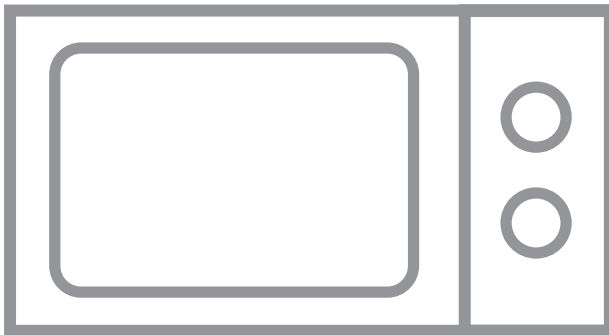


► MBE2658SE

DA	Brugervejledning Mikrobølgeovn	2
DE	Benutzerhandbuch Mikrowellengerät	26
ET	Kasutusjuhend Mikrolaineahi	52
FR	Notice d'utilisation Four à micro-ondes	76
NL	Gebruiksaanwijzing Magnetronoven	104
PL	Instrukcja obsługi Kuchenka mikrofalowa	130

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. MILJØOPPLYSNINGER	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 kogegej, 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 ovenrengemidler 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 damprensere.

Mikrobølgeovnen er beregnet til indbygning.

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



ADVARSEL!

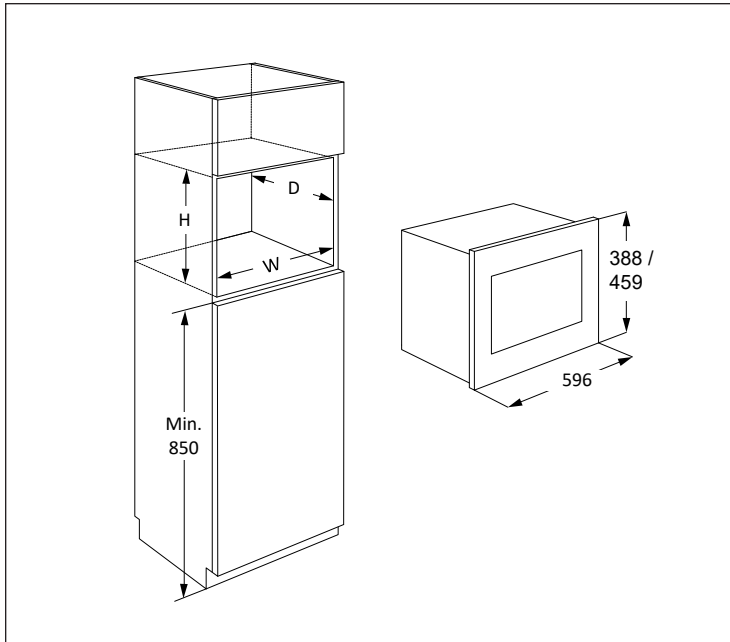
Du skal holde børn væk fra døren, så de ikke brænder sig.



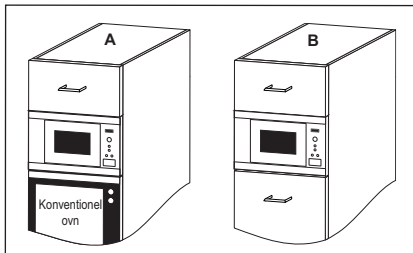
VIGTIGE!

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

2. INSTALLERING



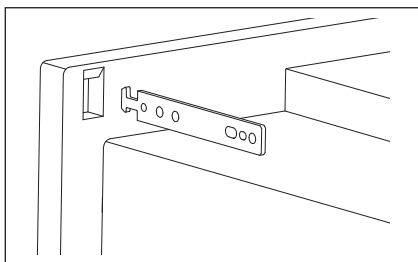
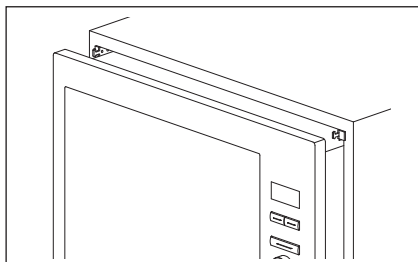
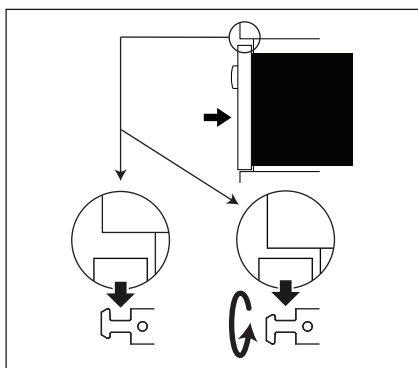
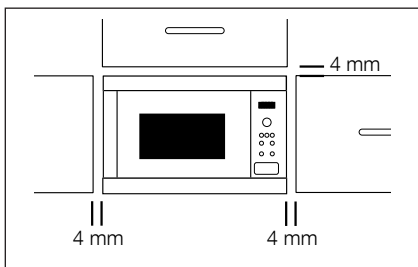
Mikrobølgeovnen kan monteres i position A eller B:



Position	Størrelse på åbningen		
	L	D	H
A	562	550	450
B	562	500	450

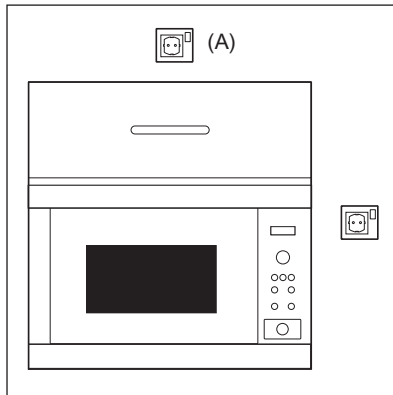
Mål i (mm)

2.1 Installering af ovnen



1. Fjern al emballage, og kontroller omhyggeligt, om der er tegn på skade.
2. Montér fastgøringsskroge på køkkenskabet ved at følge vejledningsarket og bruge den medfølgende skabelon.
3. Sæt langsomt mikroovnen ind i køkkenskabet uden at tvinge den ind. Ovnens frontramme skal løftes op på fastgøringsskroge og derefter sænkes på plads. Hvis der mødes modstand under monteringen, kan kroge vendes om. Ovnens frontramme skal slutte tæt mod køkkenlågens frontåbning.
4. Sørg for, at ovnen står stabilt og ikke sidder skråt. Du skal sikre dig, at der er en åbning på 4 mm mellem skabsdøren og toppen af rammen (se diagrammet).

2.2 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.

2.3 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. Ovnens må ikke bruges uden drejetallerken.

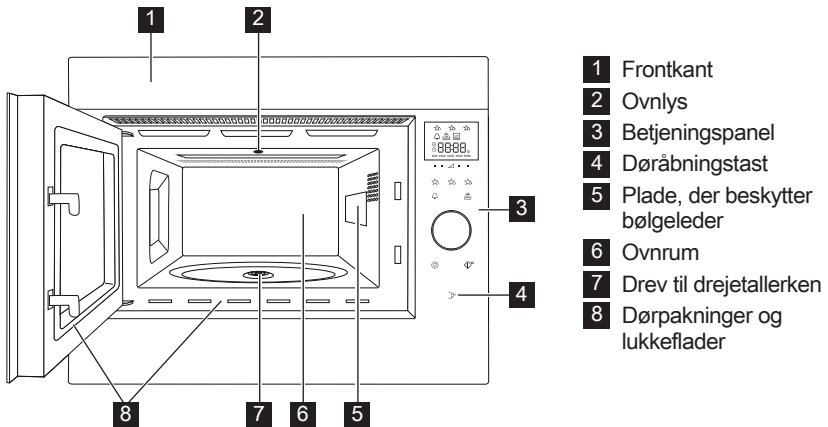
Sådan undgår du, at drejetallerkenen går i stykker:

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

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.

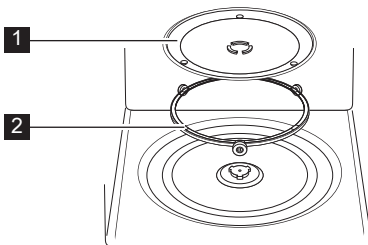
3. OVERSIGT OVER APPARATET

3.1 Mikrobølgeovn



- 1** Frontkant
- 2** Ovnlys
- 3** Betjeningspanel
- 4** Døråbningstast
- 5** Plade, der beskytter bølgeleder
- 6** Ovnrum
- 7** Drev til drejetallerken
- 8** Dørpakninger og lukkeflader

3.2 Tilbehør

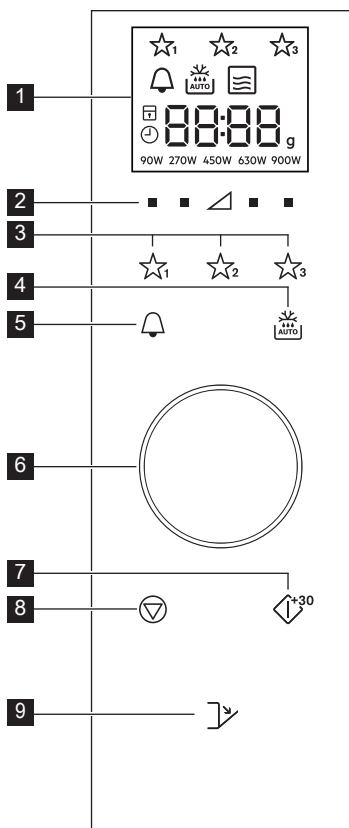


Kontroller, om du har modtaget følgende tilbehør:

- 1** Drejetallerken
- 2** Sokkel til drejetallerken
 - Placer soklen til drejetallerkenen 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.

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

3.3 Betjeningspanel



1 Digitalt display indikatorer:

☆☆☆ Favoritter

🔔 Køkkenur

🔌 Automatisk optøning

🌀 Mikrobølger

⏹ Stop/Afbryd

🔒 Børnesikring

🕒 Indstil ur

8888 Displayets segmenter

g Vægt

90W 270W 450W 630W 900W Effektniveauer

2 Effekt-knapper

3 Favorit-knapper

4 Automatisks 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.

i 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.

i Når uret er indstillet, vises klokkeslættet i displayet.

4.2 Standby (Økonomitilstand)

Ovnen går automatisk i standby (økonomitilstand), 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 630 W.

1. Tryk på **EFFEKT**-knappen til højre for trekanten, indtil "630 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 900 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 påny 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

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

W = WATT

5.3 Reduceret effektniveau

Tilberedningstilstand	Standardtid	Reduceret effekt
Mikrobølgeovn 900 W	15 minutter	Mikrobølgeovn 630 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.

i 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 900 W / HØJ i 30 sekunder ved at trykke på **START**-knappen.

i 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** 450 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 madvarenes vægt.

Du kan vælge mellem 2 automatiske optøningsmenuer.

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

Eksempel: Sådan optøs 200 g bøfkød.

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

 Hvis displayets segmenter viser et roterende mønster, betyder det, at maden skal omrøres eller vendes. Tryk på **START**-knappen for at fortsætte. Når tiden for automatisk optøning løber ud, standser programmet automatisk. 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	<ul style="list-style-type: none"> Læg smørret i et Påløber-fad. Omrør omhyggeligt efter blødgøringen.
Smelt chokolade	0,1-0,2 kg	☆ ₂	<ul style="list-style-type: none"> Bræk chokoladen i små stykker. Læg chokoladen i et Påløber-fad. Rør rundt, når du hører klokken. Omrør omhyggeligt efter smeltningen. <p>⚠ 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.</p>
Kage i krus	1-4 krus	☆ ₃	<ul style="list-style-type: none"> 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:

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

Pynt med en hvirvel af chokoladesmørcreme.

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

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

Metode:

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

Pynt med en hvirvel af vaniljesmørcreme.

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

Metode:

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

Top op med en skefuld vaniljeis.



ADVARSEL! Æblesovsen er varm.

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

Metode:

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

Top op med chokoladekrymmel.

Tip: Brug knasende jordnøddesmør, hvis du foretrækker det.

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

Metode:

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

Gulerodskage i krus	
Ingredienser til 1 krus:	
2 spsk (20 g)	mel
2 spsk (30 g)	lys brun farin
¼ tsk	bagepulver
¼ spsk	stødt kanel
¼ spsk	revet muskatnød
1 spsk	hakkeede mandler
1½ spsk (15 g)	solsikkeolie
	revet skal fra ½ appelsin
30 g	revet gulerod
1	mellemstort æg
Crempypynt:	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)	0,2-1,0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Anbring maden på et tærtefad midt på drejetallerkenen. Når lydssignalet 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 lydssignalet lyder. Fjern så vidt muligt de optøede dele. <p> Uegnet til helt fjerkræ.</p>
Brød	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Fordele brødskiverne på et tærtefad midt på drejetallerkenen. Ved 1,0 kg skal du fordele skiverne direkte på drejetallerkenen. Når lydssignalet 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	900 W	1	tildækkes ikke
Water 1 kop	150	900 W	2	tildækkes ikke
6 kopper	900	900 W	8-10	tildækkes ikke
1 skål	1000	900 W	9-11	tildækkes ikke
Platte	400	900 W	4-6	hæld lidt vand i saucen, dæk til, rør halvvejs gennem opvarmningen
Gryderet/Suppe	200	900 W	1-2	tildæk, rør rundt efter opvarmning
Grøntsager	500	900 W	3-5	tilsæt vand, hvis det er nødvendigt, dæk til, rør halvvejs gennem opvarmning
Kød, 1 skive ¹⁾	200	900 W	3	fordel saucen i tyndt lag hen over, dæk til
Fiskefilet ¹⁾	200	900 W	3-5	tildæk
Kage, 1 stykke	150	450 W	½-1	læg i lavt fad
Babymad, 1 glas	190	450 W	½-1	læg over i passende mikroovnsbeholder, rør godt efter opvarmning, og test temperatur
Smeltning af smør eller margarine ¹⁾	50	900 W	½	tildæk
Smelte chokolade	100	450 W	3-4	rør indimellem

¹⁾Køleskabstemperatur

6.5 Optøning

Fødevarer	Mængde -g-	Effekt Indstilling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Gullasch	500	270 W	8-9	rør halvvejs gennem optøning	10-30
Kager, pr. stykke	150	90 W	1-3	anbring på et kagefad	5
Frugt	250	270 W	3-5	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	900 W	9-11	tildæk	2
Portionsanretning	400	900 W	8-10	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	900 W	6-8	skær dem i ringe, tilsæt 4-5 spsk. vand, dæk til, rør indimellem under tilberedningen	-
Gulerødder	500	900 W	9-11	skær dem i ringe, tilsæt 4-5 spsk. vand, dæk til, rør indimellem under tilberedningen	-
Stege	1000	630 W	34-38	krydr efter egen smag, anbring det i et tærtefad og vend det, når halvdelen af tiden er gået	10
Fiskefilet	200	900 W	4-6	tilsæt krydderier efter smag, læg i et fladt fad, dæk til	2

i 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	Mikrobøl- gesikker	Bemærkninger
Alufolie/ foliebeholdere	✓ / ✗	Små stykker alufolie kan bruges til at beskytte mad, så de ikke tilberedes for meget. Hold folien mindst 2 cm fra ovnens vægge, da der ellers dannes lysbuer. Det frarådes at anvende foliebeholdere, medmindre fabrikanten angiver, at de er egnede. Følg brugsanvisningen nøje.
Porcelæn og keramik	✓ / ✗	Porcelæn, keramik, glaseret lertøj, fajance o.lign. er som regel velegnede, medmindre de har metaldekoration.
Ildfast glas, f.eks. Pyrex®	✓	Der skal udvises forsigtighed, hvis der anvendes fine glasartikler, da de kan gå i stykker eller revne, hvis de opvarmes for hurtigt.
Metal	✗	Det frarådes at anvende kogegrej af metal i mikrobølgeovn, da der kan dannes lysbuer, som kan medføre brand.
Plast/polystyren, f.eks. fast food - beholdere	✓	Der skal udvises forsigtighed, da visse beholdere kan smelte, blive skæve eller misfarvede ved høje temperaturer.
Fryse-/stegeposer	✓	Skal prikkes, så dampen kan slippe ud. Sørg for at poserne egner sig til brug i mikrobølgeovn. Brug ikke plast- eller metalclips, da de kan smelte eller der kan gå ild i dem på grund af lysbuedannelse.
Papirtallerkener, papkrus og - samt køkkenrulle	✓	Må kun anvendes til opvarmning eller til at absorbere fugt. Der skal udvises forsigtighed, da overophedning kan forårsage brand.
Beholdere af strå og træ	✓	Hold altid øje med ovnen, når disse materialer anvendes, da overophedning kan forårsage brand.
Genbrugspapir og avispapir	✗	Kan indeholde små stykker metal, som kan forårsage lysbuedannelse og medføre brand.

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	Varmer 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?	<ul style="list-style-type: none"> • Sikringerne i sikringsdåsen fungerer. • Der har været strømafbrydelse. • Hvis sikringerne fortsat springer, skal du kontakte en autoriseret elektriker.
Mikrobølgeovnen fungerer ikke som den skal?	<ul style="list-style-type: none"> • Ovndøren er ordentligt lukket. • Dørpakningerne og lukkefladerne er rene. • START-knappen er blevet trykket ned.
Drejetallerkenen drejer ikke rundt?	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • Kobl ovnen fra sikringsdåsen. • Tilkald en autoriseret ELECTROLUX servicetekniker.
Lyset i mikrobølgeovnen fungerer ikke som det skal?	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • Indstil en længere tilberedningstid (dobbel så stor mængde = næsten dobbelt så lang tid) eller. • Hvis maden er koldere end sædvanlig, skal du af og til vende maden, eller. • Indstil ovnen på en højere effekt.
Lågen kan ikke åbnes pga. strømudfald?	<ul style="list-style-type: none"> • 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 1.4 kW
Afgiven effekt:	Mikrobølgeovn 900 W (IEC 60705)
Mikrobølgeovens frekvens	2450 MHz ¹⁾ (Gruppe 2/Klasse B)
Udvendige dimensioner:	MBE2658SE 596 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Ovnrummets dimensioner	342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (D) ²⁾
Ovnens kapacitet	26 liter ²⁾
Drejetalderen	ø 325 mm, glass
Vægt	ca 19 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.registreaeg.com



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

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise



Allgemeine Informationen und Empfehlungen



Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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 Arbeitsumgebungen; 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 Raumentwicklung 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 Babynahrungsbehältern 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.

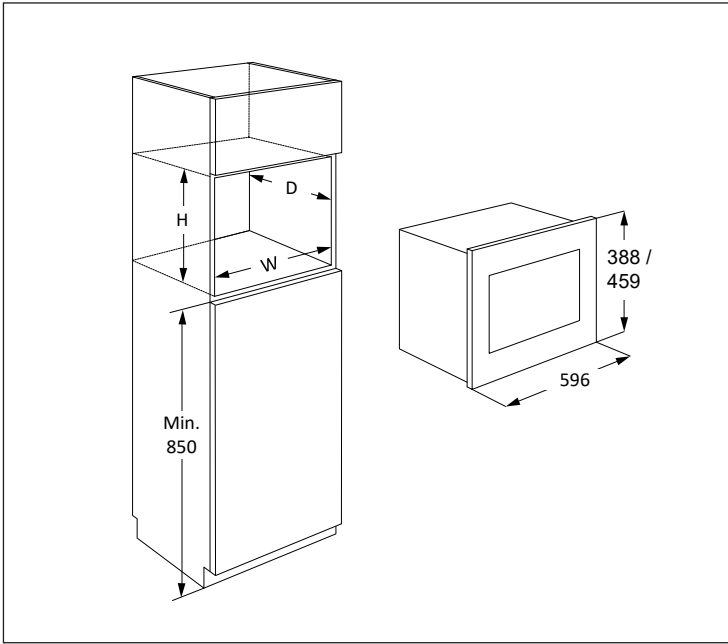
**WARNUNG!**

Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

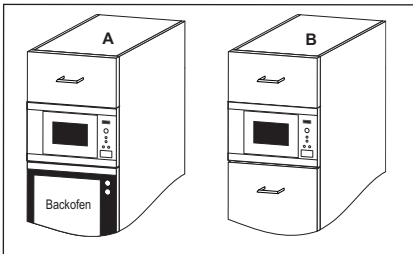
**WICHTIG!**

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



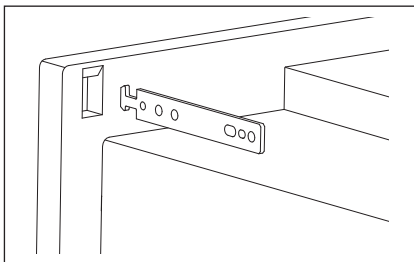
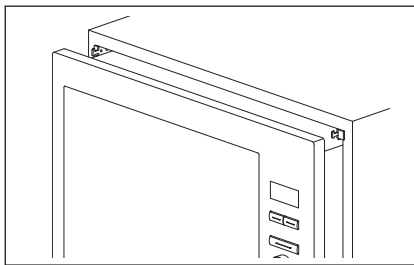
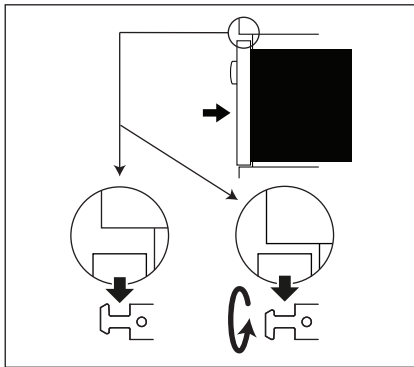
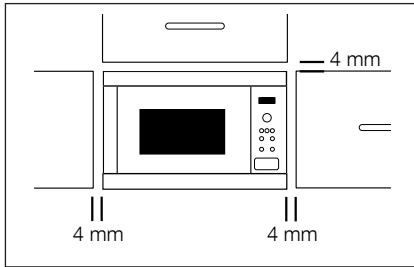
Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position A oder B einbauen:



Position	Nischengröße		
	B	T	H
A	562	550	450
B	562	500	450

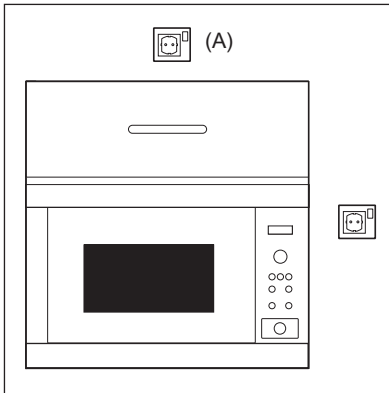
Abmessungen in (mm)

2.1 Installieren des Gerätes



1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. Bringen Sie die Befestigungshaken unter Bezug auf die beiliegende Montageanleitung und unter Verwendung der beiliegenden Schablone am Küchenschrank an.
3. Setzen Sie das Gerät langsam in den Küchenschrank ein, ohne dabei übermäßig Kraft anzuwenden. Heben Sie das Gerät auf die Befestigungshaken und senken Sie es anschließend in die richtige Position. Diese Haken können umgekehrt werden, falls sie beim ersten Einsetzen nicht passen sollten. Der vordere Rahmen des Mikrowellenofens sollte dicht und bündig an der vorderen Öffnung des Schrankes sitzen.
4. Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil ist und gerade steht. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 4 mm zwischen der darüber befindlichen Schranktür und dem Oberteil des Rahmens eingehalten wird (siehe Schaubild).

2.2 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.

2.3 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 PopcornGeschirr verwendet werden.

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen bei 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.

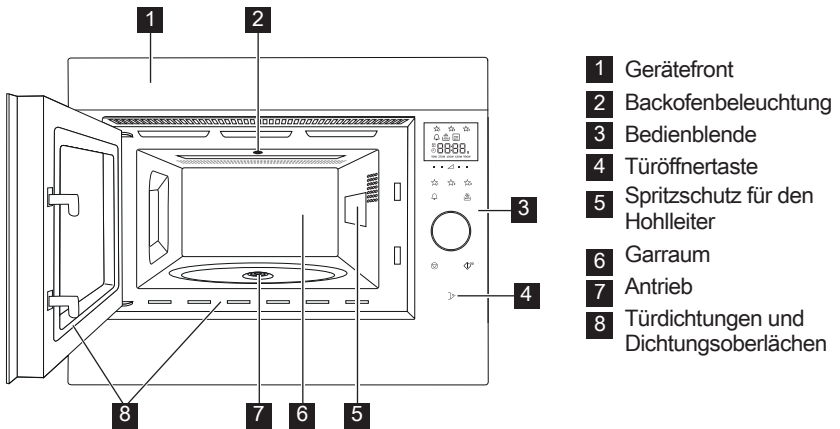
Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:

- 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.

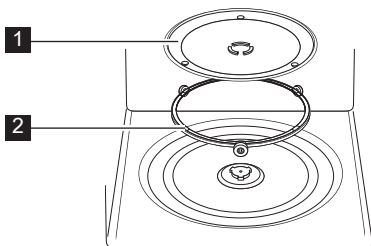
Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen. Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und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

3. GERÄTEÜBERBLICK

3.1 Mikrowellengerät



3.2 Zubehör

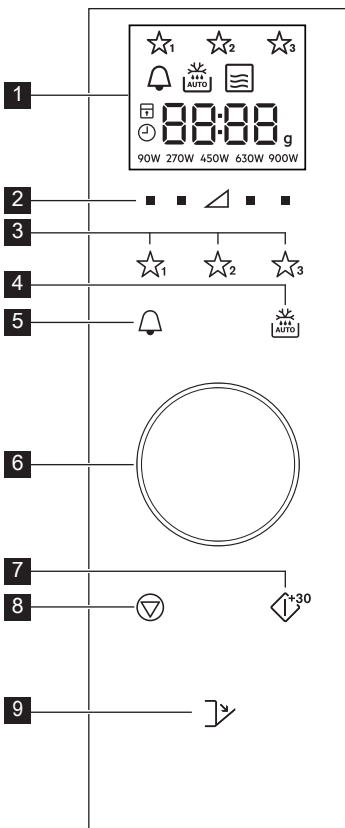


Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

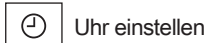
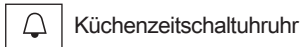
- 1 Drehteller
 - 2 Drehteller-Träger
- Den Drehteller-Träger auf den Boden des Garraums legen.
 - Dann den Drehteller darauf legen.
 - Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

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

3.3 Bedienblende



1 Anzeigefeld symbole:



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.

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


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

- Drehen Sie den Knopf, um die Stunde einzustellen.
- 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 630 W Mikrowellenleistung.

1. Betätigen Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste auf der rechten Seite des Dreiecks bis „630 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 900 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
900 W/ HÖHER	Für schnelles Garen oder Erwärmen, (z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw).
630 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.
450 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.
270 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.
90 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 900 W	15 minuten	Mikrowelle 630 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 KüchENZEITSCHALTUHR

Einstellung der KüchENZEITSCHALTUHR.

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 900 W/HOCH für 30 Sekunden durch das Drücken der **START**-Taste.

 Um mehr Zeit hinzuzufügen, 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.

Aanschalten 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** 450 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-Entfrostzeit, 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	<ul style="list-style-type: none"> Legen Sie die Butter in eine Pyrexschale. Gut umrühren nach dem Kochen.
Geschmolzene Schokolade	0,1-0,2 kg	☆ ₂	<ul style="list-style-type: none"> 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. <p>! 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.</p>
Becher-Kuchen	1-4 Becher	☆ ₃	<ul style="list-style-type: none"> 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:

- Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
- Fügen Sie Pflanzenöl, Vanille-Extrakt, Erdnussbutter und Ei hinzu, gut vermischen.
- Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
- 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:

- Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
- Fügen Sie Pflanzenöl, Zitronenschale und Ei hinzu, gut vermischen.
- Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
- Kochen mit ☆₃. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.
- Erstellen das Sprüh-Topping durch das Mischen von Zitronen mit dem Streuzucker.
- 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)	Streuozucker
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 . 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)	Streuozucker
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 Konfitüre 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 . 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)	0,2-1,0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> 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. <p> Nicht für ganzes Geflügel geeignet.</p>
Brot	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> 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	900 W	1	nicht abdecken
Wasser, 1 Tasse	150	900 W	2	nicht abdecken
6 Tassen	900	900 W	8-10	nicht abdecken
1 Schüssel	1000	900 W	9-11	nicht abdecken
Tellergericht	400	900 W	4-6	etwas Wasser auf die Sauce geben, bedecken, nach halber Kochzeit umrühren
Eintopf/suppe	200	900 W	1-2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Gemüse	500	900 W	3-5	wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen, nach halber Kochzeit umrühren
Fleisch, 1 Scheibe ¹⁾	200	900 W	3	die Sauce dünn darüber verteilen, bedecken
Fischfilet ¹⁾	200	900 W	3-5	abdecken
Kuchen, 1 Scheibe	150	450 W	½-1	in eine flache Schüssel legen
Babynahrung, 1 Glas	190	450 W	½-1	in einen geeigneten mikrowellensicheren Behälter umfüllen, nach dem Erwärmen gut umrühren und die Temperatur überprüfen
Margarine oder Butter schmelzen ¹⁾	50	900 W	½	abdecken
Schmelzen von Schokolade	100	450 W	3-4	gelegentlich umrühren

¹⁾ ab Kühlschrankschranktemperatur

6.5 Auftauen

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Gulasch	500	270 W	8-9	nach halber Auftauzeit umrühren	10-30
Kuchen, 1 Stück	150	90 W	1-3	in eine flache Schüssel legen	5
Obst	250	270 W	3-5	gleichmäßig verteilen, nach halber Auftauzeit umdrehen	5

6.6 Kochen von gefrorenem

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300	900 W	9-11	abdecken	2
Tellergericht	400	900 W	8-10	bedecken, nach 6 min. umrühren	2

6.7 Kochen

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Brokkoli/ Erbsen	500	900 W	6-8	bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Möhren	500	900 W	9-11	in Stücke schneiden, bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, bedecken, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Braten	1000	630 W	34-38	abschmecken, in eine flache Tortenschale geben, nach der Hälfte der Kochzeit wenden	10
Fischfilet	200	900 W	4-6	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	Mikrowellensicher	Kommentare
Alufolie/Behälter aus Alufolie	✓ / ✗	Ein kleines Stück Alufolie kann dazu benutzt werden, die Nahrungsmittel vor dem Überhitzen zu schützen. Halten Sie die Folie mindestens 2 cm von den Herdwänden entfernt, da sonst Lichtbögen auftreten können. Behälter aus Alufolie sind nicht zu empfehlen, es sei denn sie sind vom Hersteller hierfür vorgesehen, befolgen Sie die Anweisungen sorgfältig.
Porzellan & Keramik	✓ / ✗	Porzellan, Keramik, glasiertes Tongeschirr und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, außer wenn es mit metallischem Dekor verziert ist.
Glaswaren, z. B. Pyrex®	✓	Bei der Benutzung von Glaswaren sollte Vorsicht walten, da diese durch plötzliche Erhitzung zerbrechen oder springen können.
Metall	✗	Kochgeschirre aus Metall sind bei der Benutzung von Mikrowellenenergie nicht geeignet da es zur Bildung von Lichtbögen kommen kann, die einen Brand auslösen können.
Kunststoff/ Styropor, z. B. Fastfood-Behälter	✓	Hierbei ist Vorsicht angesagt, da manche Behälter sich bei hohen Temperaturen verbiegen, schmelzen oder verfärben.
Gefrier-/Bratbeutel	✓	Müssen eingestochen werden, damit der Dampf entweichen kann. Stellen Sie sicher, dass die Beutel für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet sind. Benutzen Sie keine Verschlüsse aus Kunststoff oder Metall, da diese schmelzen oder aufgrund der Bildung von Lichtbögen Feuer fangen können.
Papierteller undtassen und Küchenpapier	✓	Nur zum Erwärmen oder zum Absorbieren von Feuchtigkeit benutzen. Hier sollte Sorgfalt walten, da ein Überhitzen Feuer verursachen kann.
Stroh- und Holzbehälter	✓	Behalten Sie den Herd ständig im Auge, da ein Überhitzen dieser Materialien Feuer verursachen kann.
Recyceltes Papier und Zeitungen	✗	Können u. U. Metallrückstände enthalten, die Lichtbögen verursachen und einen Brand auslösen können.

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, Popcorneschirr, 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?	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • Die Tür richtig geschlossen ist. • Die Türdichtungen und Türdichtungsflächen sauber sind. • Die START-Taste wurde gedrückt.
Sich der Drehteller nicht dreht?	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus. • Rufen Sie einen autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten an.
Die Garraumlampe ausfällt?	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • 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	1.4 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	900 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz ¹⁾ (Gruppe 2/Klasse B)	
Außenabmessungen:	MBE2658SE	596 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (T)
Garraumabmessungen	342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (T) ²⁾	
Garrauminhalt	26 liter ²⁾	
Drehteller	ø 325 mm, glass	
Gewicht	ca. 19 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.

SISUKORD

1. OLULISED OHUTUSNÕUDED	53
2. PAIGALDAMINE	57
3. SEADME ÜLEVAADE	61
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST	62
5. KASUTAMINE	63
6. TOIDUVALMISTAMISE TABELID	66
7. NÕUANDED	72
8. MIDA TEHA, KUI	74
9. TEHNILISED ANDMED	75
10. KESKKONNATEAVE	75

SULLE MÕELDES

Täname, et valisite selle AEG toote. See on loodud teid pikki aastaid laitmatult teenima. Selle toote uudne tehnoloogia aitab muuta elu lihtsamaks ja sellel on omadusi, mida tavalistel seadmetel ei pruugi olla. Võtke juhendi lugemiseks mõni minut aega, et tootest suurimat kasu saada.

Külastage meie veebisaiti:



Leiate nõuandeid, brošüüre, veaotsingu, teavet teeninduse kohta:
www.aeg.com



Võite registreerida oma toote parema teeninduse saamiseks:
www.registeraeg.com



Saate osta lisaseadmeid, tarvikuid ja originaalvaruosi:
www.aeg.com/shop

KLIENDITEENINDUS

Soovitame alati kasutada originaalvaruosi.

Teenindusse pöördumisel peaksid teil olema varuks järgmised andmed.

Andmed leiate andmesildilt. Mudel, tootenumber (PNC), seerianumber.



Hoiatus / oluline ohutusinfo



Üldine informatsioon ja nõuanded



Keskkonnateave

Jäetakse õigus teha muutusi.

1. ⚠️ OLULISED OHUTUSNÕUDED

Üle 8-aastased lapsed ja keha-, meele- või vaimupuudega inimesed või kogemusteta ja teadmisteta inimesed võivad toodet kasutada, kui neid juhendatakse või nad on saanud juhiseid toote ohutu kasutamise ja kasutamisega seotud ohtude kohta. Lapsi tuleks jälgida tagamaks, et nad ei mängi seadmega. Lapsed võivad toodet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vähemalt 8-aastased ja kui neid selle juures juhendatakse.

Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks kõrgemal kui 2000 m.



OLULINE! OLULISED OHUTUSNÕUDED: LUGEGE TÄHELEPANELIKULT JA HOIDKE EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES.



HOIATUS!

Kui üks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada kuni see on kompetentse isiku poolt ära parandatud.



HOIATUS!

Kõikidele teistele, peale asjatundjatest isikute, on igasugused hooldus- ja remonditööd, millised hõlmavad mikrolainete eest kaitset pakkuva katte eemaldamist, ohtlikud.



HOIATUS!

Vedelikke ja teisi toite ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad lõhkeda.

Antud seade on mõeldud kasutamiseks majapidamistes ja muudes sarnastes kohtades, näiteks: poodides, kontorites ja muude töökohtade töötajate köögiroomides; talumajapidamistes; hotellides, motellides ja muude eluruumide klientidele; kodumajutuse tüüpi ettevõtetes.

Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid nõusid.

Mikrolainetega toiduvalmistamise ajal ei ole lubatud kasutada metallist toidu- või jooginõusid.

Ärge jätke ahju järelevalveta, kui kasutate ühekordseid plast-, paber- või muid süttivaid nõusid.

Mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduspatjade, susside, pesukäsnade, märgade lappide ja muu sarnase soojendamine võib tekitada vigastusi või põhjustada süttimist või tulekahju.

Kui soojendatav toit hakkab suitsema, ÄRGE AVAGE AHJU UST. Lülitage ahi välja, tõmmake juhe seinast ja oodake, kuni toit enam ei suitse. Ahju ukse avamine toidu suitsemise ajal tekitab tuleohtu.

Jookide soojendamisel mikrolaineahjus võib toimuda hilinenud plahvatuslik keemine, seega peab anuma käsitlemisel ettevaatlik olema.

Põletuste vältimiseks tuleb lutipudelite ja lastetoidupurkide sisu enne tarbimist segada või loksutada ning temperatuur üle kontrollida.

Ärge keetke mikrolaineahjus koorega mune ega kuumutage terveid kõvakskeedetud mune, kuna need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamist.

1.1 Hooldamine ja puhastamine

Uks:

Kogu mustuse eemaldamiseks puhastage regulaarselt mõlemat ukse külge, ukse kinnitusi ja kinnituspindasid pehme ja niiske lapiga. Ahju ukse klaasi puhastamiseks ärge kasutage karedaid abrasiivseid puhastusvahendeid ega metallist abivahendeid, kuna need võivad pinda kriimustada, mille tagajärjel võib klaas puruneda.

Ahju sisepind:

Puhastamiseks pühkige pärast iga kasutuskorda kõik toidujäätmed pehme ja niiske lapi või käsna, kuni ahi on veel soe. Suuremate plekkide puhul kasutage veidi seepi ja pühkige mitu korda niiske lapiga, kuni jäätmed on eemaldatud. Ärge eemaldage lainejuhi katet. Veenduge, et seep ega vesi ei siseneks seintes olevatesse väikestesse õhuaukudesse, kuna see võib ahju kahjustada. Ahju sisepinna puhastamisel ärge kasutage aerosool-puhastusvahendeid. Pärast kasutamist puhastage lainejuhi kate, ahju sisemus, pöördalus ja pöördaluse tugi. Need peavad olema kuivad ja rasvavabad. Kogunenud rasv võib üle kuumeneda ja hakata suitsema või süttida.

Ahju välispind:

Ahju välispinda võib hõlpsasti puhastada pehme seebi ja veega. Veenduge, et pühite seebi ära niiske lapiga ja kuivatate välispinna pehme rätiga.

Juhtpaneel:

Juhtpaneeli deaktiveerimiseks avage enne puhastamist ahju uks. Juhtpaneeli puhastamisel tuleks olla hoolikas. Pühkige paneeli vees niisutatud lapiga, kuni paneel on puhas. Vältige liigse vee kasutamist. Ärge kasutage keemilisi või abrasiivseid puhastusvahendeid.

Pöördalus ja selle tugi:

Eemaldage pöördalus ja selle tugi ahjust. Peske need kerges seebivees. Kuivatage pehme lapiga. Nii pöördalust kui ka selle tuge võib pesta nõudepesumasinas.

**OLULINE!**

Puhastage ahju regulaarselt ja eemaldage kõik toidujäätmed. Kui te ei hoia ahju puhtana, võib ahju pinna seisukord halveneda, mis võib omakorda

lühendada seadme tööiga ja tekitada ohtlikke olukordi.

Seadmest toidunõusid välja võttes ärge eemaldage pöördalust oma kohalt.



OLULINE!

Kasutada ei tohi aurupuhastit.

Mikrolaineahi on ettenähtud integreeritult kasutamiseks. Toode ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks.



HOIATUS!

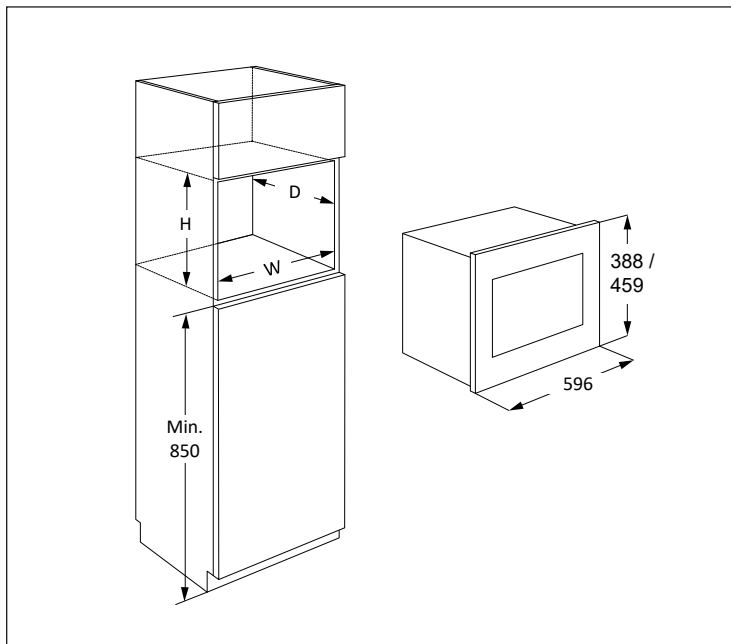
Lapsed tuleks eemal hoida nende kõrvetamise vältimiseks.



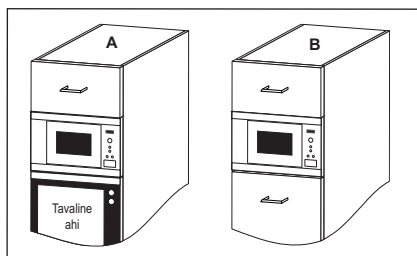
OLULINE!

Ärge kasutage ühegi mikrolaineahju osa puhastamisel müügilolevaid küürimislappe või ahju puhastusvahendeid, aurupuhasteid, abrasiivseid ja karedaid puhastusvahendeid, mis tahes vahendeid, mis sisaldavad naatriumhüdroksiidi.

2. PAIGALDAMINE



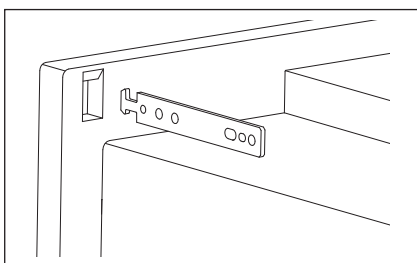
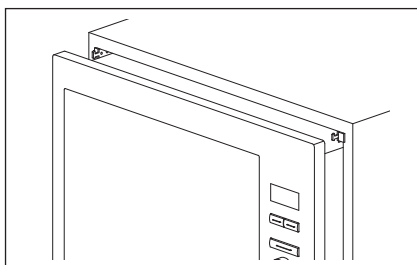
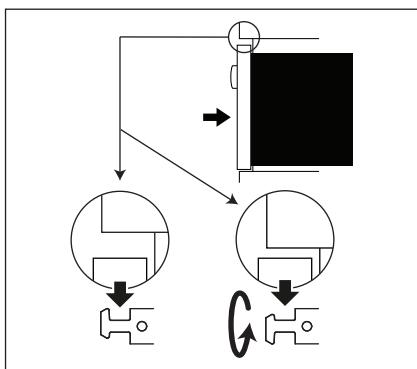
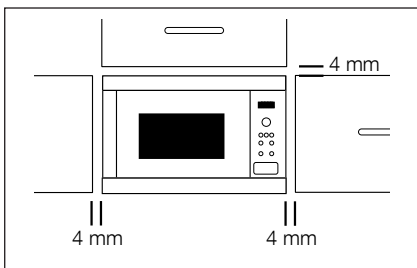
Mikrolaineahju võib paigaldada asukohta A või B:



Asend	Niši suurus		
	L	S	K
A	562	550	450
B	562	500	450

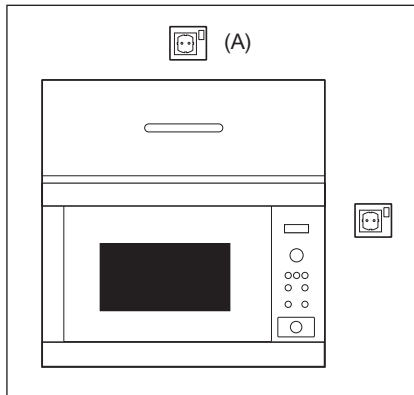
Mõõtmed (mm)

2.1 Seadme paigaldus



1. Eemaldage pakendi kõik osad ja kontrollige, kas seade on terve.
2. Paigaldage kinnitushaagid köögikappi, juhitudes lisatud õpetusest ja mallist.
3. Asetage seade aeglaselt ja jõudu kasutamata köögikappi. Seade tuleb tõsta kinnitushaakidele ja seejärel oma kohale alla lasta. Kui seade paika ei lähe, saab selle kinnitushaagi ümber pöörata. Ahju eesmine raam peab minema vastu kapi eesmist ava.
4. Veenduge, et seade oleks stabiilne ega oleks kaldu. Veenduge, et seinakapi ukse ja ahju esikülje ülemise serva vahel oleks 4 mm vahe (vt diagrammi).

2.2 Seadme ühendamine toiteallikaga



- Elektripistikupesa peab alati olema juurdepääsetav, et seadme saaks hädaolukorras hõlpsasti pistikust lahti ühendada. Teine võimalus on ahi toiteallikast isoleerida, ühendades lüliti juhtmete ühendamise eeskirjade kohaselt püsijuhtmetistiku.
- Toitejuhet tohib vahetada vaid elektrik.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja tootja, tootja hooldusesindus või sama kvalifikatsiooniga isik.
- Seinakontakt ei tohi olla seinakapi taga.
- Kõige parem asukoht on seinakapi kohal, vt (A).
- Ühendage seade ühefaasilisse 220-240 V/50 Hz vahelduvvooluvõrku õigesti paigaldatud maandusega pistiku kaudu. Pistikupesa peab olema sulatatud 10 A kaitsmega.
- Enne paigaldamist siduge toitejuhtme külge nõõrijupp, mis hõlbustaks ühendamist asukohaga (A), kui seadet paigaldatakse.
- Kui paigaldate seadme kõrge servaga seinakappi, ÄRGE vigastage toitejuhet.
- Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse.
- Ärge jätke toitejuhet kuuma või terava servaga pinnale, nagu kuuma õhu ventilatsiooniava ahju ülaosa tagapool.

2.3 Lisanõuanne

Ärge kasutage mikrolaineahju õli kuumutamiseks. Temperatuuri ei saa kontrollida ja õli võib süttida. Popkorni tegemiseks kasutage ainult spetsiaalselt mikrolaineahjus kasutamiseks mõeldud popkorni valmistamise vahendeid.

SÜDAMESTIMULAATORIGA inimesed peaksid mikrolaineahjuga seotud ettevaatusabinõude kohta küsima oma arstilt või südamestimulaatori tootjalt.

Ärge kunagi kallake või sisestage midagi ukse lukustite avadesse või ventilatsiooniavadesse. Kui toit maha läheb, lülitage ahi kohe välja ja lahutage vooluvõrgust ning võtke ühendust ELECTROLUX-i ametliku teenindusesindajaga.

Ärge kunagi muutke ahju mingil moel.

Kasutage ainult selle ahju jaoks mõeldud pöördalust ja pöördaluse tuge. Ärge kasutage ahju ilma pöördalusetä.

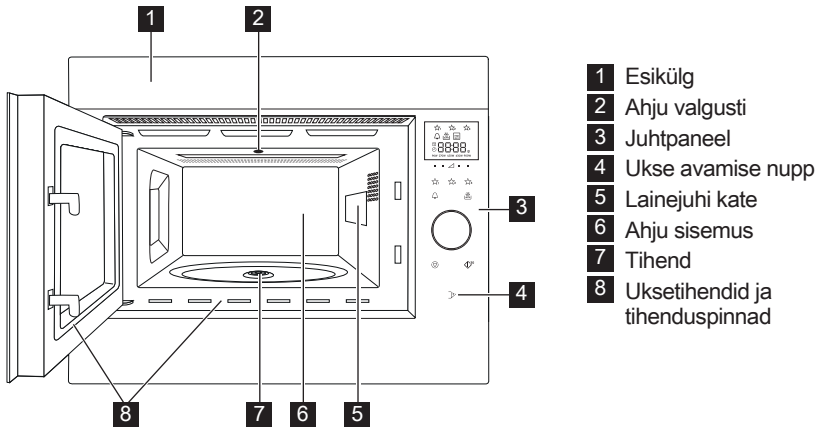
Pöördaluse katkimineku vältimine:

- Enne pöördaluse puhastamist veega laske sel jahtuda.
- Ärge pange kuuma toitu või kuumi nõusid külmale pöördalusele.
- Ärge pange külma toitu või külmi nõusid kuumale pöördalusele.

Tootja ega edasimüüja ei vastuta vale elektriühenduse loomisest tulenevate ahju kahjustuste või kehaliste vigastuste eest. Ahju seintele või uksetihendite ja tihenduspinde ümber võib aeg-ajalt moodustuda veeauru või -tilku. See on normaalne nähtus ega ole märk mikrolaineahju lekkimisest või tõrgetest.

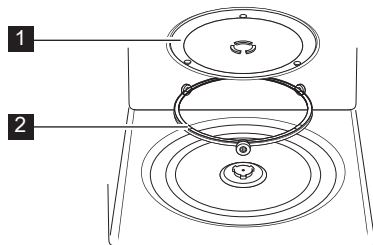
3. SEADME ÜLEVAADE

3.1 Mikrolaineahi



- 1** Esikülg
- 2** Ahju valgusti
- 3** Juhtpaneel
- 4** Ukse avamise nupp
- 5** Lainejuhi kate
- 6** Ahju sisemus
- 7** Tihend
- 8** Uksetihendid ja tihenduspinna

3.2 Lisaseadmed

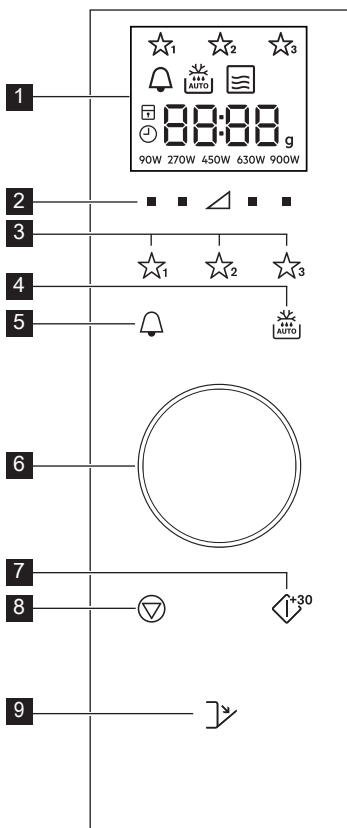


Veenduge, et järgmised lisaseadmed on ahjuga kaasas:

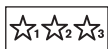
- 1** Pöördalus
 - 2** Pöördaluse tugi
- Asetage pöördaluse tugi ahju sisse pöördale.
 - Seejärel asetage pöördalus pöördaluse toele.
 - Pöördaluse kahjustuste vältimiseks veenduge, et tõstate anumad ahjust väljavõtmisel pöördaluse servast üle.

i Tarvikuid tellides öelge oma edasimüüjale või ELECTROLUX-i ametlikule teenindusesindajale vajaliku detaili nimi ja mudelinimi.

3.3 Juhtpaneel



1 Digitaalse ekraani näidikud:



Lemmikud



Taimer



Automaatsulatus



Mikrolaine



Stop/tühista



Lapselukk



Kella seadistamine



Displei segmendid



Kaal



Võimsustasemed

2 Võimsustasemete nupud

3 Lemmikute nupud

4 Automaatsulatusse nupp

5 Taimeri nupp

6 Taimeri/Kaalu nupp

7 Start/Kinnita/Quick nupp

8 Stop-nupp

9 Ukse avamise nupp

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Vooluvõrku ühendamine

Ahju esmakordsel vooluvõrku ühendamisel pakutakse teile võimalust seadistada kella. Ahjul on 24-tunni kell.

1. Ahjust kostab piiks ja displei ikoonid lülituvad pooleks sekundiks sisse.

Kasutage nuppu kell „sees“ (on) või kell „väljas“ (oFF) valimiseks.

2a. Kella väljalülitamiseks pöörake nuppu, kuni näete displeil kirjet „oFF“ (väljas). Seejärel vajutage nuppu **START**. Ahi on kasutamiseks valmis.

nuppu **TAIMER** kaks korda ja järgige punktis 2b nimetatud protseduuri.

2b. Kella sisselülitamiseks pöörake nuppu, kuni näete displeil „on“ (sees) ja vajutage seejärel nupule **START**.

Näide: Kella seadistamine ajale 18:45.

1. Valige pöördnuppu pöörates vajalikud tunnid.
2. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.
3. Pöörake nuppu minutite reguleerimiseks.
4. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.

i Kui olete kella välja lülitanud ja soovite seda uuesti sisse lülitada, siis vajutage

i Kella seadistamise järel kuvatakse displeile kellaaeg.

4.2 Ootel (Säästurežiim)

Kui ahju ei ole 5 minuti vältel kasutatud, lülitub ahi automaatselt ooterežiimi.

Näide: Kui kella ei ole seadistatud:

Displei lülitub välja.

Ooterežiimist väljumiseks avage uks, vajutage ükskõik millist nuppu või pöörake nuppu.

Näide: Kui kell on seadistatud:

Peale 5-minutilise perioodi, kuvatakse aega.

4.3 Juba seadistatud kellaaja muutmine

Kellaega on võimalik muuta ka hiljem, pärast kella esialgset seadistamist.

Näide: Kellaaja 18.45 seadistamine ajale 19.50.

1. Vajutage nuppu **TAIMER** kaks korda.
2. Vajutage nuppu **START**.
3. Pöörake nuppu, kuni kuvatakse „19“.
4. Vajutage nuppu **START**.
5. Pöörake nuppu, kuni kuvatakse „50“.
6. Vajutage nuppu **START**.

4.4 Kella tühistamine ja ootele seadmine (Säästurežiim)

1. Vajutage nuppu **TAIMER** kaks korda.
2. Pöörake pöördnuppu, kuni displeile kuvatakse kirje „OFF“.
3. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.

4.5 Lapselukk

Ahjul on kaitseseade, mis ei lase lastel ahju juhuslikult käivitada. Kui lukk on aktiveeritud, ei ole mikrolaineahju ühtegi osa võimalik käitada enne, kui lukustus on maha võetud. Luku pealepanemine ja mahavõtmine on võimalik ainult siis, kui ahi ei tööta.

Näide: Luku pealepanemine.

Vajutage ja hoidke nuppu **STOP** kuni „lapseluku“ sümbol hakkab vilkuma.

Näide: Luku mahavõtmine.

Vajutage ja hoidke nuppu **STOP** kuni „lapseluku“ sümbol lülitub välja.



Kui lapselukk on sisse lülitatud, ei toimi ükski nupp peale nupu **STOP**.

5. KASUTAMINE

5.1 Mikrolaineahjus toidu valmistamine

Näide: Supi kuumutamine 2 minutit ja 30 sekundit mikrolaineahju võimsusel 630 W.

1. Vajutage kolmnurgast paremal asuvat nuppu **VÖIMSUSTASE**, kuni kuvatakse „630 W“.
2. Pöördnuppu pöörates sisestage aeg.
3. Vajutage nuppu **START**.



Mikrolainetega toiduvalmistamise režiimis saate otse vajaliku seadistuse all asuvat nuppu vajutades muuta ahju võimsustaset.

Ahju töötamise ajal võimsustaseme muutmiseks vajutage ja hoidke soovitud **VÖIMSUSE** nuppu uus võimsustase on displeile kuvatud. Liiga suure võimsuse või liiga pika toiduvalmistusaja tõttu võib toit üle kuumeneda ja tuleohu tekitada.

Kui on valitud 900 W, on maksimaalne sisestatav töötamisaja pikkus 15 minutit.

Kui ahi töötab ükskõik, millises režiimis 3 minutit või kauem, jääb ventilaator peale valmistamise lõppu veel 2 minutiks tööle. Ukse avamisel see seiskub, ukse sulgemisel algab uuesti kuni 2 minutit on möödunud (koos ukse avatud olemise ajaga). Kui ahi töötab vähem kui 3 minutit, ventilaator ei käivitu.

Pärast toiduvalmistamist jätkab pöördalus pöörlemist, kuni küpsetusnõu naaseb oma algasendisse. Ahju sisevalgustus jääb põlema kuni pöörlemise lõpuni või 5 siis sekundiks (olenevalt, kumb on suurem). Lõpule jõudmisel kostub ahjust piiks. Kui uks protsessi käigus avada, pöörlemine seiskub.

5.2 Võimsustasemed

Võimsuse seade	Soovitav kasutus
900 W/ KÕRGE	Kasutatakse kiireks küpsetamiseks või ülessoojendamiseks, nt supid, pajaroad, konservtoidud, kuumad joogid, juurviljad, kala jne.
630 W	Kasutatakse tihedate toitude, nt praadide, pikkpoisi ja valmistoidu pikemaks küpsetamiseks, samuti õrnade roogade, nt juustukastme ja keeksi valmistamiseks. Vähendatud võimsusel ei kee kaste üle ja toit küpseb ühtlaselt, küpsemata külgedel üle.
450 W	Tihedate toitude korral, mille valmistamiseks on vaja pikka küpsetusaega, nt loomaliharoad, on soovitatav kasutada seda võimsust, et liha jääks õrn.
270 W/ SULATUS	Sulatamiseks valige see võimsus, et toit sulaks ühtlaselt. See võimsus sobib suurepäraselt ka riisi, pasta ja klimpide madalal temperatuuril kuumutamiseks ning vanillikastme valmistamiseks.
90 W	See sobib õrnaks sulatamiseks, nt kreemikoogi või lehttaigna valmistamiseks.
0 W	Kasutusel seadme mittetöötamise/köögitaimeri kasutamise ajal.

W = VATT

5.3 Vähendatud võimsus

Küpsetusrežiim	Tavapärane aeg	Vähendatud võimsus
Mikrolained 900 W	15 minutit	Mikrolained 630 W

5.4 Valmistamisaja muutmine toiduvalmistamise ajal

Valmistamise kestust saab muuta ka toiduvalmistamise ajal.

Näide: 2 minuti (120 sekundit) lisamine, kasutades nuppu **START**.

- Vajutage neli korda nuppu **START**.
Valmistamisaeg pikeneb 120 sekundi võrra.

5.5 Stop-nupu kasutamine


Pausirežiimi sisenemiseks vajutage üks kord nuppu **STOP**.

Valmistamisaja tühistamiseks vajutage veel kord nuppu **STOP**.

5.6 Taimer


Taimeri seadistamine.

- Vajutage nuppu **TAIMER**.
- Pöördnuppu pöörates sisestage aeg.
- Vajutage nuppu **START**. Taimer käivitub automaatselt.

 Aega on võimalik taimeri töötamise ajal pikendada, pöörates pöördnuppu või vajutades nuppu **START**.
Taimerit saab kasutada ainult siis, kui ahi ei tööta.

5.7 Kiirkäivitamine

Teil on võimalik alustada toiduvalmistamist otse režiimis 900 W/KÕRGE 30 sekundit, vajutades nuppu **START**.

 Aja juurde lisamiseks vajutage nuppu **START**.

5.8 Summutamine

Heli väljalülitamine.

- Vajutage 3 korda nuppu **TAIMER**, kuni displeile kuvatakse kirje „Soun“.
- Pöörake pöördnuppu, kuni displeile kuvatakse kirje „oFF“.
- Vajutage nuppu **START**.

Heli sisselülitamine.

1. Vajutage 3 korda nuppu **TAIMER**, kuni displeile kuvatakse kirje „Soun“.
2. Pöörake pöördnuppu, kuni displeile kuvatakse kirje „on“.
3. Vajutage nuppu **START**.

5.9 Paus

Mikrolainetega toiduvalmistamise ajutiseks peatamiseks.

1. Vajutage nuppu **STOP** või avage uks.
2. Ahju töö peatub 5 minutiks.
3. Toiduvalmistamise jätkamiseks vajutage **START**.

5.10 Lemmikud

Ahjul on kolm Lemmikretsepti.

- ☆₁ Või pehmemdamine
- ☆₂ Šokolaadi sulatamine
- ☆₃ Topsikook

Näide: Või pehmemdamine.

1. Vajutage üks kord nuppu **LEMMIK 1**.
2. Pöördnuppu pöörates sisestage kaal.
3. Vajutage nuppu **START**.



Displeisegmendid hakkavad pöörlema, näidates, et toitu tuleb segada või ümber pöörata. Valmistamise jätkamiseks vajutage nuppu **START**. Automaatsulatamisaja lõppedes peatub programm automaatselt. Algseadistatud Lemmikretseptide võimsustasemeid ei ole võimalik muuta. Korraga saab valmistada 1-4 topsikooki.



HOIATUS! Šokolaad või olla väga kuum! Kui šokolaad vajab pikemat valmistamisaega, lisage juurde 10 sekundit. Olge šokolaadiga ettevaatlik, kuna see võib üle kuumeneda ja põhjustada põletusi.

Lemmikute ülekirjutamine teie enda retseptidega.

1. Vajutage nuppu **VÕIMSUSE** ja valige vajalik võimsus.
2. Pöördnuppu pöörates sisestage vajalik valmistamisaeg.

3. Vajutage ja hoidke nuppu **LEMMIK**, mille alla soovite uut retsepti salvestada, kuni kuulete üksikut piiksu ja kuvatakse lemmiku täht.

Lemmikute lähtestamine tehaseseadetele.

1. Vajutage nuppu **STOP**.
2. Vajutage ja hoidke nuppe **VÕIMSUSTASE** 450 W kolm sekundit. Ahi taastab Lemmikute algsed tehaseseaded.

5.11 Automaatsulatus

Automaatsulatus arvestab toidu kaalu alusel automaatselt välja õige valmistamisrežiimi ja -aja.

Teil on võimalik valida 2 automaatse sulatamise menüü vahel.

1. Automaatsulatus: Liha/kala/linnuliha
2. Automaatsulatus: Leib

Näide: 0,2 kg steigi sulatamine.


1. Valige üks kord nuppu **AUTOMAATSULATUS**, vajutades automaatsulatuse menüü.
2. Pöördnuppu pöörates sisestage kaal.
3. Vajutage nuppu **START**.



Displeisegmendid hakkavad pöörlema, näidates, et toitu tuleb segada või ümber pöörata. Valmistamise jätkamiseks vajutage nuppu **START**. Automaatsulatamisaja lõppedes peatub programm automaatselt. Automaatse sulatamise ajal ei ole aega/võimsust võimalik reguleerida.

6. TOIDUVALMISTAMISE TABELID

6.1 Lemmikud

Lemmikud	Kaal	Nupp	Protseduur
Või pehmendamine	0,05-0,25 kg	☆ ₁	• Asetage või pyrex-nõusse. Segage korralikult pärast valmistamise lõppu.
Šokolaadi sulatamine	0,1-0,2 kg	☆ ₂	• Murdke šokolaad väikesteks tükkideks. Asetage šokolaad pyrex-nõusse. Helisignaali kõlamisel segage. Segage korralikult pärast valmistamise lõppu.  HOIATUS: Šokolaad või olla väga kuum! Kui šokolaad vajab pikemat valmistamisaega, lisage juurde 10 sekundit. Olge šokolaadiga ettevaatlik, kuna see võib üle kuumeneda ja põhjustada põletusi.
Topsikook	1-4 topsi	☆ ₃	• Valmistage koogid vastavalt retseptile. Asetage tops pöördaluse serva lähedale. Laske valmistamise järel seista veel 30 sekundit.

6.2 Topsikoogi retseptid

Pähklivõi topsikook	
Koostisained 1 topsi kohta:	
2½ spl (25 g)	nisujahu
2 spl (30 g)	pehmet pruuni suhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
1½ spl (15 g)	taimeõli
¼ tl	vanilliekstrakti
2 spl (30 g)	pähklivõid
1	keskmise muna

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli, vanilliekstrakt, pähklivõi ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
4. Valmistage, kasutades ☆₃. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Lisage peale šokolaadikreem.

Nõuanne: Kui eelistate, võite kasutada krõmpsuvat pähklivõid.

Sidrunipiiskadega topsikook	
Koostisained 1 topsi kohta:	
2½ spl (25 g)	nisujahu
2½ spl (30 g)	kristallsuhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
1½ spl (15 g)	taimeõli
1 tl	sidrunikoort
1	keskmise muna
Pealiskate: 1 spl sidrunimahla, millesse on segatud 2 spl kristallsuhkrut	

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli, sidrunikoort ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
4. Valmistage, kasutades ☆₃. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.
5. Piserdage pealt kristallsuhkruga segatud sidrunimahlaga.
6. Küpsetamise järel vabastage kook, läbistage pealne osa praevardaga, piserdage pealiskate üle koogi ja laske seista 30 sekundit.

Šokolaadi topsikook	
Koostisained 1 topsi kohta:	
2½ spl (25 g)	nisujahu
2 spl (12 g)	kookospulbrit
2½ spl (30 g)	kristallsuhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
1½ spl (15 g)	taimeõli
¼ tl	vanilliekstrakti
1	keskmine muna

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli, vanilliekstrakt ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
4. Valmistage, kasutades ☆₃. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja. Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Kaunistage šokolaadivahuga.

Nõuanne: Šokolaadi-apelsini topsikoogi valmistamiseks asendage vanilliekstrakt 1/2 tl apelsiniekstraktiga.

Vaarika topsikook	
Koostisained 1 topsi kohta:	
2½ spl (25 g)	nisujahu
2½ spl (30 g)	kristallsuhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
1½ spl (15 g)	taimeõli
½ tl	vanilliekstrakti
1	keskmine muna
1½ spl	ilma seemneteta vaarikamoosi

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli, vanilliekstrakt ja muna. Segage läbi.
3. Lisage lusikaga moosi, nii et segule tekivad triibud.
4. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
5. Valmistage, kasutades ☆₃. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja. Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Kaunistage vanillikreemiga.

Õuna-puru topsikook	
Koostisained 1 topsi kohta:	
2½ spl (25 g)	nisujahu
2 spl (30 g)	pehmet pruuni suhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
¼ tl	jahvatatud kaneeli
1½ spl (15 g)	taimeõli
1	keskmise muna
1½ spl (30 g)	õunakastet
pool (7 g)	küpsist, purustatud

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained (välja arvatud küpsis) topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli ja muna. Segage läbi.
3. Lisage lusikaga ettevaatlikult õunakaste, nii et segule tekivad triibud.
4. Kaunistage pealt küpsisetükkidega.
5. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
6. Valmistage, kasutades ☆₃. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Lisage peale lusikatäis vanillijäätist.



HOIATUS! Õunakaste saab olema tuline.

Porgandi topsikook	
Koostisained 1 topsi kohta:	
2 spl (20 g)	nisujahu
2½ spl (30 g)	pehmet pruuni suhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
¼ tl	jahvatatud kaneeli
¼ tl	riivitud muskaati
1 spl	riivitud mandleid
1½ spl (15 g)	päevalilleõli
	½ apelsini koor
30 g	riivitud porgandit
1	keskmise muna
Kreemine pealiskihit: 15 g pehmendatud võid, 40 g tuhksuhkrut, 40 g kõrge rasvasisaldusega koorejuustu, ½ tl apelsinimahla	




Valmistamine:


1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage päevalilleõli, apelsinikoor, riivitud porgand ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsentrist eemale.
4. Valmistage, kasutades ☆₃. Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.
5. Pealiskihi valmistamiseks segage kokku või, tuhksuhkur, koorejuust ja apelsinimahla.

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Laske koogil jahtuda ja lisage seejärel pealiskate.

6.3 Automaatsulatus

Automaatsulatus	Kaal	Nupp	Protseduur
Liha/kala/linnuliha (Terve kala, kala- lõigud, kalafileed, kanakoivad, kanarind, hakkliha, lihälõigud, lihatükid, kotleid, vorstid)	0,2-1,0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Pange toit madalas küpsetusvormis pöördaluse keskele. • Pärast kellahelinat keerake toit ümber, paigutage ümber ja eraldage üksteisest. Katke õhukesed osad ja soojad kohad alumiiniumfooliumiga. • Pärast sulatamist keerake 15–45 minutiks alumiiniumfooliumisse, kuni sulatatav toiduaine on täiesti sulanud. • Hakkliha: Pärast kellahelinat keerake toit ümber. Eemaldage võimalusel sulanud osad. <p> Ei sobi terve linnu sulatamiseks.</p>
Leib	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Jaotage madalale küpsetusvormile pöördaluse keskel. 1,0 kg korral jaotage otse pöördalusele. • Pärast kellahelinat keerake ja paigutage viile ümber ning eemaldage sulanud viilud. • Pärast sulatamist keerake alumiiniumfooliumisse ja laske 5–15 minutit seista, kuni see on täiesti sulanud.

-  Sisestage ainult toidu kaal. Ärge arvake nõu kaalu sisse. Tabelis toodud kaaludest/kogustest rohkem või vähem kaaluva toidu puhul kasutage käsitsi sisestamist. Lõpptemperatuur võib erineda. See sõltub algtemperatuurist. Praelõigud ja karbonaaditükid peaksid ühe kihina külmutatud olema. Hakkliha peaks õhukese kihina külmutatud olema.

6.4 Toidu ja joogi kuumutamine

Toit/jook	Kogus -g/ml-	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod
Piim, 1 tass	150	900 W	1	ärge katke
Vesi, 1 tass	150	900 W	2	ärge katke
6 tassi	900	900 W	8-10	ärge katke
1 nõu	1000	900 W	9-11	ärge katke
Üks taldrikutäis	400	900 W	4-6	piserdage kastmele natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal
Supp/hautis	200	900 W	1-2	katke kinni, segage pärast kuumutamist
Köögiviljad	500	900 W	3-5	vajadusel lisage natuke vett, katke kinni, segage kuumutamise vahepeal
Liha, 1 viil ¹⁾	200	900 W	3	kallake peale õhuke kiht kastet, katke kinni
Kalafilee ¹⁾	200	900 W	3-5	katke kinni
Kook, 1 tükk	150	450 W	½-1	pange madalasse küpsetusvormi
Beebitoit, 1 purk	190	450 W	½-1	kallake sobivasse mikrolaineahjus kasutatavasse nõusse, pärast kuumutamist segage korralikult ja kontrollige temperatuuri
Margariini/või sulatamine ¹⁾	50	900 W	½	katke kinni
Šokolaadi sulatamine	100	450 W	3-4	segage aeg-ajalt

¹⁾ jahutatud kujul

6.5 Sulatamine

Toit	Kogus -g-	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Guljašš	500	270 W	8-9	segage sulatamise vahepeal	10-30
Kook, 1 tükk	150	90 W	1-3	pange madalasse küpsetusvormi	5
Puuviljad	250	270 W	3-5	laotage ühtlaselt, pöörake poole sulatuse ajal ümber	5

6.6 Külmutatud olekust küpsetamine

Toit	Kogus -g-	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Kalafilee	300	900 W	9-11	katke kinni	2
Ühe taldriku eine	400	900 W	8-10	katke, segage 6 min pärast	2

6.7 Toiduvalmistamine

Toit	Kogus -g-	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Spargelkapsas/Herned	500	900 W	6-8	lisage 4–5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal	-
Porgandid	500	900 W	9-11	lõigake rõngasteks, lisage 4–5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal	-
Röstimine	1000	630 W	34-38	maitsestage, asetage madalasse küpsetusvormi ja pöörake poole küpsetusaja möödumisel ümber	10
Kalafilee	200	900 W	4-6	asetage madalale restile	2




Kui ahi töötab ükskõik, millises režiimis 3 minutit või kauem, jääb ventilaator peale valmistamise lõppu veel 2 minutiks tööle. Avage ahju uks ja see seiskub. Sulgege ahju uks ja see käivitub uuesti kuni 2 minutit (koos ukse avatud oleku ajaga) on lõpuni jõudnud. Kui ahi töötab vähem kui 3 minutit, ventilaator ei käivitu.

7. NÕUANDED

7.1 Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad kööginõud

Kööginõud	Mikrolaineahjus kasutamiseks sobiv	Kommentaariid
Alumiiniumfoolium/ fooliumnõud	✓ / ✗	Väikeseid alumiiniumfooliumi tükke saab kasutada toidu katmiseks, et vältida üleküpsetamist. Hoidke foolium vähemalt 2 cm kaugusel ahju seintest, sest võib tekkida kaarlahendus. Fooliumnõusid ei soovitata kasutada, kui tootja pole teisiti määranud. Järgige hoolega juhiseid.
Portselan ja keraamika	✓ / ✗	Portselan, keraamika, glasuuritud savinõud ja luuportselan sobivad tavaliselt kasutamiseks, kui neil pole metallkaunistusi.
Klaasnõud, nt Pyrex®	✓	Õnu klaasnõusid kasutades tuleb olla ettevaatlik, kuna need võivad äkilisel kuumutamisel katki minna või mõraneda.
Metall	✗	Mikrolaineahjus ei ole soovitatav kasutada metallnõusid, kuna need tekitavad elektrilahenduse, mis põhjustab tuleoahu.
Plast/polüstüreen, nt kiirtoidupakendid	✓	Tuleb olla ettevaatlik, kuna osad nõud moonduvad, sulavad või muudavad kõrgel temperatuuril värvi.
Külmutus- /küpsetuskotid	✓	Nendesse tuleb teha augud, et aur pääseks välja. Veenduge, et kotid sobivad mikrolaineahjus kasutamiseks. Ärge kasutage plast- või metallkinnitusi, kuna need võivad sulada või süttida metalli kaarlahenduse tõttu.
Papptaldrikud, -topsid ja köögipaber	✓	Kasutage neid ainult soojendamiseks või niiskuse imamiseks. Tuleb olla ettevaatlik, kuna ülekuumenemine võib tekitada tuleoahu.
Vitstest ja puidust nõud	✓	Nende materjalide kasutamisel valvake alati ahju, kuna ülekuumenemine võib põhjustada tuleoahu.
Ümbertöödeldud paber ja ajalehed	✗	Need võivad sisaldada metalloakesi, mis tekitavad kaarlahenduse, mis võib põhjustada tuleoahu.

7.2 Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks

Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks	
Koostis	Suure rasva- või suhkrusisaldusega toite (nt jõulupuding, puuviljapirukad) on vaja lühemat aega soojendada. Tuleb olla ettevaatlik, kuna ülekuumutamine võib tekitada tuleohtu.
Suurus	Ühtlaseks küpsetamiseks tehke kõik tükid ühesuuruseks.
Toidu temperatuur	Toidu algne temperatuur mõjutab vajalikku küpsetusaega. Lõigake täidisega toidud kuumuse või auru väljalaskmiseks lahti.
Paigutamine	Asetage toidu paksem osa (nt kanakoivad) nõu välisserva poole.
Katmine	Kasutage õhuavadega mikrolaineahjus kasutatavat toidukilet või sobivat kaant.
Läbitorkamine	Koore või nahaga toitudele tuleb enne küpsetamist või ülessoojendamist mitmes kohas augud sisse torgata, kuna muidu võib aur koguneda ja panna toidu lõhkema (nt kartulid, kala, kana, vorstid).  OLULINE! Mune ei tohiks mikrolaineahjus kuumutada, sest need võivad lõhkeda, isegi pärast küpsetamise lõppu (nt kooreta keedetud, kõvaks keedetud munad).
Segamine, keeramine ja ümberpaigutamine	Ühtlaseks küpsetamiseks on oluline toitu küpsetamise ajal segada, keerata ja ümber paigutada. Segage ja paigutage toitu ümber alati välisservalt keskosa poole.
Seisimine	Pärast küpsetamist on oluline toidul natuke seista lasta, et võimaldada kuumusel ühtlaselt toidus jaotuda.
Varjamine	Sooje alased saab varjata väikeste fooliumitükkidega, mis peegeldavad mikrolaineid (nt kanakoivad ja -tiivad).



Põletuste vältimiseks kasutage toidu ahjust väljatõstmiseks pajalappe või -kindaid. Aurupõletuste vältimiseks avage anumaid, popkornipakke, ahju küpsetuskotte jms neid näost ja kätest eemal hoides. Ahju ukse avamisel hoidke alati sellest eemale, et vältida vabanevast aurust ja kuumusest tekkida võivaid põletusi. Lõigake täidisega toidud pärast kuumutamist lahti, et lasta aur välja ja vältida põletusi.

8. MIDA TEHA, KUI

Probleem	Kontrollige . . .
Mikrolaineahi ei tööta korralikult?	<ul style="list-style-type: none"> • Kas kaitsmed kaitsmekarbis töötavad. • Kas on esinenud voolukatkestusi. • Kui kaitsmed põlevad pidevalt läbi, pöörduge kvalifitseeritud elektriku poole.
Mikrolainerežiim ei tööta?	<ul style="list-style-type: none"> • Kas uks on korralikult suletud. • Kas ukse kinnitused ja nende pinnad on puhtad. • Vajutatud on nuppu START.
Pöördalus ei pöörle?	<ul style="list-style-type: none"> • Kas pöördaluse tugi on korralikult ajamiga ühendatud. • Ega ahjunõu ei ulatu üle pöördaluse servade. • Ega toit ei ulatu üle pöördaluse servade ega takista selle pöörlemist. • Ega pöördaluse all olevas süvikus ei ole takistusi.
Mikrolaineahju ei saa välja lülitada?	<ul style="list-style-type: none"> • Ühendage seade kaitsmekarbis lahti. • Võtke ühendust ametliku ELECTROLUX-i teenindusesindajaga.
Sisevalgustus ei tööta?	<ul style="list-style-type: none"> • Võtke ühendust oma ametliku ELECTROLUX-i teenindusesindajaga. Sisevalgustust võib vahetada ainult väljaõppinud ja volitatud ELECTROLUX-i teenindusesindajaga.
Toidu soojendamine ja küpsetamine võtab kauem aega kui varem?	<ul style="list-style-type: none"> • Seadke pikem küpsetusaeg (topeltkogus = peaaegu topeltaeg). • Kui toit on tavapärasest külmem, pöörake toitu aeg-ajalt või. • Suurendage seadme võimsust.
Ahju uks ei tule voolukatkestuse tõttu lahti?	<ul style="list-style-type: none"> • Avage uks ukseklaasi alt parempoolsest nurgast ettevaatlikult väljapoole tõmmates.

9. TEHNILISED ANDMED

Vahelduvvoolu liini pingeline		220-240 V, 50 Hz, ühefaasiline
Jaotus süütenöör/võimsuslüüti		Minimaalne 10 A
Nõutav vahelduvvoolupinge:	Mikrolaine	1.4 kW
Väljundpinge:	Mikrolaine	900 W (IEC 60705)
Mikrolaine sagedus		2450 MHz ¹⁾ (II rühm / klassi B)
Välismõõtmed:	MBE2658SE	596 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S)
Ava mõõtmed		342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) ²⁾
Ahju mahutavus		26 liitrit ²⁾
Pöördalus		ø 325 mm, klaas
Kaal		umbes 19 kg


¹⁾ See toode vastab Euroopa standardi EN55011 nõuetele.

Standardi kohaselt liigitub see seade II rühm B-klassi seadmete hulka.


II rühm tähendab, et seade on ette nähtud raadiosagedusenergia genereerimiseks elektromagnetkiirgusena toidu kuumtöötlemiseks. Klassi B seade tähendab, et seade on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises.

²⁾ Sisevõimsus on arvatud maksimaalse laiuse, sügavuse ja kõrguse põhjal. Tegelik toidu mahutavus on väiksem.

10. KESKKONNATEAVE

Sümboliga  tähistatud materjalid võib ringlusse suunata. Selleks viige pakendid vastavatesse konteineritesse.

Aidake hoida keskkonda ja inimeste tervist ja suunake elektri- ja elektroonilised jäätmed ringlusse.

Ärge visake sümboliga  tähistatud seadmeid muude majapidamisjätmete hulka. Viige seade kohaliku ringluspunkti või pöörduge abi saamiseks kohaliku omavalitsusse.

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).

Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.

Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.

Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

Attention : l'aliment cuit ou réchauffé au micro-ondes est beaucoup plus chaud que le récipient. Remuez et testez la température de l'aliment avant de le consommer pour empêcher de se brûler.

Veillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ	77
2. INSTALLATION	83
3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL	88
4. AVANT LA MISE EN SERVICE	89
5. FONCTIONNEMENT	90
6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON	94
7. ASTUCES ET CONSEILS	100
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	102
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	103
10. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES	103

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons créé pour vous offrir des performances irréprochables pour longtemps, avec des technologies innovantes qui vous simplifient la vie - autant de caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur les appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.aeg.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.registreaeg.com



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.aeg.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Attention : consignes de sécurité



Informations générales et conseils



Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠️ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions préalables concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte. Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ni effectuer d'opérations d'entretien utilisateur, à moins qu'ils aient au moins 8 ans et qu'ils le fassent sous surveillance.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à des altitudes de plus de 2 000 m.



IMPORTANT ! AVERTISSEMENTS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.



ADVERTISSEMENT !

Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente.



ADVERTISSEMENT !

Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération de maintenance ou de réparation qui implique le retrait d'une couverture qui protège contre l'exposition aux micro-ondes.



AVERTISSEMENT !

Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et des situations similaires telles que : dans les cuisines réservées au personnel de commerces, bureaux et autres environnements de travail ; dans les exploitations agricoles ; par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; dans les chambres d'hôtes et structures similaires.

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Les récipients métalliques contenant des aliments ou des boissons ne sont pas compatibles avec la cuisson au micro-ondes.

Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.

Le four micro-ondes est conçu pour réchauffer des aliments et boissons. Son utilisation pour sécher des aliments ou vêtements, ou pour chauffer des coussins chauffants, chaussons, éponges, chiffons humides et articles similaires peut provoquer des risques de blessures, d'inflammation de la matière ou d'incendie.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, **N'OUVREZ PAS LA PORTE**. Mettez le four hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrez le four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation.

Le chauffage par micro-ondes des boissons peut avoir comme conséquence l'ébullition éruptive retardée, donc le soin doit être pris en manipulant le récipient.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant consommation afin d'éviter les brûlures.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer.

1.1 Entretien et nettoyage

Porte :

Pour enlever toutes les impuretés, nettoyez fréquemment la porte des deux côtés, le joint de la porte ainsi que la surface des joints à l'aide d'un chiffon humide. Il est déconseillé d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs ou des grattoirs en métal pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer sa surface ni affaiblir le verre.

Intérieur du four :

Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les éclaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, pendre feu et provoquer la formation d'un arc. Ne retirez pas le cadre du répartiteur d'ondes. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas dans les

petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

Extérieur du four :

Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Bandeau de commande :

Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérants le minuteur et le bandeau de commande. Évitez de mouiller abondamment le bandeau. N'utilisez pas de produit chimique ou abrasif.

Plateau tournant et pied du plateau :

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.



IMPORTANT !

Veillez à ce que le couvercle de guide d'ondes et les accessoires soient constamment propres. Si vous laissez de la graisse s'accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d'un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l'utilisation suivante du four.

Faites attention à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous retirez des récipients de l'appareil.



IMPORTANT !

Veillez à ne pas utiliser de décape four.

Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé intégré. L'appareil et ses éléments accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation.



ADVERTISSEMENT !

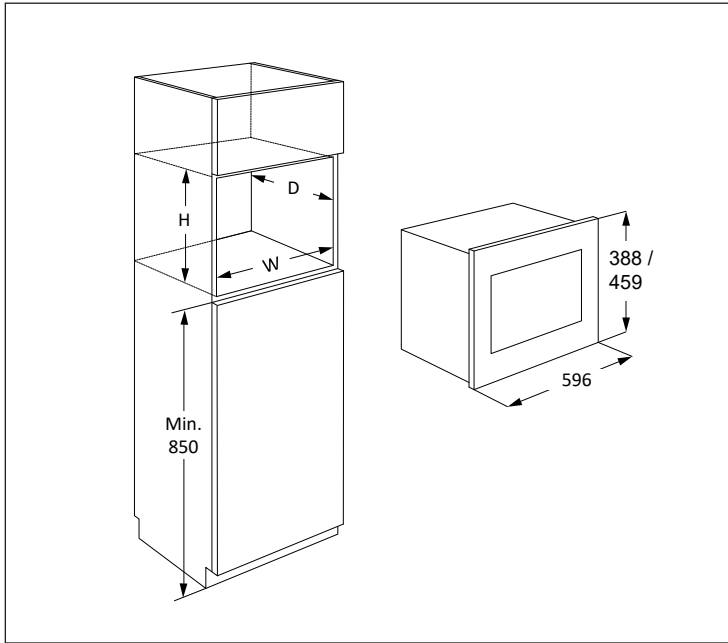
Maintenez les enfants à l'écart de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.



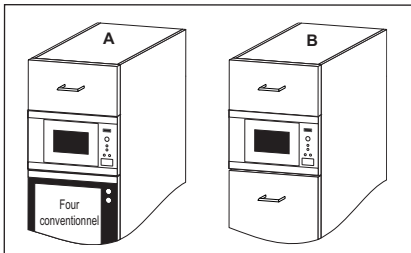
IMPORTANT !

N'utilisez pas de décape fours vendus dans le commerce ou de produits abrasifs ou agressifs, ou de produits qui contiennent de la soude caustique, ou de tampons abrasifs sur une partie quelconque de votre four à micro-ondes.

2. INSTALLATION



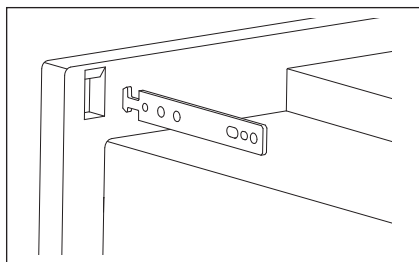
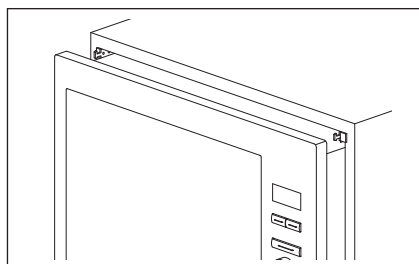
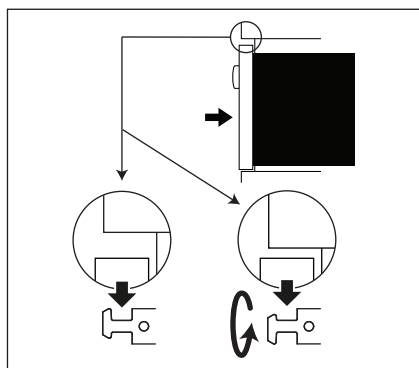
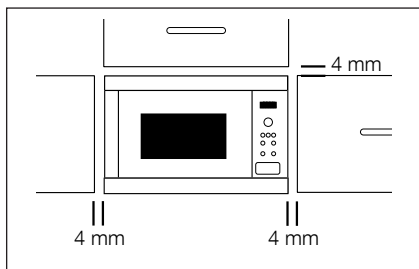
Si vous installez le four à micro-ondes en position A ou B :



Position	Taille du logement		
	L	P	H
A	562	550	450
B	562	500	450

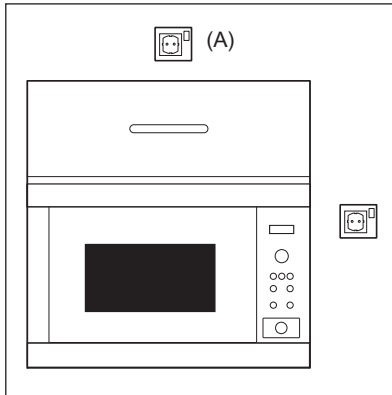
Mesures en mm

2.1 Installation de l'appareil



1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Fixer les crochets de fixation au placard de cuisine en suivant la feuille d'instructions et le modèle fournis.
3. Installer l'appareil dans le placard de cuisine lentement et sans forcer. L'appareil doit être soulevé pour être installé sur les crochets de fixation, puis il doit être rabaissé pour être mis en place. En cas de problème pendant l'installation, ce crochet est réversible. La porte avant du four doit être à hauteur du devant de l'ouverture du placard.
4. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 4 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).

2.2 Raccordement électrique



- La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.
- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A).
- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 220-240 V/50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 10 ampères.
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, **N'ÉCRASEZ PAS** le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

2.3 Conseil supplémentaire

N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four. Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc.) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. En cas de déversement, éteignez et débranchez l'appareil immédiatement et appelez un agent de service ELECTROLUX agréé.

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier le four.

N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant :

- Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
- Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
- Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes. Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

- Test du verre d'eau. Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes.

Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum.

Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.

- Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes...à décongeler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Évitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui pourraient déteindre. Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats. Les assiettes et les gobelets en carton seront réservés pour réchauffer à faible température.
- Les matières plastiques (plats, tasses, boîtes de congélation et emballages en plastique) de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation. Respectez les instructions du fabricant en utilisation du plastique dans le four. Évitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

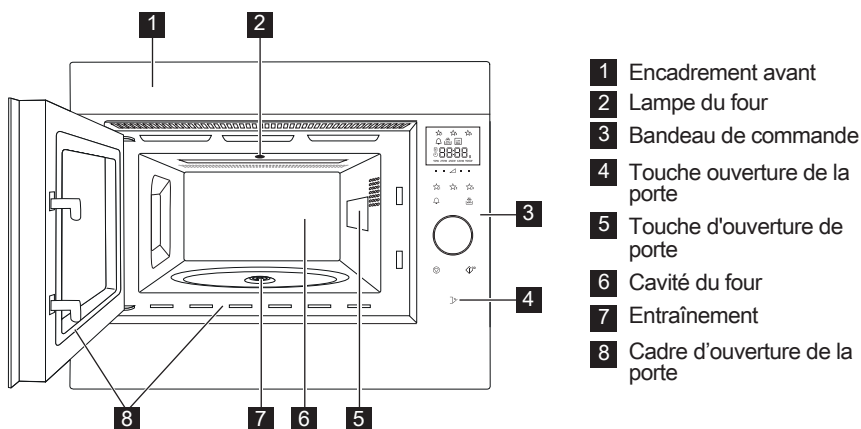
Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogènes des micro-ondes dans les aliments. Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes :

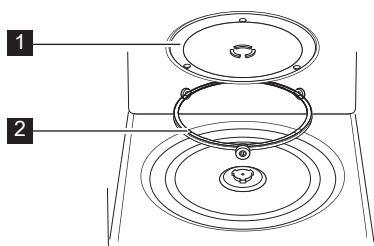
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
- N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
- Les barquettes en aluminium doivent être remplies d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas être en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm). La barquette en aluminium devra être placée sur un plat retourné allant au four.
- Les barquettes en aluminium ne doivent jamais être réutilisées dans le four à micro-ondes.
- Si le four à micro-ondes a été utilisé pendant 15 minutes ou plus, laissez-le refroidir avant de le réutiliser.
- Le récipient et le plateau tournant peuvent devenir très chauds pendant leur utilisation.
Utilisez des gants de protection.
- Les durées de réchauffage ou de cuisson peuvent être prolongées avec un récipient en film d'aluminium.
Assurez-vous que les aliments sont chauds avant de servir.

3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

3.1 Four micro-ondes



3.2 Accessoires

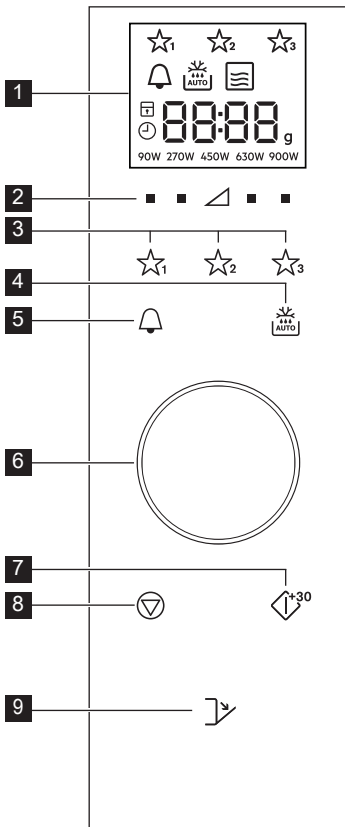


Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

- 1 Plateau tournant
- 2 Support d'entraînement
- Placez le support de plateau tournant au fond de la cavité.
- Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.

i Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner le nom de pièce et le nom de modèle à votre revendeur ou agent de service ELECTROLUX agréé.

3.3 Bandeau de commande



1 Affichage numérique :



Favoris



Minuteur de cuisine



Décongélation automatique



Micro-ondes



Arrêter/Annuler



Verrouillage de sécurité enfant



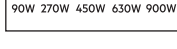
Réglage de l'horloge



Affichage des segments



Quantité



Niveaux de puissance

2 Touches de niveau de puissance

3 Touches de favoris

4 Touche de décongélation automatique

5 Touche du minuteur de cuisine

6 Bouton rotatif Minuteur/Poids

7 Démarrer/Confirmer/ Touche de démarrage rapide

8 Touche d'arrêt

9 Touche d'ouverture de porte

4. AVANT LA MISE EN SERVICE

4.1 Branchement

Lorsque le four est branché pour la première fois, vous pouvez régler l'horloge. Le four dispose d'une horloge de 24 heures.

1. Le four émet un bip et toutes les icônes de l'écran s'allument pendant une demi-seconde.

Utilisez le bouton pour sélectionner les modes « on » (activée) ou « OFF » (désactivée) de l'horloge.

- 2a. Pour désactiver l'horloge, tournez le bouton jusqu'à ce que l'écran affiche « OFF » (désactivée), puis pressez la touche **START**. Le four est prêt à l'utilisation.



Si vous avez désactivé l'horloge et souhaitez la réactiver, pressez la touche **MINUTEUR DE CUISINE** deux fois et suivez 2b.

- 2b. Pour activer l'horloge, tournez le bouton jusqu'à ce que l'écran affiche « on » (activée), puis pressez la touche **START**.

Exemple : Pour régler l'horloge sur 18h45.

1. Tournez le bouton pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.
3. Tournez le bouton pour ajuster les minutes.

- Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.

 Lorsque l'horloge est réglée, l'heure est affichée à l'écran.

4.2 Veille (Mode économie)

Le four entrera automatiquement en mode veille s'il n'est pas utilisé dans un délai de 5 minutes.

Exemple : Si l'horloge n'a pas été réglée : L'écran s'éteindra.

Pour quitter le mode veille ouvrez la porte, pressez n'importe quelle touche ou tournez le bouton.

Exemple : Si l'horloge a été réglée : Après une période de 5 minutes, l'heure s'affiche.

4.3 Réglage de l'horloge lorsqu'elle a déjà été définie

Vous pouvez régler l'horloge même une fois l'heure définie.

Exemple : Pour changer de 18h45 à 19h50.

- Appuyez deux fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
- Appuyez sur la touche **START**.
- Tournez le bouton jusqu'à ce que « 19 » s'affiche.
- Appuyez sur la touche **START**.
- Tournez le bouton jusqu'à ce que « 50 » s'affiche.
- Appuyez sur la touche **START**.

4.4 Pour annuler l'horloge et régler la veille (Mode économie d'énergie)

- Appuyez deux fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
- Tournez le bouton jusqu'à ce que « oFF » s'affiche.
- Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.


4.5 Verrouillage de sécurité enfant

Le four possède un dispositif de sécurité qui empêche l'utilisation accidentelle du four par un enfant. Lorsque le verrou a été placé, aucune partie du four à micro-ondes ne fonctionnera tant que cette fonction n'a pas été désactivée.

Activer ou désactiver le verrou n'est possible que lorsque le four n'est pas en cours d'utilisation.

Exemple : Pour activer le verrou. Appuyez sur et maintenez la touche **STOP** jusqu'à ce que le symbole de verrouillage enfant s'allume.

Exemple : Pour désactiver le verrou. Appuyez sur et maintenez la touche **STOP** jusqu'à ce que le symbole de verrouillage enfant s'éteigne.


 Lorsque le verrouillage enfant est activé, toutes les touches à l'exception de la touche **STOP** sont désactivées.

5. FONCTIONNEMENT

5.1 Cuisson aux micro-ondes

Exemple : Vous souhaitez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 630 W.

- Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** sur la droite du triangle jusqu'à ce que « 630 W » s'affiche.
- Tournez le bouton pour régler la durée.
- Appuyez sur la touche **START**.

 En mode de cuisson au micro-ondes, vous pouvez régler le niveau de puissance du four en appuyant sur la touche directement sous le paramètre souhaité.

Vous pouvez définir le niveau de puissance lorsque le four est en cours de fonctionnement en appuyant sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** et en la maintenant enfoncée jusqu'à ce que le nouveau réglage de puissance soit en surbrillance sur l'écran. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.

Si vous sélectionnez 900 W, la durée maximale pouvant être saisie est de 15 minutes pour le micro-ondes.

Si le four fonctionne dans n'importe quel mode pendant 3 minutes ou plus, le ventilateur fonctionnera pendant 2 minutes après la fin de la cuisson. Ouvrez la porte et il s'arrêtera, fermez la porte et il se remettra en marche jusqu'à ce que les 2 minutes soient écoulées (durée d'ouverture de la porte comprise). Si le four fonctionne depuis moins de 3 minutes, le ventilateur ne s'allume pas

Après la cuisson, le plateau tournant continue de tourner jusqu'à ce que le récipient de cuisson revienne à sa position initiale. La lumière du four reste allumée jusqu'à la fin de la rotation, ou pendant 5 secondes (selon la durée de rotation). Le four émet un signal sonore une fois la rotation terminée. Si la porte est ouverte durant ce processus, la rotation s'arrête.

5.2 Niveaux de puissance

Réglage de la puissance	Suggestions d'utilisation
900 W/HAUT	Pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc).
630 W	Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).
450 W	Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.
270 W/ DECON- GÉLATION	Utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.
90 W	Pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.
0 W	Minuterie autonome/de cuisine.

W = WATT

5.3 Niveau de puissance réduit

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 900 W	15 minutes	Micro-ondes 630 W

5.4 Réglage de la durée de cuisson pendant la cuisson

Vous pouvez régler la durée de cuisson pendant la cuisson.

Exemple : Pour ajouter 2 minutes (120 secondes) avec la touche **START**.

1. Appuyez sur la touche **START** quatre fois.
La durée de cuisson augmente de 120 secondes.

5.5 Utilisation de la touche STOP


Appuyez une fois sur la touche **STOP** pour passer en mode Pause.

Appuyez à nouveau sur la touche **STOP** pour annuler la durée de cuisson.

5.6 Minuteur de cuisine

Pour régler le minuteur de cuisine.

1. Appuyez sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
2. Tournez le bouton pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche **START**. Le minuteur démarre automatiquement.

-  Vous pouvez prolonger cette durée lorsque le minuteur est en marche en tournant le bouton ou en appuyant sur la touche **START**.
La fonction de minuteur peut uniquement être utilisée lorsque le four n'est pas en cours de fonctionnement.

5.7 Démarrage rapide

Vous pouvez directement commencer la cuisson 900 W/HAUT pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **START**.

-  Pour ajouter plus de temps, appuyez sur la touche **START**.

5.8 Muet

Pour couper le son.

1. Appuyez 3 fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE** jusqu'à ce que « Soun » s'affiche.
2. Tournez le bouton jusqu'à ce que « oFF » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **START**.

Pour activer le son.

1. Appuyez 3 fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE** jusqu'à ce que « Soun » s'affiche.
2. Tournez le bouton jusqu'à ce que « on » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **START**.

5.9 Pause

Pour mettre le four à micro-ondes en pause en cours de fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche **STOP** ou ouvrez la porte.
2. Le four sera en pause pendant jusqu'à 5 minutes.
3. Appuyez sur **START** pour poursuivre la cuisson.


5.10 Favoris


Le four dispose de 3 recettes en favori.

- ☆₁ Beurre ramolli
- ☆₂ Chocolat fondu
- ☆₃ Mug cake

Exemple : Pour ramollir le beurre.

1. Appuyez une fois sur la touche **FAVORI 1**.
2. Tournez le bouton pour régler le poids.
3. Appuyez sur la touche **START**.

-  Si les segments de l'écran présentent un motif rotatif, cela indique que la nourriture doit être mélangée ou retournée. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **START**.
Au terme de la durée de décongélation, le programme s'arrête automatiquement.
Les niveaux de puissance pour les recettes en favori ne peuvent pas être réglés.
Vous pouvez cuire de 1 à 4 mug cakes.

-  **ADVERTISSEMENT !** Le chocolat peut devenir très chaud ! Si le chocolat a besoin de plus de cuisson, ajoutez 10 secondes.
Attention au chocolat, car il peut surchauffer et brûler.

Pour écraser les favoris avec vos propres recettes.

1. Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** pour sélectionner la puissance.
2. Tournez le bouton pour régler la durée de cuisson requise.
3. Appuyez sur et maintenez la touche **FAVORI** que vous souhaitez configurer jusqu'à entendre un seul bip, l'étoile de favori s'affiche alors.

Pour rétablir les favoris aux réglages d'usine.

1. Appuyez sur la touche **STOP**.
2. Appuyez sur et maintenez les touches **NIVEAUX DE PUISSANCE 450 W** pendant 3 secondes.
Le four réinitialisera les favoris aux réglages d'usine.

5.11 Décongélation automatique

La décongélation automatique détermine le bon mode de cuisson et la durée de cuisson en fonction du poids de la nourriture.

Vous pouvez choisir parmi 2 menus de décongélation automatique.

1. Décongélation automatique :
Viande/Poisson/Volaile
2. Décongélation automatique : Pain

Exemple : Pour décongeler un steak de 0,2 kg.

1. Sélectionnez le menu de décongélation automatique en appuyant une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**.
2. Tournez le bouton pour sélectionner le poids.
3. Appuyez sur la touche **START**.



Si les segments de l'écran présentent un motif rotatif, cela indique que la nourriture doit être mélangée ou retournée. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **START**. Au terme de la durée de décongélation, le programme s'arrête automatiquement. Le réglage de durée/puissance n'est pas disponible en mode de décongélation automatique.

6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON

6.1 Favoris

Favoris	Quantité	Touche	Procédure
Beurre ramolli	0,05-0,25 kg	☆ ₁	<ul style="list-style-type: none"> Placez le beurre dans un plat en pyrex. Mélangez bien après la cuisson.
Chocolat fondu	0,1-0,2 kg	☆ ₂	<ul style="list-style-type: none"> Brisez le chocolat en petits morceaux. Placez le chocolat dans un plat en pyrex. Mélangez lorsque l'alarme audible retentit. Mélangez bien après la cuisson. <p>⚠ ADVERTISSEMENT : Le chocolat peut devenir très chaud ! Si le chocolat a besoin de plus de cuisson, ajoutez 10 secondes. Attention au chocolat, car il peut surchauffer et brûler.</p>
Mug Cake	1-4 tasses	☆ ₃	<ul style="list-style-type: none"> Préparez le gâteau en suivant la recette. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant. Laissez reposer 30 secondes après la cuisson.

6.2 Recettes de mug cake

Mug cake au beurre d'arachide	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2½ cuillères à soupe (25 g) de farine	
2 cuillères à soupe (30 g) de cassonade	
¼ cuillère à café de poudre à lever	
1½ cuillère à soupe (15 g) d'huile végétale	
¼ cuillère à café d'extrait de vanille	
2 cuillères à soupe (30 g) de beurre d'arachide crémeux	
1	œuf moyen

Méthode :

- Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
- Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille, le beurre d'arachide et l'œuf, mélangez bien.
- Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
- Faites cuire avec ☆₃. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Étalez du chocolat à tartiner sur le dessus.

Astuce : Vous pouvez utiliser du beurre d'arachide croquant si vous le souhaitez.

Mug cake à la bruite de citron	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2½ cuillères à soupe (25 g) de farine	
2½ cuillères à soupe (30 g) de sucre semoule	
¼ cuillère à café de poudre à lever	
1½ cuillère à soupe (15 g) d'huile végétale	
1 cuillère à café de zeste de citron	
1	œuf moyen
Garniture : 1 cuillère à café de jus de citron mélangé à 2 cuillères de sucre semoule	

Méthode :

- Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
- Ajoutez l'huile végétale, le zeste de citron et l'œuf, mélangez bien.
- Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
- Faites cuire avec ☆₃. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.
- Crérez la garniture en bruite en mélangeant le jus de citron avec le sucre semoule.
- Après cuisson, détachez le gâteau, percez le dessus partout avec une brochette, puis versez la garniture en bruite sur le gâteau et laissez reposer 30 secondes.

Mug cake au chocolat riche en cacao	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2½ cuillères à soupe (25 g) de farine	
2 cuillères à soupe (12 g) de poudre de cacao	
2½ cuillères à soupe (30 g) de sucre semoule	
¼ cuillère à café de poudre à lever	
1½ cuillère à soupe (15 g) d'huile végétale	
¼ cuillère à café d'extrait de vanille	
1	œuf moyen

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille et l'œuf, mélangez bien.
3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
4. Faites cuire avec ☆₃. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson. Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Décorez avec un tourbillon de crème au beurre au chocolat.

Astuce : Pour faire un mug cake au chocolat orangé, remplacez l'extrait de vanille par ½ cuillère à café d'extrait d'orange.

Mug cake ondulé à la framboise	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2½ cuillères à soupe (25 g) de farine	
2½ cuillères à soupe (30 g) de sucre semoule	
¼ cuillère à café de poudre à lever	
1½ cuillère à soupe (15 g) d'huile végétale	
½ cuillère à café d'extrait de vanille	
1	œuf moyen
1½ cuillère à soupe	de confiture de framboise sans pépins

Méthode :


1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille, le beurre d'arachide et l'œuf, mélangez bien.
3. Incorporez la confiture avec une cuillère pour qu'elle s'imprègne dans le mélange.
4. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
5. Faites cuire avec ☆₃. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Décorez avec un tourbillon de crème au beurre à la vanille.

Mug cake crumble à la pomme	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2½ cuillères à soupe (25 g)	de farine
2 cuillères à soupe (30 g)	de cassonade
¼ cuillère à café	de poudre à lever
¼ cuillère à café	de cannelle moulue
1½ cuillère à soupe (15 g)	d'huile végétale
1	œuf moyen
1½ cuillère à soupe (30 g)	de compote
Un demi-biscuit, écrasé (7 g)	

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs (sauf le biscuit) dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale et l'œuf, mélangez bien.
3. Incorporez délicatement la compote de pommes avec une cuillère pour qu'elle s'imprègne dans le mélange.
4. Placez le biscuit écrasé sur le dessus.
5. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
6. Faites cuire avec . Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.


Placez une boule de glace à la vanille sur le dessus.



AVERTISSEMENT ! La compote sera chaude.




Mug cake à la carotte	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2 cuillères à soupe (20 g)	de farine
2½ cuillères à soupe (30 g)	de cassonade dorée
¼ cuillère à café	de poudre à lever
¼ cuillère à café	de cannelle moulue
¼ cuillère à café	de muscade moulue
1 cuillère à soupe	d'amandes moulues
1½ cuillère à soupe (15 g)	d'huile de tournesol
1 zeste de ½ orange	
30 g	de carotte râpée
1	œuf moyen
Garniture de crème : 15 g de beurre, ramolli, 40 g de sucre glace, 40 g de fromage à la crème riche en matière grasse, ½ cuillère à café de jus d'orange	


Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
 2. Ajoutez l'huile de tournesol, le zeste d'orange, la carotte râpée et l'œuf, mélangez bien.
 3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
 4. Faites cuire avec . Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.
 5. Préparez la garniture en mélangeant le beurre, le sucre glace, le fromage à la crème et le jus d'orange ensemble.
- Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Laissez le gâteau refroidir, et ajoutez la garniture.

6.3 Décongélation automatique

Décongélation automatique	Quantité	Touche	Procédure
Viande/poisson/volaille (Poisson entier, tranches de poisson, filets de poisson, pattes de poulet, poitrine de poulet, viande hachée, steaks, côtelettes, hamburgers, saucisses)	0,2-1,0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redistribuer et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium. Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15-45 min, jusqu'à complète décongélation. Viande hachée : Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible. <p> Ne convient pas à une volaille entière.</p>
Pain	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. Quand le signal sonore retentit, retourner, redistribuer et enlever les tranches décongelées. Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.

-  Indiquez le poids des aliments seulement. N'incluez pas le poids du récipient. Pour le pesage de la nourriture à des quantités/poids différents de ceux du tableau, utilisez le fonctionnement manuel. La température finale varie selon la température initiale des aliments. Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche. Congelez la viande hachée en tranches fines.

6.4 Réchauffage de boissons et de mets

Boissons/mets	Quant -g/ml-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation
Lait, 1 tasse	150	900 W	1	ne pas couvrir
Eau, 1 tasse	150	900 W	2	ne pas couvrir
6 tasses	900	900 W	8-10	ne pas couvrir
1 terrine	1000	900 W	9-11	ne pas couvrir
Une assiette-repas	400	900 W	4-6	asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage
Potée/Consommé	200	900 W	1-2	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes	500	900 W	3-5	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage
Viande, 1 Tranche ¹⁾	200	900 W	3	tartinier d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson ¹⁾	200	900 W	3-5	couvrir
Gâteau, 1 portion	150	450 W	½-1	poser dans un plat à gratin
Aliments pour bébés 1 pot	190	450 W	½-1	transférer dans un récipient convenant aux micro-ondes, bien mélanger après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre ¹⁾	50	900 W	½	couvrir
Chocolat à fondre	100	450 W	3-4	mélanger de temps en temps

¹⁾température du réfrigérateur

6.5 Décongélation d'aliments

Aliments	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Goulasch	500	270 W	8-9	mélanger à mi-décongélation	10-30
Gâteau, 1 portion	150	90 W	1-3	poser dans un plat à gratin	5
Fruit	250	270 W	3-5	répartir uniformément, retourner à mi-décongélation	5

6.6 Cuisson de surgelés

Aliments	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Filet de poisson	300	900 W	9-11	couvrir	2
Une assiette-repas	400	900 W	8-10	couvrir, mélanger au bout de 6 minutes	2

6.7 Cuisson

Aliments	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Brocoli/ Pois	500	900 W	6-8	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Carottes	500	900 W	9-11	coupez les carottes en morceaux ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Rôtis	1000	630 W	34-38	assaisonnez à votre goût, placez dans un moule à tarte peu profond et retournez en milieu de cuisson	10
Filet de poisson	200	900 W	4-6	assaisonner, placer dans un plat à gratin, couvrir	2




Si le four fonctionne dans n'importe quel mode pendant 3 minutes ou plus, le ventilateur fonctionnera pendant 2 minutes après la fin de la cuisson. Ouvrez la porte et il s'arrêtera, fermez la porte et il se remettra en marche jusqu'à ce que les 2 minutes soient écoulées (durée d'ouverture de la porte comprise). Si le four fonctionne depuis moins de 3 minutes, le ventilateur ne s'allume pas.


7. ASTUCES ET CONSEILS

7.1 Vaisselle pour fours à micro-ondes

Plats	Transparent aux micro-ondes	Remarques
Film aluminium/ barquettes en aluminium	✓ / ✗	Il est possible d'utiliser de petites sections de film aluminium pour prévenir la surchauffe des aliments. Le film aluminium doit être distant de 2 cm au moins des parois du four pour éviter la formation d'arcs électriques. Il est déconseillé d'utiliser des barquettes en aluminium, à moins que leur usage ne soit spécifié par le fabricant. Respectez soigneusement les consignes d'utilisation.
Porcelaine et céramique	✓ / ✗	Les plats en porcelaine, poterie, faïence et porcelaine tendre conviennent généralement à une utilisation en micro-ondes, sauf s'ils comportent des décorations métalliques.
Plats en verre (p. ex. Pyrex®)	✓	Procédez avec soin en cas d'utilisation de plats en verre fin, car ils risquent de se casser ou de se fendre en cas de changement de température soudain.
Métal	✗	L'utilisation de plats en métal dans un four à micro-ondes est déconseillée, en raison du risque d'arc électrique et d'incendie.
Récipient en plastique/polystyrène (contenants de restauration rapide)	✓	Procédez avec soin car certains récipients peuvent se déformer, fondre ou se décolorer à température élevée.
Sacs de congélation/ brunisseurs	✓	Ils doivent être percés pour laisser la vapeur s'échapper. Vérifiez que les sacs conviennent à une utilisation en micro-ondes. N'utilisez pas d'attaches en plastique ou en métal, car elles risqueraient de fondre ou de prendre feu (arc électrique).
Assiettes, gobelets essuie-tout en papier	✓	Ils ne doivent être utilisés que pour réchauffer ou absorber l'humidité. Procédez avec soin car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Récipients en paille ou en bois	✓	Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous utilisez ces matériaux car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Papier recyclé journaux	✗	Ils peuvent contenir des fragments de métal, susceptibles et journaux de produire un arc électrique et de provoquer un incendie.

7.2 Conseils de cuisson aux micro-ondes

Cuisson aux micro-ondes	
Composition	Les aliments riches en graisse ou en sucre (p. ex. les plum-puddings et les pièces minces) exigent un temps de cuisson moindre. Procédez avec soin, car ils pourraient prendre feu en cas de surchauffe.
Taille	La cuisson est d'autant plus régulière que les morceaux ont la même taille.
Température	La température initiale des aliments affecte le temps de cuisson nécessaire. Les aliments de forme arrondie cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme carrée.
Disposez les aliments	Placez les parties les plus épaisses des aliments vers l'extérieur du plat (p. ex. pilons).
Recouvrez	Utilisez un film alimentaire pour micro-ondes ou un couvercle adéquat.
Percez	Les aliments qui comportent une coquille, une peau ou une membrane doivent être percés à plusieurs reprises avant d'être cuits ou réchauffés, car l'accumulation de vapeur pourrait les faire exploser (p. ex. pommes de terre, poisson, poulet, saucisses).  IMPORTANT ! Il est déconseillé de cuire les oeufs au four à micro-ondes, car ceux-ci risquent d'exploser, même une fois la cuisson terminée (p. ex. oeufs pochés, durs).
Remuez, tournez et redispensez les aliments	Pour obtenir une cuisson uniforme, il est essentiel de remuer, tourner et redispensez les aliments pendant la cuisson. Remuez et redispensez toujours les aliments en partant de l'extérieur vers le centre.
Laissez reposer	Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.
Protégez	Protégez ces parties à l'aide de petites sections de film aluminium qui refléteront les micro-ondes (p. ex. les pattes et les ailes d'un poulet).

 Utilisez un porte-récipient ou des gants de protection lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur. Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT


Symptôme	Vérifiez/conseil . . .
Le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement ?	<ul style="list-style-type: none"> • Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté. • Qu'il n'y a pas de coupure de courant. • Si les fusibles continuent de disjoncter faites appel à un électricien qualifié.
Le mode micro-ondes ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none"> • Que la porte est bien fermée. • Que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres. • La touche START a été utilisée.
Le plateau tournant ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none"> • Que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement. • Que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant. • Que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner. • Qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.
Le four à micro-ondes ne se met pas à l'arrêt ?	<ul style="list-style-type: none"> • Isolez l'appareil de la boîte à fusibles. • Appelez un agent de service ELECTROLUX agréé.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none"> • Appelez votre agent de service ELECTROLUX agréé. La lampe intérieure peut uniquement être remplacée par un agent de service ELECTROLUX agréé et formé.
Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant ?	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou • Si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou • Réglez à une puissance de cuisson supérieure.
La porte ne s'ouvre pas en raison d'une coupure de courant ?	<ul style="list-style-type: none"> • Ouvrez la porte précautionneusement en tirant le coin inférieur droit de la vitre de la porte vers l'extérieur.

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES


Tension d'alimentation		220-240 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		Minimum 10 A
Consommation électrique :	Micro-ondes	1.4 kW
Puissance :	Micro-ondes	900 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes		2450 MHz ¹⁾ (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures :	MBE2658SE	596 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (P)
Dimensions intérieures		342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) ²⁾
Capacité		26 litres ²⁾
Plateau tournant		∅ 325 mm, verre
Poids		env. 19 kg

- ¹⁾ Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.
- ²⁾ La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

10. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques.

Ne jetez pas les appareils portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

INHOUD

1. BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID.....	105
2. INSTALLATIE-AANWIJZING.....	110
3. OVERZICHT VAN HET APPARAAT.....	114
4. VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN.....	115
5. WERKING.....	116
6. KOOKTABELLEN.....	120
7. HINTS EN TIPS.....	126
8. WAT TE DOEN ALS.....	128
9. TECHNISCHE GEGEVENS.....	129
10. MILIEUINFORMATIE.....	129

WE DENKEN AAN U

Bedankt dat u voor dit AEG product heeft gekozen. Dit apparaat is ontworpen om vele jaren uitstekend te presteren, met innovatieve technologieën die het leven gemakkelijker helpen maken – functies die gewone apparaten wellicht niet hebben. Neem een paar minuten de tijd om het door te lezen zodat u er optimaal van kunt profiteren.

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
www.aeg.com



Registreer uw product voor een betere service:
www.registeraeg.com



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
www.aeg.com/shop


KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.

Zorg er als u contact opneemt met de klantenservice voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.

De informatie staat op het typeplaatje. model, productnummer, serienummer.

 Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

1. ⚠ BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID

Dit apparaat mag alleen door kinderen vanaf acht jaar, personen met verminderde fysieke, motorieke of mentale vaardigheden of personen die onbekend zijn met het apparaat worden gebruikt, wanneer ze instructies voor veilig gebruik hebben gekregen en de risico's van het apparaat begrijpen of wanneer ze het apparaat onder toezicht van een volwassene bedienen. Op kinderen moet toezicht worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen. Kinderen van acht jaar of ouder mogen het apparaat alleen reinigen of onderhouden als dit onder toezicht van een volwassene gebeurt.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op hoogtes hoger dan 2000 m.



BELANGRIJK! BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID: LEES DE VOLGENDE AANWIJZINGEN GOED DOOR EN BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING.



WAARSCHUWING!

Als de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, dan mag de oven niet in gebruik worden genomen voordat deze door een bevoegd persoon is gerepareerd.



WAARSCHUWING!

Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een bevoegd persoon om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking moet worden verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolvenenergie.



WAARSCHUWING!

Levensmiddelen in vloeibare en andere vorm mogen niet in afgesloten bakjes verwarmd worden; ze zouden kunnen exploderen.

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals: keukens voor personeel in winkels, kantoor en andere werkplekken; woonboerderijen; door gasten van hotels, motels en andere overnachtingsaccommodaties; omgevingen zoals bed-and-breakfasts.

Alleen voor magnetrons geschikt servies gebruiken.

Metalen houders voor eten of drinken zijn niet toegestaan in de magnetron.

Het apparaat nooit zonder toezicht laten, als u verpakkingen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal gebruikt.

De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en drank. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen en vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot kans op letsel, ontvlaming of brand.

NOOIT DE DEUR OPENEN, als in het apparaat verwarmde levensmiddelen beginnen te roken. Het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en wachten tot de levensmiddelen niet meer roken. Als u de deur opent tijdens de rookontwikkeling kan dat brand veroorzaken.

Wees bij het verwarmen van vloeistoffen in de magnetron voorzichtig als u het kopje of de beker uit de oven neemt; het kan tot kookpuntvert-raging komen en de vloeistof kan plotseling hevig overkoken of spatten.

Om verbrandingen te voorkomen, dient de inhoud van zuigflessen en glazen potten met babyvoeding omgeroerd of geschud worden en de temperatuur gecontroleerd te worden, voordat u uw baby de voeding geeft.

Eieren niet in de dop koken. Hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron verwarmd worden, omdat ze zelfs na het verwarmen kunnen exploderen.

1.1 Reiniging & onderhoud

Apparaatdeur:

De deur, de deurafdichting en de afsluitvlakken regelmatig met een vochtige doek afnemen om verontreinigingen te verwijderen. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de oven deur te reinigen aangezien hierdoor krassen op het oppervlak kunnen ontstaan waardoor de ruit kan breken.

Ovenruimte:

Na elk gebruik het nog warme apparaat met een zachte, vochtige doek of spons afnemen, om lichte verontreinigingen te verwijderen. Voor sterke verontreinigingen een mild sopje gebruiken en verschillende keren met een zachte, vochtige doek of spons grondig afnemen, tot alle resten volledig verwijderd zijn. Verwijder nooit de afdekking van de microgolvengeleider. Let erop dat er geen zeepsop of water door de kleine openingen in de wand dringt, omdat het apparaat daardoor beschadigd kan raken. Gebruik geen reinigingsspray in de ovenruimte. De afdekking van de microgolvengeleider, de ovenruimte, het draaiplateau en het draaimechanisme na gebruik van het apparaat reinigen. Deze onderdelen moeten droog en vetvrij zijn.

Achterblijvende vetspatten kunnen oververhit raken, gaan roken of ontbranden.

Ommanteling:

De buitenkant van het apparaat met een mild sopje schoonmaken. Goed met een droge doek afnemen en met een handdoek nadrogen.

Bedieningspaneel:

Voor het reinigen de deur openen om het bedieningspaneel te deactiveren. Het paneel voorzichtig met een vochtige doek schoonmaken. Nooit te veel water en geen chemische of schurende reinigingsmiddelen gebruiken, omdat het bedieningspaneel daardoor kan worden beschadigd.

Draaiplateau & draimechanisme:

Verwijder eerst het draaiplateau en het draaimechanisme uit de ovenruimte. Draaiplateau en mechanisme met een mild sopje schoonmaken en met een zachte doek afdrogen. Beide delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.



BELANGRIJK!

Reinig de magnetronoven regelmatig en verwijder alle voedselresten. Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenbekleding veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.

U dient ervoor te zorgen dat het draaiplateau niet wordt verplaatst als de houders uit het apparaat worden gehaald.



BELANGRIJK!

Gebruik geen stoomreiniger.

De magnetron is bedoeld om ingebouwd te worden.
Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.

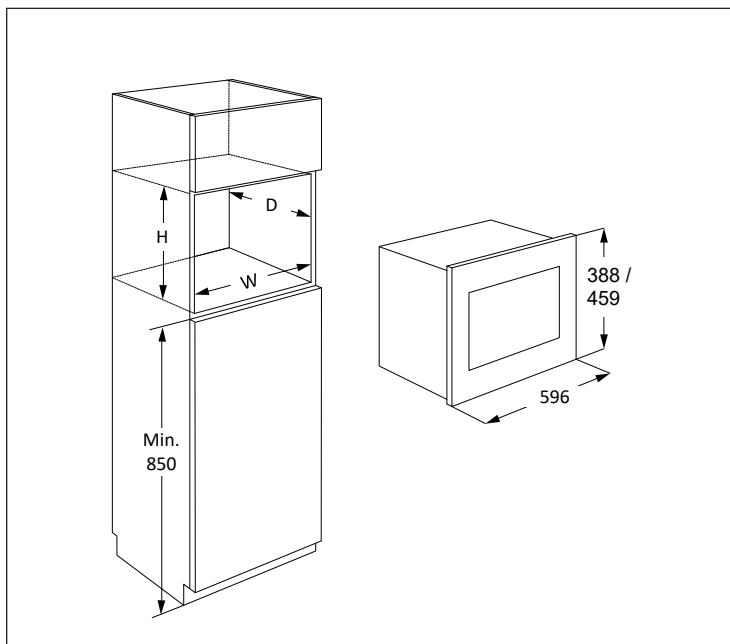
**WAARSCHUWING!**

Houd kinderen uit de buurt van het deurvenster om verbranding te voorkomen.

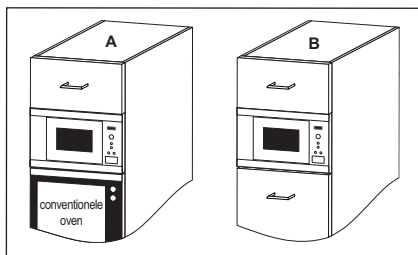
**BELANGRIJK!**

Gebruik geen commerciële ovenreinigers, stoomreinigers, schurende reinigingsmiddelen, schoonmaakmiddelen die natriumhydroxide bevatten of schuursponsjes. dit geldt voor alle delen van uw magnetron.

2. INSTALLATIE-AANWIJZING



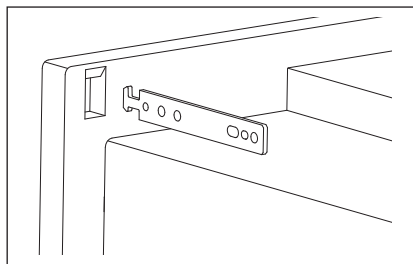
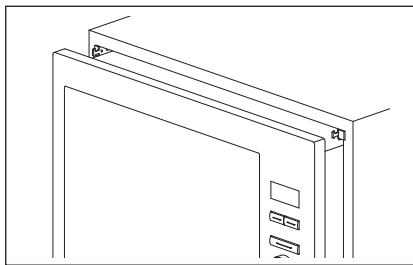
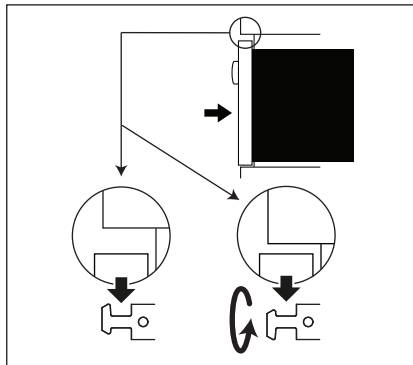
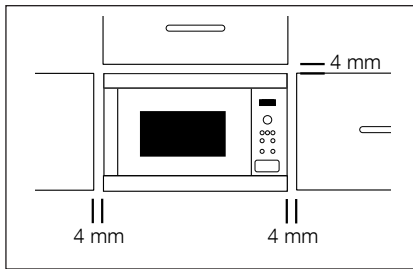
De magnetron kan worden ingebouwd in positie A of B:



Positie	Nismaat		
	B	D	H
A	562	550	450
B	562	500	450

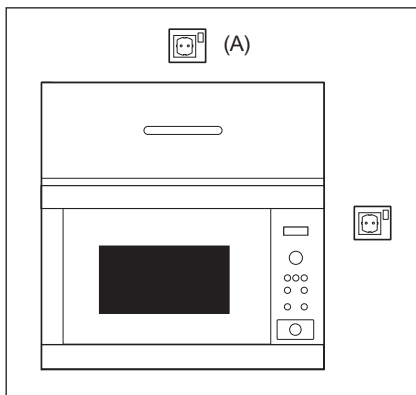
Afmetingen in (mm)

2.2 Installeren van het apparaat



1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Maak de bevestigingshaken met behulp van de instructies op het instructieblad en de meegeleverde sjabloon vast aan het keukenkastje.
3. Maak het apparaat langzaam en zonder kracht te zetten vast aan het keukenkastje. U moet het apparaat op de bevestigingshaken tillen en daarna op zijn plaats laten zakken. U kunt de haak omdraaien wanneer u weerstand ervaart tijdens het bevestigen. De voorkant van de oven dient de opening achter het kastdeurtje naadloos af te sluiten.
4. Let erop dat het apparaat stabiel is en recht staat. Zorg ervoor dat een afstand van 4 mm tussen de kastdeur erboven en het bovenste deel van de lijst wordt aangehouden (zie afbeelding).

2.2 Aansluiting op het stroomnet



- Zorg ervoor dat de stekker makkelijk bereikbaar is, zodat hij in geval van nood snel uit het stopcontact kan worden getrokken. Of het moet mogelijk zijn om de stroom naar de oven uit te schakelen door middel van een schakelaar die volgens de bedradingsvoorschriften is opgenomen in de vaste bedrading.
- Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.
- Als het netsnoer beschadigd is, dan dient dit vervangen te worden door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of een andere gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Plaats het stopcontact niet achter de kast.
- De best plek is boven de kast (A).
- Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde met een eenfasige wisselspanningaansluiting (220-240 V/50 Hz). Stopcontact met 10 A zekeren.
- Vóór het opstellen een stuk touw aan het aansluitsnoer aanbrengen. Daardoor wordt dan bij het inbouwen de aansluiting aan punt (A) vereenvoudigd.
- Bij het inschuiven van het apparaat in een hoge kast mag het aansluitsnoer NOOIT beklemd raken.
- Aansluitsnoer of stekker niet in water of andere vloeistof dompelen.
- Het aansluitsnoer mag niet over hete of scherpe oppervlakken geleid worden, zoals voorbeeld de hete ventilatie-openingen bovenaan de achterwand van het apparaat.

2.3 Aanvullend advies

De magnetron niet gebruiken om levensmiddelen in olie of vet te frituren. De temperatuur kan niet gecontroleerd worden en het vet kan vlam vatten. Alleen speciaal daarvoor geschikte popcorn in de magnetron bereiden.

Personen met PACEMAKERS moeten bij hun arts of bij de fabrikant informeren naar voorzorgs-maatregelen bij het omgaan met magnetrons.

Nooit vloeistof in de openingen van de veiligheidsvergrendelingen van de deur of ventilatie-openingen laten komen of voorwerpen in deze openingen steken. In het geval van een lekkage dient u de oven onmiddellijk uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact te halen en een erkende service agent van ELECTROLUX te bellen.

Breng op geen enkele wijze veranderingen aan het apparaat aan.

Alleen het voor dit apparaat bedoelde draaiplateau en draaimechanisme gebruiken. Gebruik de oven niet zonder het draaiplateau.

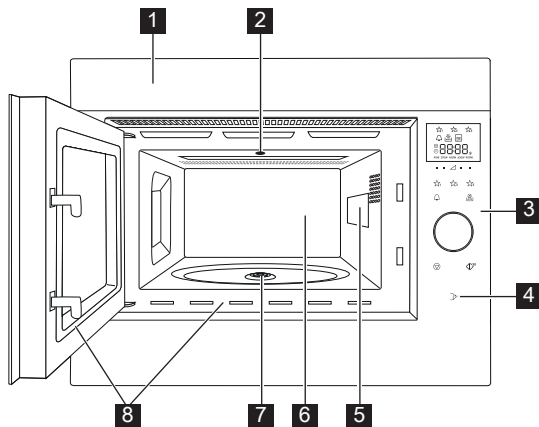
Om te voorkomen dat het draaiplateau barst:

- Vóór het reinigen het draaiplateau laten afkoelen.
- Geen hete gerechten of heet servies op het koude draaiplateau zetten.
- Geen koude levensmiddelen of koud servies op het hete draaiplateau zetten.

Zowel de fabrikant als de handelaar kunnen geen verantwoording op zich nemen voor beschadigingen van het apparaat of verwondingen van personen, die als gevolg van een foutieve elektrische aansluiting ontstaan. Op de wanden in de ovenruimte resp. Rond de deurafdichtingen en afsluitvlakken kunnen zich waterdamp en druppels vormen. Dit is normaal en is geen aanwijzing dat er microgolven naar buiten komen of dat er van een andere storing sprake is.

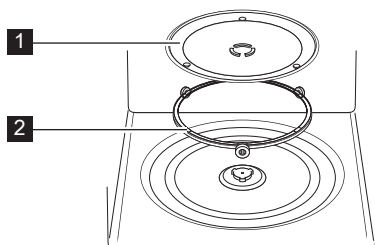
3. OVERZICHT VAN HET APPARAAT

3.1 Magnetronoven



- 1** front
- 2** ovenlampje
- 3** bedieningspaneel
- 4** deur open-toets
- 5** afdekking van de microgolvengeleider
- 6** ovenruimte
- 7** aandrijfas
- 8** deurafdichtingen en afsluitvlakken

3.2 Toebehoren

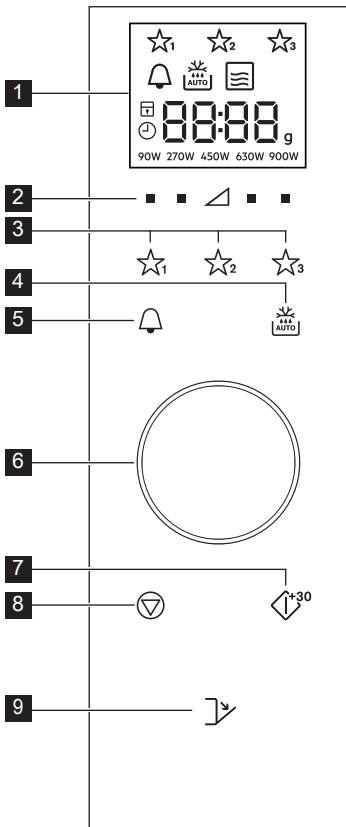


Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

- 1** draaiplateau
- 2** draaimechanisme
- Plaats het draaimechanisme op de bodem van de magnetron.
- Dan het draaiplateau erop zetten.
- Om schade aan het draaiplateau te voorkomen, moet u erop letten, dat servies bij het uitnemen niet de rand van het draaiplateau raakt.

i Wanneer u accessoires wilt bestellen, gelieve dan twee gegevens te vermelden aan uw dealer of een erkende service agent van ELECTROLUX: naam van het onderdeel en het model.

3.3 Bedieningspaneel



1 Display symbolen:

☆₁ ☆₂ ☆₃ Favorieten

🔔 Keukenwekker

🔥 AUTO Automatisch ontdooien

📄 Vermogensstand

⏹ Stop/Annuleren

🔒 Kinderslot

🕒 Klok instellen

8888 Display-segmenten

g Hoeveelheid

90W 270W 450W 630W 900W Vermogensstanden

2 vermogensstand-toetsen

3 favoriete toetsen

4 automatische ontdooiingstoets

5 keukenwekkertoets

6 knop tijdschakelklok/gewicht

7 starten/bevestigen/snelle starttoets

8 stopstoets

9 deur open-toets

4. VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN

4.1 Inpluggen

Wanneer de oven voor het eerst wordt aangesloten, kunt u de klok instellen. De oven heeft een 24-uurs klok.

1. De oven zal piepen en alle scherpictogrammen zullen voor een halve seconde worden ingeschakeld. Gebruik de knop om de klok 'in' (on) of 'uit' (oFF) te schakelen.
- 2a. Om de klok uit te schakelen, draait u de knop totdat op de display 'oFF' wordt weergegeven. Daarna drukt op de toets **START**. De oven is klaar voor gebruik.

i Als u de klok heeft uitgeschakeld, en u wilt deze weer inschakelen, drukt u tweemaal op de toets **KEUKENWEKKER**. Daarna volgt u 2b.

2b. Om de klok in te schakelen, draait u de knop totdat op de display 'on' wordt weergegeven. Daarna drukt op de toets **START**.

Voorbeeld: De klok op 18:45u instellen.

1. Draai de knop om het uur in te stellen.
2. Druk op de **START**-toets om te bevestigen.
3. Draai de knop om de minuten in te stellen.
4. Druk op de **START**-toets om te bevestigen.

i Als de klok is ingesteld, dan wordt de tijd weergegeven op het display.

4.2 Standby (Economy-modus)

De oven gaat automatisch in de standby-modus als deze niet binnen een periode van 5 minuten wordt gebruikt.

Voorbeeld: Als de klok niet is ingesteld: De display wordt uitgeschakeld.

Om de stand 'stand-by' af te sluiten, opent u de deur. Daarna kunt u op een van de toetsen drukken of aan de knop draaien.

Voorbeeld: Als de klok is ingesteld:

Na de periode van 5 minuten wordt de tijd weergegeven.

4.3 De klok aanpassen na een instelling

U kunt de klok aanpassen, nadat de tijd is ingesteld.

Voorbeeld: Om te veranderen van 18:45u in 19:50u.

1. Druk tweemaal op de toets **KEUKENWEKKER**.
2. Druk op de **START**-toets.
3. Draai aan de knop tot '19' wordt weergegeven.
4. Druk op de **START**-toets.
5. Draai aan de knop tot '50' wordt weergegeven.
6. Druk op de **START**-toets.

4.4 Om de klok te annuleren en standby in te stellen (Economy-modus)

1. Druk tweemaal op de toets **KEUKENWEKKER**.
2. Draai de knop tot 'OFF' wordt weergegeven.
3. Druk op de **START**-toets om te bevestigen.

4.5 Kinderslot

De oven heeft een veiligheidsfunctie, die voorkomt dat de oven per ongeluk door een kind kan worden aangezet. Als het kinderslot is ingesteld, kan geen enkel onderdeel van de magnetron functioneren totdat het kinderslot is uitgeschakeld. Het in- of uitschakelen van het kinderslot is alleen mogelijk als de oven niet aanstaat.

Voorbeeld: Het kinderslot inschakelen. Houd de **STOP**-toets ingedrukt totdat het kinderslotsymbool wordt ingeschakeld.

Voorbeeld: Om het kinderslot uit te schakelen.

Houd de **STOP**-toets ingedrukt totdat het kinderslotsymbool wordt uitgeschakeld.

i Wanneer het kinderslot is ingeschakeld, zijn alle toetsen uitgeschakeld behalve de **STOP**-toets.

5. WERKING

5.1 Koken magnetronoven

Voorbeeld: Soep verwarmen, 2 minuten en 30 seconden met 630 watt vermogen.

1. Druk op de **VERMOGENSSTAND**-toets aan de rechterkant van de driehoek totdat '630 W' wordt weergegeven.
2. Draai de knop om de tijd in te voeren.
3. Druk op de **START**-toets.

i In de magnetronmodus kunt u het vermogen van de oven aanpassen door op de toets direct onder de gewenste instelling te drukken.

U kunt het vermogen instellen wanneer de oven aanstaat door de gewenste **VERMOGENSSTAND**-

toets ingedrukt te houden totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven op de display. Te hoge vermogens of te lange bereidingstijden kunnen de l evensmiddelen oververhitten en brand veroorzaken.

Als 900 W is geselecteerd, dan kan de magnetron voor maximaal 15 minuten worden ingesteld.

Als de oven in iedere gewenste modus 3 minuten of langer functioneert, dan zal de ventilator na het kookproces nog 2 minuten aan blijven staan. De oven zal stoppen als de deur wordt geopend. Na het sluiten van de deur zal de oven weer

functioneren totdat de 2 minuten zijn afgelopen (inclusief de tijd dat de deur openstaat). Als de oven korter dan 3 minuten aanstaat, dan zal de ventilator niet functioneren.

Na de bereiding blijft de draaitafel draaien, totdat het kookgerei

terugkeert naar de oorspronkelijke startpositie. Het ovenlicht blijft branden totdat het ronddraaien stopt, of gedurende 5 seconden (waar het eerst sprake van is). De oven piept als deze klaar is. Als u de deur opent tijdens het bereidingsproces, dan stopt de draaitafel met draaien.

5.2 Vermogensstanden

Vermogens-stand	Aangeraden gebruik
900 W/ HOOG	Voor snel koken of verwarmen, bijv. voor soep, éénpansgerechten, gerechten uit blik, hete dranken, groente, vis enz.
630 W	Voor langer koken van compactere levensmiddelen zoals vlees en gehakt en voor gerechten als cake. Bij deze lage instelling koken sauzen niet over en de gerechten worden gelijkmatig gaar, zonder dat ze aan de rand hard worden of overlopen.
450 W	Voor compactere gerechten die bij het bereiden op traditionele wijze een langere tijd nodig hebben, bijv. rundvleesgerechten. Bij deze instelling blijft het vlees mals.
270 W/ ONTDOOI	Kiest u om gelijkmatig te ontdooien. Deze stand is ook geschikt om rijst en pasta te koken.
90 W	Voor voorzichtig ontdooien, bijv. voor slagroomtaart of bladerdeeg.
0 W	Voor kooktimer.

W = WATT

5.3 Verminderd vermogensniveau

Kookmethode	Standaardtijd	Verlaagd vermogen
Magnetron 900 W	15 minuten	Magnetron 630 W

5.4 De kooktijd aanpassen tijdens het koken

U kunt de kooktijd tijdens het koken aanpassen.

Voorbeeld: Om de kooktijd met 2 minuten (120 seconden) te verlengen gebruikt u de **START**-toets.

1. Druk 4x op de **START**-toets.
De kooktijd zal worden verlengd met 120 seconden.

5.5 De stop-toets gebruiken

Druk 1x op de **STOP**-toets voor de pauze-modus.
Druk nogmaals op de **STOP**-toets om de kooktijd te annuleren.

5.6 Keukenwekker

De kookwekker instellen.

1. Druk op de **KEUKENWEKKER**-toets.
2. Draai aan de knop om de tijd in te voeren.
3. Druk op de **START**-toets. De timer zal automatisch starten.




De tijd kan worden verlengd wanneer de timer loopt door aan de knop te draaien of door te drukken op de **START**-toets.

De timer-functie kan alleen worden gebruikt wanneer de oven niet actief is.

5.7 Snelstart

U kunt direct beginnen met koken op 900W/HOOG gedurende 30 seconden door te drukken op de **START**-toets.

 Om deze tijd te verlengen drukt u op de **START**-toets.

5.8 Dempen

Om het geluid uit te schakelen.

1. Druk 3x op de **KEUKENWEKKER**-toets totdat 'Soun' wordt weergegeven.
2. Draai aan de knop totdat 'off' wordt weergegeven.
3. Druk op de **START**-toets.

Om het geluid in te schakelen.

1. Druk 3x op de **KEUKENWEKKER**-toets totdat 'Soun' wordt weergegeven.
2. Draai aan de knop totdat 'on' wordt weergegeven.
3. Druk op de **START**-toets.

5.9 Pauze

Om te pauzeren terwijl de magnetron actief is.

1. Druk op de **STOP**-toets of open de deur.
2. De oven wordt voor maximaal 5 minuten onderbroken.
3. Druk op **START** om het koken voort te zetten.

5.10 Favorieten

De oven heeft 3 favoriete recepten.

- ☆₁ Boter zachter maken
- ☆₂ Chocolade smelten
- ☆₃ Mug cakes

Voorbeeld: Boter zachter maken.

1. Druk 1x op de **FAVORIET 1**-toets.
2. Draai aan de knop om het gewicht in te voeren.
3. Druk op de **START**-toets.

 Als er op de display een roterend patroon wordt getoond, dan wordt hiermee aangegeven dat het voedsel dient te worden geroerd of omgedraaid. Om door te gaan met koken drukt u op de **START**-toets. Aan het einde van de automatische ontdooitijd zal het programma

automatisch stoppen.

Het vermogen van de oven van de vooraf ingestelde favoriete recepten kan niet worden aangepast.

1-4 Mug cakes kunnen tegelijkertijd worden bereid.



WAARSCHUWING! Chocolade kan heel heet worden! Als de chocolade een langere bereidingstijd nodig heeft, dan kunt u deze verlengen met 10 seconden. Wees voorzichtig met chocolade, omdat deze oververhit kan raken en kan verbranden.

Favorieten overschrijven met uw eigen recepten.

1. Druk op de **VERMOGENSSTAND**-toets om het vermogen te selecteren.
2. Draai knop om de gewenste kooktijd in te voeren.
3. Houd de **FAVORIET**-toets ingedrukt, die u wilt instellen, totdat u een enkele pieptoon hoort en de ster voor de favoriet zichtbaar is.

Om de favorieten te resetten naar de fabrieksinstellingen.

1. Druk op de **STOP**-toets.
2. Houd **VERMOGENSSTAND 450 W** gedurende 3 seconden ingedrukt. De oven zal de favorieten daarna resetten naar de fabrieksinstellingen.

5.11 Automatisch ontdooien

Automatisch ontdooien is een automatische bereidingsfunctie in de juiste modus en met de juiste kooktijd, gebaseerd op het gewicht van het voedsel.

U kunt kiezen uit 2 Automatisch ontdooi-menu's.

1. Automatisch ontdooien: Vlees/Vis/Gevogelte
2. Automatisch ontdooien: Brood

Voorbeeld: Om 0,2 kg biefstuk te ontdooien.

1. Selecteer het menu voor de automatische ontdooiing door 1x te drukken op de toets **AUTOMATISCH ONTDOOIE**.
2. Draai aan de knop om het gewicht te selecteren.
3. Druk op de **START**-toets.

 Als er op de display een roterend patroon wordt getoond, dan wordt hiermee aangegeven dat het voedsel dient te worden geroerd of omgedraaid. Om door te gaan met koken drukt u op de **START**-toets. Aan het einde van de automatische ontdooitijd zal het programma automatisch stoppen. De aanpassing van de tijd/het vermogen is niet beschikbaar in de Automatisch Ontdooien-modus.

6. KOOKTABELLEN

6.1 Favorieten

Favorieten	Hoeveelheid	Toets	Tips
Boter zachter maken	0,05-0,25 kg	☆ ₁	<ul style="list-style-type: none"> Leg de boter op een ovenvaste schaal. Roer goed door na het koken.
Chocolade smelten	0,1-0,2 kg	☆ ₂	<ul style="list-style-type: none"> Breek de chocolade in kleine stukjes. Leg de chocolade in een ovenvaste schaal. Roer goed door als u het geluidssignaal hoort. Roer goed door na het koken. <p>! WAARSCHUWING! Chocolade kan heel heet worden! Als de chocolade een langere bereidingstijd nodig heeft, dan kunt u deze verlengen met 10 seconden. Wees voorzichtig met chocolade, omdat deze oververhit kan raken en kan verbranden.</p>
Mug Cake	1-4 mokken	☆ ₃	<ul style="list-style-type: none"> Maak de cake volgens het recept. Plaats de mok tegen de rand van de draaitafel. Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

6.2 Mug cake-recepten

Mug cake met pindakaas	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2 eetlepels (30 g)	fijne bruine suiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
¼ theelepel	vanille-extract
2 eetlepels (30 g)	pindakaas
1	middelgroot ei

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, het vanille-extract, de pindakaas en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand: ☆₃. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met chocolade-pasta.

Tip: Gebruik desgewenst pindakaas met stukjes pinda.

Mug cake met citroenglazuur	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2½ eetlepels (30 g)	kristalsuiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
1 theelepel	citroenrasp
1	middelgroot ei
Topping: 1 eetlepel citroensap gemengd met 2 eetlepels kristalsuiker	

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, citroenrasp en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand: ☆₃. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.
5. Maak glazuur door het mengen van citroensap en de kristalsuiker.
6. Maak na het koken de cake los van de wand en prik aan de bovenkant gaatjes met een prikker. Besprenkel daarna het glazuur over de cake en laat hem 30 seconden staan.

Mug cake met pure chocolade	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2 eetlepels (12 g)	cacaopoeder
2½ eetlepels (30 g)	kristalsuiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ theelepel (15 g)	plantaardige olie
¼ theelepel	vanille-extract
1	middelgroot ei

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, het vanille-extract en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand: ☆₃. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een toefje chocolade botercrème.

Tip: Voor het maken van een chocolade-sinaasappel mug cake vervangt u het vanille-extract door ½ theelepel sinaasappel extract.

Gestreepte frambozen mug cake	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2½ eetlepels (30 g)	kristalsuiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ theelepel (15 g)	plantaardige olie
½ theelepel	vanille-extract
1	middelgroot ei
1½ eetlepel	frambozenjam zonder zaadjes

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, het vanille-extract en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Roer de jam er voorzichtig in met een lepel zodat er een gestreept mengsel ontstaat.
4. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
5. Kook in stand: ☆₃. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een toefje vanille-botercrème.

Appelkrumel mug cake	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2 eetlepels (30 g)	fijne bruine suiker
¼ theelepel	bakpoeder
¼ theelepel	gemalen kaneel
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
1	middelgroot ei
1½ eetlepel (30 g)	appelmoes
een half (7 g)	digestive-koekje, verkruid

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten (met uitzondering van het koekje) in een mok en vermeng dit goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Roer de appelmoes er voorzichtig in met een lepel zodat er een gestreept mengsel ontstaat.
4. Verkrumel het digestive-koekje erboven.
5. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
6. Kook in stand: ☆₃. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een bolletje vanille-ijs.



WAARSCHUWING! De appelmoes wordt heet.

Wortel mug cake	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2 eetlepels (20 g)	bloem
2½ eetlepels (30 g)	fijne bruine suiker
¼ theelepel	bakpoeder
¼ theelepel	gemalen kaneel
¼ theelepel	gemalen nootmuskaat
1 eetlepel	gemalen amandelen
1½ eetlepel (15 g)	zonnebloemolie
	geraspte schil van een ½ sinaasappel
30 g	geraspte wortel
1	middelgroot ei
Crème-topping: 15 g zachte boter, 40 g poedersuiker, 40 g volvette roomkaas, ½ theelepel jus d'orange	




Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de zonnebloemolie, sinaasappelrasp, geraspte wortel en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand: ☆₃. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.
5. Maak de topping door de boter, poedersuiker, roomkaas en jus d'orange te vermengen.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Laat de cake afkoelen en voeg vervolgens de topping toe.

6.3 Automatisch ontdooien

Automatisch ontdooien	Hoeveelheid	Toets	Tips
Vlees/vis/gevogelte (Hele vis, vissteaks, visfilets, kippenpoten, kippenborst, gehakt, biefstuk, karbonades, hamburgers, worstjes)	0,2-1,0 kg	 1x	<ul style="list-style-type: none"> • Leg de voedingsmiddelen op een platte schaal in het midden van het draaiplateau. • Zodra het geluidssignaal klinkt, dienen de delen van elkaar gehaald te worden en vervolgens anders neergelegd te worden. Dek de dunne delen en warme plekken af met aluminiumfolie. • Wikkel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat 15-45 minuten staan totdat het volledig is ontdooid. • Gehakt: Draai het gehakt om zodra het geluidssignaal klinkt. Verwijder de reeds ontdooidede delen indien mogelijk. <p> Niet geschikt voor hele kippen.</p>
Brood	0,1-1,0 kg	 2x	<ul style="list-style-type: none"> • Verdeel de boterhammen over een platte schaal in het midden van het draaiplateau. Een brood met een gewicht van 1 kg kunt u rechtstreeks over het draaiplateau verdelen. • Als het geluidssignaal klinkt, dienen de boterhammen omgedraaid te worden, anders neergelegd te worden en reeds ontdooidede boterhammen uitgenomen te worden. • Dek na het ontdooien af met aluminiumfolie en laat het 5-15 minuten staan totdat het volledig is ontdooid.



Alleen het gewicht van de levensmiddelen invoeren. Het gewicht van het servies niet meerekenen. Voor voedsel dat meer of minder weegt dan het gewicht of de hoeveelheden in de grafiek, gelieve de handmatige bediening te gebruiken. De temperatuur aan het einde van de bereidingstijd hangt af van de uitgangstemperatuur. Biefstukken en karbonades naast elkaar (in 1 laag) invriezen. Gehakt moet in dunne plakjes ingevroren worden.

6.4 Dranken & gerechten verwarmen

Drank/gerecht	Hoeveelheid -g/ml-	Vermogen -sstand	Tijd -Min-	Tips
Melk, 1 kopje	150	900 W	1	niet afdekken
Water, 1 kopje	150	900 W	2	niet afdekken
6 kopjes	900	900 W	8-10	niet afdekken
1 kom	1000	900 W	9-11	niet afdekken
Gerecht geserveerd op een bord	400	900 W	4-6	wat water op de saus sprenkelen, afdekken, halverwege het opwarmproces roeren
Eénpansgerecht/soep	200	900 W	1-2	afdekken, na het verwarmen omroeren
Groente	500	900 W	3-5	indien nodig water toevoegen, halverwege het opwarmproces roeren
Vlees, 1 plak ¹⁾	200	900 W	3	saus dun over de toplaag verdelen, afdekken
Visfilet ¹⁾	200	900 W	3-5	afdekken
Gebak, 1 stuk	150	450 W	½-1	plaats in een platte schaal
Babyvoeding, 1 potje	190	450 W	½-1	in een voor de magnetron geschikt bakje plaatsen, na het opwarmen goed roeren en de temperatuur testen
Margarine of boter smelten ¹⁾	50	900 W	½	afdekken
Chocolade smelten	100	450 W	3-4	af en toe roeren

¹⁾ vanaf koelkasttemperatuur

6.5 Ontdooien

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Vermogen -sstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Goulash	500	270 W	8-9	halverwege de ontdooitijd roeren	10-30
Gebak, 1 stuk	150	90 W	1-3	plaats in een platte schaal	5
Fruit	250	270 W	3-5	gelijkmatig verdelen, halverwege de ontdooitijd omdraaien	5

6.6 Het koken van bevroren producten

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Vermogen -sstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Visfilet	300	900 W	9-11	afdekken	2
Maaltijd op bord	400	900 W	8-10	afdekken, na 6 minuten roeren tijd omroeren	2

6.7 Koken

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Vermogen -sstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Broccoli/ Erwtjes	500	900 W	6-8	afdekken, 4-5 el water toevoegen, tijdens het koken af en toe roeren	-
Wortels	500	900 W	9-11	in plakjes snijden, 4-5 el water toevoegen, afdekken tijdens het koken af en toe roeren	-
Braadvlees	1000	630 W	34-38	breng op smaak met kruiden, plaats in een ondiepe schaal, keer halverwege de kooktijd om	10
Visfilet	200	900 W	4-6	op smaak brengen, in platte schaal leggen, afdekken	2



Als de oven in iedere gewenste modus 3 minuten of langer functioneert, dan zal de ventilator na het kookproces nog 2 minuten aan blijven staan. Open de deur en de oven zal stoppen; sluit de deur en hij zal opnieuw beginnen totdat de 2 minuten voorbij zijn (inclusief de tijd dat de deur openstaat). Als de oven korter dan 3 minuten aanstaat, dan zal de ventilator niet functioneren.


7. HINTS EN TIPS

7.1 Magnetronbestendig kookgerei

Servies	Geschikt voor de magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie/servies van folie	✓ / ✗	Kleine stukjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om het voedsel tegen oververhitting te beschermen. Zorg ervoor dat het folie minstens 2 cm van de ovenwanden is verwijderd aangezien vonkvorming kan optreden. Servies van folie is niet aanbevolen, tenzij voorgeschreven door de fabrikant. Alle voorschriften nauwgezet opvolgen.
Porselein en keramiek	✓ / ✗	Porselein, keramiek en geglazuurd aardewerk zijn doorgaans geschikt, behalve aardewerk met metalen versiering.
Glas bijv. Pyrex ®	✓	Wees voorzichtig met dun glas aangezien dit kan breken of scheuren als het plotseling wordt verwarmd.
Metaal	✗	Het is niet aanbevolen om metalen servies in de magnetron te gebruiken. Dit veroorzaakt vonkvorming en kan tot brand leiden.
Kunststof/polystyreen bijv. servies waarin fastfood wordt verkocht	✓	Wees voorzichtig aangezien dergelijk servies kan vervormen, smelten of verkleuren bij hoge temperaturen.
Vries-/braadzakken	✓	Moeten ingeprikt worden om de stoom te laten ontsnappen. Controleer of de zakken geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Gebruik geen plastic of metalen binnendraad aangezien dit kan smelten of vlam vatten door vonkvorming van het metaal.
Papier - borden, kopjes en keukenrol	✓	Gebruik papier uitsluitend om op te warmen of vocht te absorberen. Wees voorzichtig aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Stro en hout	✓	Let altijd goed op bij het gebruik van dit materiaal aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Kringlooppapier en krantenpapier	✗	Kan stukjes metaal bevatten die vonkvorming veroorzaken en tot brand kunnen leiden.

7.2 Tips voor het koken in de magnetronoven

Tips voor het koken in de magnetronoven	
Samenstelling	Voedsel met een hoog vet- of suikergehalte (bijv. pasteitjes) vereist een kortere verwarmingstijd. Voorzichtigheid is geboden aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Afmetingen	Zorg ervoor dat alle stukken dezelfde afmetingen hebben zodat ze gelijkmatig gaar worden.
Temperatuur	De oorspronkelijke temperatuur van het voedsel heeft invloed op de vereiste kooktijd. Prik met een vork in voedsel met vulling, (voorbeeld donuts met jam), om de warmte of stoom te laten ontsnappen.
Rangschikken	Plaats de dikste gedeelten van het voedsel dichtbij de rand van de schaal. (Bijv. kippenpoten.)
Afdekken	Gebruik magnetronfolie of een geschikt deksel.
Doorprikken	Voedsel met een schil of vel moet op verschillende plaatsen worden ingeprikt voor het koken of opwarmen aangezien de hoeveelheid stoom toeneemt en het voedsel kan laten ontploffen. (Bijv. aardappelen, vis, kip, worst.)  BELANGRIJK! Eieren mogen niet in de magnetron worden opgewarmd omdat ze kunnen ontploffen, zelfs na het koken. Bijv. gepocheerde, hardgekookte eieren.
Roeren, omkeren en anders rangschikken	Voor een gelijkmatig resultaat is het belangrijk om voedsel om te roeren, om te keren en te anders rangschikken tijdens het koken. Het voedsel altijd vanaf de buitenkant naar het midden omroeren en herschikken.
Standtijd	Standtijd is nodig na het koken aangezien de warmte zich hierdoor gelijkmatig door het voedsel verspreidt.
Afdekken	De warme delen kunnen worden afgedekt met kleine stukjes folie die de microgolven weerkaatsen. (Bijv. kippenpoten en kippenvleugels.)

-  Gebruik pannenlappen als u levensmiddelen uit de ovenruimte neemt. Schalen, popcornverpakkingen, braadzakjes enz. altijd van gezicht en handen afgewend openen om verbranding door stoom te voorkomen.
 Houd bij het openen van de ovendeur voldoende afstand, om verbranding door vrijkomende hitte of stoom te voorkomen. Snijd gevulde, gebakken gerechten na het bereiden in plakken om de stoom te laten ontsnappen en verbranding te voorkomen.

8. WAT TE DOEN ALS


Symptoom	Mogelijke oorzaken/oplossingen . . .
De magnetron niet goed functioneert?	<ul style="list-style-type: none"> • De zekering in de huisinstallatie in orde is. • De stroom misschien uitgevallen is. • Als de zekeringen in de huisinstallatie meermaals uitschakelen, neem dan contact op met een erkend elektro-installeateur.
De magnetron neit werkt?	<ul style="list-style-type: none"> • De deur goed gesloten is. • De deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn. • De START-toets is ingedrukt.
Het draaiplateau niet draait?	<ul style="list-style-type: none"> • Het draaimechanisme goed op de aandrijving zit. • Het gebruikte servies niet buiten het draaiplateau uitsteekt. • Levensmiddelen niet buiten het draaiplateau uitsteken en het zo blokkeren. • Zich geen etensresten onder het draaiplateau bevinden.
De magnetron niet uitschakelt?	<ul style="list-style-type: none"> • Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de huisinstallatie uit. • Bel een erkende service agent van ELECTROLUX.
De ovenverlichting uitvalt?	<ul style="list-style-type: none"> • Bel uw erkende service agent van ELECTROLUX. De binnenverlichting kan alleen worden vervangen door een erkende service agent van ELECTROLUX, die hiervoor opgeleid is.
De levensmiddelen langzamer heet en gaar worden dan voorheen?	<ul style="list-style-type: none"> • Stel een langere tijd in (dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd) of • Als de levensmiddelen kouder zijn dan anders, tussendoor omroeren of omkeren of • Een hoger vermogen instellen.
Gaat de deur niet open vanwege een stroomstoring?	<ul style="list-style-type: none"> • Open de deur voorzichtig door deze aan de rechteronderhoek van het deurvenster naar u toe te trekken.

9. TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluiting aan		220-240 V, 50 Hz, één fase
Zekering		min. 10 A
Opgenomen vermogen:	magnetron	1.4 kW
Nuttige vermogen:	magnetron	900 W (IEC 60705)
Microgolvenfrequentie		2450 MHz ¹⁾ (Groep 2/Klasse B)
Buitenafmetingen:	MBE2658SE	breedte x hoogte x diepte: 596 mm x 459 mm x 404 mm
Afmetingen ovenruimte		breedte x hoogte x diepte: 342 mm x 207 mm x 368 mm ²⁾
Inhoud ovenruimte		26 liter ²⁾
Draaiplateau		∅ 325 mm, glass
Gewicht		ca 19 kg

- ¹⁾ Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011. Het apparaat wordt overeenkomstig deze norm als apparaat in groep 2, klasse B geclassificeerd. Groep 2 betekent dat het apparaat hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische straling voortbrengt voor het verwarmen van levensmiddelen. Apparaat uit klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.
- ²⁾ De inhoud van de ovenruimte wordt bepaald door max. gemeten breedte, diepte en hoogte. De daadwerkelijke opnamecapaciteit van levensmiddelen is echter geringer.

10. MILIEUINFORMATIE

Recycle de materialen met het symbool .
Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

SPIS TREŚCI

1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	131
2. MONTAŻ	136
3. PRZEGLĄD URZĄDZENIA	140
4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA	141
5. OBSŁUGA	142
6. TABELE GOTOWANIA	146
7. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI	152
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	154
9. DANE TECHNICZNE	155
10. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA	155

Z MYŚLĄ O TOBIE

Dziękujemy za wybranie produktu firmy AEG. Urządzenie opracowano wykorzystując najnowsze rozwiązania techniczne, które upraszczają codzienną obsługę i zapewniają niezawodną pracę urządzenia przez wiele lat. Wiele jego funkcji nie jest dostępnych w innych urządzeniach. Należy zapoznać się z instrukcją obsługi, aby jak najlepiej wykorzystać możliwości tego urządzenia.

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby uzyskać:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.aeg.com



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.registreaeg.com



Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.

Informacje można znaleźć na tabliczce znamionowej. Model, numer produktu, numer seryjny.



Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa



Ogólne informacje i wskazówki



Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Może ulec zmianie bez powiadomienia.

1. ⚠️ WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie mogą użytkować dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby niedoświadczone lub o niewystarczającej wiedzy pod warunkiem, że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i znają niebezpieczeństwa związane z użytkowaniem urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Dzieci powyżej 8 roku życia nie mogą czyścić i przeprowadzać konserwacji urządzenia bez nadzoru.

Urządzenie nie nadaje się do użytku na wysokości powyżej 2000 m.



WAŻNE! WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA: NALEŻY PRZECZYTAĆ JE UWAŻNIE I ZACHOWAĆ DO UŻYTKU W PRZYSZŁOŚCI.



OSTRZEŻENIE!

Jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego serwisanta.



OSTRZEŻENIE!

Wszelkie czynności serwisowe lub naprawy wymagające demontażu obudowy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowane osoby.



OSTRZEŻENIE!

Nie wolno podgrzewać płynów ani żywności w szczelnych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.

Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego i podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach roboczych; gospodarstwa; przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych; pensjonaty i pokoje gościnne.

Należy używać wyłącznie naczyń i sztuców przeznaczonych dla kuchenek mikrofalowych.

Korzystanie z metalowych naczyń do przygotowania żywności i napojów w kuchence mikrofalowej jest zabronione.

Korzystając z jednorazowych pojemników na żywność wykonanych z plastiku, papieru lub innych łatwopalnych materiałów nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru.

Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania pożywienia i napojów. Suszenie w niej pożywienia lub ubrań i podgrzewanie plastrów rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek itp. niesie ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

Jeżeli podgrzewana żywność zacznie dymić, **NIE WOLNO OTWIERAĆ Drzwi**. Należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od źródła zasilania i poczekać, aż żywność przestanie dymić. Otwarcie drzwi, gdy żywność dymi może spowodować pożar.

Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie z wyrzutem pływu, dlatego podczas wyjmowania pojemnika należy zachować ostrożność.

Zawartość butelek do karmienia niemowląt oraz słoiczek z żywnością dla dzieci powinna być przed podaniem do spożycia zamieszana lub wstrząśnięta, a ich temperatura sprawdzona, żeby uniknąć oparzeń.

W kuchenkach mikrofalowych nie należy gotować jajek w skorupkach ani podgrzewać całych jajek na twardo, ponieważ mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania.

1.1 Konserwacja i czyszczenie

Drzwi:

Aby usunąć brud, należy regularnie czyścić obie ich strony, uszczelki drzwi oraz powierzchnie uszczelniające miękką i wilgotną ściereczką. Do czyszczenia szyby drzwi nie należy używać agresywnych środków ściernych ani ostrych metalowych druciaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie szyby.

Wnętrze kuchenki:

W celu wyczyszczenia należy wytrzeć plamy miękką i wilgotną ściereczką lub gąbką po każdym użyciu, gdy kuchenka jest ciepła. Trudniejsze do usunięcia plamy należy kilkakrotnie przecierać ściereczką zwilżoną w łagodnym roztworze mydła, aż do usunięcia plamy. Nie należy zdejmować osłony generatora mikrofal. Należy uważać, aby łagodny roztwór mydła ani woda nie dostały się do małych otworów w ściankach, ponieważ może to spowodować uszkodzenie kuchenki. We wnętrzu kuchenki nie należy używać środków czyszczących w aerozolu. Po zakończeniu korzystania należy wyczyścić osłonę generatora mikrofal, wnętrze kuchenki, podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej. Elementy te muszą być suche i nie mogą być tłuste. Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać i zacząć dymić lub zapalić się.

Obudowa kuchenki:

Obudowę kuchenki można łatwo wyczyścić łagodnym roztworem wody i mydła. Mydło należy wytrzeć wilgotną ściereczką i osuszyć obudowę miękkim ręcznikiem.

Panel sterowania:

Przed rozpoczęciem czyszczenia należy otworzyć drzwi w celu wyłączenia panelu sterowania. Podczas czyszczenia panelu sterowania należy zachować ostrożność. Należy użyć tylko ściereczki zwilżonej wodą i delikatnie przetrzeć aż do wyczyszczenia. Nie należy używać nadmiernej ilości wody. Nie należy używać środków chemicznych ani ściernych.

Podstawa obrotowa i podpórka podstawy obrotowej: Podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej należy wyjąć z kuchenki. Należy je umyć łagodnym roztworem mydła. Należy je wytrzeć miękką ściereczką. Podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej można myć w zmywarce.



WAŻNE!

Kuchenkę należy czyścić regularnie i usuwać resztki żywności. Zaniedbanie czyszczenia kuchenki może prowadzić do zniszczenia zanieczyszczonych powierzchni, zmniejszenia trwałości urządzenia, a nawet spowodować zagrożenie.

Wyjmując naczynia z kuchenki, należy zachować szczególną ostrożność, żeby nie przesunąć talerza obrotowego.



WAŻNE!

Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego.

Ta kuchenka jest przeznaczona do instalacji w zabudowie.

Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania.

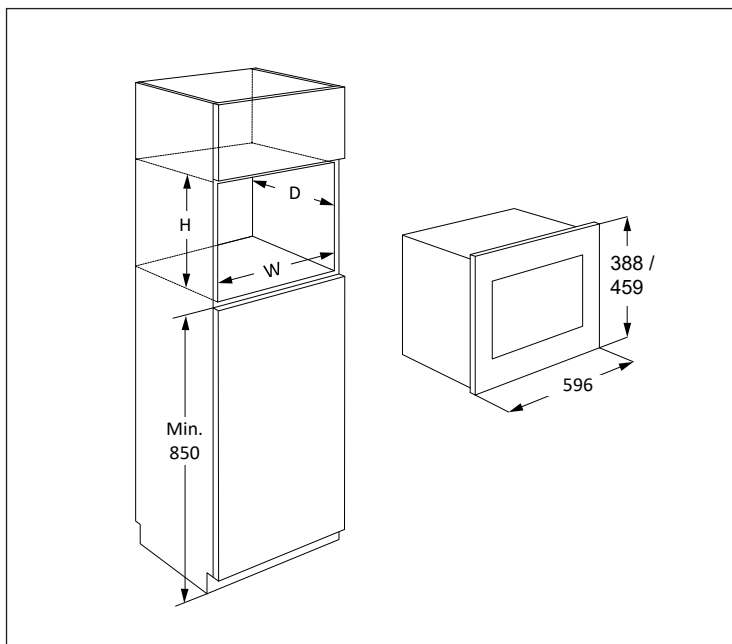
**OSTRZEŻENIE!**

Aby zapobiec poparzeniu nie pozwalać dzieciom na przebywanie w pobliżu drzwi urządzenia.

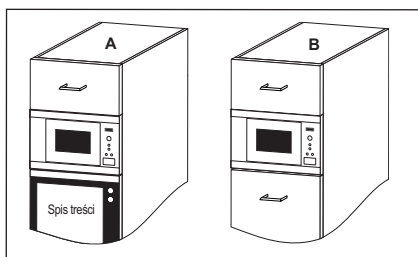
**WAŻNE!**

Do czyszczenia jakiegokolwiek części kuchenki mikrofalowej nie należy używać dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do kuchenek, urządzeń do czyszczenia parowego, środków ściernych, żrących środków czyszczących, środków zawierających wodorotlenek sodu lub druciaków.

2. MONTAŻ



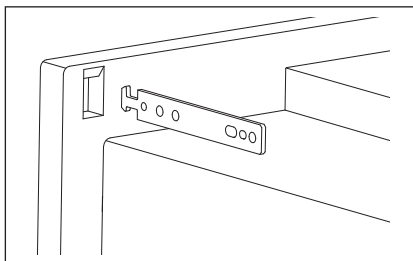
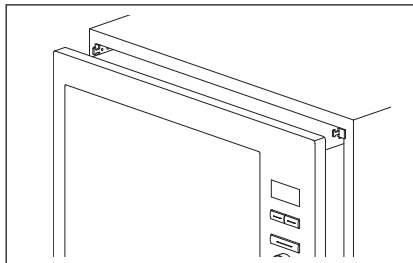
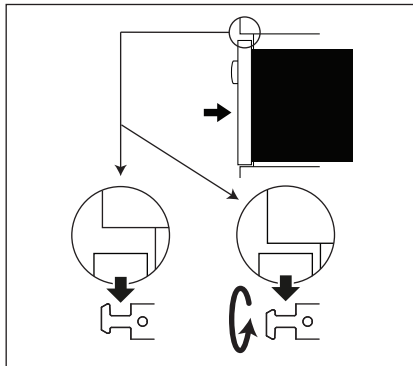
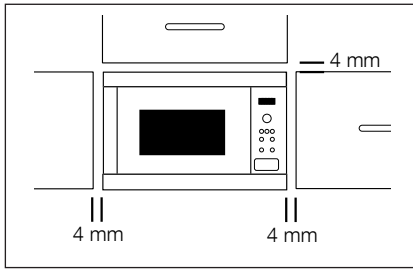
Kuchenkę mikrofalową można zamontować w pozycji A lub B:



Pozycja	Wymiary wnęki szer. głęb. wys.
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

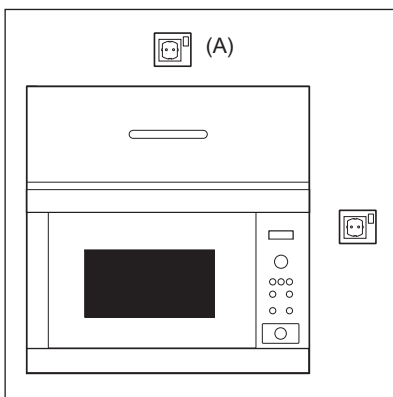
Wymiary w mm

2.1 Montaż urządzenia



1. Zdejmij opakowanie i sprawdź dokładnie, czy urządzenie nie jest uszkodzone.
2. Zamontować haczyki mocujące na szafce kuchennej, korzystając z dostarczonej instrukcji oraz schematu.
3. Powoli wsunąć urządzenie do szafki kuchennej, bez użycia siły. Urządzenie należy podnieść i umieścić na haczykach mocujących, a następnie opuścić na miejsce. W przypadku problemów w trakcie montażu haczyk można odwrócić. Przednia obudowa kucharki powinna ściśle wypełniać przedni otwór szafki.
4. Sprawdź, czy urządzenie jest stabilne i nieprzechylone. Sprawdź, czy odstęp między drzwiczkami szafki u góry, a górną częścią ramy wynosi 4 mm (patrz rysunek).

2.2 Podłączanie urządzenia do źródła zasilania



- Gniazdko elektryczne powinno być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie. Ewentualnie należy umożliwić odłączenie kuchenki od źródła zasilania, podłączając wyłącznik do instalacji zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi okablowania.
- Wyłącznie elektryk może dokonać wymiany przewodu zasilającego.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowanego serwisanta lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę, żeby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Gniazdko nie powinno być umieszczone za szafką.
- Najlepsza pozycja, to gniazdko umieszczone nad szafką, patrz pozycja (A).
- Podłącz urządzenie do jednofazowego źródła zasilania prądem zmiennym o napięciu 220-240 V/50 Hz za pośrednictwem prawidłowo zamontowanego i uziemionego gniazdka. Obwód gniazdka elektrycznego należy zabezpieczyć bezpiecznikiem 10 A.
- Przed rozpoczęciem montażu należy przywiązać sznurek do przewodu zasilającego w celu ułatwienia podłączania do punktu (A) podczas montażu urządzenia.
- Podczas wkładania urządzenia do wysokiej szafki należy uważać, aby NIE przygnieść przewodu zasilającego.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie należy umieszczać przewodu zasilającego nad gorącymi lub ostro zakończonymi powierzchniami, na przykład otworem odprowadzania gorącego powietrza u góry tylnej części kuchenki.

2.3 Dodatkowe wskazówki

Nie należy używać kuchenki mikrofalowej do podgrzewania oleju w celu smażenia. Kontrola temperatury będzie niemożliwa, a olej może się zapalić. Aby przygotować prażoną kukurydzę, należy użyć specjalnych pojemników.

Osoby korzystające z ROZRUSZNIKÓW SERCA powinny skontaktować się lekarzem lub producentem rozrusznika, aby uzyskać informacje o środkach ostrożności dotyczących korzystania z kuchenek mikrofalowych.

Nie należy wlewać płynów ani wkładać żadnych przedmiotów do otworów blokady drzwi ani otworów wentylacyjnych. W przypadku zalania kuchenki należy natychmiast odłączyć ją od sieci elektrycznej i porozumieć się z autoryzowanym serwisem ELECTROLUX.

Nie wolno w żaden sposób modyfikować kuchenki.

Należy używać wyłącznie podstawy obrotowej i podpórki podstawy obrotowej przeznaczonych dla tej kuchenki. Nie należy używać kuchenki bez podstawy obrotowej.

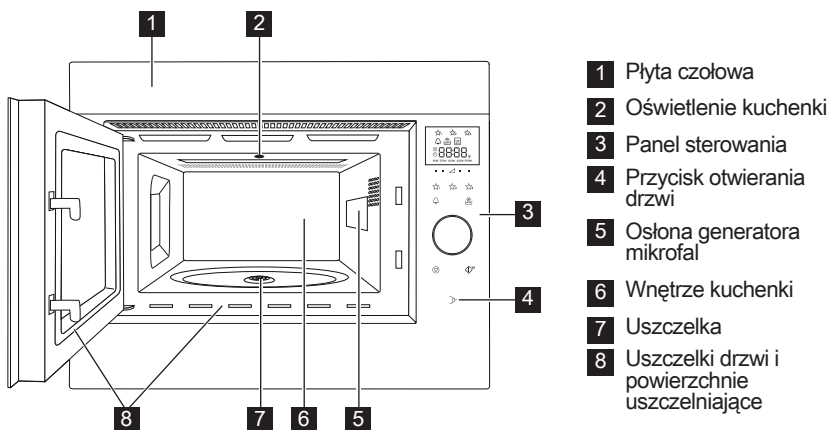
Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej:

- Przed wymyciem podstawy obrotowej należy pozostawić ją do ostygnięcia.
- Nie należy kłaść gorących potraw ani sztućców na zimną podstawę obrotową.
- Nie należy kłaść zimnych potraw ani sztućców na gorącą podstawę obrotową.

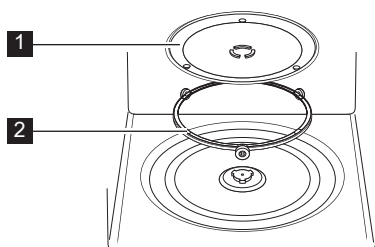
Producent ani sprzedawca nie ponoszą odpowiedzialności za obrażenia ciała spowodowane nieprawidłowym wykonaniem procedury podłączania do źródła zasilania. Na obudowie kuchenki lub wokół uszczelki drzwi może czasami gromadzić się para wodna lub krople wody. Jest to normalne zjawisko i nie oznacza nieszczelności ani uszkodzenia kuchenki.

3. PRZEGLĄD URZĄDZENIA

3.1 Kuchenka mikrofalowa



3.2 Akcesoria

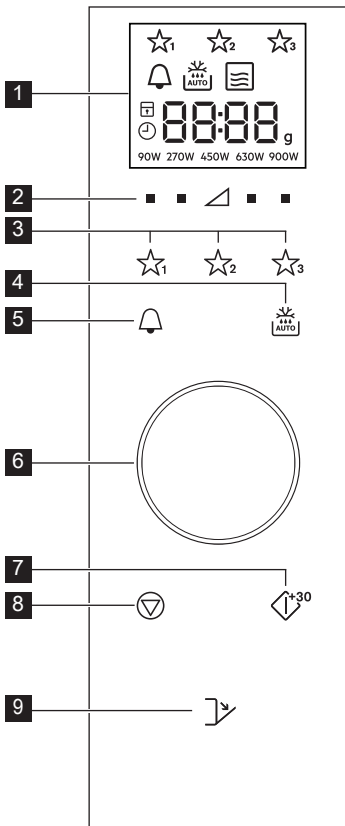


Należy sprawdzić, czy z kuchenką dostarczone są następujące akcesoria:

- 1** Podstawa obrotowa
- 2** Podpórka podstawy obrotowej
- Ułóż podpórkę podstawy obrotowej na dnie komory kuchenki.
- Następnie ustaw podstawę obrotową na podpórce podstawy obrotowej.
- Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej, podczas wyjmowania potraw lub pojemników z kuchenki należy upewnić się, że są one podnoszone bez dotykania pierścienia podstawy obrotowej.

i Zamawiając akcesoria, należy podać sprzedawcy lub pracownikowi autoryzowanego serwisu ELECTROLUX dwie informacje: nazwę części i nazwę modelu.

3.3 Panel sterowania



1 Wskaźniki na wyświetlaczu



Ulubione



Timer kuchenny



Automatyczne rozmrażanie



Mikrofałe



Zatrzymaj/anuluj



Zabezpieczenie przed dziećmi



Ustaw zegar



Elementy wyświetlacza



Masa

90W 270W 450W 630W 900W

Poziomy mocy

2 Przyciski poziomów mocy

3 Przyciski ulubionych dań

4 Przycisk automatycznego rozmrażania

5 Przycisk Timer

6 Pokrętko timera/masy

7 Przycisk Start/Zatwierdź/ Przycisk Szybki start

8 Przycisk Stop

9 Przycisk otwierania drzwi

4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

4.1 Podłączenie

Przy pierwszym włączeniu kuchenki istnieje możliwość ustawienia zegara. Kuchenka wyposażona jest w 24-godzinny zegar.

1. Kuchenka wyśle sygnał dźwiękowy i wszystkie symbole na wyświetlaczu zaświecą się przez pół sekundy. Przy pomocy pokrętki włącz ("on") lub wyłącz ("oFF") zegar.
- 2a. Żeby wyłączyć zegar, obracaj pokrętko do momentu, w którym na wyświetlaczu pojawi się napis "oFF", a następnie naciśnij przycisk **START**. Kuchenka jest gotowa do pracy.

i Jeśli zegar został wyłączony i chcesz go ponownie włączyć, naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY** i przejdź do punktu 2b.

- 2b. Żeby włączyć zegar, obracaj pokrętko do momentu, w którym na wyświetlaczu pojawi się napis "on", a następnie naciśnij przycisk **START**.

Przykład: Ustawienie zegara na godzinę 18:45.

1. Obracając pokrętkiem, ustaw wskazanie godzin.
2. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.

3. Przy pomocy pokrętła ustaw minuty.
4. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.

i Jeśli zegar jest ustawiony, jego bieżące wskazanie będzie widoczne na wyświetlaczu.

4.2 Tryb czuwania (Tryb ekonomiczny)

Kuchenka przełączy się automatycznie do trybu czuwania, jeśli nie będzie używana przez ponad 5 minut.

Przykład: Jeśli zegar nie został jeszcze ustawiony:

Wyświetlacz się wyłączy.

Żeby wyjść z trybu czuwania, otwórz drzwiczki, naciśnij dowolny przycisk lub obróć pokrętło.

Przykład: Jeśli zegar został już ustawiony: Po upływie 5 minut wskazanie zegara będzie widoczne.

4.3 Ponowne ustawienie zegara

Po ustawieniu zegara możesz ponownie zmienić jego ustawienie.

Przykład: Zmiana ustawienia z 18:45 na 19:50.

1. Naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Naciśnij przycisk **START**.
3. Obracaj pokrętło do momentu, w którym wyświetlona zostanie wartość "19".
4. Naciśnij przycisk **START**.
5. Obracaj pokrętło do momentu, w którym wyświetlona zostanie wartość "50".
6. Naciśnij przycisk **START**.

4.4 Żeby wyłączyć zegar i ustawić tryb czuwania (Tryb ekonomiczny)

1. Naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Obracaj pokrętłem, dopóki nie pojawi się komunikat "oFF".
3. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.

4.5 Zabezpieczenie przed dziećmi

Kuchenka wyposażona jest w funkcję zabezpieczającą, która chroni przed jej przypadkowym uruchomieniem przez dzieci. Jeśli zabezpieczenie zostanie włączone, nie będzie można uruchomić żadnej funkcji kuchenki do momentu wyłączenia zabezpieczenia.

Włączenie lub wyłączenie zabezpieczenia jest możliwe tylko wtedy, gdy kuchenka nie znajduje się w trakcie pracy.

Przykład: Włączenie zabezpieczenia przed dziećmi. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP**, dopóki nie pojawi się wskaźnik "zabezpieczenie przed dziećmi".

Przykład: Wyłączenie zabezpieczenia przed dziećmi. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **STOP**, dopóki nie wyłączy się wskaźnik "zabezpieczenie przed dziećmi".

i Gdy zabezpieczenie jest włączone, wszystkie przyciski oprócz przycisku **STOP** są wyłączone.

5. OBSŁUGA

5.1 Gotowanie z użyciem mikrofal

Przykład: Aby podgrzać zupę przez 2 minuty i 30 sekund z mocą 630 W.

1. Naciskaj przycisk **POZIOM MOCY** z prawej strony trójkąta, dopóki nie pojawi się wskazanie "630 W".
2. Wprowadź czas, obracając pokrętło.
3. Naciśnij przycisk **START**.

i W trybie pracy z mikrofalami możesz wyregulować poziom mocy kuchenki, naciskając przycisk znajdujący się bezpośrednio poniżejżądanego ustawienia.

Możesz ustawić poziom mocy mikrofal w trakcie pracy kuchenki, naciskając i przytrzymując żądany przycisk **POZIOM MOCY**, dopóki nowe ustawienie mocy nie zostanie podświetlone na wyświetlaczu.

Ustawienie zbyt wysokiej mocy lub zbyt długiego czasu gotowania może spowodować przegrzanie żywności i doprowadzić do pożaru.

Jeśli wybrany zostanie poziom mocy 900 W, maksymalny czas procesu, który można ustawić, zostanie ograniczony do 15 minut.

Jeśli kuchenka pracuje w dowolnym trybie przez 3 minuty lub dłużej, wentylator włączy się i będzie pozostawał włączony jeszcze przez 2 minuty od wyłączenia gotowania. Otwórz drzwiczki, a wentylator zatrzyma się. Po ponownym zamknięciu drzwiczek wentylator będzie kontynuował pracę, aż do

upływu 2 minut (włączając w to czas otwarcia drzwiczek). Jeśli kuchenka pracuje przez czas krótszy niż 3 minuty, wentylator nie włączy się.

Po zakończeniu gotowania talerz obrotowy będzie obracał się do momentu, w którym naczynie z potrawą nie znajdzie się w położeniu początkowym. Oświetlenie kuchenki będzie pozostawało włączone do póki obrót się nie zakończy lub przez 5 sekund (w zależności od tego, co będzie trwało dłużej). Po zakończeniu kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Jeśli drzwiczki zostaną otwarte w trakcie tego procesu, obroty zostaną zatrzymane.

5.2 Poziomy mocy

Ustawienie mocy	Zalecane użycie
900 W/ WYSOKA	Służy do szybkiego gotowania lub odgrzewania (np. zupy, zapiekanki, potraw z puszki, gorące napoje, warzywa, ryba itp).
630 W	Służy do dłuższego gotowania gęstych potraw, takich jak pieczeń, mięso mielone i dania gotowe oraz potrawy delikatne, na przykład sos serowy i biszkopty. Po ustawieniu mniejszej mocy sos nie zagotuje się, a potrawa zostanie ugotowana równomiernie bez przypalenia na bokach.
450 W	Stosowane do gęstych potraw, które wymagają długiego czasu gotowania podczas tradycyjnego przyrządzania, np. potrawy z wołowiny. Użycie tego poziomu mocy jest zalecane, aby mięso było delikatne.
270 W/ ROZMRAŻ- ANIE	W celu rozmrożenia należy wybrać to ustawienie, aby zapewnić równomierne odmrożenie potrawy. To ustawienie jest także odpowiednie do duszenia ryżu, makaronu, pierogów i gotowania kremu z jajek.
90 W	Nadaje się także do delikatnego rozmrażania (na przykład ciasta z kremem).
0 W	Przeznaczone do użycia z timerem kuchennym.

W = WATY

5.3 Obniżony poziom mocy

Tryb gotowania	Standardowy czas	Obniżony poziom mocy
Mikrofałe 900 W	15 minut	Mikrofałe 630 W

5.4 Regulacja czasu procesu w trakcie jego trwania

Czas procesu można modyfikować w trakcie pracy kuchenki.

Przykład: Wydłużenie procesu o 2 minuty (120 sekund) przy pomocy przycisku **START**.

1. Naciśnij przycisk **START** cztery razy. Czas gotowania wydłuży się o 120 sekund.

5.5 Korzystanie z przycisku STOP


Naciśnij jeden raz przycisk **STOP**, żeby włączyć pauzę.

Naciśnij ponownie przycisk **STOP**, żeby anulować ustawiony czas procesu.

5.6 Timer kuchenny

Ustawienie timera.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Wprowadź czas, obracając pokrętkę.
3. Naciśnij przycisk **START**. Timer automatycznie rozpocznie odliczanie.

 Czas można wydłużyć w trakcie pracy timera poprzez obrót pokrętki lub naciśnięcie przycisku **START**. Funkcja timera jest dostępna tylko wtedy, gdy kuchenka nie pracuje.

5.7 Szybki start

Kuchenkę można uruchomić bezpośrednio z mocą 900 W/WYSOKA na 30 sekund poprzez naciśnięcie przycisku **START**.

 Żeby dodatkowo wydłużyć czas, naciśnij przycisk **START**.

5.8 Wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej

Żeby wyłączyć sygnalizację dźwiękową.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY** 3 razy, dopóki nie pojawi się komunikat "Soun".
2. Obracaj pokrętkę, dopóki nie pojawi się komunikat "oFF".
3. Naciśnij przycisk **START**.

Żeby włączyć sygnalizację dźwiękową.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY** 3 razy, dopóki nie pojawi się komunikat "Soun".
2. Obracaj pokrętkę, dopóki nie pojawi się komunikat "on".
3. Naciśnij przycisk **START**.

5.9 Pauze

Żeby włączyć tryb pauzy, gdy kuchenka pracuje.

1. Naciśnij przycisk **STOP** lub otwórz drzwiczki.
2. Kuchenka przełączy się w tryb pauzy trwający maksymalnie 5 minut.
3. Naciśnij przycisk **START**, żeby kontynuować gotowanie.


5.10 Ulubione


Opisywana kuchenka ma zaprogramowane 3 przepisy kulinarne.

- ☆₁ Zmiękczenie masła
- ☆₂ Topienie czekolady
- ☆₃ Ciasto w kubku

Przykład: Zmiękczenie masła.

1. Naciśnij jeden raz przycisk **ULUBIONE 1**.
2. Wprowadź masę, obracając pokrętkę.
3. Naciśnij przycisk **START**.

 Jeśli segmenty na wyświetlaczu pokazują obracający się wzór, oznacza to, że potrawa wymaga zamieszania lub odwrócenia. Żeby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk **START**. Na końcu czasu automatycznego rozmrażania program automatycznie się zatrzyma. Poziomów mocy w zaprogramowanych programach ulubionych nie można zmieniać. Można ugotować jednocześnie od 1 do 4 ciastek w kubku.

 **OSTRZEŻENIE!** Czekolada może być bardzo gorąca. Jeśli czekolada wymaga dłuższego czasu gotowania, dodaj 10 sekund. Postępuj ostrożnie, ponieważ czekolada może się przegotować i przypalić.

Żeby zaprogramować własny ulubiony program.

1. Naciśnij przycisk **POZIOM MOCY**, żeby wybrać żadaną moc.
2. Wprowadź żądany czas procesu, obracając pokrętko.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ULUBIONY**, który chcesz zaprogramować, dopóki nie usłyszysz pojedynczego sygnału dźwiękowego i nie pojawi się symbol gwiazdki.

Przywrócenie fabrycznych programów ulubionych.

1. Naciśnij przycisk **STOP**.
2. Naciśnij i przytrzymaj przyciski **POZIOM MOCY** 450 W przez 3 sekundy.
Kuchenka przywróci fabryczne ustawienia ulubionych programów.

5.11 Automatyczne rozmrażanie

Funkcja automatycznego rozmrażania automatycznie dobiera właściwy tryb i czas gotowania na podstawie masy potrawy.

Dostępne są 2 programy automatycznego rozmrażania.

1. Automatyczne rozmrażanie:
Mięso/Ryby/Drób
2. Automatyczne rozmrażanie: Pieczywo

Przykład: Rozmrażanie 0,2 kg steka.

1. Wybierz menu programów automatycznego rozmrażania, naciskając jeden raz przycisk **AUTOMATYCZNE ROZMRAŻANIE**.
2. Wprowadź masę, obracając pokrętko.
3. Naciśnij przycisk **START**.



Jeśli segmenty na wyświetlaczu pokazują obracający się wzór, oznacza to, że potrawa wymaga zamieszania lub odwrócenia. Żeby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk **START**. Na końcu czasu automatycznego rozmrażania program automatycznie się zatrzyma. Ustawienia czasu/mocy są niedostępne w trybie automatycznego rozmrażania.

6. TABELE GOTOWANIA

6.1 Ulubione

Ulubione	Ciężar	Przycisk	Procedura
Zmiękczenie masła	0,05-0,25 kg	☆ ₁	<ul style="list-style-type: none"> Umieść je w szklanym naczyniu żaroodpornym. Po zakończeniu procesu dobrze zamieszaj.
Topieni czekolady	0,1-0,2 kg	☆ ₂	<ul style="list-style-type: none"> Połam czekoladę na małe kawałki. Włóż czekoladę do szklanego naczynia żaroodpornego. Zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po zakończeniu procesu dobrze zamieszaj. <p>⚠ OSTRZEŻENIE: Czekolada może być bardzo gorąca. Jeśli czekolada wymaga dłuższego czasu gotowania, dodaj 10 sekund. Postępuj ostrożnie, ponieważ czekolada może się przegotować i przypalić.</p>
Ciasto w kubku	1-4 kubki	☆ ₃	<ul style="list-style-type: none"> Przygotuj ciasto według przepisu. Postaw kubek na podstawie obrotowej w pobliżu jego brzegu. Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

6.2 Przepisy na ciasto w kubku

Ciasto z masłem orzechowym w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2 łyżki (30 g)	drobnego cukru brązowego
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
¼ łyżeczki	aromatu waniliowego
2 łyżki (30 g)	gładkiego masła orzechowego
1	średnie jajko

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny, aromat waniliowy, masło orzechowe i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: ☆₃. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Pokryj masą czekoladową.

Wskazówka: Jeśli wolisz, możesz użyć chrupiące masło orzechowe.

Ciasto w kubku z ponczem cytrynowym	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobnego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
1 łyżeczka	starej skórki cytrynowej
1	średnie jajko
Poncz: 1 łyżka soku z cytryny zmieszana z 2 łyżkami cukru do wypieków	

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny, startą skórkę cytrynową i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: ☆₃. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.
5. Przygotuj poncz, mieszając sok z cytryny z cukrem do wypieków.
6. Po zakończeniu pieczenia, wyjmij ciasto, ponakłuj je od góry patyczkiem do pieczenia, a następnie polej je ponczem i odstaw na 30 sekund.

Czekoladowe ciasto w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2 łyżki (12 g)	kakao
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobnego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
¼ łyżeczki	aromatu waniliowego
1	średnie jajko

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny, aromat waniliowy i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: ☆₃. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Udekoruj masłem czekoladowym.

Wskazówka: Żeby przygotować czekoladowo-pomarańczowe ciasto w kubku, zastąp aromat waniliowy ½ łyżeczki aromatu pomarańczowego.

Ciasto z dżemem malinowym w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobnego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
¼ łyżeczki	aromatu waniliowego
1	średnie jajko
1½ łyżki	malinowego bez pestek

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny, aromat waniliowy i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ostrożnie dodaj dżem tak, by wniknął w mieszaninę.
4. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
5. Gotuj, używając: ☆₃. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Udekoruj masłem waniliowym.

Angielska szarlotka (apple crumble) w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g) zwykłej mąki	
2 łyżki (30 g)	drobnego cukru brązowego
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
¼ łyżeczki	tartego cynamonu
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
1	średnie jajko
1½ łyżki (30 g)	musu jabłkowego
pół (7 g)	herbatnika, rozkruszonego

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka (oprócz herbatnika) i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ostrożnie dodaj mus jabłkowy tak, by wniknął w mieszaninę.
4. Posyp okruchami z herbatnika
5. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
6. Gotuj, używając: ☆₃. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Na wierzch połóż kulkę lodów waniliowych.



OSTRZEŻENIE: Mus jabłkowy będzie gorący.

Ciasto marchewkowe w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g) zwykłej mąki	
2½ łyżki (30 g)	cukru brązowego
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
¼ łyżeczki	tartego cynamonu
¼ łyżeczki	tartej gałki muszkatolowej
1 łyżka	startych migdałów
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
	Starta skórka z ½ pomarańczy
30 g	startej marchewki
1	średnie jajko
Masa kremowa do pokrycia: 15 g masła, miękkiego, 40 g cukru pudru, 40 g pełnotłustego kremowego twarogu, ½ łyżeczki soku z pomarańczy	




Postępowanie:


1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej słonecznikowy, tartą skórkę pomarańczową, tartą marchewkę i jajko; dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: ☆₃. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.
5. Przygotuj pokrycie, mieszając masło, cukier puder, kremowy twaróg i sok pomarańczowy.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Odstaw ciasto do ostygnięcia, a następnie dodaj pokrycie.

6.3 Automatyczne rozmrażanie

Automatyczne rozmrażanie	Ciężar	Przycisk	Procedura
Mięso/ryba/drób (całe ryby, steaki rybne, filety rybne, udka kurcze, piersi kurcze, mięso mielone, stek, kotlety, burgery, kielbaski)	0,2-1,0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Włóż potrawę do naczynia do tarty na środku podstawy obrotowej. Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie i rozdziel potrawę. Zasłoń cienkie kawałki i ciepłe miejsca folią aluminiową. Po rozmrożeniu zawiń potrawę w folię na 15-45 minut, aż do całkowitego rozmrożenia. Mięso mielone: Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę. W razie potrzeby wyjmij rozmrożone części. <p> Nieodpowiednie dla całego kurczaka.</p>
Chleb	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Rozmieść potrawę w naczyniu do tarty ustawionym na środku podstawy obrotowej. Potrawę o ciężarze 1.0 kg umieść bezpośrednio na podstawie obrotowej. Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie potrawy i wyjmij rozmrożone kawałki. Po rozmrożeniu przykryj potrawę folią aluminiową i pozostaw na 5-15 min, aż do całkowitego rozmrożenia.

-  Należy wprowadzić tylko masę potrawy. Nie należy dodawać masy naczynia. W przypadku potraw o masie/ilości innej niż podano w tabeli należy stosować ustawienia ręczne. Temperatura końcowa będzie różna w zależności od temperatury początkowej. Steki i kotlety należy rozmrażać w jednej warstwie. Mięso mielone należy rozmrażać w cienkich warstwach.

6.4 Podgrzewanie potraw i napojów

Potrawa/napój	Ilość -g/ml-	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	
Mleko, 1 filiżanka	150	900 W	1	nie przykrywać	
Woda,	1 filiżanka	150	900 W	2	nie przykrywać
	6 filiżanek	900	900 W	8-10	nie przykrywać
	1 naczynie	1000	900 W	9-11	nie przykrywać
Potrawa na jednym talerzu	400	900 W	4-6	połączyć sos odrobiną wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania	
Zupa/gulasz	200	900 W	1-2	przykryć, wymieszać po ugotowaniu	
Warzywa	500	900 W	3-5	w razie potrzeby dodać niewielką ilość wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania	
Mięso, 1 plaster ¹⁾	200	900 W	3	posmarować górną część cienką warstwą sosu, przykryć	
Filet rybny ¹⁾	200	900 W	3-5	przykryć	
Ciasto, 1 kawałek	150	450 W	½-1	umieścić w naczyniu do tarty	
Jedzenie dla dzieci, 1 słoik	190	450 W	½-1	przełożyć do pojemnika odpowiedniego dla kuchenek mikrofalowych, po podgrzaniu dobrze wymieszać i sprawdzić temperaturę	
Rozpuszczanie margaryny lub masła ¹⁾	50	900 W	½	przykryć	
Rozpuszczanie czekolady	100	450 W	3-4	mieszać co pewien czas	

¹⁾ zamrożone

6.5 Rozmrażanie

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Gulasz	500	270 W	8-9	wymieszać w połowie rozmrażania	10-30
Ciasto, 1 kawałek	150	90 W	1-3	umieścić w naczyniu do tarty	5
Owoce	250	270 W	3-5	rozłożyć równomiernie, odwrócić w połowie rozmrażania	5

6.6 Gotowanie od stanu zamrożonego

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Filet rybny	300	900 W	9-11	przykryć	2
Potrawa na jednym talerzu	400	900 W	8-10	przykryć, wymieszać po 6 minutach	2

6.7 Gotowanie

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Brokuły/ Groszek	500	900 W	6-8	dodać 4–5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania	-
Marchewka	500	900 W	9-11	pokroić w plasterki, dodać 4–5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania	-
Pieczeń	1000	630 W	34-38	doprawić do smaku, ułożyć w płytkiej formie do pieczenia, w połowie procesu odwrócić	10
Filet rybny	200	900 W	4-6	doprawić do smaku, umieścić w naczyniu do tarty, przykryć	2



Jeśli kuchenka pracuje w dowolnym trybie przez 3 minuty lub dłużej, wentylator włączy się i będzie pozostawał włączony jeszcze przez 2 minuty od wyłączenia gotowania. Otwórz drzwiczki, a wentylator zatrzyma się. Po ponownym zamknięciu drzwiczek wentylator będzie kontynuował pracę, aż do upływu 2 minut (włączając w to czas otwarcia drzwiczek). Jeśli kuchenka pracuje przez czas krótszy niż 3 minuty, wentylator nie włączy się.


7. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI

7.1 Pojemniki przeznaczone do kuchenek mikrofalowych

Pojemnik	Przeznaczone do kuchenek mikrofalowych	Uwagi
Folia aluminiowa/ pojemniki z folii	✓ / ✗	Małych kawałków folii aluminiowej można użyć do zabezpieczenia potrawy przed przegrzaniem. Folia powinna znajdować się co najmniej 2 cm od ścianek kuchenki, w przeciwnym razie może dojść do powstania łuku elektrycznego. Stosowanie pojemników z folii nie jest zalecane, chyba że producent określił model. Należy dokładnie przestrzegać instrukcji.
Porcelana i ceramika	✓ / ✗	Porcelana, wyroby ceramiczne, garnki glazurowane i ceramika wypalana są zwykle odpowiednie, z wyjątkiem tych z metalowymi dekoracjami.
Szkoło np. Pyrex®	✓	Należy zachować ostrożność podczas korzystania z cienkich pojemników szklanych, ponieważ mogą pęknąć po nagłym podgrzaniu.
Metal	✗	Stosowanie pojemników metalowych w kuchenkach mikrofalowych nie jest zalecane, ponieważ powodują one powstawanie łuku elektrycznego, co może spowodować pożar.
Plastik/polistyren np. pojemniki na potrawy typu fastfood	✓	Należy zachować ostrożność, ponieważ niektóre pojemniki odkształcają się, topią i odbarwiają w wysokiej temperaturze.
Woreczki do zamrażania/ pieczenia	✓	Należy je przekłuć, aby umożliwić wydostawanie się pary. Należy upewnić się, że woreczki można stosować w kuchenkach mikrofalowych. Nie należy używać plastikowych ani metalowych opasek, ponieważ mogą się stopić lub zapalić z powodu powstania łuku elektrycznego.
Papier - talerze, kubki i papier śniadaniowy	✓	Należy używać tylko do podgrzewania lub pochłaniania wilgoci. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.
Pojemniki ze słomy lub drewna	✓	Korzystając z tych materiałów należy zawsze nadzorować kuchenkę, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.
Papier makulaturowy i gazety	✗	Może zawierać cząsteczki metalu, które spowodują powstanie łuku elektrycznego, co może doprowadzić do pożaru.

7.2 Porady dotyczące gotowania w kuchence mikrofalowej

Porady dotyczące gotowania w kuchence mikrofalowej	
Skład	Potrawy zawierające dużą ilość tłuszczu lub cukru (np. pudding lub paszteciki) wymagają ogrzewania przez krótszy czas. Należy zachować ostrożność, ponieważ przegrzanie może spowodować pożar.
Wielkość	W celu równomiernego ugotowania wszystkie kawałki powinny być tej samej wielkości.
Temperatura potraw	Początkowa temperatura potrawy z nadzieniem wpływa na wymagany czas gotowania. Potrawy z nadzieniem (np. pączki) należy przekłuć, aby wypuścić ciepło lub parę.
Rozmieszczenie	Największe kawałki potrawy, na przykład udka, należy umieścić przy zewnętrznych ściankach naczynia.
Przykrycie	Należy użyć folii spożywczej z otworami do kuchenek mikrofalowych lub odpowiedniej pokrywki.
Przekłuwanie	Potrawy w skorupce, ze skórą lub błoną należy przed gotowaniem lub odgrzaniem nakłuć w kilku miejscach, ponieważ wewnątrz potrawy gromadzi się para, która może spowodować wybuch potrawy, (np. ziemniaki, ryba, kurczak lub kielbaski).  WAŻNE! Nie należy podgrzewać jajek, na przykład sadzonych lub na twardo, za pomocą mikrofal, ponieważ mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania.
Mieszanie, obracanie i zmiana ułożenia	W celu równomiernego ugotowania konieczne jest, aby podczas gotowania mieszać, obracać i zmieniać ułożenie potrawy. Zawsze należy mieszać i zmieniać ułożenie od zewnątrz do środka.
Pozostawienie	Po ugotowaniu potrawę należy pozostawić na pewien czas, aby umożliwić równomierne rozproszenie ciepła w całej potrawie.
Oslona	Nagrzane części można osłonić małymi kawałkami folii aluminiowej, które odbijają mikrofałe, (np. udka i skrzydełka kurczaka).

 Podczas wyjmowania żywności z kuchenki należy używać odpowiednich uchwytów i rękawic, aby uniknąć oparzeń. Należy zawsze otwierać pojemniki, pojemniki do kukurydzy prażonej, worki do gotowania itp. z dala od twarzy i rąk, aby uniknąć oparzeń oparami. Należy zawsze stać z dala od otwieranych drzwiczek, aby uniknąć oparzeń spowodowanych wydostającą się parą lub gorącym powietrzem. Potrawy nadziewane należy pokroić po podgrzaniu, aby uwolnić gorące powietrze i uniknąć oparzeń.

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW


Problem	Sprawdź, czy . . .
Kuchenka mikrofalowa nie działa prawidłowo?	<ul style="list-style-type: none"> • Bezpieczniki w skrzynce bezpieczników działają prawidłowo. • Nie występuje przerwa w dostawie energii. • Jeżeli bezpieczniki są nadal wyłączane, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Tryb gotowania mikrofalami nie działa prawidłowo?	<ul style="list-style-type: none"> • Drzwi są prawidłowo zamknięte. • Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniająca są czyste. • Naciśnięty został przycisk START.
Podstawa obrotowa nie obraca się?	<ul style="list-style-type: none"> • Podpórka podstawy obrotowej jest prawidłowo założona na napęd. • Naczynie nie jest większe od podstawy obrotowej. • Potrawa nie jest większa od podstawy obrotowej, co uniemożliwia jej obracanie. • We wgłębieniu pod podstawą obrotową nie znajdują się żadne przedmioty.
Kuchenka mikrofalowa nie wyłącza się?	<ul style="list-style-type: none"> • Odlącz urządzenie od źródła zasilania. • Wezwij pracownika autoryzowanego serwisu ELECTROLUX.
Oświetlenie wnętrza nie działa prawidłowo?	<ul style="list-style-type: none"> • Wezwij pracownika autoryzowanego serwisu ELECTROLUX. Lampkę podświetlającą wnętrze kuchenki mogą wymieniać wyłącznie osoby upoważnione przez firmę ELECTROLUX.
Podgrzewanie potraw trwa dłużej niż wcześniej?	<ul style="list-style-type: none"> • Ustaw dłuższy czas gotowania (podwójna ilość = niemal dwa razy dłuższy czas) lub • Jeżeli potrawa jest zimniejsza niż zwykle, co pewien czas obróć ją lub odwróć lub • Ustaw wyższą moc.
Drzwiczki nie otwierają się z powodu przerwy w dostawie prądu?	<ul style="list-style-type: none"> • Otwórz drzwiczki ostrożnie, ciągnąc je na zewnątrz za prawy dolny narożnik szklanej powłoki drzwi.

9. DANE TECHNICZNE


Napięcie przemienne	220-240 V, 50 Hz, jednofazowe	
Bezpiecznik line Dystrybucja/wyłącznik	Minimalny 10 A	
Pobór mocy:	Mikrofałe	1.4 kW
Moc wyjściowa:	Mikrofałe	900 W (IEC 60705)
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz ¹⁾ (Grupa 2 / Klasa B)	
Wymiary zewnętrzne:	MBE2658SE	596 mm (szer.) x 459 mm (wys.) x 404 mm (głęb.)
Wymiary wnętrza		342 mm (szer.) x 207 mm (wys.) x 368 mm (głęb.) ²⁾
Pojemność kuchenki	26 litrów ²⁾	
Podstawa obrotowa	ø 325 mm, szkło	
Masa	ok. 19 kg	

- ¹⁾ To urządzenie jest zgodne z wymaganiami normy europejskiej EN55011. Zgodnie z tą normą, ten produkt zaklasyfikowano jako urządzenie grupa 2 klasa B. Grupa 2 oznacza, że urządzenie celowo generuje energię o częstotliwości radiowej w postaci promieniowania elektromagnetycznego w celu podgrzewania potraw. Klasa B oznacza, że urządzenie może być używane w budynkach mieszkalnych.
- ²⁾ Pojemność wewnętrzną oblicza się, mierząc maksymalną szerokość, głębokość i wysokość. Rzeczywista pojemność przeznaczona dla potraw jest mniejsza.

10. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Materiały oznaczone symbolem  należy poddać utylizacji. Opakowanie urządzenia włożyć do odpowiedniego pojemnika w celu przeprowadzenia ponownego przetworzenia.

Należy zadbać o ponowne przetwarzanie odpadów urządzeń elektrycznych i elektronicznych, aby chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Nie wolno wyrzucać urządzeń oznaczonych symbolem  razem z odpadami domowymi. Należy zwrócić produkt do miejscowego punktu ponownego przetwarzania lub skontaktować się z odpowiednimi władzami miejskimi.

www.aeg.com/shop



TINS-B295URR0



AEG