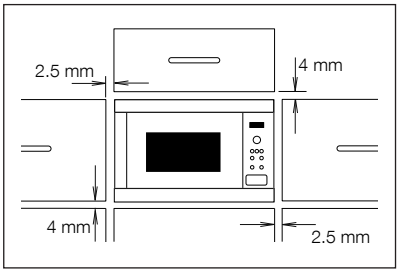
Mitat millimetreinä (mm)

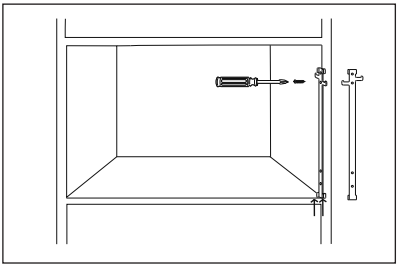
2.1 Laitteen turvallinen käyttö

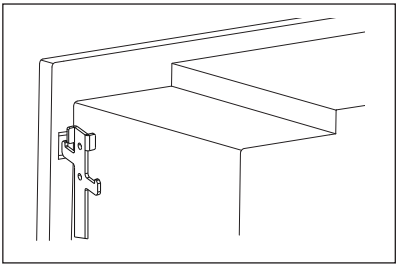
Jos mikroaaltouuni asennetaan paikkaan B tai C:

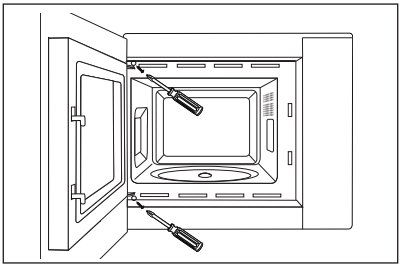
- Kalusteen on oltava vähintään 500 mm (E) työtason yläpuolella. Kaluste ei saa olla suoraan lieden yläpuolella.
- Tämä laite on testattu ja hyväksytty käytettäväksi vain kotitalouskäyttöön tarkoitettujen kaasu-, sähkö- ja induktioliesien lähellä.
- Mikroaaltouunin on oltava riittävän etäällä liedestä,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

2.2 Laitteen asentaminen



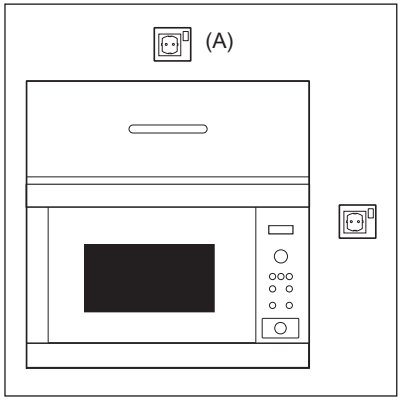






1. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista huolellisesti, että laitteessa ei ole vaurioita.
2. Tämä uuni on suunniteltu sopimaan 350 mm:n korkuiseen hyllyyn. Jos asennat laitteen 360 mm:n korkuiseen hyllyyn: Irrota uunin pohjassa olevat neljä jalkaa (kolme pitkää ja yksi lyhyt jalka). Kierrä jalkaa 90 astetta ja aseta se takaisin paikoilleen pitkä sivu uunin takaosaan päin.
3. Kiinnitä kiinnityskoukku keittiön kaapin oikealle puolelle mukana toimitettujen ohjeiden mukaisesti.
4. Asenna laite keittiökaappiin varovasti ja pakottamatta. Laite on nostettava kiinnityskoukkuihin ja laskettava sitten paikalleen. Kiinnitä uuni vasemmalta puolelta mukana toimitetuilla kahdella ruuvilla.
5. Varmista, että laite on vakaa ja ettei se ole kallellaan. Varmista, että hyllyn yläreunan ja uunin etupaneelin yläreunan välissä on 2.5 mm:n rako (katso kuva).

2.3 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.
- Virtajohdon saa vaihtaa vain sähköasentaja.
- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen vaihtaminen on vaaratilanteiden välttämiseksi annettava valmistajan, sen huoltoedustan tai vastaavan pätevän henkilön tehtäväksi.
- Pistorasia ei saa olla hyllyn takana.
- Paras paikka on hyllyn yläpuolella, katso (A).
- Kytke laite maadoitettuun seinäpistorasiaan (220-240 V/50 Hz). Pistorasialla on oltava vähintään 10 A:n sulake.
- Kiinnitä virtajohtoon ennen asentamista narunpätkä, jotta se on helpompi kytkeä kohtaan (A), kun laite asennetaan.
- Kun asennat laitetta korkeareunaiseen hyllyyn, ÄLÄ anna virtajohdon litistyä.
- Virtajohtoa tai pistoketta ei saa upottaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Virtajohto ei saa koskettaa kuumia tai teräviä pintoja, kuten kuumaa tuuletusaukkoa ylhäällä uunin takana.

2.4 Lisäohjeita

Mikroaaltouunilla ei saa kuumentaa uppopaistoon käytettävää rasvaa. Lämpötilaa ei voi säädellä ja öljy voi syttyä tuleen. Popcornin valmistukseen on käytettävä erityisiä mikroaaltopopcorn-pakkauksia.

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

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.

Uunia ei saa muuntaa millään tavoin.

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

Pyörivän alustan vahingoittumisen välttäminen:

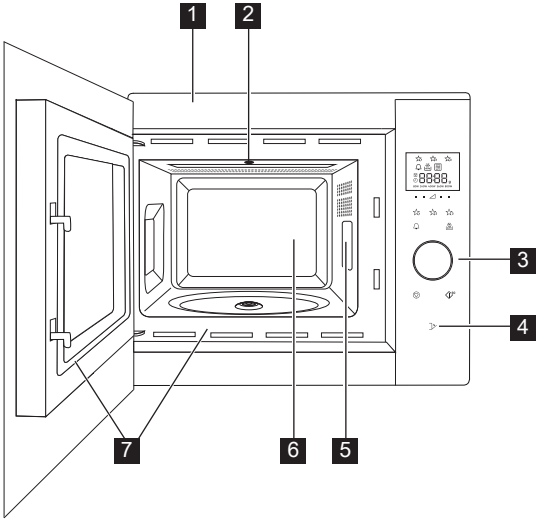
- Pyörivän alustan on annettava jäähtyä ennen kuin se puhdistetaan vedellä.
- Kylmälle alustalle ei saa asettaa kuumia ruokia tai astioita.
- Kuumalle alustalle ei saa asettaa kylmiä ruokia tai astioita.

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.

Lisätietoa tämän tuotteen sisällä olevista lampuista sekä erikseen myytävistä varalampuista: Kyseiset lamput on suunniteltu kestämään kodinkoneissa vaativia fyysisiä olosuhteita (esim. lämpötila, tärinä, kosteus) tai ne antavat tietoa laitteen toimintatilasta. Niitä ei ole tarkoitettu muihin käyttötarkoituksiin eivätkä ne sovi huoneiden valaisemiseen.

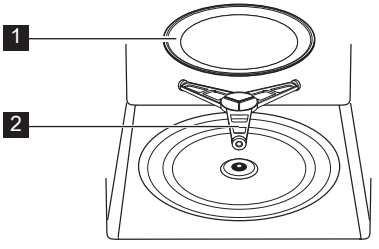
3. TUOTEKUVAUS

3.1 Mikroaaltouuni



1 Etupaneeli
2 Uunin valo
3 Ohjauspaneeli
4 Luukun avausnäppäin
5 Mikroaalto suoja
6 Uunin sisäpuoli
7 Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat

3.2 Lisävarusteet



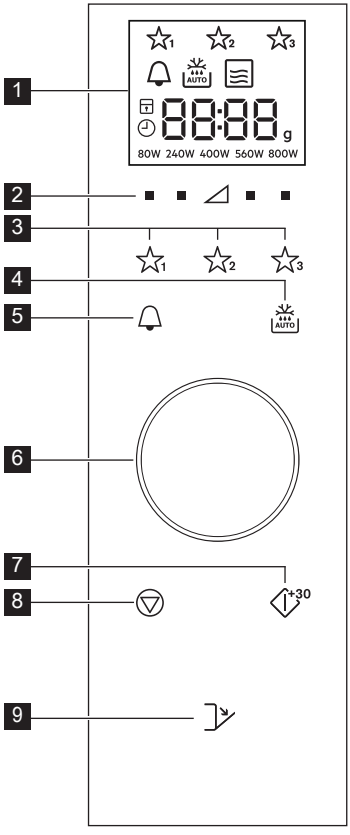
Tarkista, että uunin mukana on toimitettu seuraavat lisävarusteet:

1 Pyörivä alusta
2 Alustan kannatin

- Aseta alustan kannatin uunin sisäpuolen pohjan aukkoon.
- Aseta pyörivä alusta alustan kannattimen päälle.
- Varmista, että astiat eivät osu pyörivän alustan reunaan, kun ne otetaan pois uunista. Muuten alusta voi vahingoittua.

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

3.3 Ohjauspaneeli



1 Digitaalinäyttö merkkivalot:

- Suosikit
- Ajastin
- Automaattisulatus
- Mikroaallot
- Seis/Peru
- Lapsilukko
- Aseta kello
- Näytön osat
- Paino
- 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 avausnäppäin

4. ENNEN KÄYTTÖÄ

4.1 Kytkentä

Kun uuni kytketään pistorasiaan ensimmäisen kerran, voit asettaa kellonajan. Uunissa on 24 tunnin kello.

1. Uuni antaa äänimerkin, ja kaikki näyttökuvakkeet ovat päällä puolen sekunnin ajan.
Käytä nuppia valitaksesi onko kello asetettu "on" (päällä) vai "oFF" (pois päältä).

2a. Kytkeäksesi kellon pois päältä käännä nuppia, kunnes näytössä näkyy "oFF", ja paina sitten **START**-näppäintä. Uuni on valmis käytettäväksi.

Jos olet kytkenyt kellon pois päältä ja haluat kytkeä sen taas päälle, paina **AJASTIN**-näppäintä kahdesti ja noudata kohtaa 2b.

2b. Kytkeäksesi kellon päälle käännä nuppia, kunnes näytössä näkyy "on", ja paina sitten **START**-näppäintä.

Esimerkki: Aseta kellonajaksi 18.45.

1. Käännä valintanuppia säätääksesi tunnit.
2. Paina **START**-painiketta vahvistaaksesi.
3. Käännä nuppia säätääksesi minuutit.
4. Paina **START**-painiketta vahvistaaksesi.

Kun kello on asetettu, kellonaika näytetään näytössä.

4.2 Valmiustila (säästötila)

Uuni siirtyy automaattisesti valmiustilaan, jos sitä ei käytetä 5 minuutin aikana.
Esimerkki: Jos kelloa ei ole asetettu:
Näyttö sammuu.
Poistuaksesi valmiustilasta avaa ovi, paina mitä tahansa näppäintä tai käännä nuppia.
Esimerkki: Jos kello on asetettu:
Kun 5 minuuttia on kulunut, aika näytetään.

4.3 Kellon säätäminen ensiasetuksen jälkeen

Voit säätää kellonaikaa ajan asettamisen jälkeen.
Esimerkki: Vaihda aika 18.45:sta 19.50:een.
1. Paina **AJASTIN**-näppäintä kahdesti.
2. Paina **START**-painiketta.
3. Käännä nuppia, kunnes “19” näkyy näytössä.
4. Paina **START**-painiketta.
5. Käännä nuppia, kunnes “50” näkyy näytössä.
6. Paina **START**-painiketta.

4.4 Peruuta kellonaika, ja aseta valmiustila (säästötila)

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

4.5 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.

5. TOIMINTA

5.1 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.

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. Liian suuri teho tai liian pitkä valmistusaika saattaa ylikuumentaa ruoan niin, että syttyy tulipalo.

Jos 800 W on valittu, pisin mahdollinen kypsennysaika, jota voit käyttää tällä asetuksella on 15 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.

Kypsennyksen jälkeen pyörivä alusta jatkaa pyörimistä, kunnes kypsennysastia palaa alkuperäiseen lähtöasentoonsa. Sisävalo palaa pyörimisen loppuun saakka tai 5 sekunnin ajan (kumpi on suurempi). Uunista kuuluu piippaus, kun kypsennys on valmis. Jos luukku avataan tänä aikana, pyöriminen lakkaa.

5.2 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/keittiöajastin.

W = WATT, Teho

5.3 Automaattinen tehon vähennys

Kypsennystapa	Normaali aika	Vähennetty teho
Mikroaalto 800 W	15 minuuttia	Mikroaalto 560 W

5.4 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.

5.5 Stop-painikkeen käyttö

Paina **STOP**-painiketta kerran asettaaksesi Tauko-tilan.
Paina **STOP**-painiketta uudelleen peruaksesi kypsennysajan.

5.6 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.

5.7 Pikakäynnistys

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

Lisää aikaa **START**-painikkeella.

5.8 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.

5.9 Tauko

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

5.10 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 päätyttyä. Esiasetettujen suosikkiohjelmien tehoja ei voida säätää.
1-4 Mukikakkua voidaan kypsentää.

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.

5.11 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. Ajan/tehon säätö ei ole käytettävissä automaattisessa sulatustilassa.

6. KYPSENNYSTAULUKOT

6.1 Suosikit

Suosikit	Paino	Painike	Valmistuskypsennys
Pehmennä voi	0,05-0,25 kg	☆1	• Laita voi muoviastiaan. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä.
Sulata suklaa	0,1-0,2 kg	☆2	• Pilko suklaa pieniksi palasiksi. Laita voi muoviastiaan. Sekoita, kun kuulet merkkiäänen. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä. ⚠ **VAARA!** Suklaa voi olla erittäin kuumaa! 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.

6.2 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:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää kasviöljy, vaniljauute 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 suklaanmakuisella sokerikreemillä.
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:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää kasviöljy, vaniljauute ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Kääntele sekaan hillo lusikalla siten, että se juovittaa seoksen.
4. Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
5. Kypsennä-toiminnolla. ☆3 . Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana.

Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Koristele vaniljanmakuisella sokerikreemillä.

Omenamuru-mukikakku	
Ainesosat yhteen mukilliseen:	
2½ rkl (25 g)	vehnäjauhoja
2 rkl (30 g)	fariinisokeria
¼ tl	leivinjauhetta
¼ tl	jauhettua 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. Käänteles 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
2 rkl (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.

6.3 Automaattisulatus

Automaattisulatus	Paino	Painike	Valmistuskypsennys
Liha/kala/ linnunliha (Kokonainen kala, medaljongit, kalafileet, kanankoivet, rintafileet, jauheliha, pihvit, kyljykset, jauhelihapihvit, makkarat)	0,2-0,8 kg	AUTO 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	AUTO 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.

6.4 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	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	aseta 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

6.5 Sulatus

Ruoka	Paino -g-	Tehot	Aika -Min-	Ohjeet	Tasaantumisaika -Min-
Gulassi	500	240 W	8-12	sekoita puolivälissä sulattamista	10-30
Kakku, 1 palanen	150	80 W	2-5	aseta kakkuvuokaan	5
Hedelmiä	250	240 W	4-5	levittele tasaisesti, käännä puolivälissä sulattamista	5

6.6 Kypsennys pakastetusta

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

6.7 Kypsentäminen

Ruoka	Paino -g-	Tehot	Aika -Min-	Ohjeet	Tasaantumisaika -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	-
Paahto	1000	800 W	19-21	mausta, aseta matalaan piirakkavuokaan ja käännä puolta kypsentämisen aikana	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.

7. VINKIT

7.1 Mikroaaltouunin kestävät keittoastiat

Ruoanval mistusastiat	Sopivuus mikrouunissa käytettäväksi	Kommentteja
Alumiinifolio/ folioastiat	✓ / ✗	Pientä alumiinifoliopalasta voidaan käyttää ruoan suojelemiseksi ylikuumennusta vastaan. Aseta folio vähintään 2 cm etäisyydelle uunin seinämistä, muuten voi aiheutua kipinöintiä. Folioastioita saa käyttää vain niiden valmistajan erityisestä suosituksesta, noudata tarkkaan annettuja ohjeita.
Porsliini ja keramiikka	✓ / ✗	Porsliiniset astiat, saviastiat, lasitetusta keramiikasta ja luuporsliinista valmistetut astiat ovat yleensä sopivia käytettäviksi, 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 metalliuutteita, jotka voivat aiheuttaa ’kipinöintiä’ ja syttymisen tuleen.

7.2 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 kypsyttämisajan 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 hämmentää, käännellä ja siirrellä ruokaa kypsyttämisen aikana. Muista aina hämmentää ja siirtele ulkosivuilta keskikohtaa kohti.
Seisota	Seisonta-aika on välttämätön kypsyttämisen jälkeen niin että lämpö jakautuu tasaisesti kautta koko ruoan.
Suojele	Nämä osat, kuten kanankoivet ja -siivet, voidaan peittää pienin alumiinifoliopalasin, jotka heijastavat mikroaaltoja.

Otettaessa ruokaa uunista on käytettävä pannulappuja tai patakintaita. Valmistusastiat, popcorn-pakkaukset, paistopussit jne. on avattava kasvoista ja käsistä poispäin höyryn aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.
Luukkua avattaessa on varottava kuumia höyryjä, jotka voivat aiheuttaa palovammoja. Täytetyt ruoat on viipaloitava kuumennuksen jälkeen, jotta höyry pääsee purkautumaan ja vältytään palovammoilta.

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.
Luukku ei avaudu sähkökatkon vuoksi?	• Avaa luukku varovasti vetämällä ulospäin luukun lasin oikeasta alakulmasta.

9. 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:	MBB1755SE MBB1756SE	495 mm (L) x 371 mm (K) x 312 mm (S) 595 mm (L) x 371 mm (K) x 312 mm (S)
Sisämitat		285 mm (L) x 202 mm (K) x 298 mm (S) [2]
Uunin tilavuus		17 litraa [2]
Pyörivä 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.

10. 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.

INNHOLD

1. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER 101
2. INSTALLERING 105
3. APPARATOVERSIKT 109
4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG 110
5. BRUK 111
6. STEKETABELLER 114
7. TIPS OG IDEER 120
8. HVA DU GJØR HVIS 122
9. SPESIFIKASJONER 123
10. MILJØINFORMASJON 123

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.registeraeg.com



Kjøpe 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

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.

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

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

⚠ **ADVARSEL!**

Hvis døren eller dørpakningen er skadet må ikke ovnen brukes før skaden er utbedret av en kvalifisert person.

⚠ **ADVARSEL!**

Det er risikofylt for enhver annen person enn en kvalifisert tekniker å utføre service- eller reparasjonsarbeid som innebærer fjerning av dekselet som beskytter mot eksponering mot mikrobølgeenergi.

⚠ **ADVARSEL!**

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

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).

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

Metalliske beholdere for mat og drikkevarer tillattes ikke i mikrobølgeovn.

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

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.

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.

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

Innholdet på tåteflasker og babymatglass må røres og ristes og temperaturen kontrolleres før innholdet serveres barnet for å unngå skolding.

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.

1.1 Vedlikehold og rengjøring

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.

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 veggen, dette kan føre til skade på ovnen. Ikke bruk rengjøringsmidler i sprayform inne i ovnen. Rengjør bølgelederdekselet, ovnsrommet, dreieplaten og dreieplatestativet etter bruk. Disse må være tørre og frie for fett. Fettavsetninger kan overoppvarmes og begynne å ryke eller ta fyr.

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.

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.

VIKTIG!

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.

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

VIKTIG!

Man bør ikke bruke damprengjørere.

Mikrobølgeovnen er utformet for innebygget bruk.

Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk.

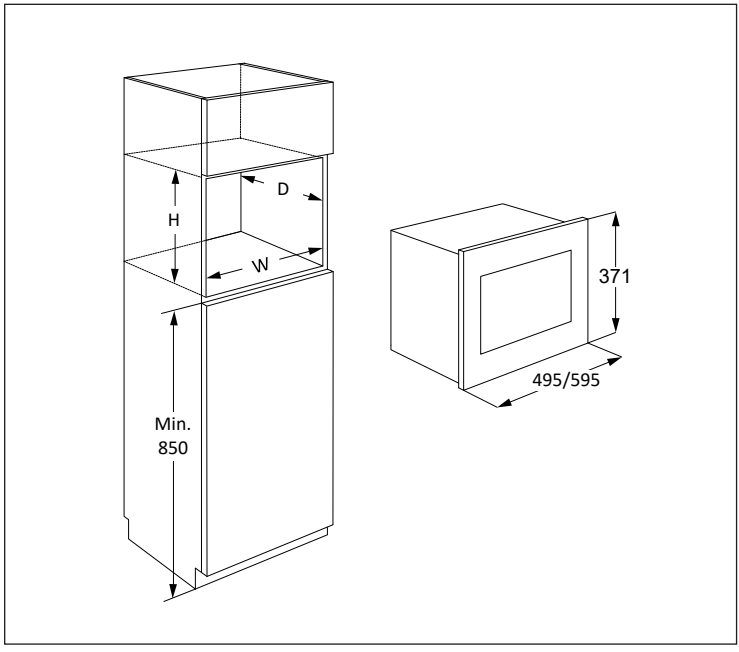
ADVARSEL!

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

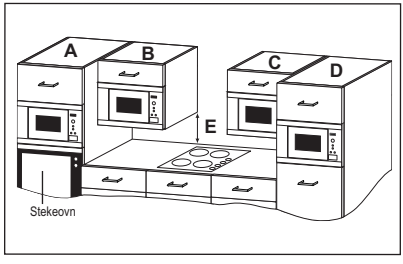
VIKTIG!

Ikke bruk kommersielle ovnrensere, damprengjøring, slipende, grove vaskemidler, midler som inneholder kaustisk soda eller skureputer på noen deler av mikroovnen.

2. 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

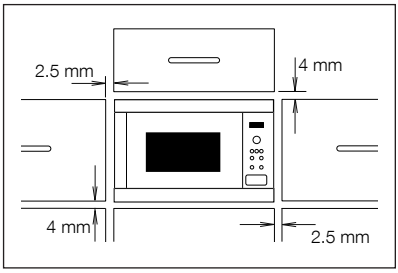
Mål i (mm)

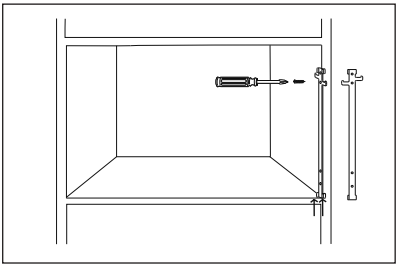
2.1 Sikker bruk av ovnen

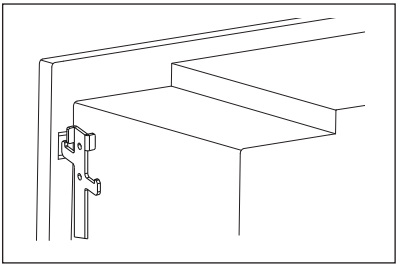
Hvis mikrobølge ovnen er tilpasset i stilling B eller C:

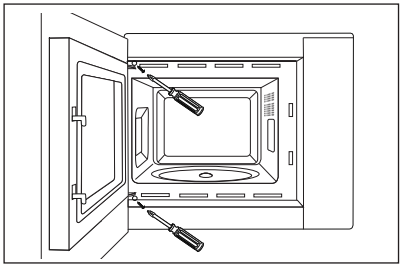
- Skapet må være minst 500 mm (E) over benkeflaten og må ikke installeres direkte over komfyrplater.
- Denne ovnen er kun testet og godkjent for bruk i nærheten av gass-, elektriske og induksjonskomfyrplater for privathusholdninger.
- Man må sørge for nok rom mellom komfyrplater og mikrobølgeovn til å forhindre overoppheting av mikrobølgeovnen, skap og tilbehør.
- Ikke bruk komfyrplatene uten gryter på når mikrobølgeovnen er i bruk.
- Utvis forsiktighet ved bruk av mikrobølgeovnen mens komfyrplatene er på.

2.2 Installere ovnen



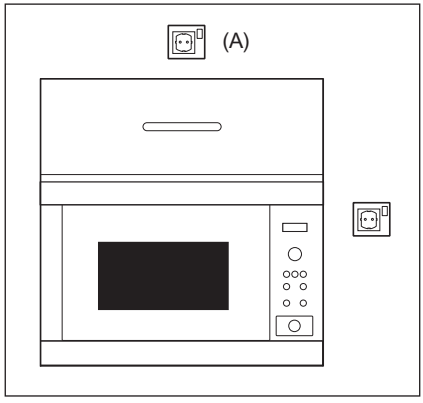






1. Fjern all emballasje og kontroller om det er tegn på skade.
2. Denne ovnen er utformet for å passe inn i et 350 mm høyt skap som standard. Ved tilpasning i et 360 mm høyt skap:- Skru løs og fjern de fire føttene fra undersiden av ovnen. Roter bena 90 grader og sett dem på igjen med den lange siden på fremsiden av ovnen.
3. Fest fikseringskroken til høyre for kjøkkenskapet ved hjelp av det medfølgende instruksjonsarket.
4. Fest apparatet sakte inn i kjøkkenskapet, uten å bruke kraft. Apparatet må løftes opp på festekrokene og deretter senkes på plass. Fest ovnen til venstre ved hjelp av de medfølgende skruene.
5. Sikre at enheten er stabil og ikke sitter skrått. Pass på at det er en åpning på 2.5 mm mellom skapdøren og toppen av rammen (se diagram).

2.3 Tilkoble ovnen til strømforsyning



- Strømuttaket bør være lett tilgjengelig, slik at enheten lett kan kobles fra strømnettet 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.
- Strømledningen kan bare skiftes ut av en autorisert elektriker.
- Hvis strømledningen blir skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Stikkontakten 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.
- 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.
- Ikke la strømledningen ligge over varme eller skarpe overflater, så som varmluftsventilasjonsåpningen bakerst på toppen av ovnen.

2.4 Flere råd

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.

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

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.

Ovnen må ikke modifiseres på noen måte.

Bruk kun dreieplaten og dreieplatestativet som er beregnet for denne ovnen. Ikke bruk ovnen uten dreieplaten.

For å unngå at dreieplaten knuses:

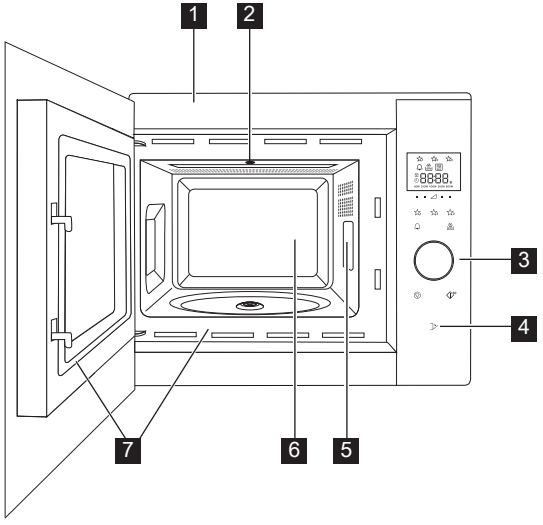
- La dreieplaten avkjøles før du rengjør den med vann.
- Ikke plasser varm mat eller varme redskaper på en kald dreieplate.
- Ikke plasser kald mat eller kalde redskaper på en varm dreieplate.

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.

Angående lampen(e) i dette produktet og reservedeler som selges separat: Disse lampene er ment å motstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsprodukter, for eksempel temperatur, vibrasjon, fuktighet, eller er ment å signalisere informasjon om produktets driftsstatus. De er ikke ment å brukes i andre bruksområder og egner seg ikke til rombelysning.

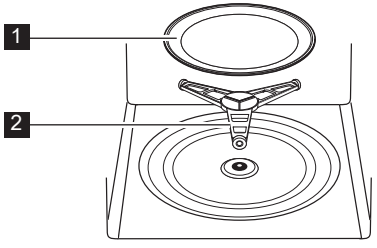
3. APPARATOVERSIKT

3.1 Mikrobølgeovn



1 Frontkant
2 Ovnslampe
3 Kontrollpanel
4 Tast for å åpne dør
5 Plate som beskytter bølgeleder
6 Ovnsrom
7 Dørpakning og lukkeflater

3.2 Tilbehør



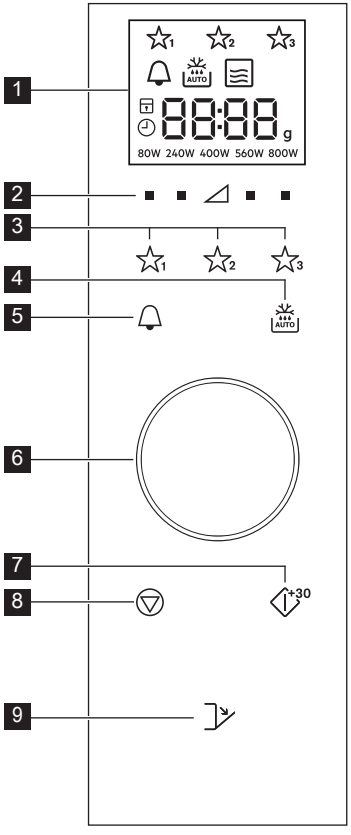
Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

1 Dreieplate
2 Dreieplatestativ

- Plasser dreieplatestativet i hullet i bunnen av ovnsrommet.
- 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.

3.3 Kontrollpanel



1 Digitalt display indikatorer:

- Favoritter
- Tidsur
- Autotining
- Mikrobølger
- Stopp/avbryt
- Barnesikring
- Still klokken
- Skjermens deler
- Vekt
- 80W 240W 400W 560W 800W Effektnivåinnstilling

2 Effektnivåknapper
3 Favorittknapper
4 Autotining-knapp
5 Tidsur-knapp
6 Tid/Vekt knappen
7 Start/bekreft
Hurtigstart-knapp
8 Stoppknapp
9 Tast for å åpne dør

4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

4.1 Plugg inn

Når ovnen kobles til for første gang, har du muligheten til å stille klokken. Ovnen har en 24-timers klokke.

1. Ovnen piper og alle ikonene på skjermen blir slått på innen et halvt sekund.
   Bruk knotten til å velge klokke «on» eller klokke «oFF».

2a. For å slå av klokken, drei knotten til displayet viser «oFF», trykk deretter på **START**-tasten. Ovnen er klar til bruk.

Hvis du har slått av klokken og vil slå den på igjen, trykker du på **TIDSUR**-tasten to ganger og følger 2b.

2b. For å slå på klokken, drei knotten til displayet viser «on», trykk deretter på **START**-tasten.

Eksempel: For å stille klokken til 18.45.

1. Drei knotten for å justere tidtakeren.
2. Trykk på **START** for å bekrefte.
3. Drei knotten for å justere minutter.
4. Trykk på **START** for å bekrefte.

Når klokken er stilt, vil klokkeslettet vises på skjermen.

4.2 Ventemodus (strømsparingsmodus)

Ovnen vil automatisk gå i ventemodus hvis den ikke brukes i løpet av en 5-minutters periode.
Eksempel: Hvis klokken ikke er stilt: Displayet slås av.
Åpne døren, trykk en knapp eller drei knotten for å gå ut av ventemodus.
Eksempel: Hvis klokken er stilt:
Etter 5-minutters perioden vises tiden.

4.3 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 to ganger på **TIDSUR**-tasten.
2. Trykk på **START**.
3. Drei knotten til «19» vises.
4. Trykk på **START**.
5. Drei knotten til «50» vises.
6. Trykk på **START**.

4.4 For å avbryte klokken og gå i standby (strømsparingsmodus)

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

4.5 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.

5. BRUK

5.1 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. For høye effektnivåer eller for lange tilberedningstider kan føre til overoppheting av matvarer og resultere i brann.

Ved valg av 800 W, er innstillingen av steketid maksimalt 15 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.

Etter matlaging vil dreieskiven fortsette å rotere til kokekaret er tilbake i sin startposisjon. Lyset vil være på til rotasjonen er fullført eller i 5 sekunder (avhengig av hva som tar lengst tid). Ovnen vil pipe når den er ferdig. Hvis døren er åpen under denne prosessen, vil rotasjonen stoppe.

5.2 Effektnivåinnstilling

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

W = WATT

5.3 Redusert effektnivå

Tilberedningsmodus	Standardtid	Redusert effektnivå
Mikrobølge 800 W	15 minutter	Mikrobølge 560 W

5.4 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.

5.5 Bruk av stopp-knappen

Trykk **STOPP**-knappen én gang for å velge Pause-modus.
Trykk på **STOPP**-knappen igjen for å avbryte steketiden.

5.6 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.

5.7 Hurtigstart

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**.

5.8 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**.

5.9 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.

5.10 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.
   Ovnen vil nullstille seg til fabrikkinnstillinger.

5.11 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**.

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. Tid-/effektjusteringer er ikke tilgjengelig i automatisk tining.

6. STEKETABELLER

6.1 Favoritter

Favoritter	Vekt	Knapp	Fremgangsåte
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, l egg 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.

6.2 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:

1. Hell de tørre ingrediensene i koppen og rør med en skje.
2. Tilsett vegetabilsk olje, vaniljeekstrakt og egg, og rør godt.
3. Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
4. Stek ved å bruke ☆3 . Kaken vil heve ut av formen under stekingen.

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:

1. Hell de tørre ingrediensene i koppen og rør med en skje.
2. Tilsett vegetabilsk olje, vaniljeekstrakt og egg, og rør godt.
3. Bland inn syltetøy med en skje for å jevne røren.
4. Plasser koppen utenfor midten av dreieplaten.
5. Stek ved å bruke ☆3 . Kaken vil heve ut av formen under stekingen.

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 kjeksen) 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 stekingen.

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 stekingen.

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 stekingen.
5. Lag dryss av sitronjust og sukker.
6. Når kaken er ferdig, løsne kaken, stikk små hull over hele kaken og dryss på kakedrysset, 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 stekingen.
5. Lag kakedryss ved å blande smør, melis, smøreost og appelsinjus.

La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

La kaken kjøle seg ned før du har på kakedryss.

6.3 Automatisk tining

Automatisk tining	Vekt	Knapp	Fremgangsåte
Kjøtt/fisk/fugl (Hel fisk, fiskeskiver, fiskefilet, kyllinglår, kyllingbryst, kjøttdeig, biff, koteletter, burgere, pølser)	0,2-0,8 kg	AUTO 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	AUTO x2	• Legg brødskivene 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 brødskivene 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.

6.4 Varme 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		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] Kjøleskapstemperatur

6.5 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	250	240 W	4-5	fordel frukten jevnt, og vend den etter halvgått program	5

6.6 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

6.7 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	-
Ristede skiver	1000	800 W	19-21	tilsett krydder etter egen smak, plasser i en grunn terteform og snu halvveis gjennom tilberedningstiden	10
Fiskefilet	200	800 W	3-4	krydre etter smak, plasser i en grunn terteform 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.

7. TIPS OG IDEER

7.1 Mikrobølgesikre kokekar

Kokekar	Mikrobølg-esikker	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.

7.2 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	Varme områder (f.eks. på lårstykker og kyllingvinger) kan dekkes med foliebiter som reflekterer mikrobølgene.

Bruk grytelapper eller -hansker når du tar mat ut av ovnen, for å unngå brannsår. Åpne alltid beholdere, popkornposer, stekeposer osv. vendt fra ansikt og hender for å unngå brannsår fra damp. Stå på litt avstand fra ovnsdøren når du åpner den, for å unngå brannsår fra damp og varme som kommer ut fra døråpningen. Del opp fylte bakervarer etter oppvarming for å slippe ut damp og unngå brannsår.

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.
Vil ikke døren åpne seg på grunn av strømbrudd?	• Åpne døren forsiktig ved å trekke utover nederst i høyre hjørne på dørglasset.

9. SPESIFIKASJONER

Nettspenning med vekselstrøm		220-240 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/kretsbryter 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:	MBB1755SE	495 mm (B) x 371 mm (H) x 312 mm (D)
	MBB1756SE	595 mm (B) x 371 mm (H) x 312 mm (D)
Innvendige dimensjoner		285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (D) [2]
Ovnskapasitet		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 ustyr 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] IInnvendig kapasitet er beregnet ved å måle maksimal bredde, dybde og høyde.
Faktisk kapasitet for mat er mindre enn dette.

10. 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 125
2. INSTALLATION 129
3. PRODUKTÖVERSIKT 133
4. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING 134
5. ANVÄNDNING 135
6. TILLAGNINGSTABELLER 138
7. RÅD OCH TIPS 144
8. VAD GÖR JAG OM 146
9. SPECIFIKATIONER 147
10. MILJÖINFORMATION 147

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

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

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

⚠ **VIKTIGA!** VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER: LÄS DENNA TEXT NOGA OCH SPARA DEN FÖR FRAMTIDA BRUK.

⚠ **VARNING!**

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

⚠ **VARNING!**

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

⚠ **VARNING!**

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

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

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

Använd endast mikrovågssäkra behållare och kärl.

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

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

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

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

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

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

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

1.1 Skötsel och rengöring

Dörren:
Rengör regelbundet dörrens båda sidor, dörrtätningarna och 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.

Ugnens insida:
Använd en mjuk, fuktig trasa eller svamp till att torka ur ugnen efter varje användning, medan den fortfarande är varm. Använd ett milt tvålmedel för grövre nedsmutsning, och torka flera gånger med en fuktig trasa tills alla rester har tagits borts. Ta inte bort mikrovågsskyddet. Kontrollera så att det inte har kommit in handdiskmedel eller vatten i de små ventilationsöppningarna på väggarna, eftersom detta kan medföra skador på ugnen. Använd inte rengöringsmedel i sprejform till ugnens insida. Rengör mikrovågsskyddet, ugnsutrymmet, den roterande tallriken och tallriksstödet efter användning. Dessa måste vara torra och fettfria. Gammalt fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.

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

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

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

VIKTIGA!

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

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

VIKTIGA!

Ångtvätt får inte användas.

Mikrovågsugnen är avsedd att användas inbyggd.

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

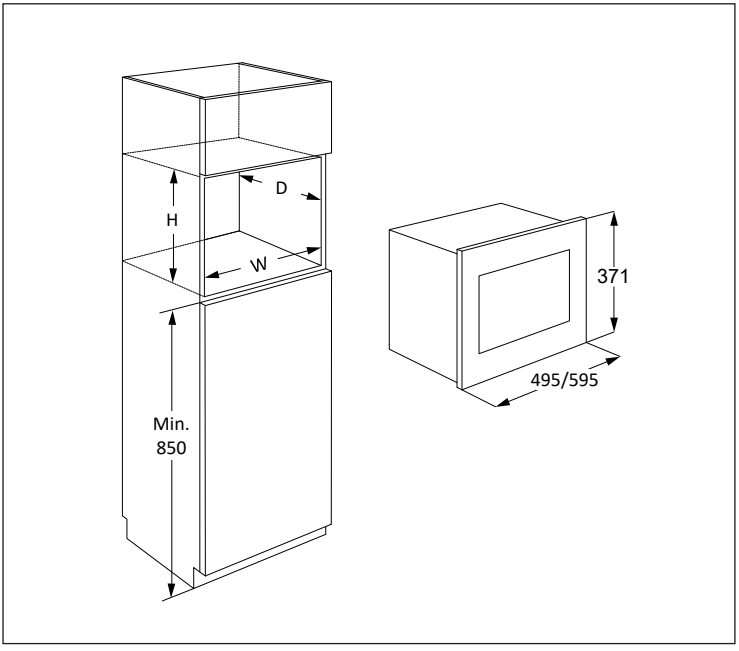
VARNING!

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

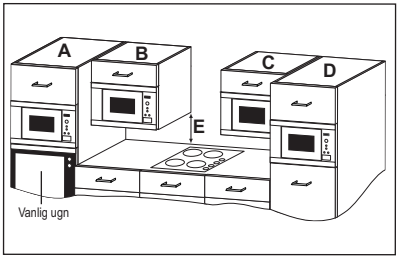
VIKTIGA!

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

2. INSTALLATION



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



Läge	Nichmått B D H
A	562 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

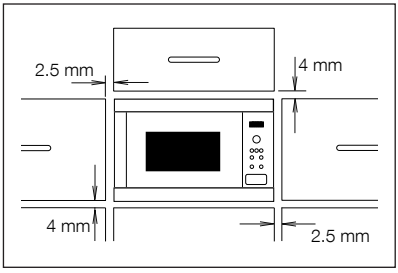
Mått i (mm)

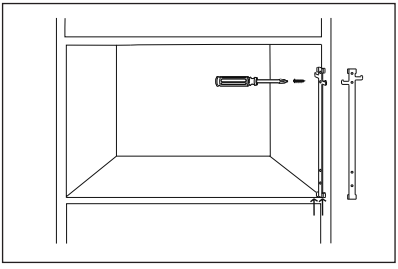
2.1 Säker användning av apparaten

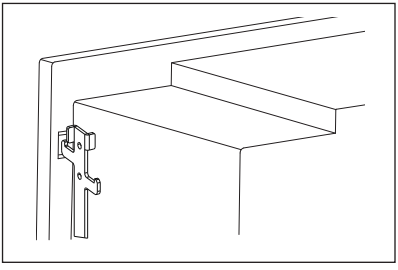
Om mikrovågsugnen installeras i läge B eller C:

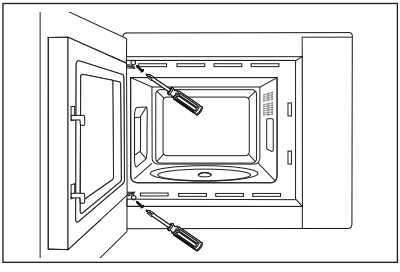
- Skåpet måste vara minst 500 mm (E) ovanför arbetsytan och får inte installeras direkt ovanför en häll.
- Den här apparaten har testats och godkänts att användas i närheten av enbart gas och elspisar för hemmabruk, samt induktionsspisar.
- Tillse tillräckligt avstånd mellan spisen och mikrovågsugnen för att undvika att mikrovågsugnen, omgivande köksskåp och tillbehör överhettas.
- Låt inte spisen vara påslagen utan att använda grytor/pannor när mikrovågsugnen är påslagen.
- Var försiktig när du använder mikrovågsugnen då spishällen är på.

2.2 Installera mikrovågsugnen



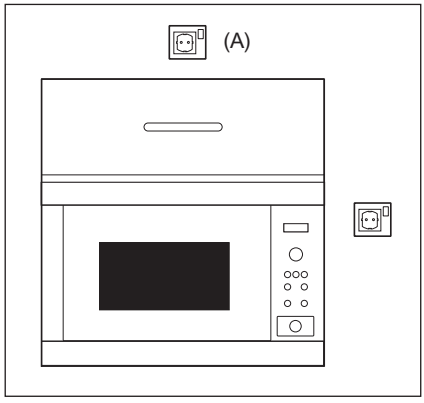






1. Avlägsna allt förpackningsmaterial och undersök apparaten noggrant för tecken på skador.
2. Den här ugnen har utformats för att installeras i ett 350 mm högt skåp som standard. När ugnen installeras i ett 360 mm högt skåp: Skruva av och avlägsna de fyra fötterna från ugnens botten. Rotera fötterna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

2.3 Ansluta apparaten till strömkällan



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

2.4 Ytterligare råd

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

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

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

Ändra aldrig ugnen på något sätt.

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

För att förhindra den roterande tallriken från att gå sönder:

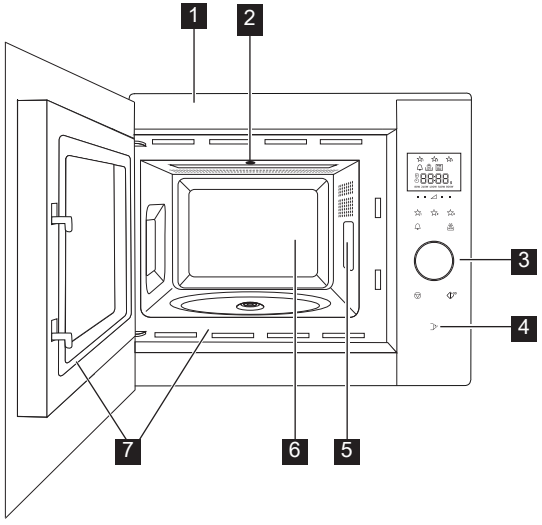
- Låt den roterande tallriken svalna innan den görs ren med vatten.
- Ställ inte het mat eller heta kärl på en kall roterande tallrik.
- Ställ inte kall mat eller kalla kärl på en het roterande tallrik.

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

När det gäller lampan/lamporna i denna produkt och reservlampor som säljs separat: Dessa lampor är avsedda att tåla extrema fysiska förhållanden i hushållsapparater, såsom temperatur, vibration, fuktighet eller är avsedda att signalera information om produktens driftsstatus. De är inte avsedda att användas i andra produkter eller som rumsbelysning i hemmet.

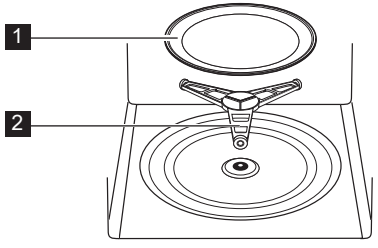
3. PRODUKTÖVERSIKT

3.1 Mikrovågsugn



1 Framsida
2 Ugnslampa
3 Kontrollpanel
4 Lucköppningsknapp
5 Mikrovågsskydd
6 Ugnsutrymme
7 Dörrtätning och tätningsytor

3.2 Tillbehör



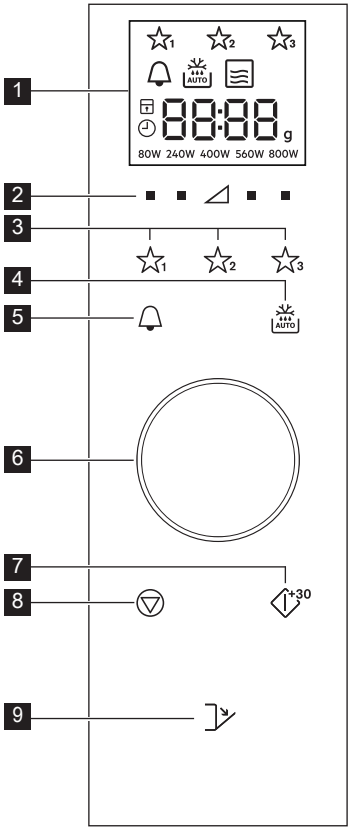
Kontrollera att följande tillbehör finns med:

1 Roterande tallrik
2 Tallriksstöd

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

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

3.3 Kontrollpanel



1 Kontrollpanel:

- Favoriter
- Kökstimer
- Autoupptining
- Mikrovågor
- Stopp/Avbryt
- Barnlås
- Klockinställning
- Displaysegment
- Vikt
- 80W 240W 400W 560W 800W 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 Lucköppningsknapp

4. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

4.1 Inkoppling

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

1. Ugnen avger en pipsignal och alla displaysymbolerna tänds i en halv sekund.
   Använd vredet för att välja klocka “on” eller klocka “oFF”.

2a. För att stänga av klockan, vrid vredet tills displayen visar 'oFF' och tryck sedan på knappen **START**. Ugnen är klar att använda.

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

2b. För att slå på klockan, vrid vredet tills displayen visar “on”, tryck sedan på knappen **START**.

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

1. Vrid på vredet för att ställa in timvisningen.
2. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.
3. Vrid på vredet för att ställa in minuterna.
4. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.

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

4.2 Standby (Economy-läge)

Ugnen går automatiskt över i standby-läge om den inte används under en 5 min-period.
Exempel: Om klockan inte har ställts in: Displayen släcks.
För att avsluta standbyläge öppna luckan genom att trycka på valfri knapp eller vrid på vredet.
Exempel: Om klockan har ställts in: Efter 5 minutersperioden, kommer tiden att visas.

4.3 Ställa om klockan när tiden redan ställts in

Det går att ställa om klockan när tiden redan har ställts in.
Exempel: För att ändra från 18:45 till 19:50.
1. Tryck på knappen **KÖKSTIMER** två gånger.
2. Tryck på **START**-knappen.
3. Vrid vredet tills “19” visas.
4. Tryck på **START**-knappen.
5. Vrid vredet tills “50” visas.
6. Tryck på **START**-knappen.

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

1. Tryck på knappen **KÖKSTIMER** två gånger.
2. Vrid på vredet tills ”oFF” visas.
3. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.

4.5 Barnlås

Ugnen har en säkerhetsfunktion som förhindrar att barn startar ugnen av misstag. När låset har aktiverats kan ugnen inte användas innan låsfunktionen har avaktiverats.
Låsfunktionen kan bara aktiveras och avaktiveras när ugnen inte används.
Exempel: För att aktivera låset.
Tryck på **STOPP**-knappen och håll den intryckt tills ”barnlås”-symbolen tänds.
Exempel: För att avaktivera låset.
Tryck på **STOPP**-knappen och håll den intryckt tills ”barnlås”-symbolen släcks.

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

5. ANVÄNDNING

5.1 Mikrovågor, tillagning

Exempel: Anta att du vill värma upp soppa i 2 minuter och 30 sekunder med en mikrovågseffekt på 560 W.
1. Tryck på **EFFEKTNIVÅ**-knappen till höger om triangeln tills “560 W” visas.
2. 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. För höga effektnivåer eller för långa tillagningstider kan överhetta maten och orsaka eldsvåda.

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

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

Efter tillagning kommer den roterande tallriken att fortsätta att rotera tills kokkärlet återvänder till sitt ursprungliga startläge.
Ugnsutrymmets lampa förblir tänd tills fullbordan av rotationen, eller i 5 sekunder (beroende på vilket som är störst). Ugnen piper när det är klart. Om luckan öppnas under denna process, stannar rotationen.

5.2 Effektnivåer

Effektin-ställning	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. kötträtter. 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. gräddtårtor eller bakverk.
0 W	Vilotid/äggklocka.

W = WATT

5.3 Minskad effektnivå

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

5.4 Justera tillagningstiden under tillagning

Du kan justera tillagningstiden under tillagning.
Exempel: För att lägga till 2 minuter (120 sekunder) med **START**-knappen.

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

5.5 Med stopp-knappen

Tryck på **STOPP**-knappen en gång för att aktivera Paus-läget.
Tryck på **STOPP**-knappen gång till för att ta bort tillagningstiden.

5.6 Kökstimer

För att ställa in kökstimern.

1. Tryck på **KÖKSTIMER**-knappen.
2. 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 vrider på vredet eller trycker på **START**-knappen.
Timerfunktionen kan bara användas när ugnen inte är igång.

5.7 Snabbstart

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

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

5.8 Stänga av ljudet

För att stänga av ljudet.

1. Tryck på **KÖKSTIMER**-knappen 3 gånger tills “Soun” visas.
2. Vrid på vredet tills “oFF” visas.
3. Tryck på **START**-knappen.

För att sätta på ljudet.
1. Tryck på **KÖKSTIMER**-knappen 3 gånger tills “Soun” visas.
2. Vrid på vredet tills “on” visas.
3. Tryck på **START**-knappen.

5.9 Paus

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

5.10 Favoriter

Ugnen har 3 Favoritrecept.

☆1 Mjukgöra smör

☆2 Smälta choklad

☆3 Muggkaka

Exempel: För att mjukgöra 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.

VARNING! 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.

5.11 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. Tid/Effektjustering är inte tillgänglig i autoupptining.

6. TILLAGNINGSTABELLER

6.1 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. ⚠ **VARNING!** 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.

6.2 Recept på muggkaka

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

Tillvägagångssätt:

1. Lägg alla de torra ingredienserna i en mugg, och blanda dem ordentligt med en gaffel.
2. Tillsätt vegetabilisk olja, vaniljextrakt och ägg, och blanda ordentligt.
3. 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.

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

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

Tillvägagångssätt:

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

⚠ **VARNING!** Äppelmoset är varmt.

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

Tillvägagångssätt:

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

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Toppa med chokladkräm.
Tips: Använd om du vill knaprigt jordnötssmör.

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

Tillvägagångssätt:

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

6.3 Autoupptining

Autoupptining	Vikt	Knapp	Tillvägagångssätt
Kött/fisk/fågel (Hel fisk, fiskkotletter, fiskfiléer, kycklinglår, kycklingfiléer, köttfärs, filéer, kotletter, hamburgare och korvar)	0,2-0,8 kg	AUTO 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 upptinad. • 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	AUTO 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.
Biffar och kotletter bör frysas in i ett lager.
Köttfärs bör frysas in så platt som möjligt.

6.4 Värma mat och dryck

Mat/dryck		Mängd -g/ml-	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod
Mjölk,	1 kopp	150	800 W	1	täck inte över
Vatten,	1 kopp	150	800 W	1-2	täck inte över
	6 koppar	900	800 W	10-12	täck inte över
	1 skål	1000	800 W	11-13	täck inte över
Uppläggningsfat		400	800 W	3-6	stänk lite vatten över såsen över rör om efter halva tillagningstiden
Stuvning/soppa		200	800 W	1-2	täck över; rör om efter uppvärmning
Grönsaker		500	800 W	4-5	tillsätt vatten vid behov, täck över rör om efter halva uppvärmningstiden
Kött, 1 skiva [1)]		200	800 W	3-4	stryk på ett tunt lager 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 mikrovågsungn, tillaga och rör sedan om ordentligt innan du kontrollerar temperaturen
Smält margarin eller smör [1)]		50	800 W	½	täck över
Smälta choklad		100	400 W	2-3	rör om då och då

[1)] från kyld temperatur

6.5 Upptining

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

6.6 Tillagning från fryst

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

6.7 Tillagning

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

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

7. RÅD OCH TIPS

7.1 Redskap som tål mikrovågsugn

Tillagningskärl	Mikrovågs-säker	Säkerhetskommentarer
Aluminiumfolie/ foliebehållare	✓ / ✗	Små bitar aluminiumfolie kan användas för att skydda maten mot överhettning. Håll folien minst 2 cm från ugnsväggarna eftersom ljusbågar kan uppstå. Foliebehållare rekommenderas inte om de inte är specificerade av tillverkaren, följ anvisningarna noggrant.
Porslin och keramik	✓ / ✗	Porslin, lergods, glaserat lergods och benporslin är vanligtvis lämpligt, med undantag för de med metallisk dekoration.
Glasgods, exempelvis Pyrex ®	✓	Försiktighet ska iakttagas 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 iakttagas 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 iakttagas 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.

7.2 Mikrovågor, tillagningsråd

	Mikrovågor, tillagningsråd
Sammansättning	Mat med mycket fett och socker (exempelvis finhackade pajer) kräver kortare uppvärmningstid. Försiktighet måste iakttagas 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.

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

8. VAD GÖR JAG OM

Symtom	Kontroll/råd . . .
Mikrovågsugnen inte fungerar som den ska?	• Säkringarna i proppskåpet fungerar. • Att det inte har förekommit ett strömavbrott. • Om säkringarna fortsätter lösa ut kontaktar du en behörig elektriker.
Mikrovågsläget fungera inte?	• Dörren har stängts ordentligt. • Dörrtätningarna och tätningsytorna är rena. • **START**-knappen har tryckts in.
Den roterande tallriken roterar inte?	• Tallriksstödet har anslutits korrekt till drivningen. • Den eldfasta 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.
Luckan öppnas inte på grund av strömavbrott?	• Öppna luckan genom att försiktigt dra utåt i luckglasets nedre högra hörn.

9. SPECIFIKATIONER

Växelspänning		220-240 V, 50 Hz, en-fas
Distributionssäkring/-relä		Minst 10 A
Växelströmseffekt som krävs:	Mikrovågsugn	1.25 kW
Uteffekt:	Mikrovågsugn	800 W (IEC 60705)
Mikrovågsfrekvens		2450 MHz [1] (Grupp 2/Klass B)
Utvändigt mått:	MBB1755SE MBB1756SE	495 mm (B) x 371 mm (H) x 312 mm (D) 595 mm (B) x 371 mm (H) x 312 mm (D)
Invändigt mått		285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (D) [2]
Ugnskapacitet		17 liter [2]
Roterande tallrik		ø 272 mm, glas
Vikt		ca. 16 kg

[1] Den här produkten uppfyller kraven i den europeiska standarden EN55011.
I enlighet med denna standard har produkten klassificerats som utrustning i grupp 2, klass B.
Grupp 2 innebär att utrustningen avsiktligen genererar radiofrekvensenergi i form av elektromagnetisk strålning för värmebehandling av livsmedel.
Klass B innebär att utrustningen är lämplig för bruk i hemmiljö.

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

10. MILJÖINFORMATION

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

Bidra till att skydda vår miljö och vår hälsa genom att återvinna avfall från elektriska och elektroniska produkter. Släng inte produkter märkta med symbolen med hushållsavfallet. Lämna in produkten på närmaste återvinningsstation eller kontakta kommunkontoret.

www.aeg.com/shop



TINS-B200URR2

CE

AEG