

► MBE2658SE

CS	Uživatelská Příručka Mikrovlnná trouba	2
HR	Korisnički priručnik Mikrovalne pečnice	26
FI	Käyttöohje Mikroaaltouuni	50
NO	Brukerhåndbok Mikrobølgeovn	74
SV	Användarmanual Mikrovågsugn	98
SQ	Udhëzues për përdorim Mikrovalë	122

USER MANUAL



AEG

OBSAH

1. DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	3
2. INSTALACE	7
3. POPIS SPOTŘEBIČE	11
4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM	12
5. PROVOZ	13
6. GRAFY VAŘENÍ	16
7. RADY A TIPY	22
8. CO DĚLAT KDYŽ	24
9. TECHNICKÉ ÚDAJE	25
10. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ	25

MYSLÍME NA VÁS

Děkujeme vám za výběr tohoto výrobku společnosti AEG. Tento výrobek byl vytvořen tak, aby vám dokonale sloužil po řadu let, vybaven inovativními technologiemi, které činí život jednodušším díky funkcím, které u běžných spotřebičů pravděpodobně nenaleznete. Věnujte prosím několik minut čtení tohoto návodu, abyste se o něm co nejvíce dozvěděli.

Navštivte naše stránky ohledně:



Rady ohledně používání, brožury, poradce při potížích, servisních informací:
www.aeg.com



Registrace vašeho spotřebiče, kterou získáte lepší servis:
www.registeraeg.com



Nákupu příslušenství, spotřebního materiálu a originálních náhradních dílů pro váš spotřebič:
www.aeg.com/shop


PÉČE O ZÁKAZNÍKY A SERVIS

Doporučujeme používat originální náhradní díly.

Při kontaktu se servisním střediskem se ujistěte, že máte k dispozici následující údaje.

Tyto informace jsou uvedeny na typovém štítku. Model, výrobní číslo (PNC), sériové číslo.

 Upozornění / Důležité bezpečnostní informace

 Všeobecné informace a rady

 Poznámky k ochraně životního prostředí

Změny vyhrazeny.

1. ⚠ DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby s omezenou fyzickou, smyslovou či mentální schopností či osoby bez dostatečných zkušeností a znalostí, jsou-li pod dohledem, nebo pokud jim byly poskytnuty pokyny ohledně bezpečného používání zařízení a pokud znají související rizika. Děti by měly být pod dohledem, aby si nemohly s tímto spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti do 8 let a bez dozoru.

Toto zařízení není určeno k použití v nadmořských výškách nad 2000 m.



DŮLEŽITÉ! DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY: POZORNĚ PŘEČTĚTE A PŘÍRUČKU USCHOVEJTE K POZDĚJŠÍMU POUŽITÍ.



VAROVÁNÍ!

Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozené, nesmí se trouba používat, dokud ji neopraví kompetentní osoba.



VAROVÁNÍ!

Pro nekompetentní osoby je nebezpečné provádět jakékoli servisní služby nebo opravy, jejichž součástí je odstranění krytu chránícího proti vystavení mikrovlnné energii.



VAROVÁNÍ!

Tekutiny ani jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených obalech, protože by mohlo dojít k jejich explozi.

Toto zařízení je určeno pro použití v domácnostech a pro podobné účely, mezi které patří: kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích; obytné budovy zemědělských zařízení; klienti

hotelů, motelů a jiných residenčních prostředí; ubytování typu Bed and Breakfast (nocleh se snídaní).

Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě.

Při vaření v mikrovlnné troubě není dovoleno použití kovových nádob na potraviny a nápoje.

Pokud vaříte pokrmy v jednorázo-vých plastových, papírových či jiných nádobách z hořlavých materiálů, nenechávejte troubu bez dozoru.

Mikrovlnná trouba je určena pro ohřev jídla a nápojů. Sušení jídla nebo oblečení a ohřívání ohřívacích podušek, obuvi, hub či mokrého oblečení může vést k riziku poranění nebo vznícení.

Pokud začne z ohřívaného pokrmu vycházet kouř, **NEOTEVÍREJTE DVÍŘKA**. Vypněte a odpojte troubu a počkejte, dokud se z pokrmu nepřestane kouřit. Pokud se z pokrmu kouří a otevřete dvířka, může dojít k požáru.

V důsledku mikrovlnného ohřevu nápojů může dojít ke zpožděnému intenzivnímu varu. Proto je třeba s nádobou zacházet opatrně.

Aby se předešlo popálení, musí se obsah dětských lahviček nebo skleniček s dětskou výživou před konzumací protřepat nebo zamíchat a je nutné zkontrolovat jeho teplotu.

V mikrovlnné troubě nesmějí být ohřívána vejce ve skořápce ani natvrdo uvařená vejce ve skořápce, protože by mohla explodovat, a to dokonce i po skončení mikrovlnného ohřevu.

1.1 Údržba a čištění

Dvířka:

Pravidelně čistěte obě strany dvířek, těsnění i těsnicí povrchy jemným vlhkým hadříkem od všech nečistot.

Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dveří nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.

Vnitřek trouby:

Postříkané, rozsypané a rozlité zbytky setřete po každém použití trouby měkkým vlhkým hadříkem nebo houbičkou, dokud je trouba ještě teplá. Větší rozlité zbytky odstraňte jemným mýdlem a setřením vlhkým hadříkem, dokud neodstraníte všechny zbytky. Nikdy nesundávejte kryt vlnovodu. Dbejte na to, aby se mýdlo ani voda nedostaly do malých větracích otvorů ve stěnách trouby, což by ji mohlo poškodit. Na vnitřní část trouby nepoužívejte čisticí prostředky ve spreji. Po použití očistěte kryt vlnovodu, ohřívací prostor, otočný talíř a unášecí podnos. Tyto části musí být suché a odmaštěné. Navršené zbytky mastnoty mohou způsobit přehřívání a následně požár.

Vnější části trouby:

Vnější část trouby můžete snadno vyčistit jemným mýdlem a vodou. Mýdlo z trouby pečlivě setřete vlhkým hadříkem a poté troubu osušte jemnou utěrkou.

Ovládací panel:

Deaktivujte ovládací panel otevřením dveří trouby. Při čištění panelu byste měli dát pozor. Panel jemně otřete pouze hadříkem navlhčeným vodou. Vyhněte se použití příliš velkého množství vody. Nepoužívejte žádné chemické čisticí prostředky, ani čisticí prostředky s pískem.

Otočný talíř a unášecí podnos:

Vyndejte otočný talíř a unášecí podnos z trouby. Omyjte je v mýdlové vodě. Otřete je měkkou utěrkou. Otočný talíř i unášecí podnos můžete mýt v myčce na nádobí.



DŮLEŽITÉ!

Troubu čistěte v pravidelných intervalech a odstraňujte veškeré zbytky jídla. Pokud trouba nebude udržována v čistotě, může dojít k narušení povrchu. To by negativně ovlivnilo životnost spotřebiče a mohlo by vyústit i v nebezpečnou situaci.

Při vyjímání nádob ze spotřebiče je třeba dát pozor, aby nedošlo k posunutí otočného talíře.



DŮLEŽITÉ!

Neměli byste používat parní čistič.

Mikrovlnná trouba je navržena tak, aby se používala jako vestavěná.

Zařízení a jeho dostupné části se během používání zahřejí.



VAROVÁNÍ!

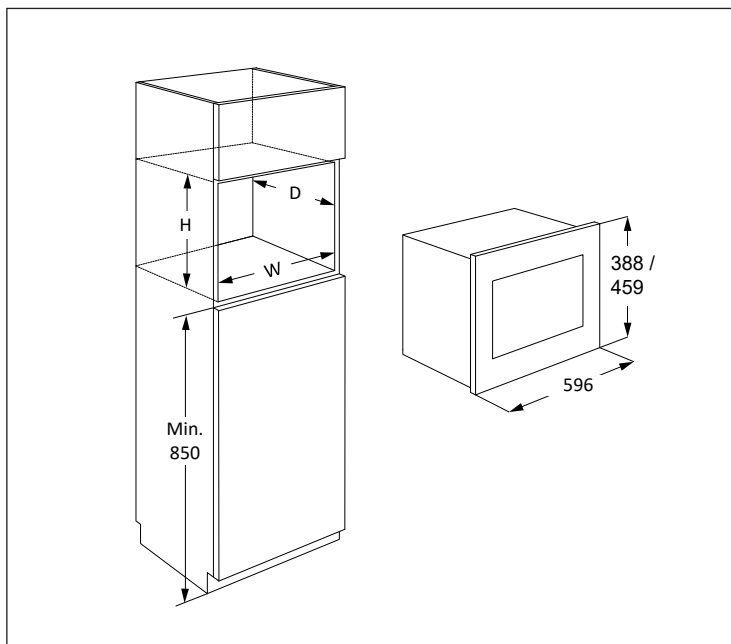
Udržujte děti v dostatečné vzdálenosti od trouby, aby si nezpůsobily popáleniny.



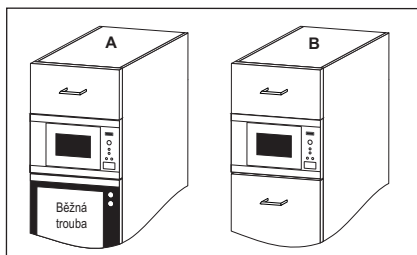
DŮLEŽITÉ!

Na žádnou z částí mikrovlnné trouby nepoužívejte komerční čisticí prostředky pro trouby, parní čističe, drsné a hrubé čističe, jakékoli čisticí prostředky obsahující hydroxid sodný nebo drátěnky.

2. INSTALACE



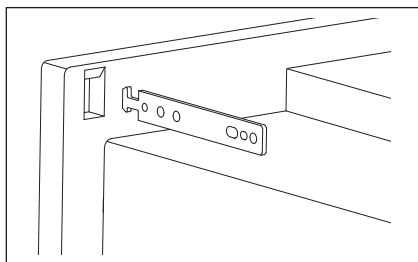
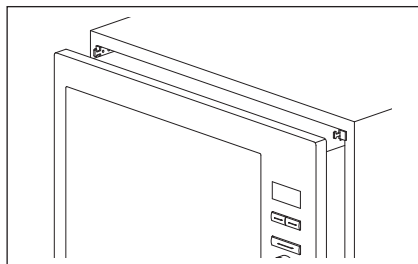
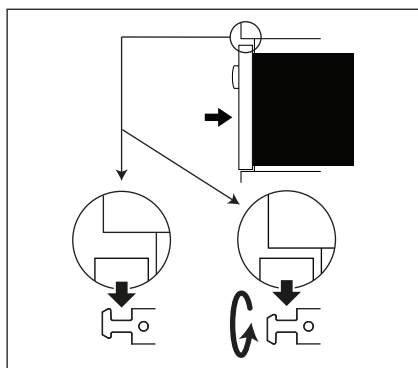
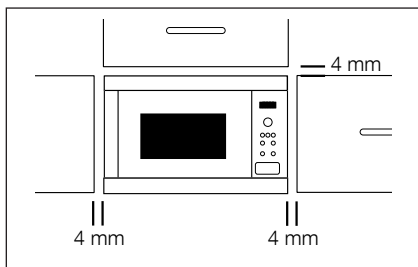
Troubu lze nainstalovat do pozice A nebo B:



Pozice	Rozměry výklenku		
	Š	H	V
A	562	550	450
B	562	500	450

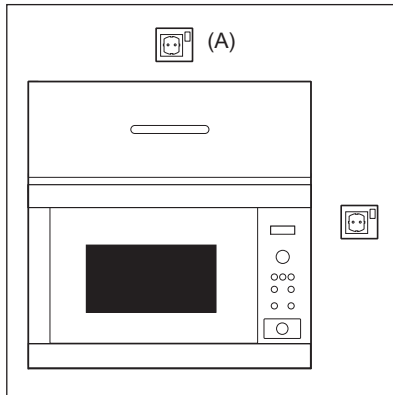
Měření v (mm)

2.1 Instalace spotřebiče



1. Odstraňte veškerý obal a pečlivě zkontrolujte, zda nejsou na troubě známky poškození.
2. Namontujte upevňovací háčky ke kuchyňské skřínce dle instrukcí v dodaném návodu a vzoru.
3. Připevněte zařízení ke kuchyňské skřínce pomalu bez použití síly. Zařízení zdvihněte na upevňovací háčky a poté jej nechte dosednout do zabezpečené pozice. Pro případ odlišné instalace jsou háčky oboustranné. Přední rám trouby musí těsně přiléhat k otvoru v přední straně skřínky.
4. Zajistěte, aby byl spotřebič stabilní a nebyl nakloněn. Mezi dvířky horní skříňky a horní částí rámu musí být mezera 4 mm (viz nákres).

2.2 Připojení spotřebiče ke zdroji elektrické energie



- Elektrická zásuvka musí být přístupná tak, aby bylo možné spotřebič v případě nouze snadno odpojit. Nebo by mělo být možné izolovat troubu od napájení začleněním vypínače odpovídajícího pravidlům pro kabeláž.
- Napájecí kabel může vyměnit pouze elektrikář.
- Pokud je napájecí kabel poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby se předešlo souvisejícím rizikům.
- Zásuvka by měla být umístěna za skříňkou.
- Nejlepší pozice je nad skříňkou, viz (A).
- Připojte spotřebič ke zdroji jednofázového napětí 220-240 V/50 Hz střídavého proudu prostřednictvím správně nainstalované zásuvky s uzemněním. Zásuvka musí být jistič 10 A pojistku.
- Před zahájením instalace přivažte k napájecímu kabelu kus provázku, abyste při instalaci spotřebiče usnadnili připojení k bodu (A).
- Při vkládání trouby do vysoké skříně, NESMÍ dojít k poškození napájecího kabelu.
- Síťový kabel ani zástrčku nepokládejte do vody nebo jiné tekutiny.
- Zajistěte, aby se síťový kabel nedotýkal horkých nebo ostrých povrchů, jako jsou například ventilační otvory na zadní straně trouby.

2.3 Další doporučení

Mikrovlnnou troubu nepoužívejte pro ohřívání oleje na smažení. Teplotu oleje není možné kontrolovat a olej se může vznítit. Pro přípravu popcornu v mikrovlnné troubě použijte speciální nádoby vyrobené pro tento účel.

Osoby, které používají KARDIOSTIMULÁTOR, by se měli poradit se svým lékařem nebo výrobcem kardiostimulátoru o opatřeních v souvislosti s používáním mikrovlnné trouby.

Do otvorů pro uzavírání dvířek ani do větracích otvorů nevlévejte žádnou tekutinu ani nekládejte předměty. V případě, že dojde k rozliti, troubu okamžitě vypněte a odpojte a kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX.

Troubu nikdy žádným způsobem neupravujte.

Používejte pouze otočný talíř a unášecí podnos určené pro tento typ mikrovlnné trouby.

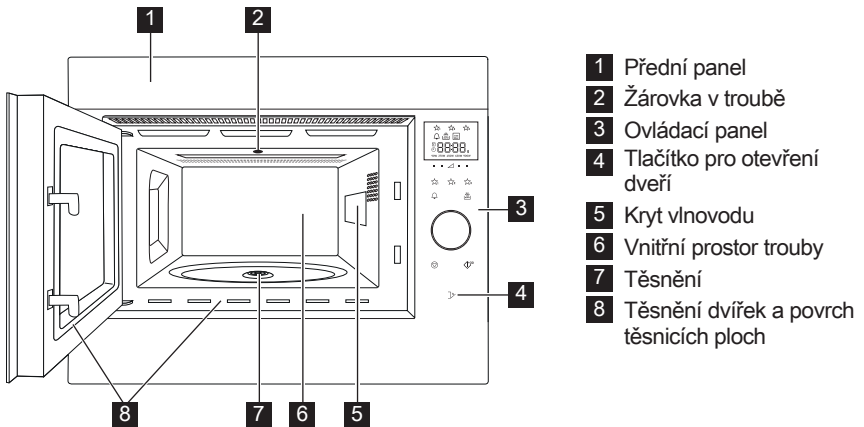
Aby nedošlo k poškození otočného talíře:

- Před omytím otočného talíře vodou jej nechte zchladnout.
- Nepokládejte horké potraviny nebo horké nádoby na studený otočný talíř.
- Nepokládejte studené potraviny nebo studené nádoby na horký otočný talíř.

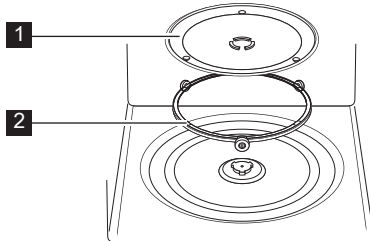
Výrobce ani prodejce nenesou odpovědnost za poškození trouby nebo zranění osob způsobené selháním správného elektrického zapojení. Na stěnách trouby nebo kolem těsnění dvířek a těsnicích povrchů se někdy může tvořit vodní pára nebo kapky. Jedná se o běžný jev, který není známkou netěsnosti nebo poruchy trouby.

3. POPIS SPOTŘEBIČE

3.1 Mikrovlnná trouba



3.2 Příslušenství

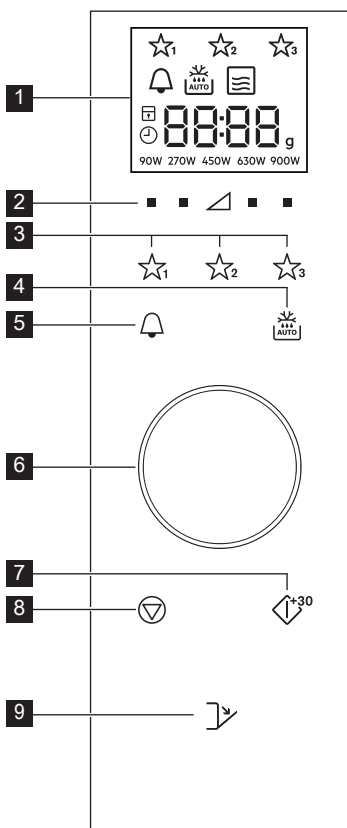


Ujistěte se, že vám bylo dodáno toto příslušenství:

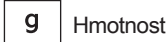
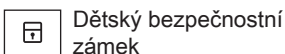
- 1** Otočný talíř
- 2** Unášecí podnos
 - Unášecí podnos otočného talíře umístěte na místo ve spodní části prostoru.
 - Poté na unášecí podnos položte otočný talíř.
 - Abyste zabránili poškození otočného talíře, zajistěte, že při vybírání nádobí nebo nádob z trouby nedošlo k jejich zachycení o okraj otočného talíře.

i Při objednávce příslušenství sdělte prodejci nebo zástupci autorizovaného servisu ELECTROLUX dvě věci: název části a název modelu.

3.3 Ovládací Panel



1 Indikátory digitálního displeje:



2 Tlačítka nastavení výkonového stupně

3 Oblíbená tlačítka

4 Tlačítko Automatické rozmrazení

5 Tlačítko Časovač

6 Ovladač nastavení Času/Hmotnosti

7 Start/Potvrdit/ Tlačítko Rychlý start

8 Tlačítko Stop

9 Tlačítko pro otevření dveří

4. PŘED PRVNÍM POUŽITÍM


4.1 Zapojení

Při prvním zapojení trouby máte možnost provést nastavení hodin. Trouba má 24-hodinové hodiny.

1. Trouba zapírá a všechny ikony na displeji se na půl sekundy rozsvítí.

Použijte otočný knoflík a vyberte zapnutí nebo vypnutí hodin.

- 2a. Chcete-li hodiny vypnout, otočným knoflíkem otáčejte dokud se na displeji nezobrazí „OFF“, potom stiskněte tlačítko **START**. Trouba je připravená k použití.


 Pokud jste hodiny vypnuli a chcete je znovu zapnout, dvakrát stiskněte

tlačítko **ČASOVAČ** a postupujte dle pokynů v bodu 2b.

- 2b. Chcete-li hodiny zapnout, otočným knoflíkem otáčejte dokud se na displeji nezobrazí „on“, potom stiskněte tlačítko **START**.

Příklad: Hodiny chcete nastavit na 18:45.

1. Kolečkem otočte a nastavte hodiny.
2. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START**.
3. Otočte kolečkem a nastavte minuty.
4. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START**.

 Když jsou nastavené hodiny, na displeji se zobrazí čas.

4.2 Pohotovostní režim (Úsporný režim)

Nebude-li trouba používána během 5 minut, automaticky přejde do pohotovostního režimu.

Příklad: Pokud nastavení hodin neproběhlo: Displej se vypne.

Pro ukončení pohotovostního režimu otevřete dveře, stiskněte libovolné tlačítko nebo otočte kolečkem.

Příklad: Pokud nastavení hodin proběhlo: Po uplynutí 5 minut se čas zobrazí.

4.3 Nastavení hodin, jsou-li nastaveny

Hodiny můžete nastavit i po nastavení času.

Příklad: Změna z 18.45 na 19.50.

1. Dvakrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**.
2. Stiskněte tlačítko **START**.
3. Kolečkem otáčejte dokud se nezobrazí „19”.
4. Stiskněte tlačítko **START**.
5. Kolečkem otáčejte dokud se nezobrazí „50”.
6. Stiskněte tlačítko **START**.

4.4 Zrušení hodin a nastavení pohotovostního režimu (Úsporného režimu)

1. Dvakrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**.
2. Kolečkem otáčejte dokud se na displeji nezobrazí „OFF”.
3. Pro potvrzení stiskněte tlačítko **START**.

4.5 Dětský bezpečnostní zámek

Trouba má bezpečnostní funkci, která brání náhodnému spuštění trouby dítětem. Jakmile bude zámek nastavený, žádná část mikrovlnné trouby se nespustí dokud nebude funkce zámku vypnuta.

Vypnutí nebo zapnutí zámku je možné pouze v případě, že trouba není spuštěná.

Příklad: Zapnutí zámku.

Stiskněte a přidržte tlačítko **STOP** dokud se nerozsvítí symbol „dětský zámek”.

Příklad: Vypnutí zámku.

Stiskněte a podržte tlačítko **STOP**, dokud symbol „dětský zámek“ nezhasne.



Je-li dětský zámek zapnutý, budou deaktivována všechna tlačítka s výjimkou tlačítka **STOP**.

5. PROVOZ

5.1 Mikrovlnné vaření

Příklad: Chcete ohřívat polévku po dobu 2,5 minuty na stupni výkonu 630 W.

1. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU** po pravé straně trojúhelníku, dokud se na displeji nezobrazí „630 W”.
2. Otočte kolečkem a zadejte čas.
3. Stiskněte tlačítko **START**.



V režimu mikrovlnného vaření můžete nastavit výkonového stupně trouby stisknutím tlačítka přímo pod požadovaným nastavením.

Výkonový stupeň můžete nastavit ve chvíli, kdy je trouba spuštěná stisknutím a přidržením

požadovaného tlačítka **STUPEŇ**

VÝKONU, dokud se na displeji nezobrazí nové nastavení výkonu.

Příliš vysoké výkonové stupně nebo příliš dlouhé doby vaření mohou způsobit přehřátí potravin a následně požár.

V případě, že jste vybrali 900 W, potom lze čas mikrovlnného vaření nastavit maximálně na 15 minut.

Je-li trouba v libovolném režimu spuštěná 3 minuty nebo více, ventilátor zůstane spuštěný 2 minuty po skončení vaření. Otevřete dveře a trouba se zastaví, dveře zavřete a trouba se znovu spustí, dokud neuplynou 2 minuty (včetně otevření dveří). Je-li trouba spuštěná déle než 3 minuty, ventilátor se nespustí.

Po dokončení vaření se bude otočný talíř i nadále otáčet, dokud se nádoba na vaření nevrátí do své počáteční pozice. Světlo v prostoru trouby zůstane svítit až do dokončení otáčení, nebo po dobu 5 sekund (podle toho, co je delší). Trouba po dokončení pípne. Pokud během vaření dojde k otevření dveří, otáčení se zastaví.

5.2 Stupeň Výkonový

Nastavení výkonu	Doporučené použití
900 W/ VYSOKÝ	Používá se pro rychlé vaření nebo ohřívání, (např. polévek, hotových jídel, konzervovaných jídel, nápojů, zeleniny, ryb atd).
630 W	Používá se pro časově delší vaření hutnějších jídel, např. pečeně, sekané a porcovaného masa, dále choulostivějších jídel jako je sýrová omáčka nebo piškotový koláč. Během takto omezeného stupně vaření omáčka nepřekypí a pokrm se provaří rovnoměrně bez převaření na okrajích.
450 W	Používá se pro husté pokrmy vyžadující delší dobu vaření (při běžné přípravě v troubě), (např. hovězí). Doporučujeme použít tento výkon, abyste zajistili, že bude maso dostatečně měkké.
270 W/ ROZM- RAZOVÁNÍ	Výběrem tohoto stupně dosáhnete rovnoměrného rozmrazení. Tento stupeň je též ideální pro pozvolné vaření rýže, těstovin, knedlíků a vaječného krému.
90 W	Používá se pro pomalé rozmrazování, (např. šlehačkového dortu nebo pečiva).
0 W	Pro odstání/časovač.

W = WATT

5.3 Snížený stupeň výkonu

Režim vaření	Standardní doba	Snížený stupeň výkonu
Mikrovlnné vaření 900 W	15 minut	Mikrovlnné vaření 630 W

5.4 Nastavení času vaření během vaření

Čas vaření můžete nastavit také v průběhu vaření.

Příklad: Přidání 2 minut (120 sekund) pomocí tlačítka **START**.

- Čtyřikrát stiskněte tlačítko **START**.
Čas vaření se zvýší o 120 sekund.

5.5 Použití tlačítka stop

Jedním stisknutím tlačítka **STOP** spustíte režim Pauza.

Opakovaným stisknutím tlačítka **STOP** čas vaření zrušíte.

5.6 Časovač

Nastavení časovače.

- Stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**.
- Otočte kolečkem a zadejte čas.
- Stiskněte tlačítko **START**. Časovač se spustí automaticky.

i Čas lze zvýšit je-li časovač spuštěný otočením kolečka nebo stisknutím tlačítka **START**.
Funkci časovače lze použít i v případě, že trouba není spuštěná.

5.7 Rychlé spuštění

S vařením můžete začít přímo na 900 W/VYSOKÝ po dobu 30 sekund, po stisknutí tlačítka **START**.

i Pro přidání času stiskněte tlačítko **START**.

5.8 Ztlumení

Vypnutí zvuku.

- Tříkrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**, dokud se na displeji nezobrazí „Soun“.
- Kolečkem otáčejte dokud se na displeji nezobrazí „OFF“.
- Stiskněte tlačítko **START**.

Zapnutí zvuku.

1. Třikrát stiskněte tlačítko **ČASOVAČ**, dokud se na displeji nezobrazí „Soun“.
2. Kolečkem otáčejte dokud se na displeji nezobrazí „on“.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

5.9 Pozastavení

Pozastavení spuštěné mikrovlnné trouby.

1. Stiskněte tlačítko **STOP** nebo otevřete dveře.
2. Trouba se zastaví až na 5 minut.
3. Pro pokračování ve vaření stiskněte **START**.

5.10 Oblíbené

Trouba má 3 oblíbené recepty.

☆₁ Změklé máslo

☆₂ Rozpuštěná čokoláda

☆₃ Hrnkový koláč

Příklad: Změkčení másla.

1. Jednou stiskněte tlačítko **OBLÍBENÝ 1**.
2. Otáčejte kolečkem a zadejte hmotnost.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

i Pokud se segmenty displeje otáčejí, znamená to, že jídlo je třeba promíchat nebo otočit. Ve vaření pokračujte stisknutím tlačítka **START**. Po uplynutí času automatického rozmrazování se program automaticky zastaví. Výkonové stupně pro předem nastavené oblíbené recepty nelze nastavit.
1-4 Hrnkové koláče se mohou uvařit.

! **VAROVÁNÍ!** Čokoláda se může velmi zahřát! Pokud čokoláda potřebuje delší čas vaření, přidejte 10 sekund. Při manipulaci s čokoládou dávejte pozor, neboť se může přehřát a způsobit popáleniny.

Přepsání oblíbených receptů na vaše vlastní recepty.

1. Stiskněte tlačítko **STUPEŇ VÝKONU** a vyberte výkon.
2. Otáčením kolečka nastavte požadovaný čas vaření.
3. Stiskněte a přidržte tlačítko **OBLÍBENÝ**, které chcete nastavit, dokud neuslyšíte jedno pípnutí a nezobrazí se

hvězdička. Vrácení oblíbeného nastavení do výchozího nastavení.

1. Stiskněte tlačítko **STOP**.
2. Stiskněte a na 3 sekundy přidržte tlačítka **STUPEŇ VÝKONU 450 W**.

Trouba restartuje oblíbené recepty na původní nastavení.

5.11 Automatické rozmrazování

Automatické rozmrazování spustí správný režim vaření a délku vaření automaticky, podle hmotnosti jídla.

Můžete si vybrat ze 2 menu automatického rozmrazování.

1. Automatické rozmrazování: Maso/Ryby/Drůbež
2. Automatické rozmrazování: Chleba

Příklad: Rozmrazení steaku o hmotnosti 0,2 kg.

1. Jedním stisknutím tlačítka **AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ** vyberte menu automatického rozmrazování.
2. Hmotnost zadejte otáčením kolečka.
3. Stiskněte tlačítko **START**.

i Pokud se segmenty displeje otáčejí, znamená to, že jídlo je třeba promíchat nebo otočit. Ve vaření pokračujte stisknutím tlačítka **START**. Po uplynutí času automatického rozmrazování se program automaticky zastaví. Při automatickém rozmrazování není nastavení Čas/Výkon k dispozici.

6. GRAFY VAŘENÍ

6.1 Oblíbené

Oblíbené	Hmotnost	Tlačítko	Postup
Změkklé máslo	0,05-0,25 kg	☆ ₁	<ul style="list-style-type: none"> Máslo dejte do nádoby z ohnivzdorného skla. Po uvaření promíchejte.
Rozpuštěná čokoláda	0,1-0,2 kg	☆ ₂	<ul style="list-style-type: none"> Čokoládu nalámejte na malé kousky. Čokoládu dejte do nádoby z ohnivzdorného skla. Když se ozve pípnutí, promíchejte. Po uvaření promíchejte. <p>VAROVÁNÍ: Čokoláda se může velmi zahřát! Pokud čokoláda potřebuje delší čas vaření, přidejte 10 sekund. Při manipulaci s čokoládou dávejte pozor, neboť se může přehřát a způsobit popáleniny.</p>
Hrnkový koláč	1-4 hrnky	☆ ₃	<ul style="list-style-type: none"> Koláč připravte podle receptu. Hrneček dejte na okraj otočného talíře. Po uvaření nechte odpočívat 30 sekund.

6.2 Hrnkový koláč

Hrnkový čokoládový koláč	
Přísady Na	1 hrneček:
2½ lžíce (25 g) hladké mouky	
2 lžíce (12 g) kaka	
2½ lžíce (30 g) třtinového cukru	
¼ lžičky prášku do pečiva	
1½ lžíce (15 g) rostlinného oleje	
¼ lžičky vanilkového extraktu	
1	střední vejce

Způsob:

- Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
- Přidejte rostlinný olej, vanilkový extrakt a vejce, dobře promíchejte.
- Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
- Vaření pomocí ☆₃. Koláč během vaření nakyne.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte čokoládovým máslovým krémem.

Tip: Při přípravě čokoládovo-pomerančové buchty z hrnečku přidejte místo vanilkového extraktu ½ lžičky pomerančového extraktu.

Malinový hrnkový koláč	
Přísady Na	1 hrneček:
2½ lžíce (25 g) hladké mouky	
2½ lžíce (30 g) třtinového cukru	
¼ lžičky prášku do pečiva	
1½ lžíce (15 g) rostlinného oleje	
½ lžičky vanilkového extraktu	
1	střední vejce
1½ lžíce	jahodového džemu bez semínek

Způsob:


- Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
- Přidejte rostlinný olej, vanilkový extrakt a vejce, dobře promíchejte.
- Lžící přidejte do směsi džem tak, aby se do ní ponořil.
- Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
- Vaření pomocí ☆₃. Koláč během vaření nakyne.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte vanilkovým máslovým krémem.

Hrnkový jablečný koláč s drobenkou	
Přísady Na	
1 hrneček:	
2½ lžice (25 g)	hladké mouky
2 lžice (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
¼ lžičky	mleté skořice
1½ lžice (15 g)	rostlinného oleje
1	střední vejce
1½ lžice (30 g)	jablečného pyré
polovina (7 g)	sušenky, rozdrčené

Způsob:

1. Všechny suché přísady (s výjimkou sušenky) dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
2. Přidejte rostlinný olej a vejce, dobře promíchejte.
3. Jemně přidejte jablečné pyré tak, aby se ponořilo do směsi.
4. Ozdobte rozdrčenou sušenkou.
5. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
6. Vaření pomocí . Koláč během vaření nakyne.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.


Ozdobte kopečkem vanilkové zmrzliny.



VAROVÁNÍ! Jablečné pyré může být horké.

Hrnkový koláč s arašidovým máslem	
Přísady Na	
1 hrneček:	
2½ lžice (25 g)	hladké mouky
2 lžice (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
1½ lžice (15 g)	rostlinného oleje
¼ lžičky	vanilkového extraktu
2 lžice (30 g)	arašidového másla
1	střední vejce

Způsob:

1. Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
2. Přidejte rostlinný olej, vanilkový extrakt, arašidové máslo a vejce a dobře promíchejte.
3. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
4. Vaření pomocí . Koláč během vaření nakyne.


Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Ozdobte čokoládovou polevou.

Tip: Můžete použít arašidové máslo s kousky, máte-li ho radši.


Hrnkový koláč s citrónovou polevou	
Přísady Na	
1 hrneček:	
2½ lžíce (25 g)	hladké mouky
2½ lžíce (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
1½ lžíce (15 g)	rostlinného oleje
1 lžička	citrónové kúry
1	střední vejce
Poleva:	1 lžíce citrónové kúry smíchaná se 2 lžícemi moučkového cukru

Způsob:

1. Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
2. Přidejte rostlinný olej, citrónovou kúru a vejce, dobře promíchejte.
3. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
4. Vaření pomocí . Koláč během vaření nakyne.
5. Ozdobte polevou z citrónové šťávy a třtinového cukru.
6. Po uvaření vyjměte koláč, horní část propíchněte jehlou a polijte polevou, nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Mrkvový hrnkový koláč	
Přísady Na	
1 hrneček:	
2 lžíce (20 g)	hladké mouky
2½ lžíce (30 g)	třtinového cukru
¼ lžičky	prášku do pečiva
¼ lžičky	mleté skořice
¼ lžičky	mleté skořice
1 lžíce	drcených mandlí
1½ lžíce (15 g)	slunečnicového oleje
	kúra z ½ pomeranče
30 g	strouhané mrkve
1	střední vejce
Krémová poleva:	15 g másla, změkklého 40 g moučkového cukru 40 g smetanového sýra ½ lžíce pomerančové šťávy




Způsob:


1. Všechny suché přísady dejte do hrnečku, dobře promíchejte vidličkou.
2. Přidejte slunečnicový olej, pomerančovou kúru, nastrouhanou mrkve a vejce, dobře promíchejte.
3. Hrneček dejte mimo střed otočného talíře.
4. Vaření pomocí . Koláč během vaření nakyne.
5. Polevu připravte promícháním másla, moučkového cukru, smetanového sýru a pomerančové šťávy.

Po vaření nechte odpočívat po dobu 30 sekund.

Koláč nechte vychladnout, potom přidejte polevu.

6.3 Automatické rozmrazování

Automatické rozmrazování	Hmotnost	Tlačítko	Postup
Maso/ryby/drůbež (celá ryba, rybí plátky, rybí filety, kuřecí stehna, kuřecí prsa, mleté maso, steak, kotlety, hamburgery, párky)	0,2-1,0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Položte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. • Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a oddělte. Konce silných částí a teplá místa chraňte alobalem. • Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu na 15 až 45 minut, aby došlo k celkovému rozmrazení. • Mleté maso: Po zaznění signálu pokrm otočte. Je-li to možné, rozmražené části vyndejte. <p> Není vhodné pro celou drůbež.</p>
Chléb	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmístěte pokrm do ploché mísy do středu otočného talíře. Pro 1,0 kg položte přímo na otočný talíř. • Po zaznění signálu pokrm otočte, přerovnejte a odstraňte rozmražené plátky. • Po rozmrazení zabalte pokrm do alobalu nechte 5 až 15 minut odstát, aby došlo k celkovému rozmrazení.

-  Zadejte pouze hmotnost pokrmu. Nepřidávejte hmotnost nádoby.
 V případě potravin, které váží více než hmotnosti/množství v uvedené tabulce, použijte manuální ovládání.
 Konečná teplota se bude měnit podle počáteční teploty.
 Steaky a kotlety by měly být zmrazeny v jedné vrstvě.
 Mleté maso by mělo být zmrazeno v tenké formě.

6.4 Ohřívání pokrmů a nápojů

Pokrm/Nápoj	Množství -g/ml-	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda
Mléko 1 šálek	150	900 W	1	nezakrývejte
Voda, 1 šálek	150	900 W	2	nezakrývejte
6 šálků	900	900 W	8-10	nezakrývejte
1 nádoba	1000	900 W	9-11	nezakrývejte
Jídlo na jeden talíř	400	900 W	4-6	přilijte trochu vody do omáčky, přikryjte pokličkou a v polovině ohřívání zamíchejte
Polévka/dušený	200	900 W	1-2	přikryjte, po ohřátí zamíchejte
Zelenina	500	900 W	3-5	v případě potřeby přilijte trochu vody, přikryjte a v polovině ohřívání zamíchejte
Maso, 1 plátek ¹⁾	200	900 W	3	rozetřete tenkou vrstvou omáčky na horní část, přikryjte
Rybí filety ¹⁾	200	900 W	3-5	přikryjte
Koláč, 1 plátek	150	450 W	½-1	vložte do ploché misky
Dětská výživa, 1 sklenice	190	450 W	½-1	nalijte do vhodné nádoby pro mikrovlnné trouby, po ohřátí pořádně zamíchejte a zkontrolujte teplotu
Rozpuštěný margarín nebo máslo ¹⁾	50	900 W	½	přikryjte
Rozpuštěná čokoláda	100	450 W	3-4	občas zamíchejte

¹⁾z chlazeného

6.5 Rozmrazování

Pokrm	Množství -g-	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda	Doba odstání -Min-
Guláš	500	270 W	8-9	v polovině rozmrazování zamíchejte	10-30
Koláč, 1 plátek	150	90 W	1-3	vložte do ploché misky	5
Ovoce	250	270 W	3-5	rovnoměrně rozložte, v polovině rozmrazování obraťte	5

6.6 Vaření zmraženého jídla

Pokrm	Množství -g-	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda	Doba odstání -Min-
Rybí filet	300	900 W	9-11	přikryjte	2
Jídlo na jeden talíř	400	900 W	8-10	přikryjte, po 6 minutách zamíchejte	2

6.7 Vaření

Pokrm	Množství -g-	Stupeň Výkonu	Doba -Min-	Metoda	Doba odstání -Min-
Brokolice/ Hrášek	500	900 W	6-8	přidejte 4-5 lžic vody, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	-
Mrkev	500	900 W	9-11	nakrájejte na kolečka, přidejte 4-5 lžic vody, přikryjte, v polovině vaření zamíchejte	-
Pečené maso	1000	630 W	34-38	dochuťte, dejte do mělké formy, v polovině vaření otočte	10
Rybí filet	200	900 W	4-6	ochuťte podle potřeby, vložte do ploché nádoby, přikryjte	2




Je-li trouba v libovolném režimu spuštěná 3 minuty nebo více, ventilátor zůstane spuštěný 2 minuty po skončení vaření. Otevřete dveře a trouba se zastaví, dveře zavřete a trouba se znovu spustí, dokud neuplynou 2 minuty (včetně doby, kdy byly otevřené dveře). Je-li trouba spuštěná déle než 3 minuty, ventilátor se nespustí.

7. RADY A TIPY

7.1 Nádobí bezpečné pro vaření v mikrovlnné troubě

Nádobí	Bezpečné pro mikrovlnné trouby	Poznámky
Alobal/nádoby s fólií	✓ / ✗	Pro ochranu jídla před přehřátím lze použít malé proužky alobalu. Mezi fólií a stěnami trouby by měla být vzdálenost alespoň 2 cm, neboť může dojít ke vzniku elektrického oblouku. Doporučujeme používat pouze nádoby s fólií, které jsou k těmto účelům označeny výrobcem. jehož pokyny pečlivě dodržujte.
Porcelán a keramika	✓ / ✗	Porcelán, keramika, glazovaná keramika a kostní porcelán jsou obvykle vhodné, pokud nemají kovové zdobení.
Skleněné nádobí, např. Pyrex®	✓	Pokud používáte tenké skleněné nádobí, měli byste být opatrní, protože při náhlém ohřátí může dojít k jeho rozbití nebo prasknutí.
Kovové nádobí	✗	Při mikrovlnném ohřevu nedoporučujeme používat kovové nádobí, protože může způsobit vznik elektrického oblouku a následně požár.
Plastové/polystyrenové nádoby (např. na potraviny rychlého občerstvení)	✓	U některých nádob je třeba dávat pozor, neboť se mohou při vysokých teplotách zkroutit, roztavit nebo ztratit barvu.
Sáčky do mrazničky/pečicí sáčky	✓	Je třeba je propíchnout, aby mohla unikat pára. Zkontrolujte, zda jsou sáčky vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte plastové ani kovové sponky, neboť se mohou roztavit či vznítit z důvodu vzniku elektrického oblouku.
Papír–tálře, kelímky a kuchyňské utěrky	✓	Používejte je pouze pro ohřívání nebo absorpci vlhkosti. Buďte opatrní, neboť jejich přehřátí může způsobit požár.
Slaměné a dřevěné nádoby	✓	Při použití těchto materiálů mějte troubu vždy pod dohledem, neboť jejich přehřátí může způsobit požár.
Recyklovaný papír a noviny	✗	Mohou obsahovat výtažky z kovu, které způsobují vytvoření elektrického oblouku a potenciálně i požár.

7.2 Rady pro mikrovlnné vaření

Rady pro mikrovlnné vaření	
Složení	Pokrm s vysokým obsahem tuku nebo cukru (např. vánoční puding, plněná paštika) vyžadují kratší dobu ohřevu. Buďte opatrní, neboť přehřátí může způsobit požár.
Velikost	Chcete-li dosáhnout rovnoměrného vaření, vařte kousky stejné velikosti.
Teplota jídla	Očáteční teplota potravin ovlivňuje potřebnou délku doby vaření. Potraviny s náplní, (např. koblíhy s džemem) propíchněte, aby mohlo unikat teplo a pára.
Rozmístění	Nejsilnější části jídla, (např. kuřecí stehna), umístěte směrem k vnějšímu okraji nádoby.
Zakrytí	Používejte potravinovou fólii s otvory pro mikrovlnné vaření nebo vhodné víko.
Propíchnutí	Před vařením nebo ohříváním potravin se slupkou nebo kůží, (jako jsou brambory, ryby, kuřata a párky), propíchněte jejich slupku, protože se v nich kumuluje pára a potraviny by mohly explodovat.  DŮLEŽITÉ! Vejce ve skořápkách a celá vejce natvrdo by se neměla ohřívát pomocí mikrovln, protože mohou explodovat dokonce i po ukončení mikrovlnného varu.
Míchat, otáčet a přerovnávat	Pro dosažení rovnoměrného ohřevu je důležité během vaření jídlo míchat, otáčet a přerovnávat. Pokrm vždy míchejte a přerovnávejte od vnějšího okraje směrem ke středu.
Odstání	Po dokončení vaření je nutná doba odstavení, aby se teplo rovnoměrně rozptýlilo po celém pokrmu.
Přikrytí	Horké části, (např. nohy a křídla na kuřeti), lze přikrýt malými kousky fólie, které odráží mikrovlny.



Při vytahování jídla z trouby vždy používejte speciální držák nádobí nebo kuchyňské chňapky, abyste se nespálili. Nádoby, sáčky na popcorn atd. otvírejte vždy co nejdále od obličeje a rukou, abyste se neopařili párou.

Při otevírání dveří trouby se vždy postavte tak, abyste se neopařili unikající párou a teplem. Nadívaná jídla po ohřátí nakrájejte, aby z nich unikla pára a neopařili jste se.

8. CO DĚLAT KDYŽ


Problém	Kontrolované položky . . .
Mikrovlnná trouba nefunguje správně?	<ul style="list-style-type: none"> • Nefungují pojistky v pojistkové skříni. • Došlo k přerušení napájení. • Pokud bude i nadále docházet ke spálení pojistek, kontaktujte kvalifikovaného elektrikáře.
Mikrovlnný režim nefunguje?	<ul style="list-style-type: none"> • Dvířka nejsou řádně zavřena. • Těsnění dvířek a jejich povrch není čistý. • Bylo stisknuto tlačítko START.
Otočný talíř se neotáčí?	<ul style="list-style-type: none"> • Unášecí podnos není správně připojen k pohonu. • Nádobí do trouby přesahuje otočný talíř. • Jídlo přesahuje přes okraj otočného talíře a brání mu v otáčení. • V prostoru pod otočným talířem se nachází nějaký předmět.
Mikrovlnnou troubu nelze vypnout?	<ul style="list-style-type: none"> • Izolujte spotřebič od pojistkové skříňe. • Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX.
Světlo vnitřku trouby nefunguje?	<ul style="list-style-type: none"> • Kontaktujte zástupce autorizovaného servisu ELECTROLUX. Vnitřní žárovku smí vyměnit pouze vyškolený zástupce servisu ELECTROLUX.
Prohřátí a vaření jídla trvá déle než dříve?	<ul style="list-style-type: none"> • Nastavte delší dobu vaření (dvojnásobné množství = téměř dvojnásobná doba) nebo • Je-li jídlo studenější než obvykle, čas od času je otočte nebo obraťte, případně • Nastavte vyšší nastavení výkonu.
Dveře se neotevrou z důvodu přerušení napájení?	<ul style="list-style-type: none"> • Dveře opatrně otevřete zatažením za pravý roh skleněných dveří směrem k sobě.

9. TECHNICKÉ ÚDAJE


Střídavé napětí		220-240 V, 50 Hz, jednofázové
Distribuce line pojistka/jistič		Minimálně 10 A
Požadovaný výkon:	Mikrovlny	1.4 kW
Výstupní výkon:	Mikrovlny	900 W (IEC 60705)
Frekvence mikrovln		2450 MHz ¹⁾ (Skupina 2/třída B)
Vnější rozměry:	MBE2658SE	596 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (H)
Rozměry vnitřního prostoru		342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (H) ²⁾
Objem trouby		26 litrů ²⁾
Otočný talíř		ø 325 mm, skleněný
Hmotnost		cca 19 kg

- ¹⁾ Tento výrobek splňuje požadavky evropské normy EN55011.
V souladu s touto normou je tento výrobek klasifikován jako zařízení skupina 2, třída B.
Skupina 2 znamená, že zařízení záměrně vytváří radiofrekvenční energii ve formě elektromagnetické radiace pro tepelné zpracování jídla.
Třída B znamená, že zařízení je vhodné pro používání v domácnosti.
- ²⁾ Vnitřní objem je vypočten na základě změření maximální šířky, hloubky a výšky. Skutečný objem pro uložení jídla je menší.

10. INFORMACE O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ

Recyklujte materiály označené symbolem . Obaly vyhodte do příslušných odpadních kontejnerů k recyklaci.

Pomáhejte chránit životní prostředí a lidské zdraví a recyklovat elektrické a elektronické spotřebiče určené k likvidaci.

Spotřebiče označené příslušným symbolem  nelikvidujte spolu s domovním odpadem. Spotřebič odevzdejte v místním sběrném dvoře nebo kontaktujte místní úřad.

SADRŽAJ

1. VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE	27
2. UGRADNJA	31
3. PREGLED ZNAČAJKI PEĆNICE	35
4. PRIJE PRVE UPORABE	36
5. RAD	37
6. VODIČ ZA KUHANJE	40
7. NATUKNICE I SAVJETI	46
8. ŠTO UČINITI AKO	48
9. TEHNIČKI PODACI	49
10. INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU OTPADA	49

MISLIMO NA VAS

Drago nam je da ste odabrali AEG-ov proizvod. Osmislili smo ga na način koji će vam pružiti besprijekornu učinkovitost dugi niz godina uz najnoviju tehnologiju koja pojednostavljuje vaše svakodnevne zadatke. Značajke koje nudi ovaj proizvod odlike su vrhunskih uređaja. Pročitajte upute u nastavku kako biste optimalno iskoristili mogućnosti vaše nove mikrovalne pećnice.

Posjetite našu internetsku stranicu za:



Dobivanje savjeta o korištenju, prospekata, rješavanju problema, servisnim informacija:
www.aeg.com



Registriranje vašeg proizvoda za bolji servis:
www.registreaeg.com




Kupovinu dodatne opreme, potrošnog materijala i originalnih rezervnih dijelova za vaš uređaj:
www.aeg.com/shop

BRIGA O KUPCIMA I SERVIS

Preporučujemo uporabu originalnih rezervnih dijelova.

Kada se obraćate servisu, provjerite da su Vam dostupni sljedeći podaci. Informacije možete pronaći na nazivnoj pločici. Model, PNC, serijski broj.

 Upozorenje / Oprez - sigurnosne informacije

 Opće informacije i savjeti

 Informacije za zaštitu okoliša

Zadržava se pravo na izmjene bez prethodne najave.

1. ⚠ VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE

Ovu pećnicu smiju upotrebljavati djeca starija od 8 godina i osobe s ograničenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima te nedostatnim iskustvom i znanjem u vezi sa sigurnom uporabom pećnice. U tom im slučaju treba omogućiti razumijevanje potencijalnih opasnosti. Nadzirite djecu kako biste osigurali da se ne igraju s pećnicom. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju provoditi djeca, osim ako imaju najmanje 8 godina te su pod strogim nadzorom.

Ovaj uređaj nije namijenjen za korištenje na visinama iznad 2000 m.



VAŽNO! VAŽNE SIGURNOSNE UPUTE:
PAŽLJIVO PROČITAJTE UPUTE I SAČUVAJTE IH
ZA BUDUĆU UPORAB.



UPOZORENJE!

Ako su vrata ili brtva vrata oštećeni, pećnica se ne smije upotrebljavati sve dok ju ne popravi ovlaštena osoba.



UPOZORENJE!

Skidanje pokrova koji štiti od energije mikrovalova je opasno. Takve zahvate, servisiranja i popravke smije obavljati samo ovlaštena i stručna osoba.



UPOZORENJE!

Tekućine i ostalu vrstu hrane ne smijete zagrijavati u zatvorenim posudama jer bi moglo doći do eksplozije.

Ovaj je uređaj namijenjen za korištenje u domaćinstvu i za slične namjene, kao što je: u područjima kuhinjskog osoblja u prodajnim centrima, uredima i drugim radnim okruženjima; u farmerskim kućama; kod klijenata u

hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima; prostorima za spavanje i doručak.

Upotrijebite isključivo posude i posuđe prikladno za mikrovalnu pećnicu.

Metalni spremnici za hranu i piće nisu pogodni za kuhanje u mikrovalnoj pećnici.

Ne ostavljajte pećnicu bez nadzora kada upotrebljavate potrošne plastične, papirnate ili druge zapaljive posude za hranu.

Mikrovalna pećnica je namijenjena za grijanje hrane i pića. Sušenje hrane i tkanina te zagrijavanje grijačih podloga, papuča, spužvi, vlažne odjeće i sličnih stvari može prouzročiti ozljede, zapaljenje ili požar.

NE OTVARAJTE VRATA PEĆNICE ako se zagrijavana hrana počne dimiti. Isključite pećnicu i iskopčajte kabel napajanja dok se hrana ne prestane dimiti. Otvaranje vrata dok se hrana dimi može uzrokovati vatru.

Zagrijavanje napitaka u mikrovalnoj pećnici može uzrokovati naknadno kipljenje. Stoga posebno pripazite pri vađenju posude sa zagrijanom tekućinom.

Sadržaj bočica za bebe i dječju hranu u staklenkama potrebno je promiješati ili protresti, a njihovu temperaturu provjeriti prije konzumacije da ne bi došlo do opekline.

Ne kuhajte jaja u ljusci. Cijela tvrdo kuhana jaja ne smijete zagrijavati u mikrovalnoj pećnici jer bi se mogla rasprsnuti čak i nakon zagrijavanja.

1.1 Održavanje i čišćenje

Vrata:

Da biste uklonili sve tragove nečistoće, redovito čistite obje strane vrata, brtve na vratima i brtvene površine mekanom namočenom krpom. Ne upotrebljavajte jaka

sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače da biste očistili staklo na vratima pećnice jer mogu grebati po površini, a to može dovesti do razbijanja stakla.

Unutrašnjost pećnice:

Pri čišćenju obrišite manje mrlje mekanom namočenom krpom ili spužvicom nakon svake uporabe dok je pećnica još topla. Za teža onečišćenja, upotrijebite blagi sapun i obrišite namočenom krpom nekoliko puta dok ne uklonite sve ostatke. Ne uklanjajte poklopac valovoda. Pobrinite se da blagi sapun ili voda ne prodire u male otvore stjenke kako biste spriječili oštećenja pećnice. Ne upotrebljavajte sredstva za prskanje u odjeljku za kuhanje. Nakon uporabe očistite zaštitni poklopac valovoda, odjeljak za kuhanje, okretni pladanj i nosač okretnog pladnja. Ovi dijelovi moraju biti suhi i bez tragova masnoće. Može doći do pregr-ijavanja nakupljene masnoće te nastanka dima i vatre.

Kućište pećnice:

Kućište pećnice možete jednostavno čistiti pomoću blagog sapuna i vode. Obrišite pjenu sapuna vlažnom krpom i osušite kućište pomoću mekanog ubrusa.

Upravljačka ploča:

Otvorite vrata prije čišćenja da biste prekinuli rad upravljačke ploče. Pažljivo čistite upravljačku ploču. Pomoću krpe koja je namočena isključivo vodom, lagano obrišite ploču dok ne bude čista. Izbjegavajte upotrebljavati prekomjerne količine vode. Ne upotrebljavajte nikakvo kemijsko ili abrazivno sredstvo za čišćenje.

Okretni pladanj i nosač okretnog pladnja:

Uklonite okretni pladanj i nosač okretnog pladnja iz pećnice. Operite okretni pladanj i nosač okretnog pladnja u sapunici. Osušite mekanom krpom. Okretni pladanj i nosač okretnog pladnja možete prati u perilici za suđe.



VAŽNO!

Čistite pećnicu u pravilnim intervalima i uklonite sve ostatke hrane. Zanemarivanje čistoće pećnice može dovesti do propadanja površine, a to izuzetno utječe na vijek trajanja. U najgorem slučaju može biti smanjena sigurnost pećnice.

Budite pažljivi s rotirajućim tanjurerom kad iz mikrovalne pećnice vadite spremnike.



VAŽNO!

Ne biste smjeli upotrebljavati parni čistač.

Mikrovalna pećnica nije namijenjena da se koristi kao ugradbeni uređaj.

Tijekom uporabe dolazi do pregrijavanja pećnice i njezinih dostupnih dijelova.



WARNING!

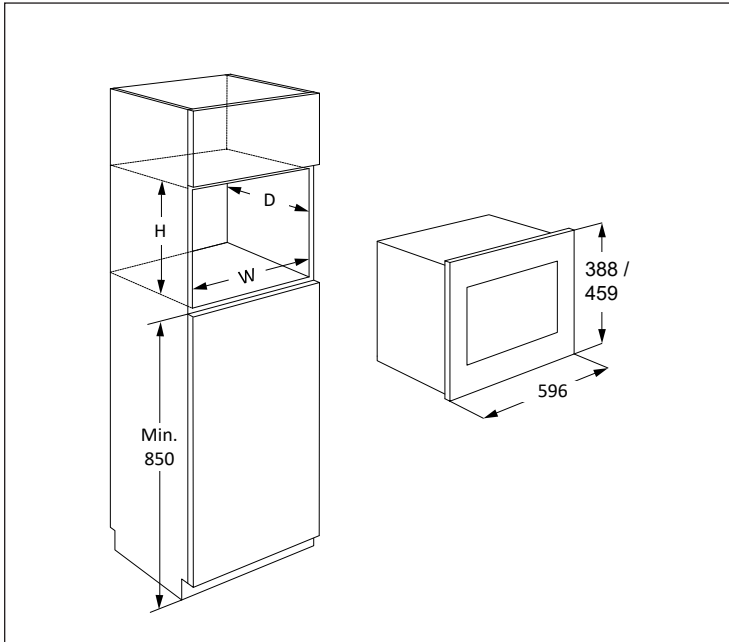
Držite djecu podalje od vrata pećnice kako se ne bi opekla.



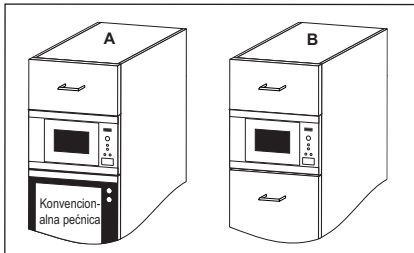
VAŽNO!

Ne upotrebljavajte komercijalna sredstva za čišćenje pećnice, parne čistače, abrazivna ili intenzivna sredstva, sredstva koja sadrže natrij-hidroksid ili spužvice za ribanje za bilo koji dio ove mikrovalne pećnice.

2. UGRADNJA



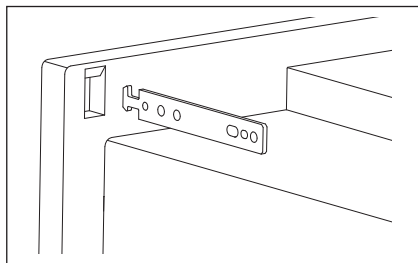
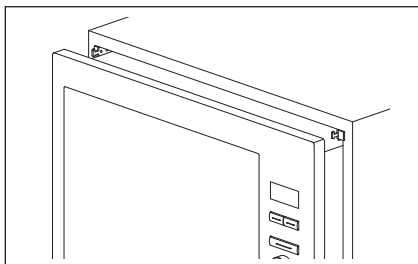
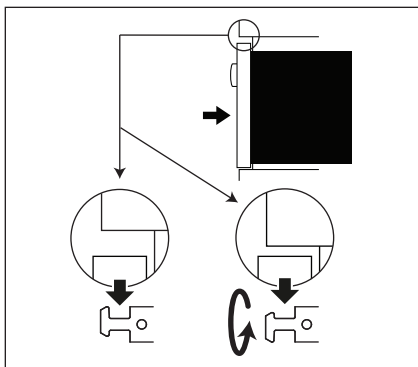
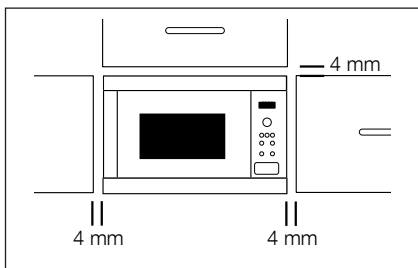
Mikrovalnu pećnicu možete ugraditi u položaju A ili B:



Položaj	Dimenzije otvora		
	Š	D	V
A	562	550	450
B	562	500	450

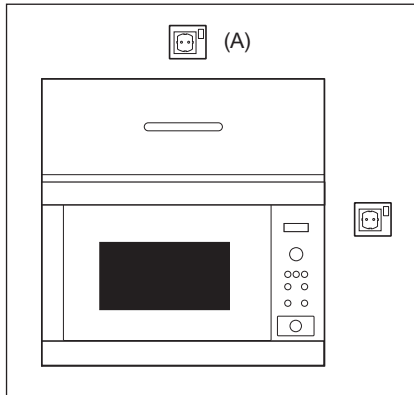
Mjere u (mm)

2.1 Ugradnja mikrovalne pečnice



1. Uklonite čitavo pakiranje i pažljivo provjerite postoji li bilo kakvo oštećenje.
2. Pričvrstne kuke postavite na kuhinjski ormar koristeći upute i predložak.
3. Uređaj polako postavite u kuhinjski ormar bez primjene sile. Uređaj je potrebno podići na pričvrstne kuke, a zatim spustiti na mjesto. U slučaju smetnji tijekom postavljanja, ova kuka se može podesiti. Prednja strana pečnice se brtvi po prednjem otvoru ormara.
4. Pobrinite se da je pečnica stabilna te da nije nagnuta. Pobrinite se da postoji razmak od 4 mm između vrata gornjeg ormarića i vrha okvira pečnice (pogledajte prikaz).

2.2 Spajanje pećnice na izvor napajanja



- Električna utičnica uvijek mora imati slobodan pristup kako biste u hitnom slučaju mogli jednostavno iskopčati utikač. Ili trebate biti u mogućnosti odvojiti pećnicu od izvora napajanja ugradnjom sklopke u fiksnom ožičenju u skladu s odgovarajućim pravilima ožičenja.
- Kabel za napajanje zamjenjuje isključivo električar.
- Ako je kabel napajanja oštećen, proizvođač, servisni tehničar ili kvalificirana osoba moraju ga zamijeniti kako bi se spriječila opasne situacije.
- Utičnicu ne postavljajte iza ormarića za ugradbenu pećnicu.
- Najbolji je položaj iznad ormarića, pogledajte (A).
- Pećnicu spojite na jednofazni priključak (220-240 V/50 Hz) izmjenične struje preko pravilno ugrađene utičnice s uzemljenjem. Utičnica mora biti zaštićena osiguračem od 10 A.
- Prije ugradnje stavite komad konopca na kabel za napajanje kako biste pri ugradnji pećnice olakšali spajanje s točkom (A).
- Pri ugradnji pećnice u visoki kuhinjski ormarić, NE gnječite kabel za napajanje.
- Nikada ne uranjajte kabel za napajanje ili utikač u vodu ili bilo koju drugu tekućinu.
- Pobrinite se da kabel za napajanje nije položen na vrućim ili oštrim površinama, kao što su vrući otvori za prozračivanje pri stražnjem vrhu pećnice.

2.3 Dodatni savjeti

Ne upotrebljavajte mikrovalnu pećnicu da biste zagrijavali ulje za duboko prženje. Nećete biti u stanju kontrolirati temperaturu te bi ulje mogla zahvatiti vatra. Da biste pripremili kokice, upotrijebite isključivo kokice u posebnim vrećicama za mikrovalnu pećnicu.

Pojedinci koji imaju SRČANI STIMULATOR trebaju se raspitati kod svog liječnika ili proizvođača srčanih stimulatora u vezi opasnosti povezanih s mikrovalnim pećnicama.

Ne dopustite da tekućina ili bilo koji predmet uđe u otvore za zasune vrata ili otvora za prozračivanje. U slučaju prolijevanja odmah isključite pećnicu i izvadite utikač iz utičnice te zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX.

Ne poduzimajte nikakve izmjene na pećnici.

Upotrijebite isključivo okretni pladanj i nosač okretnog pladnja koji su izrađeni za ovu pećnicu. Ne upotrebljavajte pećnicu bez okretnog pladnja.

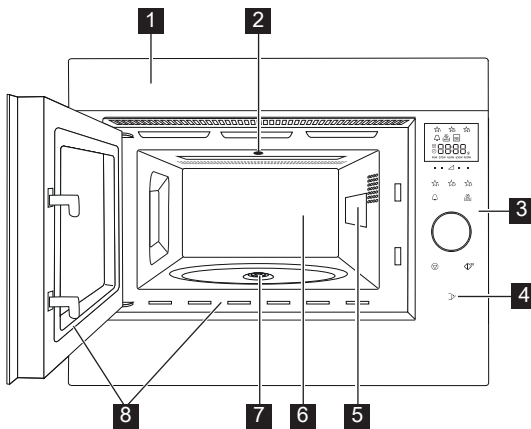
Da biste spriječili lom okretnog pladnja:

- Prije pranja vodom, ostavite ga da se rashladi.
- Ne stavljajte vruću hranu ili pribor na hladan okretni pladanj.
- Ne stavljajte hladnu hranu ili pribor na vrući okretni pladanj.

Proizvođač i distributer ne preuzimaju nikakvu odgovornost za oštećenja na pećnici ili osobne ozljede koje su posljedica pogrešnog načina priključivanja pećnice na električnu mrežu. Vodene pare ili kapljice mogu se povremeno pojaviti na stjenkama pećnice te oko brtvi na vratima ili brtvenim površinama. Ta uobičajena pojava ne ukazuje na propuštanje ili bilo kakav kvar na mikrovalnoj pećnici.

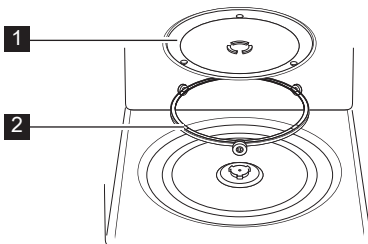
3. PREGLED ZNAČAJKI PEĆNICE

3.1 Mikrovalne pećnice



- 1** Okvir prednjice
- 2** Svjetlo u pećnici
- 3** Upravljačka ploča
- 4** Gumb za otvaranje vrata
- 5** Poklopac valovoda
- 6** Odjeljak za kuhanje
- 7** Pogonska osovina
- 8** Brtve vrata i brtvene površine

3.2 Dodatna oprema

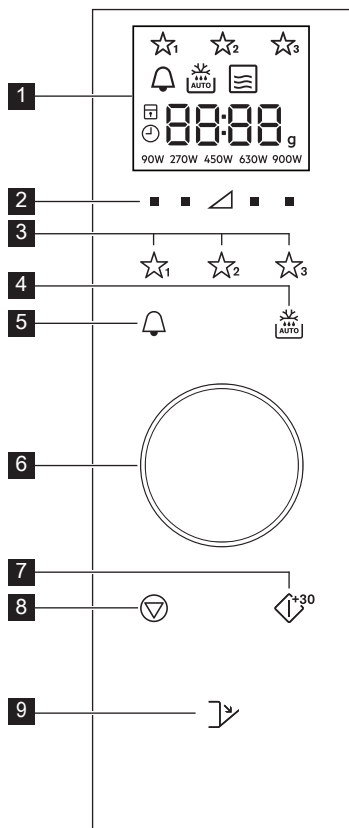


Provjerite jesu li isporučeni sljedeći dijelovi dodatne opreme:

- 1** Okretni pladanj
- 2** Nosač okretnog pladnja
- Nosač okretnog pladnja stavite u unutarnji prostor pećnice.
- Zatim postavite okretni pladanj na nosač okretnog pladnja.
- Da biste izbjegli oštećenja okretnog pladnja, osigurajte slobodno podizanje posuđa ili posuda s ruba okretnog pladnja pri uklanjanju iz pećnice.

i Kod naručivanja dodatka dobavljaču ili ovlaštenom servisnom predstavniku tvrtke ELECTROLUX navedite naziv dijela i naziv modela.

3.3 Upravljačka ploča



1 Pokazivači na digitalnom zaslonu:

☆☆☆ Omiljene stavke

🔔 Kuhinjski sat

🔄 Automatsko odmrzavanje

☰ Mikrovalovi

☐ Zaustavi/Otkazi

🔒 Blokada za djecu

🕒 Postavi vrijeme

8888 Segменти na zaslonu

g Težina

90W 270W 450W 630W 900W Razina snage

2 Gumbi za razinu snage

3 Gumbi za omiljene stavke

4 Gumb za automatsko odmrzavanje

5 Gumb za kuhinjski sat

6 Okretni gumb Sat/Težina

7 Gumb za pokretanje/potvrdu/brzi početak

8 Gumb za zaustavljanje

9 Gumb za otvaranje vrata

4. PRIJE PRVE UPORABE

4.1 Stavljanje utikača u utičnicu

Sat se postavlja kod prvog uključivanja pećnice. Pećnica je opremljena 24-satnim satom.

1. Čut će se zvučni signal, a na zaslonu će se upaliti sve ikone u trajanju od pola sekunde.
Uz pomoć okretnog gumba odaberite opciju sata "isključiti"(on) ili "uključiti" (oFF).
- 2a. Kako bi se sat isključio, okretni gumb okrećite sve dok se na zaslonu ne prikaže "isključiti" (oFF) te zatim pritisnite gumb **START**. Pećnica je spremna za uporabu.

i Ako ste sat isključili i želite ga ponovno uključiti, dva puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT** i krenite na korak 2b.

2b. Kako bi se sat uključio, okretni gumb okrećite sve dok se na zaslonu ne prikaže "uključiti" te zatim pritisnite gumb **START**.

Primjer: Da biste postavili vrijeme na 18:45.

1. Okrećite okretni gumb da podesite sate.
2. Pritisnite gumb **START** za potvrdu.
3. Za podešavanje minuta potrebno je okretati okretni gumb.
4. Pritisnite gumb **START** za potvrdu.

i Kada se sat podesi, na zaslonu će biti prikazano vrijeme.

4.2 Stanje pripravnosti (Štedljiv način rada)

Pećnica će se automatski prebaciti u stanje pripravnosti kada se ne koristi duže od 5 minuta.

Primjer: Ako sat još uvijek nije podešen: zaslon će se isključiti.

Kako biste izašli iz stanja pripravnosti, pritisnite bilo koju gumb ili okrenite okretni gumb.

Primjer: Ako je sat podešen: Nakon 5 minuta, vrijeme će biti prikazano.

4.3 Podešavanje sata kad je već postavljen

Sat možete podesiti i nakon njegovog postavljanja.

Primjer: Da biste sat promijenili s 18:45 na 19:50.

1. Dva puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT**.
2. Pritisnite gumb **START**.
3. Okretni gumb okrećite tako dugo dook se na zaslonu ne prikaže "19".
4. Pritisnite gumb **START**.
5. Okretni gumb okrećite tako dugo dook se na zaslonu ne prikaže "50".
6. Pritisnite gumb **START**.

4.4 Za otkazivanje sata i prebacivanje u stanje pripravnosti (Štedljiv način rada)

1. Dva puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT**.
2. Okrećite okretni gumb sve dok se na zaslonu ne prikaže "oFF" (isključeno).
3. Pritisnite gumb **START** za potvrdu.

4.5 Blokada za djecu

Pećnica je opremljena sigurnosnom značajkom koja sprječava nehotično uključivanje pećnice od strane djeteta. Nakon aktiviranja ove sigurnosne značajke nijedna funkcija pećnice neće djelovati sve dok se značajka ne isključi. Uključivanje odnosno isključivanje značajke moguće je samo kada pećnica ne radi.

Primjer: Uključivanje blokade za djecu. Pritisnite i držite gumb **STOP** sve dok se ne upali simbol blokade za djecu.

Primjer: Isključivanje blokade za djecu. Pritisnite i držite gumb **STOP** sve dok se simbol blokade za djecu ne ugasi.

i Kad je sigurnosna značajka uključena, onemogućena je uporaba svih gumba osim gumba **STOP**.

5. RAD

5.1 Kuhanje mikrovalnom pećicom

Primjer: da biste zagrijali juhu za 2 minute i 30 sekunda pri snazi pećnice od 630 W.

1. Pritisnite gumb **RAZINA SNAGE** na desnoj strani trokuta sve dok se na zaslonu ne prikaže "630 W".
2. Okrećite okretni gumb za unos vremena.
3. Pritisnite gumb **START**.

i U načinu rada pećnice za kuhanje može se podesiti razina snage pećnice pritiskom na gumb koji se nalazi točno ispod tražene postavke.

Razinu snage možete podesiti kad pećnica već radi tako da pritisnete i držite gumb **RAZINA SNAGE** sve dok na zaslonu ne svijetli nova postavka za snagu. Uporaba pećnice na vrlo visokim razinama snage ili pretjerano dugo vrijeme kuhanja pregrijava hranu te može uzrokovati vatru.

Ako ste odabrali 900 W, onda maksimalno vrijeme kuhanja za tu postavku iznosi 15 minuta.

Ako pećnica u bilo kojem načinu rada radi 3 minute ili duže, ventilator će ostati upaljen još 2 minute nakon završetka kuhanja. Otvorite vrata i ventilator će se isključiti, zatim zatvorite vrata i ventilator će se ponovno uključiti sve dok ne prođe vrijeme od 2 minute (uključujući vrijeme kada su vrata otvorena). Ako pećnica radi manje od 3 minute, ventilator se neće uključiti.

Nakon kuhanja okretna ploča još će se i dalje okretati sve dok se posuda za kuhanje ne vrati u početni položaj. Unutarnje svjetlo ostat će upaljeno sve do dovršetka okretanja, ili 5 sekundi (ovisno o tome što traje dulje). Na kraju će se čuti zvučni signal. Ako se vrata tijekom tog postupka otvore, okretanje će se zaustaviti.

5.2 Razina snage

Postavka snage	Preporučena uporaba
900 W/ VISOKA	Za brzo kuhanje ili podgrijavanje juhe, složenaca, hrane u limenci, toplih napitaka, povrća, ribe itd.
630 W	Za duže kuhanje guste hrane kao što su pečenke, mesne štruce i servirani obroci, te osjetljivih jela kao što je umak od sira ili biskviti. Kod ove smanjene postavke umak neće prekipjeti i hrana će se ravnomjerno kuhati bez pregrijavanja na rubnim dijelovima.
450 W	Za gustu hranu koja zahtijeva više vremena kod uobičajenog kuhanja (primjerice jela s govedinom) preporučena je uporaba ove postavke snage kako bi meso bilo mekano.
270 W/ ODMR- ZAVANJE	Za ravnomjerno odmrzavanje jela odaberite ovu postavku snage. Ova je postavka također idealna za "krčkanje" riže, tjesteninu, valjuške te kremu od jaja.
90 W	Za lagano odmrzavanje, (primjerice kremastih i drugih slastica).
0 W	Za stajanje/kuhinjski sat.

W = VAT

5.3 Smanjena razina snage

Način kuhanja	Standardno vrijeme	Smanjena razina snage
Mikrovalovi 900 W	15 minuta	Mikrovalna 630 W

5.4 Podešavanje trajanja kuhanja tijekom kuhanja

Trajanje kuhanja možete podesiti tijekom kuhanja.

Primjer: 2 minute (120 sekundi) možete dodati prethodno određenom vremenu kuhanja uz pomoć gumba **START**.

1. Četiri puta pritisnite gumb **START**.
Trajanje kuhanja produžiti će se za 120 sekundi.

5.5 Uz pomoć gumba stop

Jednom pritisnite gumb **STOP** za prebacivanje u način rada Pause (pauziranje).

Ponovnim pritiskom gumba **STOP** poništiti će se vrijeme kuhanja.

5.6 Kuhinjski sat

Postavljanje kuhinjskog sata.

1. Pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT**.
2. Okrećite okretni gumb za unos vremena.
3. Pritisnite gumb **START**. Sat će se automatski pokrenuti.

i Vrijeme se može produžiti kad je mjerač vremena već aktiviran tako da okrećete okretni gumb ili pritiskom na gumb **START**.
Funkcija kuhinjskog sata može se koristiti samo kada pećnica još ne radi.

5.7 Brzo pokretanje

Kuhanje možete pokrenuti odmah na 900 W/VISOKA s trajanjem od 30 sekundi pritiskom na gumb **START**.

i Za produživanje vremena kuhanja pritisnite gumb **START**.

5.8 Prigušen zvuk

Isključivanje zvučnih signala.

1. 3 puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT** sve dok se na zaslonu ne prikaže "Soun" (Zvuk).
2. Okrećite okretni gumb sve dok se na zaslonu ne prikaže "oFF" (isključeno).
3. Pritisnite gumb **START**.

Uključivanje zvučnih signala.

1. 3 puta pritisnite gumb **KUHINJSKI SAT** sve dok se na zaslonu ne prikaže "Soun" (Zvuk).
2. Okrećite okretni gumb sve dok se na zaslonu ne prikaže "on" (uključeno).
3. Pritisnite gumb **START**.

5.9 Pauziranje

Pauziranje rada mikrovalne pećnice.

1. Pritisnite gumb **STOP** ili otvorite vrata.
2. Pećnica neće raditi do 5 minuta.
3. Pritisnite gumb **START** za nastavak kuhanja.


5.10 Omiljene stavke


Pećnica ima 3 omiljene stavke za recepte.

- ☆₁ Omekšavanje maslaca
- ☆₂ Topljenje čokolade
- ☆₃ Kolač u šalici

Primjer: Omekšavanje maslaca.

1. Jednom pritisnite gumb **OMILJENE 1**.
2. Okrećite okretni gumb za unos težine.
3. Pritisnite gumb **START**.

 Ako je na zaslonu prikazan rotirajući uzorak, znači da je hranu potrebno promiješati ili okrenuti. Za nastavak kuhanja pritisnite gumb **START**. Na kraju automatskog odmrzavanja, program će se automatski zaustaviti. Razina snage za prethodno postavljene omiljene stavke ne može se podesiti.
1-4 Kolači u šalici mogu se kuhati.

 **UPOZORENJE!** Čokolada može biti vrlo vruća! Ako je čokoladu potrebno kuhati duže, produžite vrijeme kuhanja za 10 sekundi. Budite oprezni sa čokoladom jer se može pregrijati i izgorjeti.

Presnimavanje omiljenih stavki vašim vlastitim receptima.

1. Pritisnite gumb **RAZINA SNAGE** za odabir snage.
2. Okrećite okretni gumb za unos traženog vremena kuhanja.
3. Pritisnite i držite gumb **OMILJENE** koju želite postaviti sve dok ne čujete jednostruki zvučni signal i dok se ne prikaže zvjezdica omiljene stavke.

Resetiranje omiljenih stavki na tvorničke postavke.

1. Pritisnite gumb **STOP**.
2. Pritisnite i 3 sekunde držite gumb **RAZINA SNAGE 450 W**. Omiljene stavke resetirat će se na tvorničke postavke.

5.11 Automatsko odmrzavanje


Automatsko odmrzavanje automatski odredi način i vrijeme kuhanja na temelju težine hrane.

Možete odabrati između 2 izbornika za automatsko odmrzavanje.

1. Automatsko odmrzavanje: Meso/riba/piletina
2. Automatsko odmrzavanje: Kruh

Primjer: Odmrzavanje odreska težine 0,2 kg.

1. Odaberite izbornik za automatsko odmrzavanje tako da jednom pritisnete gumb **AUTOMATSKO ODMRZAVANJE**.
2. Okrećite okretni gumb za odabir težine.
3. Pritisnite gumb **START**.

 Ako je na zaslonu prikazan rotirajući uzorak, znači da je hranu potrebno promiješati ili okrenuti. Za nastavak kuhanja pritisnite gumb **START**. Na kraju automatskog odmrzavanja, program će se automatski zaustaviti. Podešavanje vremena/snage nije dostupno kod automatskog odmrzavanja.

6. VODIČ ZA KUHANJE

6.1 Omiljene stavke

Omiljene stavke	Težina	Gumb	Postupak
Omekšavanje maslaca	0,05-0,25 kg	☆ ₁	<ul style="list-style-type: none"> Stavite maslac u vatrostalnu posudu.. Dobro promiješajte nakon kuhanja.
Topljenje čokolade	0,1-0,2 kg	☆ ₂	<ul style="list-style-type: none"> Čokoladu natrgajte na komadiće. Stavite ju u vatrostalnu posudu. Promiješajte ju kad začujete zvučni signal. Dobro promiješajte nakon kuhanja. <p>⚠ UPOZORENJE! Čokolada može biti vrlo vruća! Ako je čokoladu potrebno kuhati duže, produžite vrijeme kuhanja za 10 sekundi. Budite oprezni sa čokoladom jer se može pregrijati i izgorjeti.</p>
Kolač u šalici	1-4 šalice	☆ ₃	<ul style="list-style-type: none"> Kolač napravite prema receptu. Šalicu stavite bliže rubu okretnog pladnja. Ostavite da se ohladi 30 sekundi nakon kuhanja.

6.2 Recepti za kolač u šalici

Kolač u šalici od maslaca od kikirikija	
Sastojci za 1 šalicu:	
2½ žlice (25 g)	običnog brašna
2 žlice (30 g)	smeđeg šećera
¼ žličica	praška za pecivo
1½ žlica (15 g)	biljnog ulja
¼ žličice	ekstrakta od vanilije
2 žlice (30 g)	glatkog maslaca od kikirikija
1	srednje veliko jaje

Metoda:

- Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
- Dodajte biljno ulje, ekstrakt vanilije, maslac od kikirikija i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
- Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
- Kuhajte tako da pritisnete ☆₃. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Poslužite uz namaz od čokolade.

Savjet: Upotrijebite hrskavi maslac od kikirikija ako ga volite.

Kolač u šalici s glazurom od limuna	
Sastojci za 1 šalicu:	
2½ žlice (25 g)	običnog brašna
2½ žlice (30 g)	šećera u prahu
¼ žličice	praška za pecivo
1½ žlice (15 g)	biljnog ulja
1 žličica	naribane kore od limuna
1	srednje veliko jaje
Glazura: 1 žlica soka od limuna pomiješanog s 2 žlice šećera u prahu	

Metoda:

- Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
- Dodajte biljno ulje, naribanu koru od limuna i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
- Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
- Kuhajte tako da pritisnete ☆₃. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.
- Glazuru napravite miješanjem soka od limuna i šećera u prahu.
- Nakon kuhanja kolač probušite odozgo uz pomoć čačkalice, a nakon toga po kolaču sipajte glazuru i ostavite ga da stoji 30 sekundi.

Bogat čokoladni kolač u šalici	
Sastojci za 1 šalicu:	
2½ žlice (25 g)	običnog brašna
2 žlice (12 g)	kakaa u prahu
2½ žlice (30 g)	šećera u prahu
¼ žličice	praška za pecivo
1½ žlica (15 g)	biljnog ulja
¼ žličice	ekstrakta od vanilije
1	srednje veliko jaje

Metoda:

1. Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte biljno ulje, ekstrakt vanilije i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
3. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
4. Kuhajte tako da pritisnete ☆₃. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Kolač ukrasite čokoladnom glazurom.

Savjet: Ako želite napraviti kolač u šalici od čokolade i naranče, ekstrakt od vanilije zamijenite s 1/2 žličice ekstrakta od naranče.

Kolač u šalici od malina	
Sastojci za 1 šalicu:	
2½ žlice (25 g)	običnog brašna
2½ žlice (30 g)	šećera u prahu
¼ žličice	praška za pecivo
1½ žlica (15 g)	biljnog ulja
¼ žličice	ekstrakta od vanilije
1	srednje veliko jaje
1½ žlice	džema od malina bez sjemena

Metoda:

1. Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte biljno ulje, ekstrakt vanilije i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
3. Umiješajte džem uz pomoć žlice.
4. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
5. Kuhajte tako da pritisnete ☆₃. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Kolač ukrasite glazurom od vanilije.

Kolač u šalici od drobljenca od jabuka	
Sastojci za 1 šalicu:	
2½ žlice (25 g)	običnog brašna
2 žlice (30 g)	smeđeg šećera
¼ žličice	praška za pecivo
¼ žličice	mljevenog cimeta
1½ žlica (15 g)	biljnog ulja
1	srednje veliko jaje
1½ žlica (30 g)	umaka od jabuka
pola (7 g)	drobljenog keksa

Metoda:

1. Sve suhe sastojke (osim keksa) stavite u šalicu i dobro promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte biljno ulje i jaje i dobro promiješajte.
3. Umiješajte umak od jabuka uz pomoć žlice.
4. Na kolač posipajte drobljeni keks.
5. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
6. Kuhajte tako da pritisnete ☆₃. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Kolač poslužite sa sladoledom od vanilije.



UPOZORENJE! Umak od jabuka bit će vrući.

Kolač u šalici od mrkve	
Sastojci za 1 šalicu:	
2 žlice (20 g)	običnog brašna
2½ žlice (30 g)	smeđeg šećera
¼ žličice	praška za pecivo
¼ žličice	mljevenog cimeta
¼ žličice	mljevenog muškarnog oraščića
1 žlice	mljevenih badema
1½ žlice (15 g)	suncokretovog ulja
	naribana korica od 1/2 naranče
30 g	naribane mrkve
1	srednje veliko jaje
Kremasta glazura: 15 g omekšanog maslaca	
40 g šećera za glazuru, 40 g punomasnog kremastog sira, ½ žličice soka od naranče	




Metoda:


1. Sve suhe sastojke stavite u šalicu i dobro ih promiješajte uz pomoć vilice.
2. Dodajte suncokretovo ulje, naribanu koru od naranče, naribanu mrkvu i jaje te zatim sve dobro promiješajte.
3. Šalicu stavite malo dalje od sredine okretnog pladnja.
4. Kuhajte tako da pritisnete ☆₃. Kolač u šalici će se dizati tijekom kuhanja.
5. Glazuru napravite miješanjem maslaca, šećera za glazuru, kremastog sira i soka od naranče.

Nakon kuhanja ostavite kolač da se ohladi 30 sekundi.

Ostavite kolač da se ohladi te nakon toga po njemu posipajte glazuru.

6.3 Automatsko odmrzavanje

Automatsko odmrzavanje	Težina	Gumb	Postupak
Meso/riba/perad (Cijela riba, riblji odresci, riblji filei, pileći bataci, pileća prsa, mljeveno meso, odrezak, ražnjići, pljeskavice, kobasice)	0,2-1,0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Stavite hranu u posudu za quiche na sredinu okretnog pladnja. • Kad začujete zvučni signal, okrenite hranu, presložite je i razdvojite. Aluminijskom folijom zaštitite tanke dijelove i topla mjesta. • Nakon odmrzavanja hranu umotajte u aluminijsku foliju za 15-45 min do potpunog odmrzavanja. • Mljeveno meso: kad začujete zvučni signal, okrenite hranu. Po mogućnosti uklonite odmrznute dijelove. <p> Nije prikladno za cijelu perad.</p>
Kruh	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Rasporedite u posudi za quiche na sredini okretnog pladnja. Za 1,0 kg rasporedite izravno na okretnom pladnju. • Kad začujete zvučni signal, okrenite hranu, presložite je i uklonite odmrznute ploške. • Nakon odmrzavanja hranu pokrijte aluminijskom folijom i pustite da odstoji 5-15 min do potpunog odmrzavanja.

-  Unesite samo težinu hrane. Nemojte uračunati težinu posude.
Težine/količine vezane uz vaganje hrane navedene su u tablici. Potrebno napraviti ručno.
Konačna se temperatura mijenja prema početnoj temperaturi.
Odreške i ražnjiće zamrzavajte u jednom sloju.
Mljeveno meso zamrzavajte u tankom sloju.

6.4 Zagrijavanje hrane i pića

Hrana/piće	Količina -g/ml-	Snaga razina	Vrijeme -min-	Način
Mlijeko, 1 šalica	150	900 W	1	ne pokrivate
Voda, 1 šalica	150	900 W	2	ne pokrivate
6 šalica	900	900 W	8-10	ne pokrivate
1 posuda	1000	900 W	9-11	ne pokrivate
Jedan servirani obrok	400	900 W	4-6	pospite malo vode po umaku, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola gotovo
Juha/varivo	200	900 W	1-2	pokrijte, promiješajte nakon zagrijavanja
Povrće	500	900 W	3-5	prema potrebi dodajte malo vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola gotovo
Meso, 1 ploška ¹⁾	200	900 W	3	prelijte tankim slojem umaka i pokrijte
Riblji file ¹⁾	200	900 W	3-5	pokrijte
Kolač, 1 kriška	150	450 W	½-1	stavite u okruglu rebrastu keramičku posudu za quiche
Hrana za bebe, 1 teglica	190	450 W	½-1	prebacite u posudu prikladnu za mikrovalnu pećnicu, nakon zagrijavanja dobro promiješajte i provjerite temperaturu
Topljenje margarina ili maslaca ¹⁾	50	900 W	½	pokrijte
Topljenje čokolade	100	450 W	3-4	povremeno promiješajte

¹⁾ ohlađeno

6.5 Odmrzavanje

Hrana	Količina -g-	Snaga razina	Vrijeme -min-	Način	Vrijeme stajanja -min-
Gulaš	500	270 W	8-9	promiješajte lagano dok je jelo napola odmrznuto	10-30
Kolač, 1 kriška	150	90 W	1-3	stavite u okruglu rebrastu keramičku posudu za quiche	5
Voće,	250	270 W	3-5	ravnomjerno ih rasporedite, lagano ih okrećite dok su napola odmrznuti	5

6.6 Kuhanje kada je hrana još zamrznuta

Hrana	Količina -g-	Snaga razina	Vrijeme -min-	Način	Vrijeme stajanja -min-
Riblji file	300	900 W	9-11	pokrijte	2
Jedan servirani obrok	400	900 W	8-10	pokrijte, promiješajte nakon 6 min	2

6.7 Kuhanje

Hrana	Količina -g-	Snaga razina	Vrijeme -min-	Način	Vrijeme stajanja -min-
Brokule/ Grašak	500	900 W	6-8	dodajte 4-5 jž vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola kuhano	-
Mrkve	500	900 W	9-11	narežite na kolutiće, dodajte 4-5 jž vode, pokrijte i promiješajte lagano dok je jelo napola kuhano	-
Pečenje	1000	630 W	34-38	začinite po ukusu, stavite u posudu za quinche, okrenite hranu na polovici kuhanja	10
Riblji file	200	900 W	4-6	začinite po ukusu, stavite u posudu za quinche, pokrijte	2




Ako pećnica u bilo kojem načinu rada radi 3 minute ili duže, ventilator će ostati upaljen još 2 minute nakon završetka kuhanja. Otvorite vrata i ventilator će se zaustaviti, zatim zatvorite vrata i ventilator će se ponovno upaliti sve dok ne prođu 2 minute (uključujući vrijeme kada su vrata otvorena). Ako pećnica radi manje od 3 minute, ventilator se neće uključiti.

7. NATUKNICE I SAVJETI

7.1 Posuđe prikladno za kuhanje u mikrovalnoj pećnici

Posuđe za kuhanje	Prikladno za mikrovalove	Napomene
Aluminijska folija/ aluminijske posude	✓ / ✗	Možete upotrijebiti manje komade aluminijske folije da biste zaštitili hranu od pregrijavanja. Foliju udaljite barem 2 cm od stjenki pećnice. U protivnom može doći do iskrenja. Aluminijske posude nisu preporučljive. Izuzetak su posude s posebnom oznakom proizvođača, (pritom pažljivo pročitajte upute).
Porculan i keramika	✓ / ✗	Porculan, keramika, glazirano glineno posuđe i bjelokosni porculan obično su prikladni, izuzev posuda s metalnom dekoracijom.
Stakleno posuđe, primjerice Pyrex®	✓	Budite oprezni pri uporabi finog staklenog posuđa jer uslijed naglog zagrijavanja može doći do lomljenja.
Metalno posuđe	✗	Nije preporučljivo u mikrovalnoj pećnici upotrebljavati metalno posuđe jer će doći do iskrenja uslijed kojeg može nastati vatra.
Plastika/stiropor, primjerice posude za brzu hranu	✓	Budite oprezni jer se neke posude mogu iskriviti, rastopiti ili promijeniti boju pri visokim temperaturama.
Vrećice za zamrzavanje/ pečenje	✓	Trebate ih probušiti da bi para mogla izaći. Osigurajte da su vrećice prikladne za mikrovalnu pećnicu. Ne upotrebljavajte plastične ili metalne vezice jer se mogu rastopiti ili zapaliti uslijed iskrenja metala.
Papirnati tanjuri, čaše i kuhinjski papir	✓	Upotrijebite ih isključivo za zagrijavanje ili upijanje masnoće. Budite oprezni jer pregrijavanje može uzrokovati vatru.
Slamnato i drveno posuđe	✓	Upotrijebite ih uz strogi nadzor jer pregrijavanje ovih materijala može uzrokovati vatru.
Reciklirani i novinski papir	✗	Može sadržavati tragove metala koji mogu uzrokovati iskrenje i vatru.

7.2 Savjeti za kuhanje mikrovalnom pećnicom

Savjeti za kuhanje mikrovalnom pećnicom	
Sastav	Hrana koja obiluje masnoćom ili šećerom (primjerice Božićni puding ili male voćne pite) zahtijeva kraće zagrijavanje. Budite oprezni jer pregrijavanje može uzrokovati vatru.
Veličina	Radi ravnomjernog kuhanja, kuhajte sve komade u jednakoj veličini.
Temperatura	Početna temperatura hrane određuje količinu vremena potrebnog za kuhanje. Zarežite punjenu hranu da biste oslobodili toplinu ili paru (primjerice krafne punjene marmeladom).
Slaganje	Stavite najdeblje dijelove hrane prema rubu posude (primjerice pileći bataci).
Pokriivanje	Upotrijebite prozračan plastični omot za mikrovalnu pećnicu ili prikladan poklopac.
Ubadanje	Hranu s ljuskom, kožom ili ovitkom probodite na više mjesta prije kuhanja ili podgrijavanja jer nakupljena para može uzrokovati rasprsnuće (primjerice krumpir, riba, piletina ili kobasice).  VAŽNO! jaja ne zagrijavajte u mikrovalnoj pećnici jer može doći do rasprsnuća, čak i nakon kuhanja (primjerice jaje skuhanu bez ljuske ili tvrdo kuhano jaje).
Miješanje, okretanje i preslagivanje	Za ravnomjerno zagrijavanje važno je miješati, okretati i preslagivati hranu dok se kuha. Uvijek miješajte i preslagujte hranu od rubnog dijela prema sredini.
Stajanje	Vrijeme stajanja nakon kuhanja potrebno je jer omogućuje ravnomjerno širenje topline čitavom hranom.
Zaštita	Tople dijelove hrane možete zaštititi tako da ih prekrijete manjim komadima aluminijske folije koja odbija mikrovalove (primjerice pileći bataci ili krilca).



Pri uklanjanju hrane iz pećnice upotrijebite kuhinjske rukavice ili sličan pribor kako biste spriječili opekline. Posude, vrećice s kobicama za mikrovalnu pećnicu te vrećice za kuhanje otvarajte podalje od lica i ruku da biste izbjegli opekline uzrokovane parom.

Nemojte stajati preblizu pri otvaranju vrata pećnice da biste izbjegli opekline uslijed vruće pare. Nakon zagrijavanja narežite punjenu pečenu hranu da biste oslobodili vruću paru i izbjegli opekline.

8. ŠTO UČINITI AKO


Problem	Provjerite . . .
Mikrovalna pećnica ne radi ispravno?	<ul style="list-style-type: none"> • Osigurači u kutiji s osiguračima rade. • Nije došlo do prekida napajanja. • Ako osigurači nastavljaju iskakati, obratite se kvalificiranom električaru.
Način rada mikrovalovima ne funkcionira?	<ul style="list-style-type: none"> • Vrata nisu ispravno zatvorena. • Brtve vrata i njihove površine su čiste. • Pritisnuli ste gumb START.
Okretni pladanj ne radi?	<ul style="list-style-type: none"> • Nosač okretnog pladnja je ispravno spojen na pogon. • Posuđe za pećnicu nije većih dimenzija od okretnog pladnja. • Hrana ne prelazi rubove okretnog pladnja čime bi sprječavala njegovo okretanje. • Nema ostataka hrane ispod okretnog pladnja.
Mikrovalna se pećnica ne može isključiti?	<ul style="list-style-type: none"> • Isključite osigurač za pećnicu u kutiji s osiguračima. • Zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX.
Ne radi unutarnje osvjetljenje?	<ul style="list-style-type: none"> • Zovite ovlaštenog servisnog predstavnika tvrtke ELECTROLUX. Unutarnju lampicu smije zamijeniti samo osposobljeni i ovlašteni servisni predstavnik tvrtke ELECTROLUX.
Potrebno je duže vrijeme za potpuno zagrijavanje i kuhanje nego inače?	<ul style="list-style-type: none"> • Postavite duže vrijeme kuhanja (dvostruka količina = približno dvostruko vrijeme) ili, • Ako je hrana hladnija nego obično, povremeno je okrenite ili, • Odaberite više postavke snage.
Vrata se ne mogu otvoriti zbog nestanka struje?	<ul style="list-style-type: none"> • Pažljivo otvorite vrata tako da ih povučete prema van u donjem desnom kutu staklenih vrata.

9. TEHNIČKI PODACI


AC mrežni napon	220-240 V, 50 Hz, jedna faza
Distribucija linije osigurač/prekidača	Minimalno 10 A
Potrebna je snaga izmjenične struje: Mikrovalovi	1.4 kW
Izlazna snaga: Mikrovalovi	900 W (IEC 60705)
Frekvencija mikrovalova	2450 MHz ¹⁾ (Skupina 2/klase B)
Vanjske dimenzije: MBE2658SE	596 mm (Š) x 459 mm (V) x 404 mm (D)
Dimenzije odjeljka za kuhanje	342 mm (Š) x 207 mm (V) x 368 mm (D) ²⁾
Zapremina pećnice	26 litara ²⁾
Okretni pladanj	ø 325 mm, staklo
Težina	otpr. 19 kg

- ¹⁾ Ovaj proizvod udovoljava zahtjevima Europskog standarda EN55011.
U skladu s ovim standardom ovaj je proizvod klasificiran kao oprema skupina 2, klase B.
Skupina 2 znači da uređaj kod zagrijavanja hrane namjerno stvara radiofrekvencijsku energiju u obliku elektromagnetske radijacije.
Oprema klase B znači da je oprema prikladna za uporabu u domaćinstvima.
- ²⁾ Unutarnja se zapremina izračunava mjerenjem maksimalne širine, dubine i visine.
Stvarna zapremina za držanje hrane je manja.

10. INFORMACIJE O ZBRINJAVANJU OTPADA

Reciklirajte materijale sa simbolom  .
Ambalažu za recikliranje odložite u
prikladne spremnike.

Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog
zdravlja, kao i u recikliranju otpada od
električnih i elektroničkih uređaja.

Uređaje označene simbolom  ne
bacajte zajedno s kućnim otpadom.
Proizvod odnesite na lokalno reciklažno
mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

SISÄLLYSLUETTELO

1. TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA.....	51
2. ASENNUS.....	55
3. TUOTEKUVAUS.....	59
4. ENNEN KÄYTTÖÄ.....	60
5. TOIMINTA.....	61
6. KYPSENNYSTAULUKOT.....	64
7. VINKIT.....	70
8. ONGELMATILANTEET.....	72
9. TEKNISET TIEDOT.....	73
10. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA.....	73

SUUNNITELTU TEITÄ VARTEN

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

Vieraile verkkosivullamme:



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

www.aeg.com



Tuotteen rekisteröimiseksi parempaa huoltoa varten:

www.registeraeg.com



Ostaaksesi laitteesi lisävarusteita, kulutusosia ja alkuperäisiä varaosia:

www.aeg.com/shop

ASIAKASPALVELU JA HUOLTO

Suosittellemme alkuperäisten varaosien käyttöä.

Pidä seuraavat tiedot saatavilla ottaessasi yhteyttä valtuutettuun huoltoliikkeeseen.

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



Varoitukset/huomautukset ja turvallisuusohjeet



Yleisohjeet ja vinkit



Ympäristönsuojeluohjeita

Oikeus muutoksiin pidätetään ilman erillistä ilmoitusta.

1. ⚠️ TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Kahdeksanvuotiaat ja sitä vanhemmat lapset, fyysisesti tai henkisesti vammaiset, aistivammaiset sekä henkilöt, joilta puuttuu riittävä kokemus tai tietämys, voivat käyttää tätä laitetta valvotusti tai jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. On valvottava, että lapset eivät leiki laitteella. Lapsi ei saa puhdistaa eikä huoltaa laitetta, paitsi jos hän on vähintään 8-vuotias ja aikuisen valvonnassa.

Laitetta ei ole tarkoitettu käyttöön yli 2 000 metrin korkeudella.



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



VAARA!

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



VAARA!

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



VAARA!

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

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

Käytä ainoastaan mikrouuninkestäviä astioita ja tarvikkeita. Metalliset ruoka- tai juoma-astiat eivät ole sallittuja mikroaaltouunissa kypsennettäessä.

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

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

Jos kuumennettava ruoka alkaa savuta, ÄLÄ AVAA LUUKKUA. Katkaise virta, irrota uunin virtajohto seinäpistorasiasta ja odota, että ruoka lakkaa savuamasta. Luukun avaaminen ruoan savutessa saattaa aiheuttaa tulipalon.

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

Palovammojen välttämiseksi on tuttipulloja ja vauvanruokatölkkejä ravistettava tai sekoitettava, ja tuotteen lämpötila on tarkistettava ennen käyttöä.

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

1.1 Hoito & puhdistus

Luukku:

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

Uunin sisäpinta:

Pyyhi roiskeet ja läikkynyt neste kostealla, pehmeällä liinalla tai sienellä jokaisen käytön jälkeen, kun uuni on vielä lämmin. Irrota pinttynyt lika miedolla saippualliuoksella ja pyyhi useita kertoja kostealla liinalla, kunnes kaikki lika ja saippua lähtee pois. Älä irrota aaltoputken suojusta. Varmista, ettei saippualliuosta tai vettä pääse seinämien pieniin tuuletusaukkoihin. Muutoin uuni voi vahingoittua. Älä puhdistaa uunin sisäpintaa suihkutettavilla puhdistusaineilla. Puhdista aaltoputken suojuksen, uunin sisäpuoli, pyörivä alusta ja alustan kannatin käytön jälkeen. Näiden osien on oltava kuivat eikä niihin saa jäädä rasvaa. Rasvajäämät voivat ylikuumentua ja alkaa savuta tai syttyä tuleen.

Uunin ulkopinta:

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

Uunin säätimet:

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

Pyörivä alusta & alustan kannatin:

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



TÄRKEÄÄ!

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

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



TÄRKEÄÄ!

Älä käytä höyrypesuria.

Mikroaaltouuni on tarkoitettu käytettäväksi rakenteisiin upotettuna.

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



VAARA!

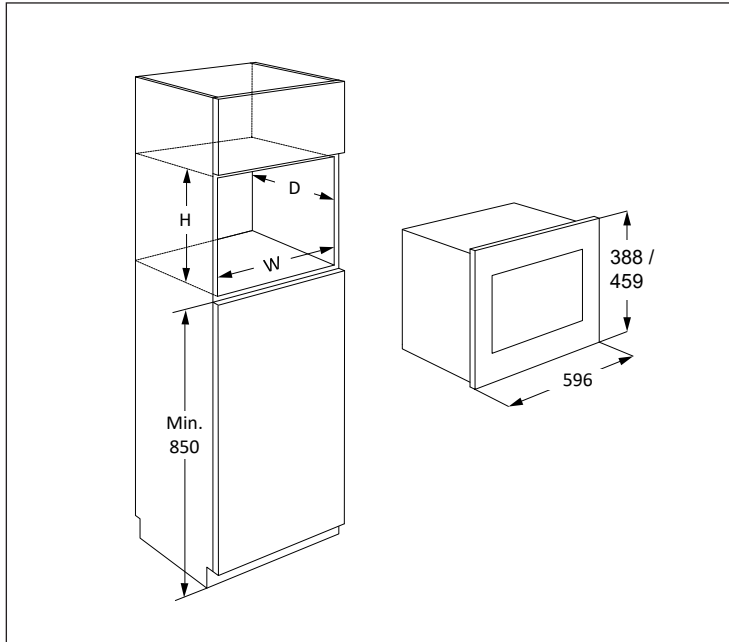
Pidä lapset poissa luukun luota palovammojen välttämiseksi.



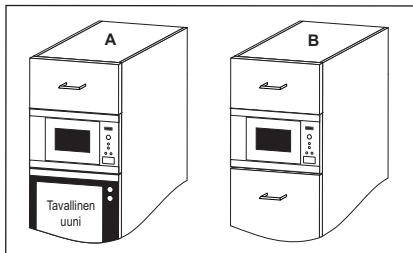
TÄRKEÄÄ!

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

2. ASENNUS



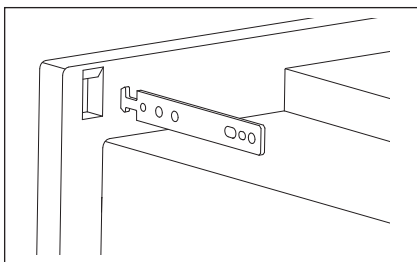
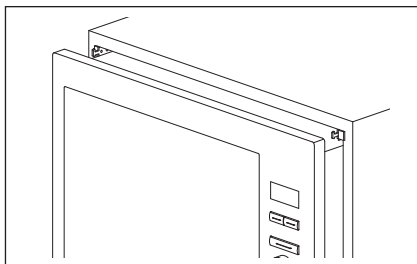
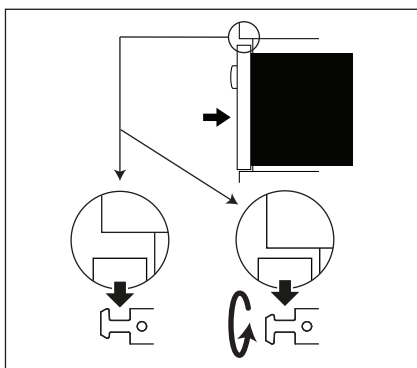
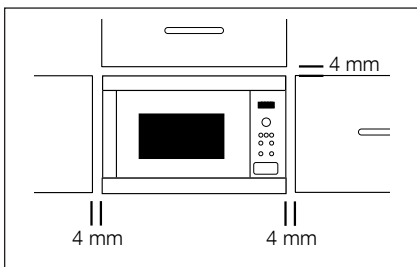
Mikroaaltouuni voidaan asentaa paikkaan A tai B:



Paikka	Syvennyksen koko		
	L	S	K
A	562	550	450
B	562	500	450

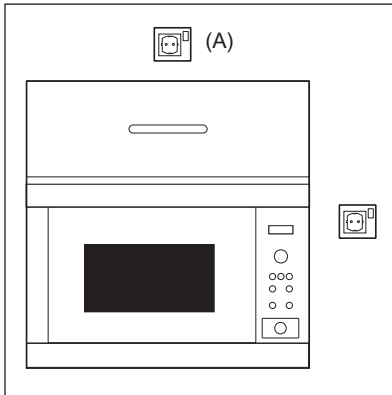
Mitat millimetreinä (mm)

2.1 Laitteen asentaminen



1. Poista kaikki pakkausmateriaalit ja tarkista huolellisesti, että laitteessa ei ole vaurioita.
2. Kiinnitä kiinnityskoukut keittiökaappiin mukana toimitetun ohjelehtisen ja kaavaimen avulla.
3. Asenna laite keittiökaappiin varovasti ja pakottamatta. Laite on nostettava kiinnityskoukkuihin ja laskettava sitten paikalleen. Koukut voidaan kääntää, jos asennuspaikka on ahdas. Uunin etukehysten on asetettava tiivisti kaapin aukon etureunaa vasten.
4. Varmista, että laite on vakaa ja ettei se ole kallellaan. Varmista, että hyllyn yläreunan ja uunin etupaneelin yläreunan välissä on 4 mm:n rako (katso kuva).

2.2 Laitteen kytkeminen sähköverkkoon



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

2.3 Lisäohjeita

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

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

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

Uunia ei saa muuntaa millään tavoin.

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

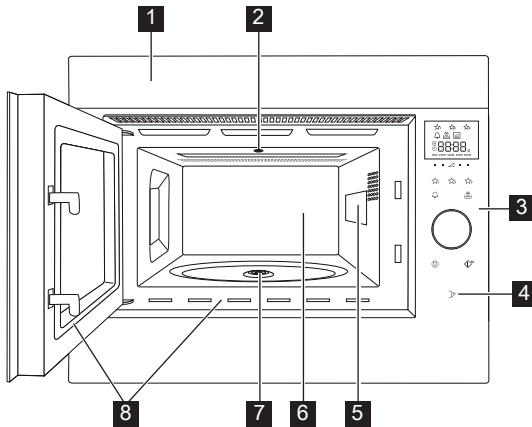
Pyörivän alustan vahingoittumisen välttäminen:

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

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

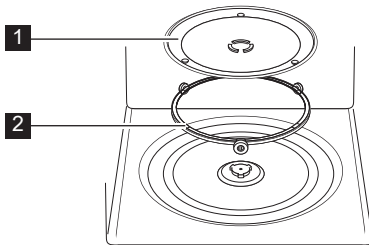
3. TUOTEKUVAUS

3.1 Mikroaaltouuni



- 1** Etupaneeli
- 2** Uunin valo
- 3** Ohjauspaneeli
- 4** Luukun avausnäppäin
- 5** Mikroaalto suoja
- 6** Uunin sisäpuoli
- 7** Alustan kiinnitysnapa
- 8** Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat

3.2 Lisävarusteet



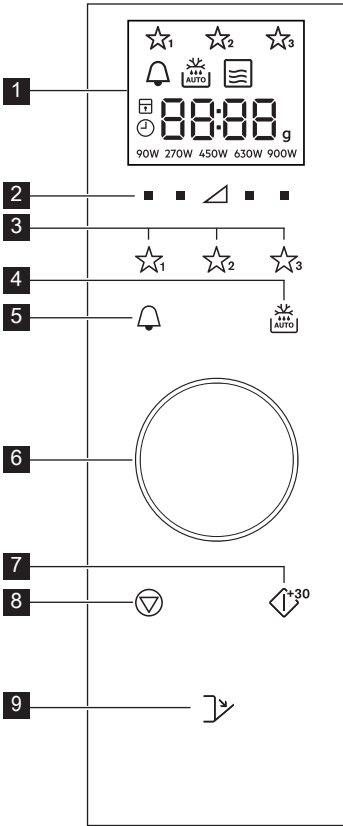
Tarkista, että uunin mukana on toimitettu seuraavat lisävarusteet:

- 1** Pyörivä alusta
- 2** Alustan kannatin

- Aseta pyörivä alusta mikroaaltouuniin sille tarkoitettuun paikkaan.
- Aseta pyörivä alusta alustan kannattimen päälle.
- Varmista, että astiat eivät osu pyörivän alustan reunaan, kun ne otetaan pois uunista. Muuten alusta voi vahingoittua.

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

3.3 Ohjauspaneeli



1 Digitaalinäyttö merkivalot:



Suosikit



Ajastin



Automaattisulatus



Mikroaallot



Seis/Peru



Lapsilukko



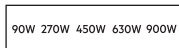
Aseta kello



Näytön osat



Paino



Tehot

2 Tehopainikkeet

3 Suosikkipainikkeet

4 Automaattisulatus-painike

5 Ajastin-painike

6 Ajastin/Paino säädin

7 Aloita/Vahvista/ Pika-aloitus-painike

8 Seis-painike

9 Luukun avausnäppäin

4. ENNEN KÄYTTÖÄ

4.1 Kytkeä

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

1. Uuni antaa äänimerkin, ja kaikki näyttökuvakkeet ovat päällä puolen sekunnin ajan.

Käytä nuppia valitaksesi onko kello asetettu "on" (päällä) vai "oFF" (pois päältä).

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

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

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

Esimerkki: Aseta kellonajaksi 18.45.

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

i Kun kello on asetettu, kellon aika näytetään näytössä.

4.2 Valmiustila (säätötila)

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

Esimerkki: Jos kelloa ei ole asetettu: Näyttö sammuu.

Poistuaksesi valmiustilasta avaa ovi, paina mitä tahansa näppäintä tai käännä nuppia.

Esimerkki: Jos kello on asetettu: Kun 5 minuuttia on kulunut, aika näytetään.

4.3 Kellon säätäminen ensiasetuksen jälkeen

Voit säätää kellonaikaa ajan asettamisen jälkeen.

Esimerkki: Vaihda aika 18.45:sta 19.50:een.

1. Paina **AJASTIN**-näppäintä kahdesti.
2. Paina **START**-painiketta.
3. Käännä nuppia, kunnes "19" näkyy näytössä.
4. Paina **START**-painiketta.
5. Käännä nuppia, kunnes "50" näkyy näytössä.
6. Paina **START**-painiketta.

4.4 Peruuta kellonaika, ja aseta valmiustila (säätötila)

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

4.5 Lapsilukko

Uunissa on turvatoiminto, joka estää lapsilta tarkoituksettoman uunin käytön. Kun lukko on asetettu päälle, mikään osa mikrouunista ei toimi, ennen kuin lukko on sammutettu.

Lukon käyttöönotto tai sammuttaminen on mahdollista vain, kun uuni ei ole käynnissä.

Esimerkki: Ota lukko käyttöön.

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

Esimerkki: Sammuta lukko.

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



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

5. TOIMINTA

5.1 Mikroaallot kypsennys

Esimerkki: Kun halutaan kuumentaa keittoa 2 minuutin ja 30 sekunnin ajan 630 W:n mikroaallototeholla.

1. Paina **TEHOASETUS**-painiketta kolmion oikealla puolella, kunnes näet "630 W".
2. Käännä valintanuppia asettaaksesi ajan.
3. Paina **START**-painiketta.



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

Voit säätää tehoa uunin ollessa käynnissä painamalla ja pitämällä painettuna haluttua **TEHOASETUS**-painiketta, kunnes uusi tehoasetus näkyy näytössä. Liian suuri teho tai liian pitkä valmistusaika saattaa ylikuumentaa ruoan niin, että syttyy tulipalo.

Jos 900 W on valittu, pisin mahdollinen kypsennysaika, jota voit käyttää tällä asetuksella on 15 minuuttia.

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

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

5.2 Tehot

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

W = WATT, Teho

5.3 Automaattinen tehon vähennys

Kypsennystapa	Normaali aika	Vähennetty teho
Mikroaalto 900 W	15 minuuttia	Mikroaalto 630 W

5.4 Kypsennysajan säätäminen kypsennyksen aikana

Voit säätää kypsennysaikaa kypsennyksen aikana.

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

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

5.5 Stop-painikkeen käyttö

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

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

5.6 Ajastin

Ajastimen säätö.

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

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

5.7 Pikakäynnistys

Voit aloittaa kypsennyksen nopeasti 900 W/KORKEA -tilassa 30 sekunnin ajan painamalla **START**-painiketta.

i Lisää aikaa **START**-painikkeella.

5.8 Hiljennä

Hiljennä ääni.

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

Ota äänet käyttöön.

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

5.9 Tauko

Tauko mikrouunin ollessa käynnissä.

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


5.10 Suosikit


Uunissa on kolme suosikkiohjelmia.

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

Esimerkki: Pehmennä voi.

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

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

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

Voit tallentaa suosikkien päälle myös omia ohjelmia.

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

Suosikeiden nollaaminen tehdasasetuksiin.

1. Paina **STOP**-painiketta.
2. Paina ja pidä painettuna **TEHOT 450 W** painikkeita 3 sekunnin ajan. Uuni nollaa Suosikit tehdasasetuksiin.

5.11 Automaattisulatus


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

Voit valita kahdesta automaattisulatusvalikosta.

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

Esimerkki: Sulata 200 g pihvi.

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

 Jos näytössä näkyy kiertävä kuvio, se tarkoittaa, että ruokaa on sekoitettava tai käännettävä. Jatka kypsennystä painamalla **START**-painikkeella. Ohjelma pysähtyy automaattisesti automaattisen sulatusajan päätyttyä. Ajan/tehon säätö ei ole käytettävissä automaattisessa sulatusstilassa.

6. KYPSENNYSTAULUKOT

6.1 Suosikit

Suosikit	Paino	Painike	Valmistuskypsennys
Pehmennä voi	0,05-0,25 kg	☆ ₁	<ul style="list-style-type: none"> Laita voi muoviastiaan. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä.
Sulata suklaa	0,1-0,2 kg	☆ ₂	<ul style="list-style-type: none"> Pilko suklaa pieniksi palasiksi. Laita voi muoviastiaan. Sekoita, kun kuulet merkkiäänä. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä. <p>! VAARA! Suklaa voi olla erittäin kuumaa! Jos suklaa tarvitsee pidemmän kypsennysajan, lisää 10 sekuntia. Huolehdi, ettei suklaa kuumene liikaa eikä pala.</p>
Mukikakku	1-4 mukeja	☆ ₃	<ul style="list-style-type: none"> Valmista kakku reseptin mukaisesti. Aseta muki pyörivän alustan reunalle. Anna seistä 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

6.2 Mukikakkureseptit

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

Ohjeet:

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

Koristele suklaanmakuisella sok-erikreemillä.

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

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

Ohjeet:

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

Koristele vaniljanmakuisella sok-erikreemillä.

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

Ohjeet:

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

Koristele vaniljajäätelöpallolla.



VAARA! Omenakastike on kuumaa.

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

Ohjeet:

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

Koristele suklaaleivitteellä.

Vinkki: Käytä halutessasi karkeaa maapähkinävoita.

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

Ohjeet:

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

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




Ohjeet:


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

Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.

Anna kakun jäähtyä, ja levitä sitten kuorrute.

6.3 Automaattisulatus

Automaattisulatus	Paino	Painike	Valmistuskypsennys
Liha/kala/ linnunliha (Kokonainen kala, medaljongit, kalafileet, kanankoivet, rintafileet, jauheliha, pihvit, kyljykset, jauhelihipihvit, makkarat)	0,2-1,0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Aseta ruoka paistinvuokaan pyörivän alustan keskelle. Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka, järjestele se uudelleen ja erottele osiin. Suojaa ohuet osat ja lämpimät osat alumiinifoliolla. Kääri sulattamisen jälkeen alumiinifoliioon 15-45 minuutiksi, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan. Jauheliha: Kun kuuluu äänimerkki, käännä ruoka. Poista sulatetut osat, jos mahdollista. <p> Ei sovellu kokonaisten lintujen kypsennykseen.</p>
Leipä	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Aseta kakkuvuokaan pyörivän alustan keskelle. 1,0 kg jaotellaan suoraan kääntölevylle. Kun kuuluu äänimerkki, käännä, asettele uudelleen ja poista sulaneet palaset. Peitä sulattamisen jälkeen alumiinifoliolla ja anna seistä 5-15 minuuttia, kunnes ruoka on sulanut kauttaaltaan.

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

6.4 Ruokien & juomien kuumennus

Ruoka/Juoma	Paino -g/ml-	Tehot	Aika -Min-	Ohjeet
Maito, 1 kuppi	150	900 W	1	älä peitä
Vesi, 1 kuppi	150	900 W	2	älä peitä
6 kuppia	900	900 W	8-10	älä peitä
1 kannullinen	1000	900 W	9-11	älä peitä
Tarjoilulautasia	400	900 W	4-6	lisää vettä kastikkeeseen, peitä, sekoita kerran lämmittämisen aikana
Lihapata/keitto	200	900 W	1-2	peitä, sekoita kuumennuksen jälkeen
Vihannekset	500	900 W	3-5	lisää vettä, jos tarpeen, peitä, sekoita puolivälissä lämmittämistä
Liha, 1 viipale ¹⁾	200	900 W	3	levitä ohut kerros kastiketta päälle ja peitä
Kalafiliee ¹⁾	200	900 W	3-5	peitä
Kakku, 1 viipale	150	450 W	½-1	asetta kakkuvuokaan
Vauvan ruoka, 1 purkki	190	450 W	½-1	siirrä mikrouunissa käytettäväksi sopivaan astiaan, sekoita hyvin lämmityksen jälkeen ja testaa lämpötila
Margariinin tai voin sulatus ¹⁾	50	900 W	½	peitä
Suklaan sulatus	100	450 W	3-4	sekoita silloin tällöin

¹⁾jääkaappilämpöinen

6.5 Sulatus

Ruoka	Paino -g-	Tehot	Aika -Min-	Ohjeet	Tasaantu- misaika -Min-
Gulassi	500	270 W	8-9	sekoita puolivälissä sulattamista	10-30
Kakku, 1 palanen	150	90 W	1-3	asetta kakkuvuokaan	5
Hedelmiä	250	270 W	3-5	levittele tasaisesti, käännä puolivälissä sulattamista	5

6.6 Kypsennys pakastetusta

Ruoka	Paino -g-	Tehot	Aika -Min-	Ohjeet	Tasaantu- misaika -Min-
Kalafilee	300	900 W	9-11	peitä	2
Tarjoilulautasia	400	900 W	8-10	peitä, sekoita 6 minuutin kuluttua	2

6.7 Kypsentäminen

Ruoka	Paino -g-	Tehot	Aika -Min-	Ohjeet	Tasaantu- misaika -Min-
Parsakaali/ Herneet	500	900 W	6-8	jaa kukintoihin, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana	-
Porkkanat	500	900 W	9-11	viipaloi renkaiksi, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana	-
Paahto	1000	630 W	34-38	mausta, aseta matalaan piirakkavuokaan ja käännä puolta kypsentämisen aikana	10
Kalafilee	200	900 W	4-6	mausta maun mukaan, aseta vuokaan, peitä	2

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

7. VINKIT

7.1 Mikroaaltouunin kestävät keittoastiat

Ruoanvalmistusastiat	Sopivuus mikrouunissa käytettäväksi	Kommentteja
Alumiinifolio/folioastiat	✓ / ✗	Pientä alumiinifoliopalasta voidaan käyttää ruoan suojelemiseksi ylikuumennusta vastaan. Aseta folio vähintään 2 cm etäisyydelle uunin seinästä, muuten voi aiheutua kipinöintiä. Folioastioita saa käyttää vain niiden valmistajan erityisestä suosituksesta, noudata tarkkaan annettuja ohjeita.
Porsliini ja keramiikka	✓ / ✗	Porsliiniset astiat, saviastiat, lasitetusta keramiikasta ja luuporsliinista valmistetut astiat ovat yleensä sopivia käytettäväksi, mikäli niissä ei ole metallikoristelua.
Lasiastiat, esim. Pyrex®	✓	On syytä noudattaa varovaisuutta hienosta lasista valmistettuja astioita käytettäessä, sillä ne voivat särkyä tai haljeta ne äkillisesti kuumennettaessa.
Metalli	✗	Metallisten astioiden käyttöä ei suositella mikroaaltotehoa käytettäessä, muuten voi aiheutua kipinöintiä ja seurauksena voi olla syttyminen tuleen.
Muovi/polystyreeni esim. pikaruoka-astiat	✓	On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä jotkut astiat voivat korkeissa lämpötiloissa käyristyä, sulaa tai haalistua väriltään.
Pakaste/ paistopussit	✓	Täytyy lävistää höyryn päästämiseksi ulos. Varmista, että pussit sopivat käytettäväksi mikrouunissa. Älä käytä muovisia tai metallisia siteitä, sillä ne voivat sulaa tai syttyä tuleen metallikipinöinnin aiheuttamana.
Paperi – lautaset, kupit ja talouspaperi	✓	Käytä vain lämmittämiseen tai kosteuden imemiseksi. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.
Olki- ja puuastiat	✓	Valvo aina uunia näitä materiaaleja käytettäessä, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.
Kierrätetty paperi ja sanomalehti-paperi	✗	Voivat sisältää metalliututteita, jotka voivat aiheuttaa 'kipinöintiä' ja syttymisen tuleen.

7.2 Neuvoja ja vinkkejä

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



Otettaessa ruokaa uunista on käytettävä pannulappuja tai patakintaita. Valmistusastiat, popcorn-pakkaukset, paistopussit jne. on avattava kasvoista ja käsistä pois päin höyryn aiheuttamien palovammojen välttämiseksi.

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

8. ONGELMATILANTEET


Oire	Tarkista/ohje . . .
Laite ei toimi kunnolla?	<ul style="list-style-type: none"> • Sulakerasian sulakkeet toimivat. • Talossa ei ole ollut sähkökatkoa. • Jos sulakkeet palavat toistuvasti, ota yhteys pätevään sähköasentajaan.
Mikroaaltouunitoiminto ei toimi?	<ul style="list-style-type: none"> • Luukku on suljettu kunnolla. • Luukun tiivisteet ja niiden pinnat ovat puhtaat. • START-painiketta on painettu.
Pyörivä alusta ei pyöri?	<ul style="list-style-type: none"> • Alustan kannatin on asetettu alustan napaan oikein. • Astia ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle. • Ruoka ei ulotu pyörivän alustan ulkopuolelle ja estä sitä pyörimästä. • Pyörivän alustan alla olevassa syvennyksessä ei ole mitään.
Mikroaaltouunin virran katkaisu ei onnistu?	<ul style="list-style-type: none"> • Eristä laite sulakerasiasta. • Soita valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon.
Uunin lamppu ei toimi?	<ul style="list-style-type: none"> • Soita valtuutettuun ELECTROLUX-huoltoon lähellä sinua. Sisävalon vaihdon saa tehdä ainoastaan valtuutettu ELECTROLUX-huollon ammattilainen.
Ruoan kuumeneminen ja kypsyminen kestää aikaisempaa kauemmin?	<ul style="list-style-type: none"> • Aseta pitempi kypsennysaika (kaksinkertainen määrä = melkein kaksinkertainen aika) tai, • Jos ruoka on tavallista kylmempää, käännä se silloin tällöin tai, • Aseta suurempi teho.
Luukku ei avaudu sähkökatkon vuoksi?	<ul style="list-style-type: none"> • Avaa luukku varovasti vetämällä ulospäin luukun lasin oikeasta alakulmasta.

9. TEKNISET TIEDOT


Verkkovirta (AC)		220-240 V, 50 Hz, yksivaiheinen
Sulake/suojakatkaisin		Vähintään 10 A
Vaadittu teho (AC):	Mikroaalto	1.4 kW
Lähtöteho:	Mikroaalto	900 W (IEC 60705)
Mikroaaltotaajuus		2450 MHz ¹⁾ (Ryhmän 2/Luokan B)
Ulkomitat:	MBE2658SE	596 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S)
Sisämitat		342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) ²⁾
Uunin tilavuus		26 litraa ²⁾
Pyörivä alusta		ø 325 mm, lasia
Paino		noin. 19 kg

- ¹⁾ Tämä laite täyttää eurooppalaisen standardin EN55011 vaatimukset. Tämän standardin vaatimusten mukaisesti laite on luokiteltu ryhmän 2, luokan B laitteeksi. Ryhmän 2 tarkoittaa, että laite tuottaa tarkoituksella radiotaajuusenergiaa sähkömagneettisen säteilyn muodossa ruoan kuumentamiseen. Luokan B laite on laite, joka soveltuu käytettäväksi kotitalousympäristössä.
- ²⁾ Sisätilavuus on laskettu mittaamalla enimmäisleveys, syvyys ja korkeus. Todellinen uuniin mahtuvan ruoan tilavuus on pienempi.

10. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA

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

Suojele ympäristöä ja ihmisten terveyttä kierrättämällä sähkö- ja elektroniikkaromut.

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

INNHOLD

1. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER	75
2. INSTALLERING	79
3. APPARATOVERSIKT	83
4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG	84
5. BRUK	85
6. STEKETABELLER	88
7. TIPS OG IDEER	94
8. HVA DU GJØR HVIS	96
9. SPESIFIKASJONER	97
10. MILJØINFORMASJON	97

VI TENKER PÅ DEG

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

Gå inn på nettstedet vårt for å:



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



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




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

KUNDESTØTTE OG SERVICE

Vi anbefaler at du bruker originale reservedeler.

Når du kontakter serviceavdelingen, må du sørge for å ha følgende data for hånden. Informasjonen finner du på typeskiltet. Modell, PNC (produktnummer), serienummer.

 Advarsel/Forsiktig - Sikkerhetsinformasjon

 Generell informasjon og tips

 Miljøinformasjon

Med forbehold om endringer.

1. ⚠ VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

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

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



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



ADVARSEL!

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



ADVARSEL!

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



ADVARSEL!

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

Dette apparatet er beregnet på bruk i privathusholdninger og tilsvarende bruksområder som: kjøkkenområder for ansatte i butikker, på kontorer og i andre arbeidsmiljøer; gårdshus; av

gjester ved hoteller, moteller og liknende overnattingssteder; private overnattingssteder (f.eks. bed and breakfast).

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

Metalliske beholdere for mat og drikkevarer tillattes ikke i mikrobølgeovn.

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

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

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

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

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

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

1.1 Vedlikehold og rengjøring

Dør :

For å fjerne alle spor av smuss, rengjør både ut- og innsiden av døren, dørforsegling og lukkeflater regelmessig med en myk, fuktig klut. Ikke bruk sterke rengjøringsmidler med slipende effekt eller skarpe

metallskraper til å rengjøre glasset i ovnsdøren, da disse kan lage riper overflaten og føre til at glasset knuses.

Innsiden av ovnen:

For rengjøring: tørk bort sprut eller søl med en myk, fuktig klut eller svamp etter hver bruk, mens ovnen fortsatt er varm. Ved mye søl: bruk mild såpe og tørk over flere ganger med en fuktig klut inntil alle matrester er borte. Avsetninger og sprut kan overoppvarmes og begynne å ryke, ta fyr eller forårsake gnistoverslag. Ikke fjern bølgelederdekselet. Pass på at det ikke kommer inn såpe eller vann gjennom de små ventilåpningene i veggen, dette kan føre til skade på ovnen. Ikke bruk rengjøringsmidler i sprayform inne i ovnen. Rengjør bølgelederdekselet, ovnsrommet, dreieplaten og dreieplatestativet etter bruk. Disse må være tørre og frie for fett. Fettavsetninger kan overoppvarmes og begynne å ryke eller ta fyr.

Utsiden:

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

Ovnens kontrollpanel:

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

Dreieplate og dreieplatestøtte:

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



VIKTIG!

Rengjør ovnen med jevne mellomrom og fjern eventuelle matrester. Hvis ovnen ikke holdes ren kan dette føre til at overflaten skades, noe som igjen kan redusere apparatets levetid og muligvis forårsake en farlig situasjon.

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



VIKTIG!

Man bør ikke bruke damprengjørere.

Mikrobølgeovnen er utformet for innebygget bruk.

Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk.



ADVARSEL!

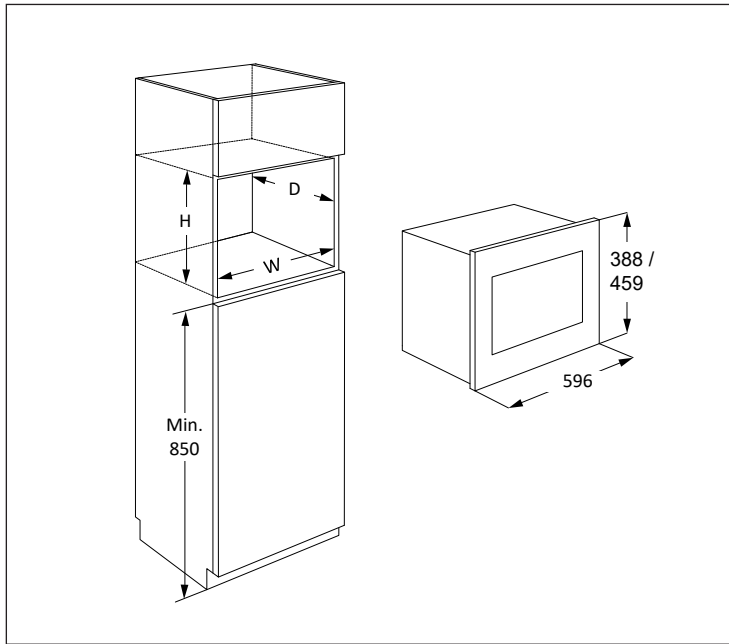
Hold barn borte fra døren for å forhindre dem i å brenne seg.



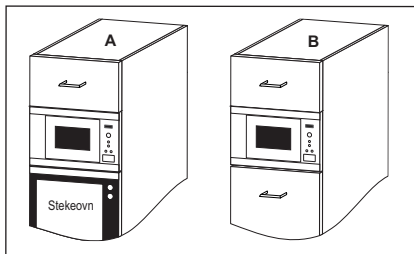
VIKTIG!

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

2. INSTALLERING



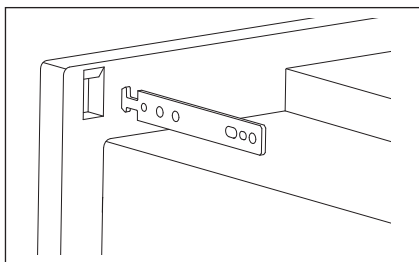
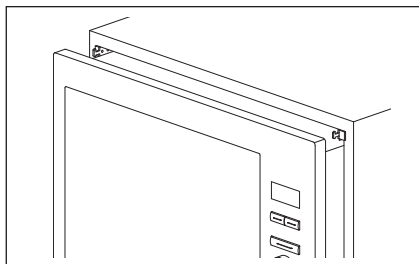
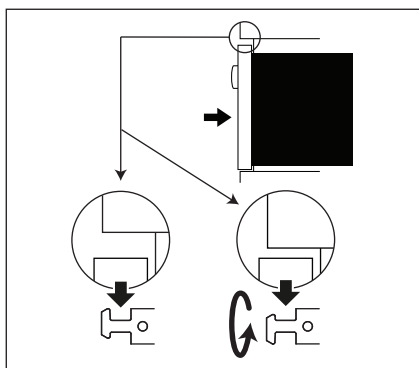
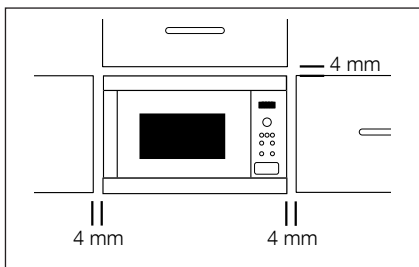
Eksempler på tillatt installasjon A eller B:



Stilling	Størrelse på åpningen		
	B	D	H
A	562 x 550	450	
B	562 x 500	450	

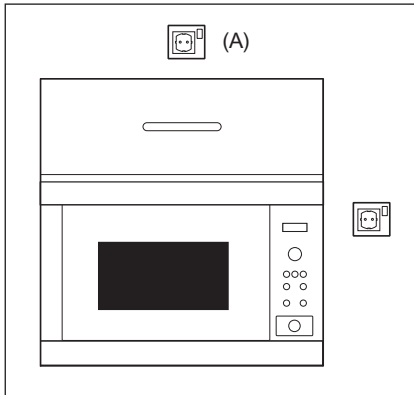
Mål i (mm)

2.1 Installere ovnen



1. Fjern all emballasje og kontroller om det er tegn på skade.
2. Fest krokene til kjøkkenskapet ved å følge det vedlagte instruksjonsarket og malen.
3. Fest apparatet sakte inn i kjøkkenskapet, uten å bruke kraft. Apparatet må løftes opp på festekrokene og deretter senkes på plass. I tilfelle konflikt i løpet av installasjonen er denne kroken vendbar. Den fremre rammen på ovnen skal ligge tett i tett mot den fremre åpningen på skapet.
4. Sikre at enheten er stabil og ikke sitter skrått. Pass på at det er en åpning på 4 mm mellom skapdøren og toppen av rammen (se diagram).

2.2 Tilkoble ovnen til strømforsyning



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

2.3 Flere råd

Mikrobølgeovnen må ikke brukes til å varme opp olje for fritering. Temperaturen kan ikke kontrolleres og oljen kan ta fyr. Ved tilberedning av popkorn må man kun bruke popkornbeholdere beregnet på bruk i mikrobølgeovn.

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

Ikke søl eller før inn gjenstander i dørlåsåpningene eller ventilasjonsåpningene. Ved eventuelt søl, skru av ovnen og ta ut kontakten umiddelbart, og ring en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.

Ovnen må ikke modifiseres på noen måte.

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

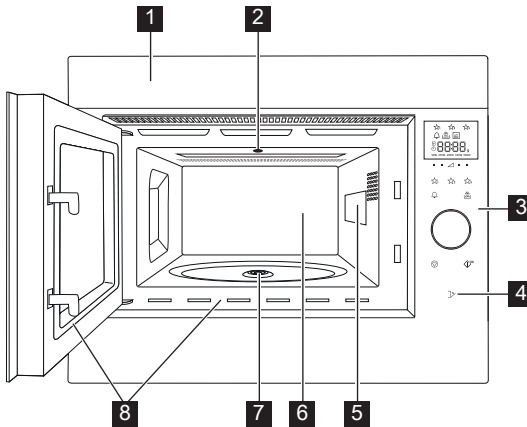
For å unngå at dreieplaten knuses:

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

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

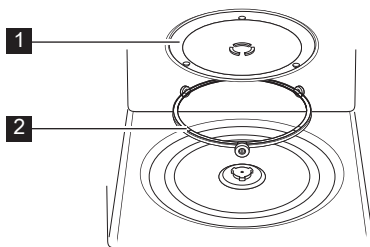
3. APPARATOVERSIKT

3.1 Mikrobølgeovn



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

3.2 Tilbehør

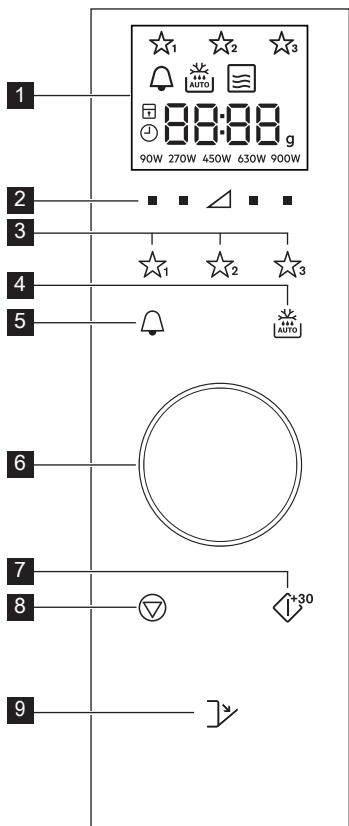


Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

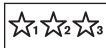
- 1** Dreieplate
- 2** Dreieplatestativ
 - Plasser dreieskiven i hulrommet på bunnen av ovnen.
 - Plasser så dreieplaten oppå dreieplatestativet.
 - For å unngå skade på dreieplaten bør du sørge for at fat og beholdere løftes over kanten på dreieplaten når du tar dem ut av ovnen.

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

3.3 Kontrollpanel



1 Digitalt display indikatorer:



Favoritter



Tidsur



Autotuning



Mikrobølger



Stopp/avbryt



Barnesikring



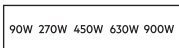
Still klokken



Skjermens deler



Vekt



Effektnivåinnstilling

2 Effektnivåknapper

3 Favorittknapper

4 Autotuning-knapp

5 Tidsur-knapp

6 Tid/Vekt knappen

7 Start/bekreft Hurtigstart-knapp

8 Stoppknapp

9 Tast for å åpne dør

4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

4.1 Plugg inn

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

- Ovnen piper og alle ikonene på skjermen blir slått på innen et halvt sekund.
Bruk knotten til å velge klokke «on» eller klokke «OFF».
- For å slå av klokken, dreier knotten til displayet viser «OFF», trykk deretter på **START**-tasten. Ovnen er klar til bruk.

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

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

Eksempel: For å stille klokken til 18.45.

- Dreier knotten for å justere tidtakeren.
- Trykk på **START** for å bekrefte.
- Dreier knotten for å justere minutter.
- Trykk på **START** for å bekrefte.

i Når klokken er stilt, vil klokkeslettet vises på skjermen.

4.2 Ventemodus (strømsparingsmodus)

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

Eksempel: Hvis klokken ikke er stilt: Displayet slås av.

Åpne døren, trykk en knapp eller drei knotten for å gå ut av ventemodus.

Eksempel: Hvis klokken er stilt:

Etter 5-minutters perioden vises tiden.

4.3 Justering av klokken når den allerede er stilt

Klokken kan justeres etter at tiden er stilt inn.

Eksempel: For å endre 18.45 til 19.50.

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

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

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

4.5 Barnesikring

Ovnen har en sikkerhetsfunksjon som hindrer at barn bruker den. Når låsen er aktivert, vil ikke mikrobølgeovnen fungere inntil sikkerhetsfunksjonen er slått av igjen.

Det er kun mulig å slå av og på sikkerhetslåsen når ovnen ikke er i bruk.

Eksempel: For å slå låsen på.

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

Eksempel: For å slå låsen av.

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



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

5. BRUK

5.1 Mikrobølger tilberedning

Eksempel: Varme opp suppe i to minutter og 30 sekunder på 630 W mikrobølgeeffektnivå.

1. Trykk **EFFEKTNIVÅ**-knappen til høyre for trekanten inntil «630 W» vises.
2. Drei knappen for å endre klokkeslett.
3. Trykk på **START**.



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

Når ovnen er i gang, kan temperaturen stilles ved å holde **EFFEKTNIVÅ**-knappen inne til ønsket temperatur vises på skjermen. For høye effektnivåer eller for lange tilberedningstider kan føre til overoppheting av matvarer og resultere i brann.

Ved valg av 900 W, er innstillingen av steketid maksimalt 15 min.

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

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

5.2 Effektnivåinnstilling

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

W = WATT

5.3 Redusert effektnivå

Tilberedningsmodus	Standardtid	Redusert effektnivå
Mikrobølge 900 W	15 minutter	Mikrobølge 630 W

5.4 Endre steketiden under bruk

Steketiden kan endres under bruk.

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

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

5.5 Bruk av stopp knappen

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

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

5.6 Tidsur

Innstilling av tidsuret.

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

i Tiden kan forlenges samtidig som klokken går, ved å vri knappen eller å trykke på **START**.
Tiden kan bare stilles dersom ovnen ikke er i bruk.

5.7 Hurtigstart

Du kan starte steking direkte ved 900 W/HØY i 30 sekunder ved å trykke **START**.

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

5.8 Stillemodus

For å slå av lyden.

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

For å skru på lyden.

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

5.9 Pause

For å trykke pause mens mikroovnen er i gang.

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

5.10 Favoritter

Ovnen har tre favorittoppskrifter.

- ☆₁ Smelte smør
- ☆₂ Smelte sjokolade
- ☆₃ Mug Cake (koppkake)

Eksempel: For å mykne smør.

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

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

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

For å overskrive Favoritter for egne oppskrifter.

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

For å tilbakestille favoritter til fabrikkinnstillinger.

1. Trykk på **STOPP**.
2. Trykk og hold **EFFEKTNIVÅINNSTILLING** 450 W i tre sekunder. Ovnen vil nullstille seg til fabrikkinnstillinger.

5.11 Automatisk tining

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

Velg mellom to autotining-menyer.

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


Eksempel: For å tine 0,2 kg biff.

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

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

6. STEKETABELLER

6.1 Favoritter

Favoritter	Vekt	Knapp	Fremgangsåte
Smelte smør	0,05-0,25 kg	☆ ₁	<ul style="list-style-type: none"> Plasser smøret på en tallerken som tåler varme. Rør godt etter steking.
Smelte sjokolade	0,1-0,2 kg	☆ ₂	<ul style="list-style-type: none"> Brekk sjokoladen i små biter. Plasser sjokoladen i en varmebestandig tallerken. Rør når klokken ringer. Rør godt etter steking. <p> ADVARSEL! Sjokoladen kan bli veldig varm. Trenger sjokoladen lenger koketid, 1 egg til 10 sekunder. Vær forsiktig med sjokoladen da den kan bli overopphetet og brenne seg.</p>
Mug Cake (koppkake)	1-4 kopper	☆ ₃	<ul style="list-style-type: none"> Lag kaken etter oppskriften. Plasser koppen mot kanten av dreieplaten. La stå i 30 sekunder etter ferdig steking.

6.2 Mug cake (koppkake)-oppskrifter

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

Metode:

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

La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Pynt kaken med sjokoladesmørkrem.

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

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

Metode:

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

La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Pynt med vaniljekrem.

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

Metode:

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

Topp med en skjevanilje is.



ADVARSEL! Eplemosen vil bli varm.

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

Metode:


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

Dryss med sjokoladedryss.

Tip: Bruk grovt peanøttsmør om du ønsker.


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

Metode:

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




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


Metode:

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

La kaken kjøle seg ned før du har på kakedryss.

6.3 Automatisk tining

Automatisk tining	Vekt	Knapp	Fremgangsa
Kjøtt/fisk/fugl (Hel fisk, fiskekiver, fiskefilet, kyllinglår, kyllingbryst, kjøttdeig, biff, koteletter, burgere, pølser)	0,2-1,0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Legg maten i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. • Vend maten når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. Beskytt tynnere deler og spesielt varme deler med aluminiumsfolie. • Når tineprogrammet er fullført, pakker du maten inn i aluminiumsfolie i 15-45 minutter til den er ferdigtint. • Kjøttdeig: Vend kjøttdeigen når du hører lydsignalet. Fjern også eventuell ferdigtint kjøttdeig. <p> Passer ikke for hel fugl.</p>
Brød	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Legg brødsnivene i en ildfast form, og sett denne på det roterende fatet i ovnen. Hvis det er snakk om mengder på over 1,0 kg, legges brødet direkte på det roterende fatet i ovnen. roterende fatet i ovnen. • Vend brødsnivene når du hører lydsignalet, og pass på at alle stykkene ligger hver for seg. • Når tineprogrammet er fullført, pakker du brødet inn i aluminiumsfolie i 5-15 minutter til det er ferdigtint.

-  Legg kun inn matens vekt. Ikke inkluder beholderens vekt. For mat som veier mer eller mindre enn vekten som er oppgitt i tabellen, bruk manuell vekt-funksjonen. Sluttemperaturen varierer avhengig av starttemperaturen. Biffer og koteletter bør fryses ned flatpakket. Kjøttdeig bør presses flat før den fryses ned.

6.4 Varme opp mat og drikke

Mat/drikke	Mengde -g/ml-	Effektnivå Innstilling	Tid -Min-	Metode
Melk, 1 kopp	150	900 W	1	skal ikke dekkes til
Vann, 1 kopp	150	900 W	2	skal ikke dekkes til
6 kopper	900	900 W	8-10	skal ikke dekkes til
1 bolle	1000	900 W	9-11	skal ikke dekkes til
Tallerkenretter	400	900 W	4-6	skvett litt vann over sausen og dekk til; rør etter halvgått program
Stuing/suppe	200	900 W	1-2	til, rør etter oppvarming
Grønnsaker	500	900 W	3-5	ha i litt vann, om nødvendig og dekk til; rør etter halvgått program
Kjøtt, 1 stykke ¹⁾	200	900 W	3	dekk med et tynt lag saus, og dekk til
Fiskefilet ¹⁾	200	900 W	3-5	dekk til
Kake, 1 stykke	150	450 W	½-1	legg i en ildfast form
Babymat, 1 glass	190	450 W	½-1	ha i en beholder beregnet på mikrobølgeovner, og rør godt etter oppvarming; sjekk at maten ikke er for varm
Smelte margarin eller smør ¹⁾	50	900 W	½	dekk til
Smelte sjokolade	100	450 W	3-4	rør med jevne mellom rom

¹⁾Kjøleskapstemperatur

6.5 Tining

Mat	Mengde -g-	Effektnivå Innstilling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Gulasj	500	270 W	8-9	rør etter halvgått program	10-30
Kaker, pr. stykke	150	90 W	1-3	legg i en ildfast form	5
Frukt	250	270 W	3-5	fordel frukten jevnt, og vend den etter halvgått program	5

6.6 Matlaging fra frossen mat

Mat	Mengde -g-	Effektnivå Innstilling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Fiskefilet	300	900 W	9-11	dekk til	2
Tallerkenretter	400	900 W	8-10	dekk til, rør etter 6 minutter	2

6.7 Matlaging

Mat	Mengde -g-	Effektnivå Innstilling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Brokkoli/ Erter	500	900 W	6-8	del i små buketter, tilsett 4–5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	-
Gulrøtter	500	900 W	9-11	skjær i skiver, tilsett 4–5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	-
Ristede skiver	1000	630 W	34-38	tilsett krydder etter egen smak, plasser i en grunn tertform og snu halvveis gjennom tilberedningstiden	10
Fiskefilet	200	900 W	4-6	krydre etter smak, plasser i en grunn tertform vend den etter halvgått program	2




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

7. TIPS OG IDEER

7.1 Mikrobølgesikre kokekar

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

7.2 Mikrobølger tining råd

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



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

8. HVA DU GJØR HVIS


Hvis	Kontroll/råd . . .
Mikrobølgeovnen ikke virker som den skal?	<ul style="list-style-type: none"> • Sjekk sikringene i sikringsskapet. • Ikke strømmen har gått. • Hvis sikringene fortsetter å gå, kontakt en kvalifisert elektriker.
Mikrobølgemodus ikke virker som den skal?	<ul style="list-style-type: none"> • Døren er lukket godt igjen. • Dørtetningen og frontrammen er rene. • START-knappen har blitt trykket på.
Dreieplaten ikke dreier?	<ul style="list-style-type: none"> • Dreieplatestativet er korrekt koblet til drevet. • Formene ikke går utover kanten av dreieplaten. • Maten ikke går utover kanten av dreieplaten slik at den ikke kan rotere. • Det ikke er noe i fordypningen under dreieplaten.
Mikrobølgene ikke kan slås av?	<ul style="list-style-type: none"> • Koble ovnen fra sikringsboksen. • Ring en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.
Lyset inne i ovnen ikke lyser som det skal?	<ul style="list-style-type: none"> • Ring din autoriserte ELECTROLUX-servicetekniker. Det innvendige lyset kan kun skiftes ut av en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker eller serviceverksted.
Det tar lengre tid å varme opp og tilberede mat enn før?	<ul style="list-style-type: none"> • Still inn en lengre tilberedningstid (dobbel mengde mat = nesten dobbel tilberedningstid) eller, • Hvis maten er kaldere enn normalt, roter eller snu fra tid til annen eller, • Still inn et høyere effektnivå.
Vil ikke døren åpne seg på grunn av strøbrudd?	<ul style="list-style-type: none"> • Åpne døren forsiktig ved å trekke utover nederst i høyre hjørne på dørglasset.

9. SPESIFIKASJONER


Nettspenning med vekselstrøm	220-240 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/kretsbytter for fordelingsledning	Minimum 10 A
Nødvendig vekselstrømsspenning: Mikrobølge	1.4 kW
Utgangseffekt: Mikrobølge	900 W (IEC 60705)
Mikrobølgefrekvens	2450 MHz ¹⁾ (Gruppe 2/Klasse B)
Utvendige dimensjoner: MBE2658SE	596 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Innvendige dimensjoner	342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (D) ²⁾
Ovnskapasitet	26 litres ²⁾
Dreieplate	ø 325 mm, glass
Vekt	ca. 19 kg

- ¹⁾ Dette produktet oppfyller kravene i den europeiske standarden EN55011. I tråd med standarden er produktet klassifisert som utstyr i gruppe 2, klasse B. Gruppe 2 betyr at utstyret med overlegg genererer radiofrekvent energi i form av elektromagnetisk stråling for varmebehandling av mat. Klasse B betyr at utstyret er egnet for bruk i private husholdninger.
- ²⁾ Innvendig kapasitet er beregnet ved å måle maksimal bredde, dybde og høyde. Faktisk kapasitet for mat er mindre enn dette.

10. MILJØINFORMASJON

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

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

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

INNEHÅLL

1. VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER	99
2. INSTALLATION	103
3. PRODUKTÖVERSIKT	107
4. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING.....	108
5. ANVÄNDNING.....	109
6. TILLAGNINGSTABELLER	112
7. RÅD OCH TIPS	118
8. VAD GÖR JAG OM	120
9. SPECIFIKATIONER.....	121
10. MILJÖINFORMATION	121

DU STÅR I FOCUS

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

Besök vår webbplats för att:



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



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



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

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används.
Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen.
Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation

 Allmän information och tips

 Miljöinformation

Vi förbehåller oss rätten till ändringar utan föregående meddelande.

1. ⚠️ VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER

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

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



VIKTIGA! VIKTIGA

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



VARNING!

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



VARNING!

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



VARNING!

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

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

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

Använd endast mikrovågssäkra behållare och kärl.

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

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

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

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

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

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

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

1.1 Skötsel och rengöring

Dörren :

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

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

Ugnens insida:

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

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

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

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

Ugnens utsida:

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

Ugnens kontrollpanel:

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

Roterande tallrik och tallriksstöd:

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



VIKTIGA!

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

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



VIKTIGA!

Ångtvätt får inte användas.

Mikrovågsugnen är avsedd att användas inbyggd.

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



VARNING!

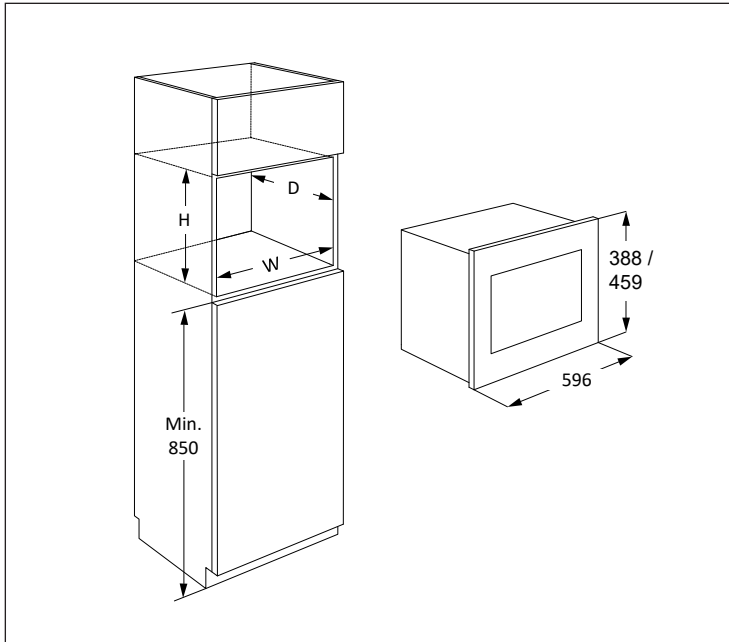
Håll barn borta från dörren för att förhindra att de bränner sig.



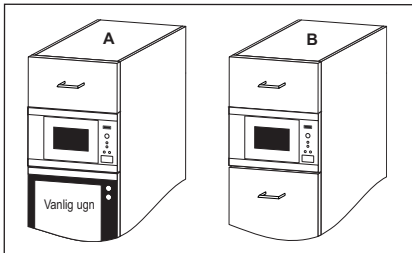
VIKTIGA!

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

2. INSTALLATION



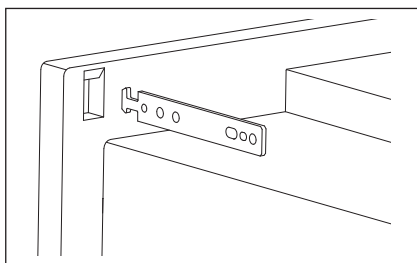
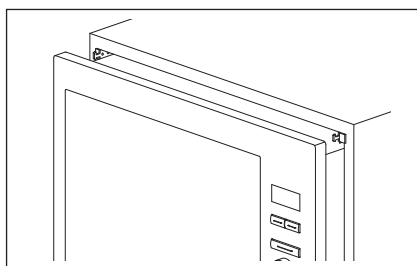
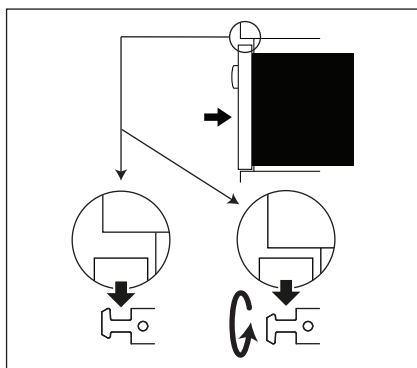
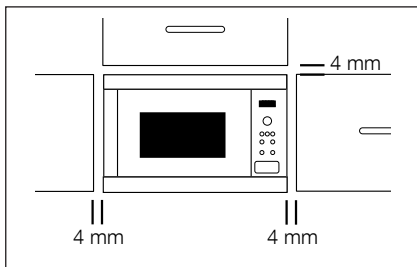
Om mikrovågsugnen installeras i läge A eller B:



Läge	Nichmått		
	B	D	H
A	562	550	450
B	562	500	450

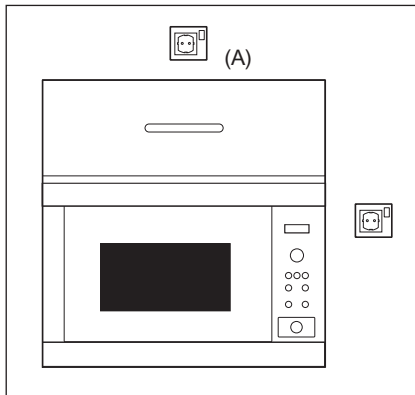
Mått i (mm)

2.1 Installera mikrovågsugnen



1. Avlägsna allt förpackningsmaterial och undersök apparaten noggrant för tecken på skador.
2. Montera fästkrokarna i köksskåpet i enlighet med det tillhandahållna anvisningsbladet och mallen.
3. Montera apparaten i köksskåpet långsamt och försiktigt. Apparaten ska lyftas upp på fästkrokarna och sedan sänkas på plats. Krokarna låser inte, så det går att göra flera försök. Framsidan av ugnen ska ligga dikt an mot skåpsöppningen.
4. Försäkra att apparaten står stadigt och inte lutar. Upprätthåll ett avstånd på 4 mm mellan skåpsdörren ovan och ramens överdel (se figuren).

2.2 Ansluta apparaten till strömkällan



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

2.3 Ytterligare råd

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

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

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

Ändra aldrig ugnen på något sätt.

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

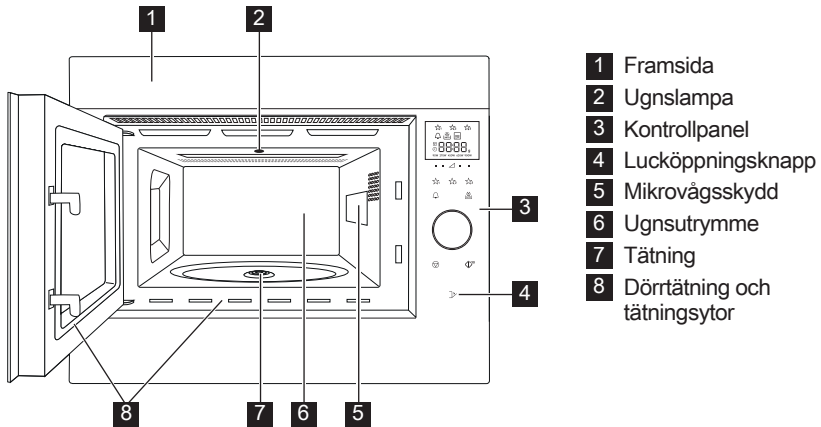
För att förhindra den roterande tallriken från att gå sönder:

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

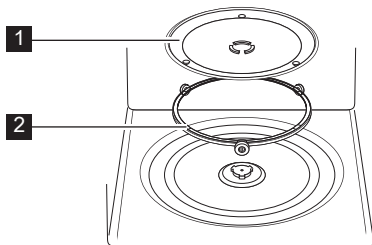
Varken tillverkaren eller återförsäljaren påtar sig något ansvar för skador på ugnen, eller personskador, som uppstår till följd av försummelse att utföra en korrekt elektrisk anslutning. Vattenånga eller vattendroppar kan tillfälligtvis uppstå på ugnsväggarna eller runt dörrtätningarna och tätningssyterna.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

3. PRODUKTÖVERSIKT

3.1 Mikrovågsugn



3.2 Tillbehör

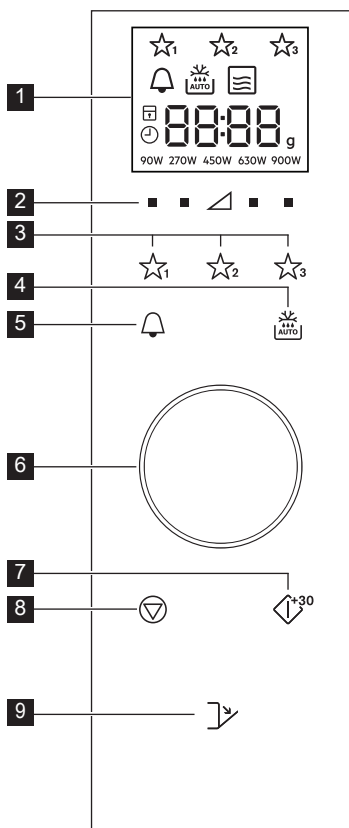


Kontrollera att följande tillbehör finns med:

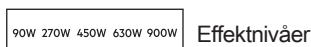
- 1 Roterande tallrik
 - 2 Tallriksstöd
- Placera tallriksstödet på botten av ugnsutrymmet.
 - Placera sedan den roterande tallriken på tallriksstödet.
 - För att undvika skador på den roterande tallriken måste du se till att tallrikar eller behållare lyfts fritt från den roterande tallrikens kant när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

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

3.3 Kontrollpanel



1 Kontrollpanel:



2 Effektnivåknappar

3 Favoritknappar

4 Knapp för autoupptining

5 Knapp för kökstimer

6 Vred för Timer/Vikt

7 Start/Bekräfta/Snabbstart-knapp

8 Stopp-knapp

9 Lucköppningsknapp

4. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

4.1 Inkoppling

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

1. Ugnen avger en pipsignal och alla displaysymbolerna tänds i en halv sekund.
Använd vredet för att välja klocka "on" eller klocka "oFF".
- 2a. För att stänga av klockan, vrid vredet tills displayen visar 'oFF' och tryck sedan på knappen **START**. Ugnen är klar att använda.

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

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

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

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

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

4.2 Standby (Economy-läge)

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

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

För att avsluta standby-läge öppna luckan genom att trycka på valfri knapp eller vrid på vredet.

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

4.3 Ställa om klockan när tiden redan ställts in

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

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

1. Tryck på knappen **KÖKSTIMER** två gånger.
2. Tryck på **START**-knappen.
3. Vrid vredet tills "19" visas.
4. Tryck på **START**-knappen.
5. Vrid vredet tills "50" visas.
6. Tryck på **START**-knappen.

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

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

4.5 Barnlås

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

Låsfunktionen kan bara aktiveras och avaktiveras när ugnen inte används.

Exempel: För att aktivera låset.

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

Exempel: För att avaktivera låset.

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



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

5. ANVÄNDNING

5.1 Mikrovågor, tillagning

Exempel: Anta att du vill värma upp soppa i 2 minuter och 30 sekunder med en mikrovågseffekt på 630 W.

1. Tryck på **EFFEKTNIVÅ**-knappen till höger om triangeln tills "630 W" visas.
2. Vrid på vredet för att ange tiden.
3. Tryck på **START**-knappen.



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

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

Om 900 W har valts är den maximala tiden som kan matas in 15 minuter.

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

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

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

5.2 Effektnivåer

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

W = WATT

5.3 Minskad effektnivå

Tillagningsläge	Standardtid	Sänkt effektnivå
Mikrovågseffekt 900 W	15 minuter	Mikrovågseffekt 630 W

5.4 Justera tillagningstiden under tillagning

Du kan justera tillagningstiden under tillagning.

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

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

5.5 Med stopp-knappen

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

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

5.6 Kökstimer

För att ställa in kökstimern.

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

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

5.7 Snabbstart

Du kan direkt starta tillagning på 900 W/HÖGT i 30 sekunder genom att trycka på **START**-knappen.

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

5.8 Stänga av ljudet

För att stänga av ljudet.

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

För att sätta på ljudet.

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

5.9 Paus

För att göra paus medan mikrovågsugnen är igång.

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

5.10 Favoriter


Ugnen har 3 Favoritrecept.

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

Exempel: För att mjuggöra smör.

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

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

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

För att skriva över Favoriter med dina egna recept.

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

För att återställa Favoriter till fabriksinställningarna.

1. Tryck på **STOPP**-knappen.
2. Tryck på **EFFEKTNIVÅER 450 W** och håll dem intryckta i 3 sekunder. Favoriterna återställs till fabriksinställningarna.

5.11 Autoupptining


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

Det finns 2 autoupptiningmenyer att välja mellan.

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

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

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

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

6. TILLAGNINGSTABELLER

6.1 Favoriter

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

6.2 Recept på muggkaka

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

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

Tillvägagångssätt:

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

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Garnera med chokladsmörkräm.

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

Tillvägagångssätt:

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

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Garnera med vaniljsmörkräm.

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

Tillvägagångssätt:

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

Toppa med en skopa vaniljglass.



WARNING! Äppelmoset är varmt.

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

Tillvägagångssätt:


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

Toppa med chokladkräm.

Tips: Använd om du vill knaprigt jordnötssmör.


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

Tillvägagångssätt:

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

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




Tillvägagångssätt:

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

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Låt kakan svalna, och tillsätt sedan glasyren.

6.3 Autoupptining

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



Ange endast matens vikt. Räkna inte med behållarens vikt.

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

Den slutliga temperaturen varierar beroende på matens starttemperatur.

Biffar och kotletter bör frysas in i ett lager.

Köttfärs bör frysas in så platt som möjligt.

6.4 Värma mat och dryck

Mat/dryck	Mängd -g/ml-	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod
Mjölk, 1 kopp	150	900 W	1	täck inte över
Vatten, 1 kopp	150	900 W	2	täck inte över
6 koppar	900	900 W	8-10	täck inte över
1 skål	1000	900 W	9-11	täck inte över
Uppläggningsfat	400	900 W	4-6	stänk lite vatten över såsen över rör om efter halva tillagningstiden
Stuvning/soppa	200	900 W	1-2	täck över; rör om efter uppvärmning
Grönsaker	500	900 W	3-5	tillsätt vatten vid behov, täck över rör om efter halva uppvärmningstiden
Kött, 1 skiva ¹⁾	200	900 W	3	stryk på ett tunt lager säs överst och täck över
Fiskfilé ¹⁾	200	900 W	3-5	täck över
Kaka, 1 bit	150	450 W	½ -1	lägg i en pajform
Barnmat, 1 burk	190	450 W	½ -1	lägg maten i en lämplig behållare som tål mikrovågsugn, tillaga och rör sedan om ordentligt innan du kontrollerar temperaturen
Smält margarin eller smör ¹⁾	50	900 W	½	täck över
Smälta choklad	100	450 W	3-4	rör om då och då

¹⁾från kylld temperatur

6.5 Uptining

Mat	Mängd -g-	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Gulash	500	270 W	8-9	rör om efter halva upptiningstiden	10-30
Kaka, 1 bit	150	90 W	1-3	lägg i en pajform	5
Frukt	250	270 W	3-5	sprid ut dem jämnt och vänd på dem efter halva upptiningstiden	5

6.6 Tillagning från fryst

Mat	Mängd -g-	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Fiskfilé	300	900 W	9-11	täck över	2
Portionsrätt	400	900 W	8-10	täck över och rör om efter 6 minuter	2

6.7 Tillagning

Mat	Mängd -g-	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Broccoli/ Ärtor	500	900 W	6-8	dela upp i buketter, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen	-
Morötter	500	900 W	9-11	skär i skivor, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen	-
Stekar	1000	630 W	34-38	krydda efter smak, placera i en grund skål, vänd halvvägs under tillagningen	10
Fiskfilé	200	900 W	4-6	krydda efter smak, lägg på en tallrik och täck över	2




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


7. RÅD OCH TIPS

7.1 Redskap som tål mikrovågsugn

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

7.2 Mikrovågor, tillagningsråd

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

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

8. VAD GÖR JAG OM

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

9. SPECIFIKATIONER

Växelspänning		220-240 V, 50 Hz, en-fas
Distributionssäkring/-relä		Minst 10 A
Växelströmseffekt som krävs:	Mikrovågsugn	1.4 kW
Uteffekt:	Mikrovågsugn	900 W (IEC 60705)
Mikrovågsfrekvens		2450 MHz ¹⁾ (Grupp 2/Klass B)
Utvändigt mått:	MBE2658SE	596 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Invändigt mått		342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (D) ²⁾
Ugnskapacitet		26 liter ²⁾
Roterande tallrik		ø 325 mm, glas
Vikt		ca. 19 kg

¹⁾ Den här produkten uppfyller kraven i den europeiska standarden EN55011.


I enlighet med denna standard har produkten klassificerats som utrustning i grupp 2, klass B.

Grupp 2 innebär att utrustningen avsiktligt genererar radiofrekvensenergi i form av elektromagnetisk strålning för värmebehandling av livsmedel.

Klass B innebär att utrustningen är lämplig för bruk i hemmiljö.


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

10. MILJÖINFORMATION

Återvinn material med symbolen .

Återvinn förpackningen genom att placera den i lämpligt kärl.

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

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

PËRMBAJTJA

1. INFORMACIONE SIGURIE	123
2. INSTALIMI	127
3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT	131
4. PARA PËRDORIMIT TË PARË	132
5. FUNKSIONIMI	133
6. TABELAT E GATIMIT	136
7. SHENJA PARALAJMËRUESE DHE KËSHILLA	142
8. RIPARIMI I DEFEKTEVE	144
9. INFORMACIONE TEKNIKE	145
10. PËRSA I PËRKET AMBIENTIT	145

NE MENDOJMË PËR JU

Ju falenderojmë që zgjodhët këtë produkt AEG. Ne e kemi prodhuar këtë pajisje për t'ju dhënë një performancë pa të meta për shumë vite, me teknologji inovative që Ju ndihmon të keni një jetë më të thjeshtë – disa karakteristika ju mund të mos i gjeni në pajisjet e zakonshme. Ju lutemi të shpenzoni disa minuta për ta lexuar në mënyrë që të merrni më të mirën nga kjo pajisje.

Vizitoni faqen tonë të internetit për:



Udhëzime për përdorim, riparimin e defekteve, informacione shërbimi:
www.aeg.com



Regjistroni produktin tuaj për shërbim më të mirë:
www.registreaeg.com




Blini aksesore, pjesë këmbimi konsumi dhe origjinale për pajisjen tuaj:
www.aeg.com/shop

KUJDESI NDAJ KLIENTIT DHE SERVISIMI

Ne ju rekomandojmë përdorimin e pjesëve origjinale.

Kur kontaktoni shërbimin, sigurohuni që keni të gatshme të dhënat si në vijim.

Informacioni mund të gjendet në pllakën e informacionit. Modeli, PNC, Numri serial.

 Informacion sigurie –Paralajmërues/kaucion

 Informacion i përgjithshëm dhe këshilla

 Informacion ekologjik

Subjekt për tu ndryshuar pa njoftim.

1. ⚠ INFORMACIONE SIGURIE

Kjo pajisje mund të përdoret vetëm nga fëmijët mbi 8 vjeç dhe nga personat me aftësi të kufizuara fizike, motorike apo mendore apo dhe me mungesë përvoja dhe njohurie vetëm nëse ata mbikëqyren apo u janë dhënë udhëzime përsa i përket përdorimit të pajisjes në mënyrë të sigurtë dhe që ata të kenë kuptuar rreziqet e mundshme. Fëmijët duhet të mbikëqyren për tu siguruar që ata nuk luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja gjatë përdorimit nuk duhet të kryhet nga fëmijët përderisa ata janë nën 8 vjeç dhe nuk janë të mbikëqyrrur.

Kjo pajisje nuk mund të përdoret në lartësi mbi 2000m.



E RËNDËSISHME! UDHËZIME SIGURIE TË RËNDËSISHME: LEXONI ME KUJDES DHE RUAJENI PËR REFERENCË NË TË ARDHMEN.



KUJDES!

Nëse dera ose dorezat e dyerve janë dëmtuar, furra nuk duhet të vihet në funksionim derisa të jetë riparuar nga një person i kualifikuar.



KUJDES!

Është e rrezikshme për cilindo person tjetër përveç personit të kualifikuar të kryejë çdo shërbim apo riparim që përfshin heqjen e një kapaku që jep mbrojtje nga ekspozimi i energjisë në mikrovalë.



KUJDES!

Lëngjet dhe ushqime të tjera nuk duhet të nxehen në enë hermetike pasi ato janë më të mundshme për shpërthim.

Kjo pajisje është prodhuar për përdorim shtëpiak dhe aplikacione të ngjashme si : ambiente kuzhine për stafin në dyqane, zyra dhe ambiente të tjera pune; shtëpi fermere;

tek klientët në hotele, motele dhe ambiente të tjera rezidenciale; në hotelet e llojit që ofrojnë fjetje dhe mëngjes.

Përdorni mikrovalën vetëm me kuti dhe enë kuzhine të sigurta.

Enët metalike për ushqimin dhe pijet nuk lejohen gjatë gatimit në mikrovalë.

Mos e lini sobën pa mbikëqyrje ndërkohë që përdorni enë plastike, letre apo të tjera me ushqim të djegshëm.

Soba me mikrovalë është projektuar për të ngrohur ushqim dhe pije. Tharja e ushqimit apo e rrobave dhe nxehja e jastëkëve ngrohës, shapkave, sfungjerëve, leckave të lagura dhe të ngjashme mund të rrezikojë lëndimin dhe ndezjen e zjarrit.

Nëse ushqimi që po ngrohet fillon të nxjerrë tym, MOS HAPNI DERËN. Fikeni dhe hiqeni nga priza sobën dhe prisni derisa ushqimi të mos nxjerrë më tym. Duke hapur derën ndërkohë që ushqimi nxjerr tym, ju mund të shkaktoni zjarr.

Ngrohja në mikrovalë e pijeve mund të rezultojë me zierje eruptive të vonuar, prandaj kujdesuni kur të veproni me enën.

Përmbajtja e shisheve me ushqim dhe kavanozave me ushqim për foshnja duhet të nxirren ose të tunden dhe temperatura duhet të kontrollohet para konsumimit, në mënyrë që të shmangët djegia.

Mos zieni vezë me lëvozhgë dhe vezët e ziera më parë nuk mund të ngrohen në mikrovalë pasi ato mund të shpërthejnë pasi të ketë mbaruar gatimi në mikrovalë.

1.1 Mirëmbajtja dhe pastrimi

Dera:

Për të hequr gjithë papastërtitë, pastroni rregullisht të dyja anët e derës, dorezat e derës dhe sipërfaqet e guarnicioneve me një pecetë të butë, të njomë. Mos përdorni pastrues gërryes të fortë apo gërryes metalik të mprehtë për të pastruar derën prej xhami të sobës pasi kjo mund të gërvisht sipërfaqen, e cila mund të rezultojë me shkatërrimin e xhamit.

Pjesa e brendshme e sobës:

Për pastrim, fshini çdo derdhje apo spërkatje me një pecetë të njomë të butë ose me një sfungjer pas çdo përdorimi ndërkohë që soba është e ngrohtë. Për ndotje të mëdha, përdorni pecetë të njomur me ujë me sapun disa herë derisa të keni hequr mbetjet. Mos zhvendosni kapakun e mikrovalës. Sigurohuni që uji me sapun apo thjesht uji të mos depërtojë në vrimat e vogla në mure, të cilat mund të shkaktojnë dëme të sobës. Mos përdorni pastrues me spërkatje për interiorin e sobës. Pastroni kapakun e mikrovalës, zgavrën e sobës, platformën rrotulluese dhe mbështetësen e saj pas përdorimit. Këto duhet të jenë të thata dhe pa yndyrë. Yndyra e grumbulluar mund të mbinxehet dhe të fillojë të krijohet tym apo të krijohet zjarr.

Pjesa e jashtme e sobës:

Pjesa e jashtme e sobës tuaj mund të pastrohet lehtësisht me ujë dhe sapun. Sigurohuni që keni një leckë të njomë me sapun, dhe më pas thani pjesën e jashtme me një pecetë të butë.

Paneli i kontrollit:

Hapni derën para se ta pastroni dhe çaktivizoni panelin e kontrollit. Tregoni kujdes kur pastroni panelin e kontrollit. Kur përdorni leckë të njomur me ujë, me kujdes fërkoni panelin derisa të pastrohet. Shmangni përdorimin e

sasive të mëdha të ujit. Mos përdorni ndonjë lloj pastruesi kimik apo gërryes.

Platforma rrotulluese dhe mbështetësja e platformës: Hiqni platformën dhe mbështetësen e platformës nga soba. Lani platformën dhe mbështetësen e platformës me ujë dhe sapun. Thajini me një copë të butë. Të dyja si platforma edhe mbështetësja e platformës janë të sigurta për tu përdorur në lavastovilje.



E RËNDËSISHME!

Pastroni sobën në intervale kohe të caktuara dhe hiqni mbetjet e ushqimit. Gabimet në mirëmbajtjen e sobës në kushtet e pastrimit mund të shkaktojnë keqësimin e sipërfaqes e cila mund të ndikojë më pas në jetëgjatësinë e pajisjes dhe ndoshta mund të rezultojë në situata të rrezikshme.

Duhet treguar kujdes, por jo duke zhvendosur platformën rrotulluese duke lëvizur enët nga pajisja.



E RËNDËSISHME!

Nuk duhet përdorur pastrues me avull.

Furra me mikrovalë është projektuar për vendosje me integrim.

Kjo pajisje dhe pjesët e saj të aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit.



KUJDES!

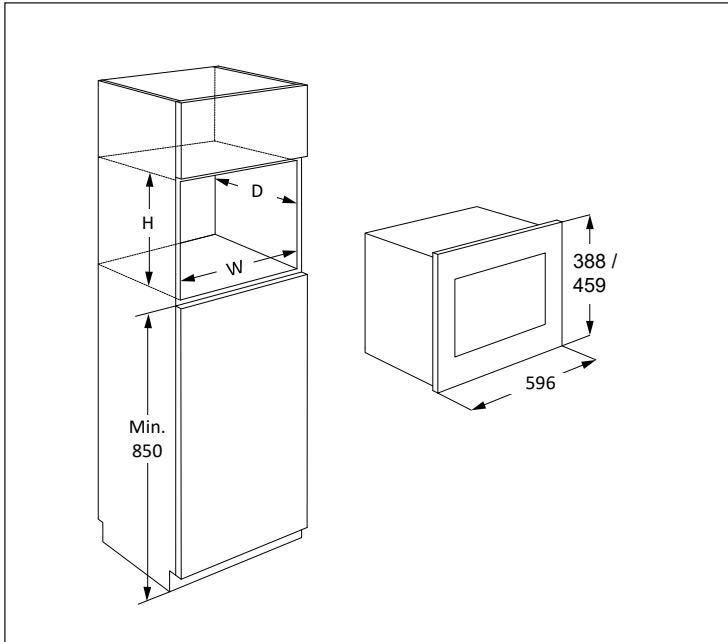
Mbani fëmijët larg nga dera për të parandaluar rrezikun që ata të digjen.



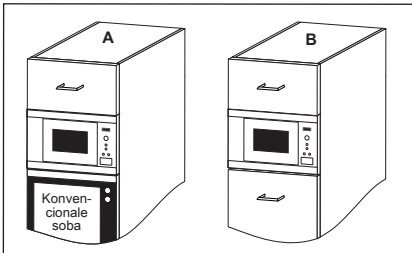
E RËNDËSISHME!

Mos përdorni pastrues komercial për sobën, pastrues me avull, gërryes, pastrues të ashpër, apo të tillë që përmbajnë hidroksid natriumi apo pade pastrimi në ndonjë pjesë të sobës suaj me mikrovalë.

2. INSTALIMI



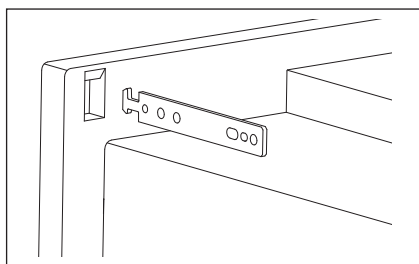
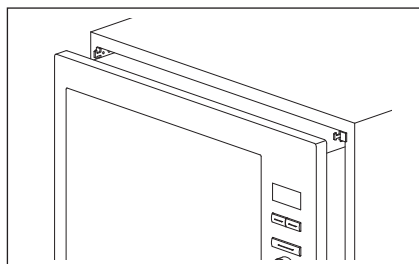
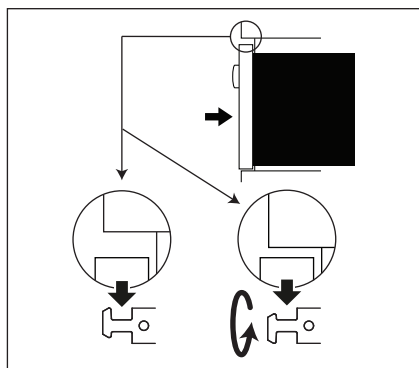
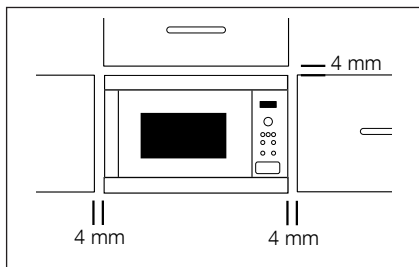
Mikrovala mund të vendoset në pozicionin A ose B:



Pozicioni	Numri Niche		
	Gj	Gj	L
A	562	550	450
B	562	500	450

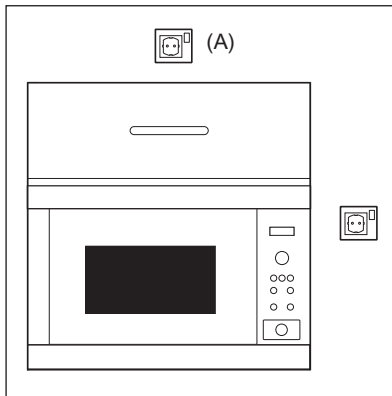
Përmasat në (mm)

2.1 Instalimi i pajisjes



1. Hiqni paketimin dhe kontrolloni me kujdes për ndonjë shenjë dëmtimi.
2. Vendosni çengëlët fiksues në bufenë e kuzhinës duke përdorur tabelën e udhëzimeve dhe modelin e furnizuar.
3. Vendosni pajisjen me ngadalë në kutinë e kuzhinës, dhe pa forcë. Pajisja duhet të vendoset në çengelat fiksues dhe më pas të ulet në vendin e vet. Në rast interference gjatë montimit, kjo vendosje është e kthyeshme. Korniza ballore e sobës duhet të vendoset në hapjen ballore të bufesë.
4. Sigurohuni që pajisja është e qëndrueshme dhe nuk lëkundet. Sigurohuni që të ruhet distanca 4 mm midis derës së bufesë dhe pjesës ballore të kornizës (shih diagramin).

2.2 Lidhja e pajisjes me energjinë



- Kutia elektrike duhet të jetë lehtësisht e arritshme në mënyrë që të hiqet lehtësisht nga priza në rast emergjence. Ose mundësisht duhet të jetë e mundur për tu izoluar nga soba nga furnizuesi duke inkorporuar çelësin në telat e fiksuar në përputhje me rregullat e kablove.
- Kordoni i furnizimit me energji mund të zëvendësohet vetëm nga një elektrikist.
- Nëse kordoni i furnizimit është dëmtuar, duhet të zëvendësohet nga prodhuesi, agjenti i tij i shërbimit ose personat e kualifikuar në mënyrë të ngjashme në mënyrë që të shmanget rreziku.
- Kutia nuk duhet të lihet pas bufesë.
- Pozicioni më i mirë për afër bufesë, shih (A).
- Lidhni pajisjen me një fazë 220-240 V/50 Hz me rrymë të alternuar me anë të një kutie të instaluar me tokëzim. Kutia duhet të lidhet me rrymë 10 A.
- Para instalimit, shtrëngoni një copë nga kordoni i furnizimit me energji për të lehtësuar lidhjen me pikën (A) kur pajisja të jetë instaluar.
- Kur fusni pajisjen në bufenë me pozicionuar lart anash, MOS përthyeri kordonin e furnizimit me energji.
- Mos zhysni kordonin e furnizimit me energji ose ta vendosni në ujë apo lëngje të tjera.
- Mos lejo që kablllo furnizues të bie mbi sipërfaqe të nxehta apo të ashpra, siç mund të jetë zona e ajrit të nxehtë në pjesën e përparme të sobës.

2.3 Këshilla shtesë

Mos përdorni sobën me mikrovalë për të nxehur vajin për skuqje të thellë. Temperatura nuk mund të kontrollohet dhe vaji mund të shkaktojë zjarr. Për të përgatitur kokoshka, përdorni vetëm përgatitës kokoshkash speciale për mikrovalë.

Individët me STIMULUES KARDIAK duhet të konsultohen me mjekun e tyre apo prodhuesin e stimuluesit kardiak për masa paraprake përsa i përket sobave me mikrovalë.

Asnjëherë mos vendosni apo futni ndonjë objekt në zgavrën e hapjes së derës apo zgavrat e ventilimit. Në rast të ndonjë derdhjeje, fikni dhe hiqni menjëherë nga priza sobën dhe kontaktoni agjentin e shërbimit të autorizuar ELECTROLUX.

Asnjëherë mos modifikoni sobën në ndonjë mënyrë.

Përdorni vetëm platformë rrotulluese dhe suport për platformë të dizajnuar për këtë sobë. Mos e vini në punë sobën pa platformë rrotulluese.

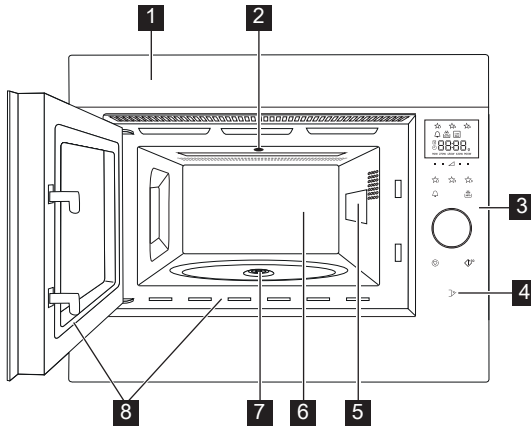
Për të parandaluar thyerjen e platformës rrotulluese:

- Para se ta pastroni platformën me ujë, lëreni platformën të ftohet.
- Mos vendosni ushqime dhe enë të nxehta në platformë të ftohtë.
- Mos vendosni ushqime dhe enë të ftohta në platformë të nxehta.

As prodhuesi as shitësi nuk mund të pranojnë përgjegjësinë për dëme në sobë apo lëndime personale që kanë rezultuar nga gabimet gjatë procedurave jo korrekte të lidhjeve elektrike. Avujt dhe pikat e ujit mund të krijohen në muret e sobës ose përreth guarnicionit të derës dhe sipërfaqeve hermetike. Kjo është një dukuri normale dhe nuk është tregues për rrjedhje të mikrovalës apo mosfunksionim të saj.

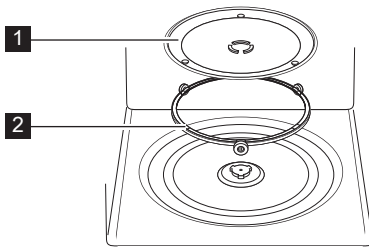
3. PËRSHKRIMI I PRODUKTIT

3.1 Sobë me mikrovalë



- 1 Fletë ballore
- 2 Llama e sobës
- 3 Paneli i kontrollit
- 4 Buton për hapjen e derës
- 5 Kapaku i valëve
- 6 Zgavra e sobës
- 7 Ambalazhim hermetik
- 8 Guarnicioni dërrë dhe sipërfaqe hermetike

3.2 Aksesorë

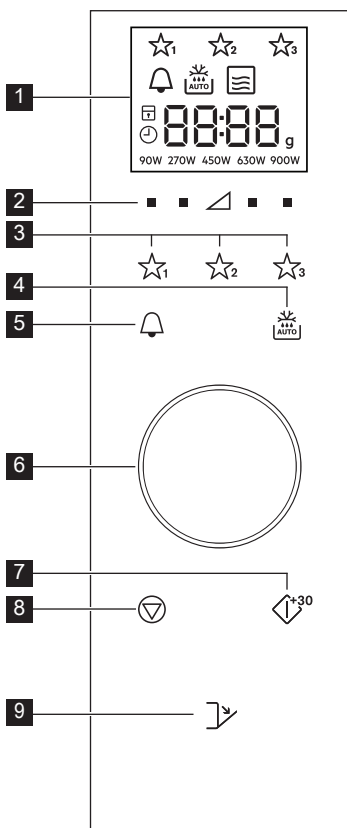


Kontrolloni për tu siguruar që aksesoret e mëposhtëm janë furnizuar:

- 1 Platforma rrotulluese
 - 2 Suport i platformës rrotulluese
- Vendosni suportin e platformës rrotulluese në bazamentin e zgavrës.
 - Më pas vendosni platformën mbi suportin e saj.
 - Për të shmangur dëmtime të platformës rrotulluese, sigurohuni që enët dhe mbajtëset të jenë vendosur mirë në buzët e platformës kur ta lëvizni nga soba.

i Kur porosisni aksesorë, ju lutemi të informoni për dy njësi: emri i pjesës dhe emri i modelit tek shitësi juaj apo tek një agjent i shërbimit të autorizuar ELECTROLUX.

3.3 Paneli i kontrollit



1 Tregues dixhital në ekran:



Favorite



Ora e kuzhinës



Shkrijra automatike



Mikrovala



Stop/Fshi



Siguresa për sigurinë ndaj fëmijëve



Regjistro orën



Segmente ekrani



Pesha



Nivelet e fuqisë

2 Çelësat e nivelit të fuqisë

3 Çelësat e preferuar

4 Çelësi i shkrijës së akullit automatikisht

5 Çelësi i orës së kuzhinës

6 Butoni i orës/peshës

7 Start/Konfirmo/
Çelësi i fillimit të shpejtë

8 Çelësi i ndalimit

9 Button për hapjen e derës

4. PARA PËRDORIMIT TË PARË

4.1 Vendos në prizë

Kur furra është e mbyllur për herë të parë ju keni mundësi të vendosni orën. Soba ka një orë 24h.

1. Soba do të lëshoj një sinjal në ikonat e ekranit dhe do të fiket për gjysëm sekondë.

Përdorni Butonin për të zgjedhur orën 'ndezur' ose orën 'fikur'.

2a. Për ta çaktivizuar orën, fikni çelësin derisa të shfaqet 'fikur' në ekran dhe më pas shtypni butonin **START**. Furra është gati për t'u përdorur.

i Nëse e keni fikur orën dhe dëshironi ta ktheni atë përsëri, shtypni dy herë **OREN E KUZHINES** dy herë dhe ndiqni 2b.

2b. Për ta nderur orën, rrotullojeni çelësin derisa ekranit të tregojë 'ndezur', më pas shtypni butonin **START**.

Shëmbull: Për të regjistruar orën 18:45.

1. Rrotulloni butonin për të rregulluar orën.

2. Shtypni **START** si çelës për konfirmim.

3. Rrotulloni butonin për të rregulluar minutat.

4. Shtypni **START** si çelës për konfirmim.

i Kur regjistrohet ora, ora e ditës do të shfaqet në ekran.

4.2 Standby (Modaliteti ekonomik)

Soba do të kalojë automatikisht në modalitetin standby nëse nuk do të përdoret brenda një kohe prej 5 min.

Shembull: Nëse ora nuk është regjistruar: Ekranin do të fiket.

Për të dalë nga modaliteti standby hapni derën, shtypni një çelës çfarëdo ose rrotulloni butonin.

Shembull: Nëse ora është regjistruar: Pas periudhës kohore 5 minutëshe, koha do të shfaqet.

4.3 Rregulloni orën kur është regjistruar

Ju mund të rregulloni orën me zile pasi të jetë regjistruar ora.

Shembull: Për të ndryshuar nga 18.45 tek 19.50.

1. Shtypni butonin **ORA E KUZHINES** dy herë.
2. Shtypni **START** si çelës.
3. Rrotulloni butonin derisa të shfaqet '19'.
4. Shtypni **START** si çelës.
5. Rrotulloni butonin derisa të shfaqet '50'.
6. Shtypni **START** si çelës.

4.4 Për të fshirë orën me zile dhe regjistroni standby (Modaliteti ekonomik)

1. Shtypni butonin **ORA E KUZHINES** dy herë.
2. Rrotulloni butonin derisa të shfaqet 'oFF'.
3. Shtypni **START** si çelës për konfirmim.

4.5 Siguresa për sigurinë e fëmijëve

Soba ka një karakteristikë sigurie e cila parandalon funksionimin aksidental të sobës nga një fëmijë. Pasi është regjistruar siguresa, asnjë pjesë e mikrovalës nuk do të funksionojë derisa siguresa të jetë fikur. Aktivizimi dhe çaktivizimi i siguresës është i mundur vetëm kur soba nuk është në funksionim.

Shembull: Për të aktivizuar siguresën. Shtypni dhe mbani **STOP** si çelës derisa simboli 'siguresa e fëmijëve' të aktivizohet.

Shembull: Për të çaktivizuar siguresën. Shtypni dhe mbani **STOP** si çelës derisa simboli 'siguresa e fëmijëve' të çaktivizohet.

i Kur siguresa për fëmijët është aktivizuar, të gjithë çelësat janë çaktivizuar përveç **STOP** si çelës.

5. FUNKSIONIMI

5.1 Gatimi në mikrovalë

Shembull: Për të nxehur supën 2 minuta dhe 30 sekonda në fuqi mikrovale 630 W.

1. Shtypni çelësin e **NIVELIT TË FUQISË** në trekëndëshin djathtas derisa '630 W' të shfaqet në ekran.
2. Rrotulloni butonin për të hyrë te ora.
3. Shtyp **START** si çelës.

i Në modalitetin e gatimit në mikrovalë, ju mund të rregulloni nivelin e fuqisë së sobës duke shtypur çelësin direkt tek regjistrimet e kërkuara.

Ju mund të regjistroni nivelin e fuqisë kur soba punon, duke shtypur dhe mbajtur **NIVELIN** e sobës që kërkohet derisa fuqia e re shfaqet e regjistruar në ekran. Nivelet e energjisë që janë tepër të larta apo kohët e gatimit që janë tepër të gjata mund të mbinxehin ushqimin duke rezultuar në zjarr.

Nëse keni selektuar 900 W dhe koha maksimale e mikrovalës mund të shtohet me 15 minuta.

Soba funksionon në çdo modalitet për 3 minuta ose më gjatë, ventilatori rri ndezur për 2 minuta pasi gatimi mbaron. Hapni derën dhe do ndalojë, mbyll derën dhe do vazhdojë prapë derisa 2 minuta të mbarojnë (përfshi kohën e hapjes së derës). Nëse soba punon për më shumë se 3 minuta atëherë do fillojë të punojë ventilatori.

Pas gatimit, tabakaja rrotulluese do të vazhdojë të rrotullohet derisa ena e gatimit të kthehet në pozicionin fillestar të startit. Drita e zgavrës do të mbetet e ndezur deri në përfundimin e rrotullimit, ose për 5 sekonda (cilado që është më e madhe). Furra do të lëshojë sinjal zanor kur të përfundojë. Nëse dera është hapur gjatë këtij procesi, rrotullimi do të ndalet.

5.2 Nivelet e fuqisë

Fuqia regjistrimi	Përdorimi i sugjeruar
900 W/LART	Përdoret për gatim të shpejtë ose ringrohje (p.sh. supë, tava, ushqim të konservuar, pije të nxehta, perime, peshk).
630 W	Përdoret për gatime të gjata të ushqimit të ngjeshur siç janë të skuqurat, piskavica dhe gatime tave, gjithashtu për gatime sensitive siç është krem djathi dhe ëmbëlsira brumi. Në këtë regjistrim të reduktuar, salca nuk do të ziejë dhe të derdhet dhe ushqimi do të gatuhet pa u derdhur në të dy anët.
450 W	Për ushqime të ngjeshura që kërkojnë kohë gatimi më të gjata kur gatuhet në mënyrë konvencionale (p.sh. biftekë) është e këshillueshme që të përdorni regjistrimin e fuqisë për të siguruar që mishi piqet.
270 W/SHKRIRJA	Për të shkrirë, selekto regjistrimin e fuqisë, për të siguruar që gatimi do të shkrijë si duhet. Ky regjistrim është gjithashtu ideal për oriz të zier, makarona, njoki dhe vezë të gatuar fort.
90 W	Për shkrirje të butë (p.sh. krem kuzhine ose pastë).
0 W	Për orën e kuzhinës/me zile.

W = WATT

5.3 Niveli i reduktuar i fuqisë

Modaliteti i gatimit	Koha standarte	Niveli i reduktuar i fuqisë
Mikrovala 900 W	15 minuta	Mikrovala 630 W

5.4 Rregullimi i kohës së gatimit gjatë gatimit

Ju mund të rregulloni kohën e gatimit gjatë gatimit.

Shembull: Për të shtuar 2 minuta (120 sekonda) përdorni **START** si çelës.

1. Shtypni **START** si çelës katër herë.
Koha e gatimit do të rritet me 120 sekonda.

5.5 Përdorimi i çelësit stop

Shtypni **STOP** si çelës njëherë për të hyrë në modalitetin Paузë.

Shtypni **STOP** si çelës përsëri për të fshirë kohën e gatimit.

5.6 Ora e kuzhinës

Të regjistroh orën e kuzhinës.

1. Shtypni **ORA E KUZHINES** si çelës.
2. Rrotulloni butonin për të hyrë te ora.
3. Shtypni **START** si çelës. Ora do të startojë automatikisht.

i Ora mund të zgjatet kur koha është duke funksionuar duke rrotulluar butonin ose duke shtypur **START** si çelës.

Funksioni i orës mund të përdoret vetëm nëse soba nuk është në funksionim.

5.7 Fillimi i shpejtë

Ju mund të startoni direkt gatimin me 900 W/LART për 30 sekonda duke shtypur **START** si çelës.

i Për të shtuar më shumë kohë shtyp **START** si çelës.

5.8 Pa sinjal

Fikni sinjalin.

1. Shtyp **ORA E KUZHINES** si çelës 3 herë derisa në ekran të shfaqet 'Soun'.
2. Rrotulloni butonin derisa në ekran shfaqet 'oFF'.
3. Shtypni **START** si çelës.

Për të aktivizuar sinjalin.

1. Shtyp **ORA E KUZHINES** si çelës 3 herë derisa në ekran të shfaqet 'Soun'.
2. Rrotulloni butonin derisa të shfaqet në ekran 'on'.
3. Shtypni **START** si çelës.

5.9 Pauzë

Për ta ndaluar ndërkohë që mikrovala është duke funksionuar.

1. Shtyp **STOP** si çelës për të hapur derën.
2. Soba do të ndalojë për mbi 5 minuta.
3. Shtyp **START** për të vazhduar me gatimin.

5.10 Favorite

Soba ka 3 receta favorite.

- ☆₁ Gjalp i shkrirë
- ☆₂ Çokollatë e shkrirë
- ☆₃ Kek me formë

Shembull: Për të shkrirë gjalpën.

1. Shtypni **FAVORITE 1** si çelës njëherë.
2. Rrotulloni butonin për të vendosur peshën.
3. Shtypni **START** si çelës.

i Nëse segmentet në ekran kalojnë platformën rrotulluese, kjo tregon se ushqimi duhet të trazohet ose të hiqet. Për të vazhduar gatimin, shtypni **START** si çelës. Në fund të kohës së shkrirjes automatike, programi do të ndalojë automatikisht. Nivelet e fuqisë për të regjistruar më parë recetat favorite nuk mund të rregullohen.
1-4 Kek në forma mund të gatohen.

! **KUJDES!** Çokollata mund të nxeht shumë! Nëse çokollata ka nevojë për më shumë kohë gatimi, atëherë shtoni 10 sekonda.
Tregoni kujdes me çokollatën pasi mund të mbinxehet dhe të digjet.

Për të shkruar mbi Favoritet për recetat tuaja.

1. Shtypni çelësin e **NIVELIT TË FUQISË** për të selektuar fuqinë.
2. Rrotulloni butonin për të hyrë në kohën e gatimit të kërkuar.

3. Shtypni dhe mbani **FAVORITE** si çelës që doni të regjistroni derisa të dëgjoni sinjalin akustik dhe ylli favorit është i dukshëm.

Për të regjistruar sërish Favorite tek regjistrimet e fabrikës.

1. Shtypni **STOP** si çelës.
2. Shtypni dhe mbani **NIVELIT TË FUQISË** 450 W për 3 sekonda.
Soba do të kalojë Favorite në regjistrimet e fabrikës.

5.11 Shkrirja automatike

Shkrirja automatike funksionon jashtë modalitetit të gatimit dhe kohës së gatimit bazuar në peshën e ushqimit.

Ju mund të zgjidhni 2 menu shkrirje automatike.

1. Shkrirja automatike: Mish/Peshk/Shpendë
2. Shkrirja automatike: Bukë

Shembull: Për të shkrirë 0.2 kg biftek.

1. Selektu menunë e shkrirjes automatike duke shtypur **SHKRIRJA AUTOMATIKE** si çelës një herë.
2. Rrotulloni butonin për të selektuar peshën.
3. Shtypni **START** si çelës.

i Nëse segmentet në ekran kalojnë platformën rrotulluese, kjo tregon se ushqimi duhet të trazohet ose të hiqet. Për të vazhduar gatimin, shtypni **START** si çelës. Në fund të kohës së shkrirjes automatike, programi do të ndalojë automatikisht. Rregullimi i kohës/energjisë nuk është i disponueshëm në shkrirjen automatike.

6. TABELAT E GATIMIT

6.1 Favorite

Favorite	Pesha	Çelësi	Procedura
Gjalp i shkrirë	0.05-0.25 kg	☆ ₁	<ul style="list-style-type: none"> Vendosni gjalpin në një tavë xhami. Trazoni mirë pas gatimit.
Çokollatë e shkrirë	0.1-0.2 kg	☆ ₂	<ul style="list-style-type: none"> Ndani çokollatën në çopa të vogla. Vendosni çokollatën në një tavë xhami. Trazoni kur të dëgjohet sinjali akustik. Trazoni mirë pas gatimit. <p>! KUJDES: Çokollata mund të nxehet shumë! Nëse çokollata do më shumë kohë, atëherë shtoni edhe 10 sekonda kohë gatimi. Tregoni kujdes me çokollatën pasi mund të mbinxehet dhe të digjet.</p>
Kek me formë	1-4 forma	☆ ₃	<ul style="list-style-type: none"> Pregatitsni kekun si në recetë. Vendosni formën në këndin e platformës. Lëreni për 30 sekonda pas gatimit.

6.2 Receta kek me forma

Kek me forma me shumë çokollatë	
Përbërësit për një kupë:	
2½ lugë çaji (25 g)	Miell
2 lugë gjelle (12 g)	Pluhur kakaoje
2½ lugë gjelle (30 g)	Sheqer Puhur
¼ lugë çaji	Pluhur gatimi
1½ lugë gjelle (15 g)	Vaj gatimi
¼ lugë çaji	Ekstrakt vanilje
1	Vezë mesatare

Metoda:

- Vendos të gjithë përbërësit e thatë në një kupë të madhe, përziejini mirë me një pirun.
- Shtoni vaj perimesh, ekstrakt vanilje dhe vezë, përziejini mirë.
- Vendosni kupën në mes të platformës.
- Përdorimi për gatim ☆₃. Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Dekoroni me një sasi krem çokollate të trazuar.

Këshillë: Për të pregatitur kek me çokollatë dhe portokall, zëvendësoni ekstraktin e vaniljes me ½ lugë çaji ekstrakt portokalli.

Kek me fruta pylli	
Përbërësit për një kupë	
2½ lugë gjelle (25 g)	Miell
2½ lugë gjelle (30 g)	Sheqer Puhur
¼ lugë çaji	Pluhur gatimi
1½ lugë gjelle (15 g)	Vaj gatimi
½ lugë çaji	Ekstrakt vanilje
1	Vezë mesatare
1½ lugë gjelle	Reçel fruta pylli pa fara

Metoda:

- Vendos të gjithë përbërësit e thatë në një kupë të madhe, përziejini mirë me një pirun.
- Shtoni vaj perimesh, ekstrakt vanilje dhe vezë, përziejini mirë.
- Zhysni lugën në përzierje dhe kështu mund të trazoni më mirë.
- Vendosni kupën në mes të platformës.
- Përdorimi për gatimit ☆₃. Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Dekoroni me një sasi krem vanilje.

Kek me copa molle	
Përbërësit për një kupë	
2½ lugë gjelle (25 g) Miell	
2 lugë gjelle (30 g) Sheqer kaf	
¼ lugë çaji	Pluhur gatimi
¼ lugë çaji	Kanellë
1½ lugë gjelle (15 g) Vaj gatimi	
1	Vezë mesatare
1½ lugë gjelle (30 g) Salcë molle	
gjysëm (7 g)	Biskota digjitive. të thërrmuara

Metoda:

1. Vendosni të gjithë përbërësit e thatë (përveç biskotave) në një kupë, përziejini mirë me pirun.
2. Shtoni vaj vegjetal dhe vezë, përziejini mirë.
3. Me kujdes trazoni salcën e mollës duke përdorur një lugë që të rregullojë përzierjen.
4. Mbuloni sipërfaqen me biskota digjitive të thërrmuara.
5. Vendosni kupën në mes të platformës.
6. Përdorimi për gatimit ☆₃. Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Mbuloni me një lugë të madhe krem vaniljeje.



Kujdes! Salca e mollës do të nxehet.

Kek me gjalp kikiriku	
Përbërësit për një kupë	
2½ lugë gjelle(25 g) Miell	
2 lugë gjelle (30 g) Sheqer kaf	
¼ lugë çaji	Pluhur gatimi
1½ lugë gjelle (15 g) Vaj gatimi	
¼ lugë çaji	Ekstrakt vanilje
2 lugë gjelle (30 g) Gjalp kikiriku i butë	
1	Vezë mesatare

Metoda:

1. Vendos të gjithë përbërësit e thatë në një kupë të madhe, përziejini mirë me një pirun.
2. Shtoni vaj vegjetal, ekstrakt vanilje, gjalp kikiriku, dhe trazoni mirë vezët.
3. Vendosni kupën në mes të platformës.
4. Përdorimi për gatim ☆₃. Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.

Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Sipërfaqen mbulojeni me copa çokollate. Këshillë: Përdorni gjalp kikiriku krokant nëse e preferoni.

Kek me lëkurë limoni	
Përbërësit për një kupë:	
2½ lugë gjelle (25 g)	Miell
2½ lugë gjelle (30 g)	Sheqer Puhur
¼ lugë çaji	Pluhur gatimi
1½ lugë gjelle (15 g)	Vaj gatimi
1 lugë çaji	lëkurë limoni
1	Veze mesatare
Pregatitja:	1 lugë gjelle lëng limoni përzihet me 2 lugë gjelle sheqer kastori

Metoda:

1. Vendos të gjithë përbërësit e thatë në një kupë të madhe, përziejini mirë me një pirun.
2. Shtoni vaj vegjetal, lëng limoni dhe vezë, përziejini mirë.
3. Vendosni kupën në mes të platformës
4. Përdorimi për gatim ☆₃ . Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.
5. Bëni lyerjen e sipërfaqes me përzierje lëng limoni me sheqer pluhur.
6. Pas gatimit, lëreni kekun, shpini sipërfaqen, dhe më pas spërkatni sipërfaqen e kekut, lëreni për 30 sekonda.

Kek me karrota	
Përbërësit për një kupë:	
2 lugë gjelle (20 g)	Miell
2½ lugë gjelle(30 g)	Sheqer kafe i lehtë
¼ lugë çaji	Pluhur gatimi
¼ lugë çaji	Kanellë
¼ lugë çaji	Bazë arra muskat
1 lugë gjelle	Bazë bajame
1½ lugë gjelle (15 g)	Vaj luledielli
	lëkurë ½ portokalli
30 g	Karrotë e grirë
1	Veze mesatare
Pregatitja e kremit:	15 g gjalp, i shkrirë 40 g sheqer i ngrirë, 40 g krem djathi, ½ lugë çaji lëng portokalli

Metoda:

1. Vendos të gjithë përbërësit e thatë në një kupë të madhe, përziejini mirë me një pirun.
2. Shtoni vaj luledielli, lëng portokalli, karrotë të grirë dhe vezë, përziejini mirë.
3. Vendosni kupën në mes të platformës.
4. Përdorimi për gatim ☆₃ . Keku do të fryhet dhe do të dalë nga kupa gjatë gatimit.
5. Bëni sipërfaqen duke përzier gjalpin, sheqer kokërr, krem djathi dhe lëng portokalli të gjitha bashkë. Pas gatimit, lëreni aty për 30 sekonda.

Lëreni kekun të ftohet, më pas shtoni mbushjen.

6.3 Shkrirja automatike

Shkrirja automatike	Pesha	Çelësi	Procedura
Mish/peshk/shpendë (I gjithë peshku, qofte peshku, fileto peshku, kofshë pule, gjoks pule, mish i grirë, biftekë, bër-x-olla, hamburger, sal-çiçe)	0.2-1.0 kg	x1	<ul style="list-style-type: none"> Vendosni ushqimin në tabaka torte në qendër të platformës. Kur të dëgjohet sinjali akustik, nxirri ushqimin, riorganizoni dhe veçoni. Pjesët e holla të tabelës dhe vendet e ngrohta me qese alumini. Pas shkrirjes, mbajeni në qese alumini për 15-45 min, derisa të shkrirë e gjitha. Mish i grirë: Kur dëgjohet sinjali akustik, nxirri ushqimin. Hiqni pjesët e shkrira nëse është e mundur. <p> Jo e përshtatshme për të gjithë pulën.</p>
Bukë	0.1-1.0 kg	x2	<ul style="list-style-type: none"> Shpërndani në një enë të sheshtë në qendër të platformës. Për 1.0 kg, shpërndani direkt në platformë. Kur dëgjohet sinjali akustik, fiken, riorganizoni dhe hiqni pjesët e shkrira. Pas shkrirjes mbulojeni me qese alumini dhe lëreni 5-15 min derisa të shkrirë e gjitha.

- Regjistroni vetëm peshën e ushqimit. Mos përfshini edhe peshën e enës. Për ushqimet që peshojnë më pak ose më shumë se pesha/sasia e dhënë në tabelë, përdorni manualin e përdorimit. Temperatura finale do të variojë në përputhje me temperaturën fillestare. Biftekët dhe bër-xollat duhet të ngrihen në një shtresë. Mishi i grirë duhet të ngrijë vetëm në feta të holla.

6.4 Ngrohja e ushqimit dhe pijeve

Ushqim/pije	Sasi -g/ml-	Niveli i Fuqise	Ora -Min-	Metoda
Qumësht, 1 filxhan	150	900 W	1	mos e mbuloni
Ujë, 1 filxhan	150	900 W	2	mos e mbuloni
6 filxhanë	900	900 W	8-10	mos e mbuloni
1 tas	1000	900 W	9-11	mos e mbuloni
Një pjatë miell	400	900 W	4-6	mbulo, trazo gjatë gatimit
Supë/turli	200	900 W	1-2	mbulo, trazo pas nxehjes
Perime	500	900 W	3-5	mbulo, trazo gjatë gatimit
Mish, 1 copë ¹⁾	200	900 W	3	shpërndani salcë mbi mbushjen, mbulo
Fileto peshku ¹⁾	200	900 W	3-5	mbulo
Kek, 1 fetë	150	450 W	½-1	vend në enë të sheshtë
Ushqim bebe, 1 kavanoz	190	450 W	½-1	zhvendosni në një enë të përshtatshme për mikrovalë, pas nxehjes trazoni mirë dhe testoni temperaturën
Margarinë ose gjalp i shkrirë ¹⁾	50	900 W	½	mbulo
Çokollatë e shkrirë	100	450 W	3-4	trazoni herë pas here

¹⁾nga e ftohur

6.5 Shkrirja

Ushqimi	Sasi -g-	Niveli i Fuqise	Ora -Min-	Metoda	Koha e ndenjies -Min-
Gulash	500	270 W	8-9	trazoni ndërkohë që shkrin	10-30
Kek, 1 sfetë	150	90 W	1-3	vend në enë të sheshtë	5
Fruta	250	270 W	3-5	nxirreni jashtë sipas rastit, hiqeni nëse është gjysëm e shkrirë	5

6.6 Gatimi nga ushqimet e ngrira

Ushqimi	Sasi -g-	Niveli i Fuqise	Ora -Min-	Metoda	Koha e ndenjes -Min-
Fileto peshku	300	900 W	9-11	mbulo	2
Një pjatë miell	400	900 W	8-10	mbulo, trazo pas 6 minutash	2

6.7 Gatimi

Ushqimi	Sasi -g-	Niveli i Fuqise	Ora -Min-	Metoda	Koha e ndenjes -Min-
Brokoli/Bizele	500	900 W	6-8	shto 4-5 lugë gjelle ujë, mbulo, trazo nga mesi i gatimit	-
Karrota	500	900 W	9-11	prit në r Rathë, shto 4-5 lugë gjelle ujë, mbulo, trazo nga mesi i gatimit	-
Pjekja	1000	630 W	34-38	sezoni për shije, vendosni në një tigan gatimi, kthejeni në anën tjetër gjatë gatimit	10
Fileto peshku	200	900 W	4-6	për shije, vendoseni në një pjatë qeramike, mbulojeni	2




Nëse soba funksionon për 3 minuta ose më gjatë, ventilatori do të ndizet për 2 minuta pasi mbaron gatimi. Hapni derën dhe do ndalojë, mbyllni derën dhe do të fillojë sërish derisa të kenë mbaruar 2 minuta (përfshi edhe kohën e derës hapur) Nëse soba punon më pak se 3 minuta, ventilatori nuk ndizet.

7. SHENJA PARALAJMËRUESE DHE KËSHILLA

7.1 Enë gatimi të sigurta për mikrovalë

Enë gatimi	Mikrovala e sigurtë	Komente
Qese alumini/enë mbajtëse	✓ / ✗	Pjesë të vogla prej qese alumini mund të përdoren për të mbuluar ushqimin nga mbinxehja. Mbani qeset të paktën 2 cm larg mureve të sobës, pasi mund të krijohen shkëndija. Enët prej qese alumini nuk rekomandohen, vetëm nëse specifikohen nga fabrikuesi. Ndiqni me kujdes udhëzimet.
Kina dhe qeramika	✓ / ✗	Porcelani, qeramika, enë argjile xhami dhe kocke janë zakonisht të përshtatshme, përjashto ato me dekorime metalike.
Enë qelqi p.sh. tavë xhami ®	✓	Tregoni kujdes kur përdorni enë xhami fin pasi mund të thyhet apo plasartet nëse nxeht menjëherë.
Metal	✗	Nuk rekomandohet të përdorni enë gatimi metalike duke përdorur fuqinë e mikrovalës pasi mund të krijohen shkëndija, që mund të çojnë në zjarr.
Enë plastike/polistireni psh. për ushqim të shpejtë	✓	Duhet të tregoni kujdes pasi disa enë mund të prishen, shkrijnë apo çngjyrosen në temperatura të larta.
Çanta frigoriferike/pjekjeje	✓	Duhet shtypur për të lënë avullin të dalë. Sigurohuni që çantat janë të përshtatshme për përdorim në mikrovalë. Mos përdorni lidhëse plastike ose metalike, pasi ato mund të shkrijnë ose të shkaktojnë zjarr për shkak të shkëndijave metalike.
Pjata letra, kupa dhe letër kuzhine	✓	Përdoreni vetëm për ngrohje ose për të thithur lagështinë. Tregoni kujdes pasi nga mbinxehja mund të shkaktojë zjarr.
Enë kashte dhe druri	✓	Gjithmonë mbikëqyreni sobën kur përdorni këto materiale pasi mbinxehja mund të shkaktojë zjarr.
Letër e riciklueshme dhe gazetë	✗	Mund të përmbaje ekstrakte metali që mund të shkaktojnë shkëndija dhe rrjedhimisht zjarr.

7.2 Këshilla për gatimi në mikrovalë

Këshilla për gatimi në mikrovalë	
Përbërja	Ushqimet me përçindje të lartë yndyre ose sheqeri p.sh. puding krishtlindje, byrek me mish) kërkojnë më pak kohë ngrohjeje. Tregoni kujdes pasi mbinxehja mund të shkaktojë zjarr.
Madhësia	Për çdo gatim duhet të bëni të gjitha copat në madhësi të njëjtë.
Temperatura e ushqimit	Temperatura fillestare e ushqimit ndikon në sasinë e kohës së nevojshme për gatim. Prisi ushqimet me mbushje (p.sh. me reçel dhe brumë) që të çlirojnë nxehtësinë apo avullin.
Organizimi	Vendosni pjesët më të trasha të ushqimit drejt me pjesën e jashtme të enës (p.sh. stika me mish pule).
Mbulo	Vendosni qese të ajrosur për mikrovalë ose kapak të përshtatshëm.
Shpimi	Ushqimet me lëvozhgë, lëkurë apo membranë duhet të shpohen në vende të ndryshme para se të gatohen ose të ringrohen pasi mund të formohet avull dhe të shkaktohet shpërthim i ushqimit (p.sh. patate, peshk, pulë, salsaçe).  E RËNDËSISHME! Vezët nuk duhet të nxehen duke përdorur fuqinë e mikrovalës pasi ato mund të shpërthejnë, edhe pasi gatimi të ketë përfunduar (p.sh. vezët poshe, të ziera fort)
Trazo, rrotullo dhe riorganizo	Për çdo gatim është esenciale të trazoni, rrotulloni dhe riorganizoni ushqimin gjatë gatimit. Gjithmonë shponi dhe riorganizoni nga ana e jashtme drejt qendrës.
Lënia në vend	Koha e lënies në vend është e domosdoshme pas gatimit për të siguruar që ngrohja të shpërndahet njësoj në gjithë ushqimin.
Mbulimi	Zonat e ngrohta mund të ruhen në copa të vogla qeseje, të cilat reflektojnë mikrovalët (p.sh. krahët dhe kofshët e pulës).



Përdor mbajtëse tenxhereje apo dorashka kuzhine kur lëvizni ushqimin nga soba për të parandaluar djegiet. Gjithmonë hapni enët, përgatitësit e kokoshkave, qeset e gatimit në sobë etj. larg fytirës dhe duarve për të shmangur djegiet nga avulli.

Gjithmonë qëndroni pak larg derës së sobës kur e hapni për të shmangur djegiet nga avulli dhe nxehtësia që del. Prisi në feta gatimet e pjekura të mbushura pas ngrohjes për të çliuar avullin dhe për të shmangur djegiet.

8. RIPARIMI I DEFEKTEVE


Problemi	Kontrollo nëse . . .
Pajisja Juaj me mikrovalë nuk po punon si duhet?	<ul style="list-style-type: none"> • Siguresa në kutinë e siguresës punon. • Nuk ka pasur ndërprerje të energjisë. • Nëse siguresa godet, kontaktoni një elektrikist të kualifikuar.
Modaliteti i mikrovalës nuk po funksionon?	<ul style="list-style-type: none"> • Dera nuk është mbyllur si duhet. • Guarnicionet e derës dhe sipërfaqet e tyre janë të pastra. • Atëherë START si çelës është shypur.
Platforma nuk rrotullohet?	<ul style="list-style-type: none"> • Mbështetësja e platformës është lidhur si duhet me mekanizmin. • Pjesët e sobës nuk kalojnë përtej platformës. • Ushqimi nuk ka kaluar përtej këndit të platformës për të penguar kështu rrotullimin. • Nuk kas asgjë që pengon afër platformës.
Mikrovala nuk fiket?	<ul style="list-style-type: none"> • Izoloni pajisjen nga kutia e siguresave. • Kontaktoni një agjent të shërbimit të autorizuar ELECTROLUX.
Llamba e brendshme nuk funksionon?	<ul style="list-style-type: none"> • Kontaktoni agjentin e shërbimit të autorizuar ELECTROLUX. Llamba e interiorit mund të ndërrohet vetëm nga një agjent i shërbimit të autorizuar i trajnuar ELECTROLUX.
Ushqimi kërkon më shumë kohë për tu ngruhur apo për tu gatuar se më parë?	<ul style="list-style-type: none"> • Regjistro një kohë më të gjatë gatimit (sasia dyfish = koha afërsisht dyfish) ose • Nëse ushqimi është më i ftohtë se zakonisht rrotulloni herë pas here ose • Regjistro një gradë më të lartë energjie.
Dera nuk do të hapet për shkak të ndërprerjes së energjisë?	<ul style="list-style-type: none"> • Hapni derën me kujdes duke e tërhequr në këndin e poshtëm djathtas të xhamit të derës.

9. INFORMACIONE TEKNIKE


Voltazhi i linjës AC		220-240 V, 50 Hz, faza singëll
Kutia shpërndarëse/Qarku i shkurtër		Minimumi 10 A
Fuqia e kërkuar AC:	Mikrovala	1.4 kW
Fuqia e jashtme:	Mikrovala	900 W (IEC 60705)
Frekuenca e mikrovalës		2450 MHz ¹⁾ (Grupi 2/Klasa B)
Dimensionet e jashtme:	MBE2658SE	596 mm (Gj) x 459 mm (L) x 404 mm (Gj)
Dimensionet e zgavrës		342 mm (Gj) x 207 mm (L) x 368 mm (Gj) ²⁾
Kapaciteti i sobës		26 litra ²⁾
Platforma rrotulluese		ø 325 mm, xham
Pesha		afro 19 kg

- ¹⁾ Ky produkt plotëson të gjitha kërkesat e standardit evropian EN55011. Në konformitet me këtë standard, ky produkt është klasifikuar si pajisje e grupit 2 klasa B. Grupi 2 do të thotë që pajisja me qëllim gjeneron energji radio-frekuenca në një formë të rrezatimit elektromagnetik për të ngrohur ushqimin. Pajisja e Klasës B do të thotë që pajisja është e përshtatshme për tu përdorur në ambiente shtëpiake.
- ²⁾ Kapaciteti i brendshëm është llogaritur duke matur gjerësinë, thellësinë dhe lartësinë maksimale. Kapaciteti aktual për të ruajtur ushqim është më i lartë.

10. PËRSA I PËRKET AMBIENTIT

Materiale riciklimi me simbolin . Vendosi paketimin në kazanët e aplikuar për riciklim.

Ndihmoni për të mbrojtur mjedisin dhe shëndetin njerëzor dhe ricikloni pajisjet elektrike dhe elektronike.

Mos hidhni pajisjet e shënuara me simbolin  me mbeturinat shtëpiake. Riktheni produktin në qendrën lokale të riciklimit ose kontaktoni zyrën e komunës.

www.aeg.com/shop



TINS-B228URR0



AEG