

NMB6G261UB

DA	Brugervejledning Mikrobølgeovn	2
ET	Kasutusjuhend Mikrolaineahi	20
FI	Mikroaaltouuni Käyttöohje	38
IT	Manuale per l'utente Forno a microonde	56
NO	Brukerhåndbok Mikrobølgeovn	76
PL	Instrukcja obsługi Kuchenka mikrofalowa	93
SV	Användarmanual Mikrovågsugn	113



Velkommen til AEG. Tak fordi du valgte vores udstyr.



Få råd om brug, brochurer, fejlfinding, service- og reparationsoplysninger på aeg.com/support



For at få flere opskrifter, tips, fejlfinding kan du downloade **My AEG Kitchen** appen.



Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

INDHOLDSFORTEGNELSE

1. VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER.....	2
2. INSTALLERING.....	6
3. OVERSIGT OVER APPARATET	8
4. FØR IBRUGTAGNING	9
5. DRIFT	10
6. MADLAVNINGSDIAGRAMMER.....	13
7. RÅD OG TIPS	17
8. HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS	18
9. SPECIFIKATIONER	18
10. ENERGIEFFEKTIVITETSOPLYSNINGER	19
11. MILJØOPLYSNINGER.....	19

1. ⚠️ VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

- Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer uden relevant erfaring eller viden, hvis disse er blevet overvåget eller har modtaget instruktioner i sikker brug af apparatet og forstår de potentielle farer forbundet hermed. Der bør føres tilsyn med børn for at sikre, at de ikke leger med enheden. Rengøring og vedligeholdelse må kun udføres af børn, hvis de er mindst 8 år gamle og under overvågning.
- Ovnen er ikke beregnet til brug i højder over 2000 m.
- VIGTIGE! VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER: LÆS DETTE GRUNDIGT, OG GEM DET TIL FREMTIDIG BRUG.
- ADVARSEL! Brug ikke ovnen uden drejetallerken og drejetallerkenstativet. Brug ikke ovnen, hvis den er tom.
- ADVARSEL! Hvis lågen eller lågens tætningslister er beskadigede, må ovnen ikke bruges, før den er blevet repareret af en fagmand.

- ADVARSEL! Det er farligt for alle andre end en fagmand at udføre service eller reparationer, der involverer fjernelse af et dæksel, som giver beskyttelse mod mikrobølgeenergi.
- ADVARSEL! Væske og andre fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da der er risiko for, at de eksploderer.
- Dette apparat er beregnet til brug i husholdninger og lignende steder såsom: køkkenområder for ansatte i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer; stuehuse; af kunder på hoteller, moteller og lignende beboelsesmiljøer; pensionater og lignende miljøer.
- Du må kun bruge beholdere og kogegrej, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn.
- Metalbeholdere til mad og drikke må ikke anvendes til madlavning i mikroovn.
- Du må ikke efterlade mikrobølgeovnen uden at have opsyn med den, når du bruger engangsplastik, papir eller andre letantændelige beholdere.
- Mikrobølgeovnen er beregnet til opvarmning af mad og drikkevarer. Tørring af mad eller tøj og opvarmning af varmegrøder, hjemmesko, svampe, fugtigt tøj og lignende kan medføre risiko for personskade, antændelse og brand.
- Hvis opvarmet mad begynder at ryge, må du IKKE ÅBNE DØREN. Sluk for ovnen, og vent, indtil maden er holdt med at ryge. Åbning af døren mens maden ryger, kan medføre brand.
- Opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovnen kan resultere i forsinket kraftig kogning, og det er derfor vigtigt at være forsigtig, når du håndterer beholderen.
- Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal omrøres eller rystes og temperaturen kontrolleres før indtagelse for at undgå forbrændinger.
- Du må ikke koge æg med skal på, og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da der er risiko for, at de kan eksplodere selv efter endt kogning.

- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.

1.1 Vedligeholdelse og rengøring

Dør:

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

Ovnens indre:

- I forbindelse med rengøring skal du tørre alle stænk eller pletter af med en blød, fugtig klud eller svamp efter hver brug, mens ovnen stadig er varm. Hvis ovnen er meget snavset, kan du bruge en mild sæbeopløsning og tørre af flere gange med en blød klud, indtil det hele er væk. Du må ikke fjerne pladen, der beskytter bølgelederen. Sørg for, at den milde sæbeopløsning eller vandet ikke trænger ind i de små ventilationsåbninger i væggen, da det kan beskadige ovnen. Brug ikke ovrensemidler i ovnrummet. Opvarm regelmæssigt ovnen med grillen. Spildt mad eller fedt kan få ovnen til at ryge eller give en dårlig lugt. Du skal rengøre låget over bølgelederen, ovnrummet, drejetallerkenen og drejetallerkenens sokkel efter brug. Disse enheder skal være tørre og fedtfri. Fedtophobninger kan blive overophedet og kan begynde at ryge eller blive antændt.

Ovnens ydre:

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

Ovnens betjeningspanel:

- Åbn døren før rengøring for at deaktivere betjeningspanelet. Vær forsigtig, når du gør betjeningspanelet rent. Brug en klud, der kun er fugtet med vand, og tør forsigtigt panelet, indtil det

er rent. Undgå at bruge for meget vand. Brug ikke nogen form for kemiske eller slibende rengøringsmidler.

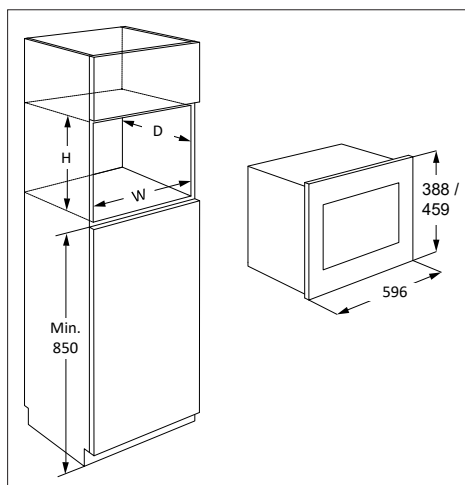
Drejetallerken og drejetallerken sokkel:

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

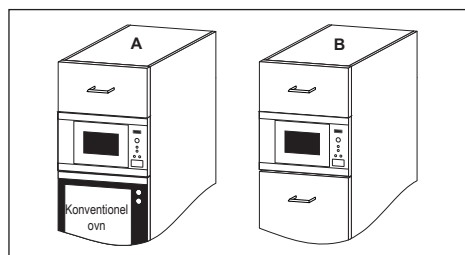
Rist:

- Rist skal vaskes med en mild opløsning med opvaskemiddel og tørres af. Rist kan gå i opvaskemaskinen.
- VIGTIGE! Rengør ovnen med jævne mellemrum, og fjern eventuelle aflejrede madrester. Holdes ovnen ikke ren, kan dens flader beskadiges, hvilket kan påvirke apparatets levetid og måske også resultere i farlige situationer.
- Man skal passe på ikke at flytte drejeskiven, når man fjerner beholderne fra apparatet.
- VIGTIGE! Undlad at benytte en damprensere.
- Mikrobølgeovnen er beregnet til indbygning.
- Udstyret må ikke anbringes i et skab.
- Apparatet og de tilgængelige dele bliver varme, når de er i brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne.
- ADVARSEL! Hold børn væk fra døren og tilgængelige komponenter, der kan blive varme, når grillen er i brug. Børn bør holdes borte for at forhindre, at de brænder sig.
- VIGTIGE! Undlad at benytte professionelle ovnrensere, damprensere, skuremidler, skrappe rengøringsmidler, midler, der indeholder natriumhydroxid, eller skuresvampe på nogen som helst del af din mikrobølgeovn.

2. INSTALLERING



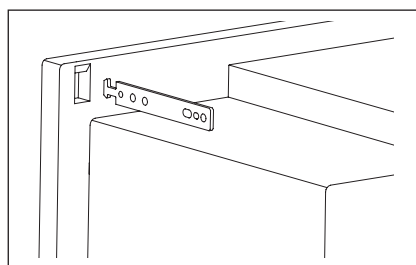
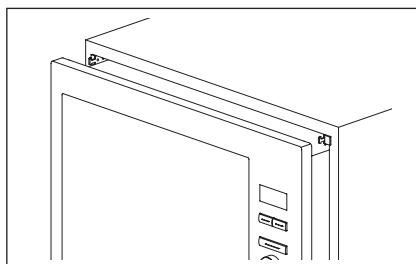
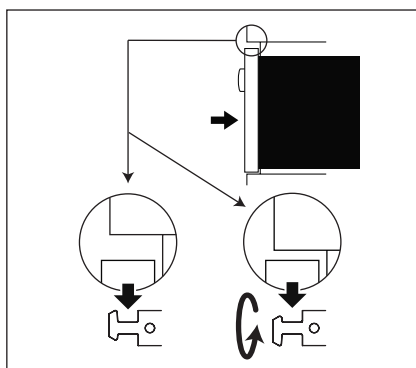
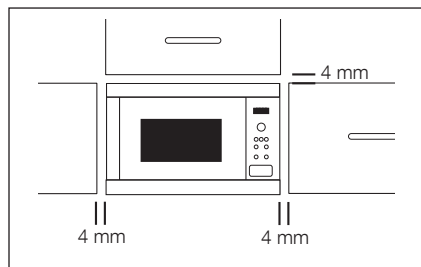
Mikrobølgeovnen kan monteres i position A eller B:



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

Mål i (mm)

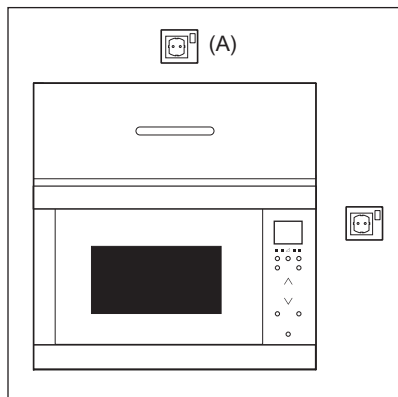
2.1 Installering af ovnen



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

på 4 mm mellem skabsdøren og toppen af rammen (se diagrammet).

2.2 Tilslutning af ovnen til strømforsyningen



- Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde. Eller det skal være muligt at afbryde ovnen fra strømforsyningen ved at indsætte en afbryder i den faste ledning i overensstemmelse med reglerne for elektriske tilslutninger.
- Strømforsyningsledningen må kun udskiftes af en elektriker.
- Hvis netledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Stikkontakten bør ikke være placeret bag ved skabet.
- Den bedste placering er oven over skabet, se (A).
- Slut ovnen til en enfaset 220-240 V/50 Hz vekselstrøm via et korrekt installeret jordstik. Stikket skal være forsynet med en sikring på 16 A.
- Før installering skal du binde et stykke tråd fast til strømforsyningsledningen for at lette tilslutningen til punkt (A), når ovnen er installeret.
- Sørg for, at strømforsyningsledningen IKKE kommer i klemme, når ovnen placeres i skabet.
- Du må ikke dyppe strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske.

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

2.3 Yderligere rådgivning

Brug ikke mikrobølgeovnen til at varme olie til friturestegning. Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olien kan blive antændt. Du må kun bruge specielle beholdere egnet til mikrobølgeovnen til at poppe popcorn i.

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

Du må aldrig spilde væske ind i eller placere genstande i dørlåsens eller ventilationens åbninger. Hvis der spildes, skal ovnen straks slukkes og stikket tages ud, og en autoriseret ELECTROLUX servicetekniker skal tilkaldes.

Du må aldrig på nogen måde ændre på ovnen.

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

Sådan undgår du, at drejetallerkenen går i stykker:

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

Rør ikke ved ovnlågen, kabinetts ydersider, bagsiden af kabinettet, ovnrummet, ventilationsåbninger, tilbehør og service i GRILL-tilstand og KOMBINATIONSGRILL-tilstand, da de bliver varme. Plastikbeholdere må ikke bruges til de ovenstående indstillinger, medmindre producenten siger, at de er egnede.

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

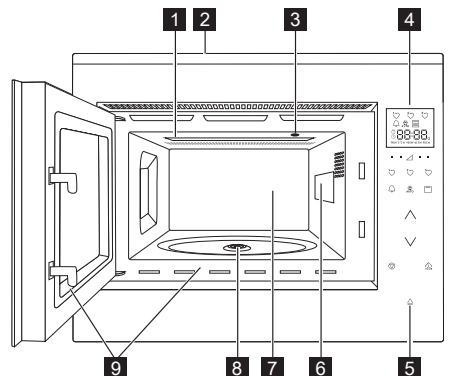
Vedrørende lampe(me) i dette produkt og reservedelslamper, der sælges separat: Disse lamper er beregnet til at modstå ekstreme fysiske forhold i husholdningsapparater, såsom

temperatur, vibration, fugt, eller er beregnet til at signalere information om apparatets driftsstatus. De er ikke beregnet til at blive brugt

i andre apparater, og de er ikke velegnede til belysning af rum.

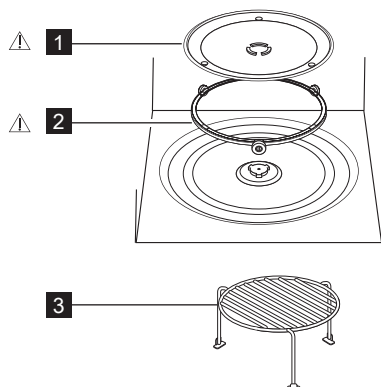
3. OVERSIGT OVER APPARATET

3.1 Mikrobølgeovn



- 1 Grillelement
- 2 Frontkant
- 3 Ovnlys
- 4 Betjeningspanel
- 5 Døråbningstast
- 6 Plade, der beskytter bølgeleder (må ikke fjernes)
- 7 Ovnrum
- 8 Pakning
- 9 Dørpakninger og lukkeflader

3.2 Tilbehør



Kontroller, om du har modtaget følgende tilbehør:

- 1 Drejetallerken
- 2 Sokkel til drejetallerken
- 3 Rist

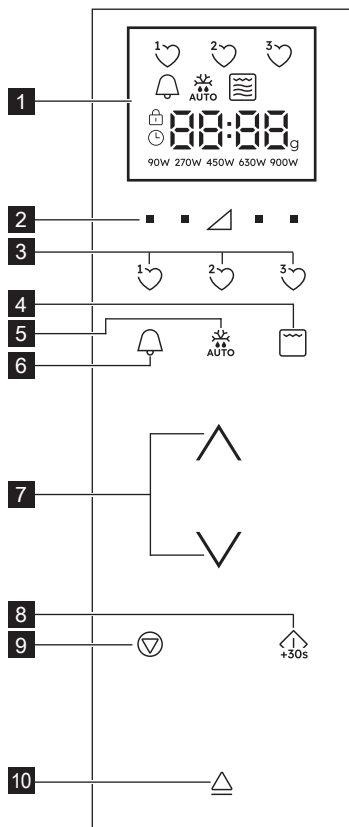
- Placer soklen til drejetallerkenen på bunden af ovnrummet.
- Du skal herefter placere drejetallerkenen på soklen.
- For at undgå skade på drejetallerkenen skal du sikre dig, at skåle eller beholdere løftes fri af drejetallerkenens kant, når du fjerner dem fra ovnen.

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

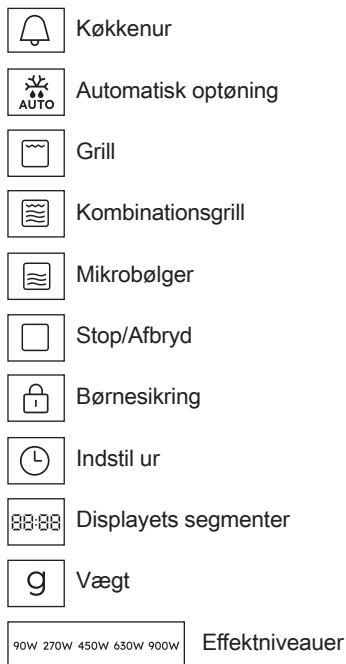
⚠ ADVARSEL!

Brug ikke mikrobølgeovnen, uden at disse dele er monteret.

3.3 Betjeningspanel



1 Digitalt display indikatorer:



- 2 Effekt-knapper
- 3 Favorit-knapper
- 4 Grilltast
- 5 Automatiks optøningstast
- 6 Timer-knap
- 7 Op/ned-taster
- 8 Start/Bekræft/Hurtigstart-knap
- 9 Stop-knap
- 10 Døråbningstast

4. FØR IBRUGTAGNING

4.1 Tilslut

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

1. Ovnen vil bippe, og alle ikonerne på displayet vil tændes i et halvt sekund. Tryk på **OP/NED**-taster, indtil "on" eller "oFF" ses.
- 2a. For at slå uret fra skal du trykke på **OP/NED**-taster, indtil "oFF" ses. Tryk derefter på **START**-knappen. Ovnen er klar til brug.

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

- 2b. For at slå uret til skal du trykke på **OP/NED**-taster, indtil "on" ses. Tryk derefter på **START**-knappen.

Eksempel: Sådan indstilles uret til 18:45.

1. Tryk på **OP/NED**-taster for at justere timetallet.
2. Tryk på **START**-knappen for at bekræfte dette.

- Tryk på **OP/NED**-taster for at justere minuttallet.
- Tryk på **START**-knappen for at bekræfte dette.

 Når uret er indstillet, vises klokkeslættet i displayet.

4.2 Standby (Økonomitilstand)

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

Eksempel: Hvis uret ikke er indstillet: Displayet slukker. Åbn døren eller tryk på en vilkårlig knap for at forlade standby-tilstand.

Eksempel: Hvis uret er slået til: Efter 5 minutter vil klokkeslættet blive vist.

4.3 Justering af tidspunktet, når uret er indstillet

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

Eksempel: Sådan ændrer du fra 18.45 til 19.50.

- Tryk på **KØKKENUR**-tasten to gange.
- Tryk på **START**-knappen.
- Tryk på **OP/NED**-taster, indtil "19" ses.
- Tryk på **START**-knappen.
- Tryk på **OP/NED**-taster, indtil "50" ses.
- Tryk på **START**-knappen.

4.4 Sådan annulleres uret, og Standby indstilles (Økonomitilstand)

- Tryk på **KØKKENUR**-tasten to gange.
- Tryk på **OP/NED**-taster, indtil "oFF" ses.
- Tryk på **START**-knappen for at bekræfte dette.

4.5 Børnesikring

Ovnens har en sikkerhedsanordning, som forhindrer et barns utilsigtede brug af ovnen. Når børnesikringen er slået til, er der ingen af mikroovnens dele, der fungerer, før børnesikringen igen slås fra.

Du kan kun slå børnesikringen til eller fra, når ovnen ikke er i drift.

Eksempel: Sådan slås børnesikringen til. Tryk på **STOP**-knappen og hold den nede, indtil "børnesikring" symbolet tændes.

Eksempel: Sådan slås børnesikringen fra. Tryk på **STOP**-knappen og hold den nede, indtil "børnesikring" symbolet slukker.

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

4.6 Indledende rengøring



ADVARSEL!

Se afsnittet "Pleje og rengøring"

- Fjern alt tilbehør fra mikrobølgeovnen.
- Rengør ovnrummet omhyggeligt med en fugtig, blød klud.

4,7 Forvarmning

Forvarm den tomme ovn, før den tages i brug første gang.

- Indstil funktionen .
- Lad ovnen arbejde i 30 minutter.
- Sluk for ovnen, og lad den køle af.
- Rengør ovnrummet med en fugtig, blød klud, og tør den omhyggeligt af.

Ovnens kan afgive lugt og røg. Sørg for, at luftstrømmen i rummet er tilstrækkelig.

5. DRIFT

5.1 Mikrobølger tilberedning

Eksempel: Lad os f.eks. antage, at du ønsker at varme suppe i 2 minutter og 30 sekunder ved en effekt på 630 W.

- Tryk på **EFFEKT**-knappen til højre for trekanten, indtil "630 W" vises.
- Tryk på **OP/NED**-taster for at indstille tiden.
- Tryk på **START**-knappen.

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

Du kan indstille effektniveauet, mens ovnen er i drift ved at trykke på det ønskede **EFFEKT** og holde knappen nede, indtil den nye effektindstilling fremhæves på displayet. Et for højt effektniveau eller for lang tilberedningstid kan overopvarme maden og resultere i brand.

Hvis 900 W vælges, er den længste mikrobølge-tid, der kan indstilles, 15 minutter.

Hvis ovnen er tændt i 3 minutter eller

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

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

5.2 Effektniveauer

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

W = WATT

5.3 Reduceret effektniveau

Tilberedningstilstand	Standardtid	Reduceret effekt
Mikrobølgeovn 900 W	15 minutter	Mikrobølgeovn 630 W
Grill	10 minutter	Grill 500 W
Kombinationsgrill	10 minutter	Grill 500 W

5.4 Justering af tilberedningstiden under tilberedningen

Du kan justere tilberedningstiden under tilberedningen.

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

- Tryk på **START**-knappen 4 gange.
Tilberedningstiden bliver herved øget med 120 sekunder.

5.5 Ved brug af stop-knappen

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

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

5.6 Køkkenur

Sådan indstilles køkkenuret.

- Tryk på **KØKKENUR**-knappen.
- Tryk på **OP/NED**-taster for at indstille tiden.
- Tryk på **START**-knappen. Uret vil starte automatisk.



Tiden kan forlænges, når timeren er aktiveret ved at trykke på **START**-knappen. Timerfunktionen kan kun bruges, når ovnen ikke er tændt.

5.7 Hurtig start

Du kan begynde madlavningen direkte på 900 W / HØJ i 30 sekunder ved at trykke på **START**-knappen.



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

5.8 Lydløs

Sådan slås lyden fra.

1. Tryk på **KØKKENUR**-knappen 3 gange, indtil "Soun" vises.
2. Tryk på **OP/NED**-taster, indtil "oFF" ses.
3. Tryk på **START**-knappen.

Sådan slås lyden til.

1. Tryk på **KØKKENUR** tasten 3 gange, indtil "Soun" vises.
2. Tryk på **OP/NED**-taster, indtil "on" ses.
3. Tryk på **START**-knappen.

5.9 Pause

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

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

5.10 Grill og kombinationsgrill

Denne mikrobølgeovn har to grill funktioner: Grill

Kombinationsgrill (Grill med mikrobølgeovn)



VIGTIGT! Det anbefales at bruge den høje eller lave rist til grillstegning. Første gang, du bruger grillen, vil du muligvis registrere røg eller en brændt lugt. Dette er helt normalt og betyder ikke, at ovnen er i uorden. Du kan undgå dette problem ved at sætte ovnen til at køre i 30 minutter uden mad, før du bruger den til mad.

1. Tryk på **OP/NED**-taster for at indstille tiden.
2. Tryk på **GRILL**-knappen én gang for Kombinationsgrill-tilstand (Grill + Mikrobølge) og tryk på **START**-knappen. Tryk på **GRILL**-knappen igen for at vælge tilstanden Grill alene.
3. Tryk på **START**-knappen.



I tilstanden Kombinationsgrill er 90 W og 900 W mikrobølge-effektniveauerne ikke tilgængelige. For at afslutte Kombinationsgrill eller Grill-tilstand skal du trykke på **GRILL**-knappen, indtil symbolet mikrobølge alene lyser på displayet.

5.11 Favoritter

Ovnen har 3 favoritopskrifter.

- ¹♥ Blødgør smør
- ²♥ Smelt chokolade
- ³♥ Kage i krus

Eksempel: Sådan blødgøres smør.

1. Tryk på **FAVORIT 1** tasten én gang.
2. Tryk på **OP/NED**-taster for at angive vægten.
3. Tryk på **START**-knappen.



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



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

Sådan overskrives Favoritterne med dine egne opskrifter.

1. Tryk på **EFFEKT**-knappen for at vælge effektniveauet.
2. Tryk på **OP/NED**-taster for at indstille tiden.
3. Tryk på **FAVORIT**-knappen, indtil du hører et enkelt bip og favorithjerte kan ses.

Sådan genindstilles Favoritter til fabriksindstillingerne.

1. Tryk på **START**-knappen.
2. Tryk på **EFFEKT 450 W** og hold dem nede i 3 sekunder. Ovnen bliver nulstillet til fabriksindstillingerne.

5.12 Automatisk optøning

Automatisk optøning finder selv ud af den korrekte tilberedningsperiode og tilberedningstid baseret på madvarernes vægt.

Du kan vælge mellem 2 automatiske optøningsmenyer.

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

Eksempel: Sådan optøes 200 g bøf/kød.

1. Vælg auto-sorteringsenhed ved at trykke på **AUTOMATISK OPTØNING**-knappen én gang.
2. Tryk på **OP/NED**-taster for at angive vægten.
3. Tryk på **START**-knappen.



Hvis displayets segmenter viser et roterende mønster, betyder det, at maden skal omrøres eller vendes. Tryk

på **START**-knappen for at fortsætte. Når tiden for automatisk opmåling løber ud, standser programmet automatisk. Tids-/

effektjustering er ikke tilgængelig ved automatisk opmåling.

6. MADLAVNINGSDIAGRAMMER

6.1 Favoritter

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

6.2 Opskrifter til kage i krus

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

Metode:

- Kom alle de tørre ingredienser i et krus. Bland godt med en gaffel.
- Tilsæt vegetabilsk olie, vaniljeekstrakt og æg. Rør grundigt rundt.
- Sæt kruset midt på drejetallerkenen.
- Bag ved bruf af . Kagen vil hæve sig op af kruset under bagningen. Lad den stå i 30 sekunder efter bagningen. Pynt med en hvirvel af chokoladesmørcreme. Tip: Du kan lave chokolade-appelsinkage i krus ved at erstatte vaniljeekstraktet med ½ tsk appelsineekstrakt.

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

Metode:

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

Gulerodskage i krus

Ingredienser til 1 krus:

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

Metode:

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

Lad den stå i 30 sekunder efter bagningen.

Lad kagen køle af før du kommer pynten på.

Hindbæriskage i krus

Ingredienser til 1 krus:

2½ spsk (25 g)	mel
2½ spsk (30 g)	strø sukker
¼ tsk	bagepulver
1½ spsk (15 g)	vegetabilsk olie
½ tsk	vaniljeekstrakt
1	mellemstort æg
1½ spsk	hindbærsyltetøj uden kerner

Metode:

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

Lad den stå i 30 sekunder efter bagningen.

Pynt med en hvirvel af vaniljesmørcreme.

Æblekage i krus

Ingredienser til 1 krus:

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

Metode:

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

Lad den stå i 30 sekunder efter bagningen.

Top op med en skefuld vaniljeis.



ADVARSEL! Æblesovsen er varm.

Jordnøddesmørkage i krus

Ingredienser til 1 krus:

2½ spsk (25 g)	mel
2 spsk (30 g)	farin
¼ tsk	bagepulver
1½ spsk (15 g)	vegetabilsk olie
¼ spsk	vaniljeekstrakt
2 spsk (30 g)	glat jordnøddesmør
1	mellemstort æg

Metode:

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

Lad den stå i 30 sekunder efter bagningen.

Top op med chokoladekrymmel.

Tip: Brug knasende jordnøddesmør, hvis du foretrækker det.

6.3 Automatisk optøning

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

 Du skal kun indtaste madens mængde. Inkluder ikke beholderens vægt. Hvis maden vejer mere eller mindre end vægte/mængder angivet i skemaet, skal du justere manuelt. Sluttemperaturen varierer afhængig af starttemperaturen. Steaks og koteletter skal nedfryses i et lag. Hakket kød skal nedfryses i et tyndt lag.

6.4 Opvarmning af føde- & drikkevarer

Fødevarer/ drikkevarer	Mængde -g/ml-	Indstilling	Effekt Indstilling	Tid -Min-	Metode
Mælk 1 kop	150	Micro	900 W	1	tildækkes ikke
Water 1 kop	150	Micro	900 W	2	tildækkes ikke
6 kopper	900	Micro	900 W	8-10	tildækkes ikke
1 skål	1000	Micro	900 W	9-11	tildækkes ikke
Platte	400	Micro	900 W	4-6	hæld lidt vand i saucen, dæk til, rør halvvejs gennem opvarmningen
Gryderet/Suppe	200	Micro	900 W	1-2	tildæk, rør rundt efter opvarmning
Grøntsager	500	Micro	900 W	3-5	tilsæt vand, hvis det er nødvendigt, dæk til, rør halvvejs gennem opvarmning
Kød, 1 skive ¹⁾	200	Micro	900 W	3	fordel saucen i tyndt lag hen over, dæk til
Fiskefilet ¹⁾	200	Micro	900 W	3-5	tildæk
Kage, 1 stykke	150	Micro	450 W	½-1	læg i lavt fad
Babymad, 1 glas	190	Micro	450 W	½-1	læg over i passende mikroovnsbeholder, rør godt efter opvarmning, og test temperatur
Smeltning af smør eller margarine ¹⁾	50	Micro	900 W	½	tildæk
Smelte chokolade	100	Micro	450 W	3-4	rør indimellem

¹⁾ Køleskabstemperatur

6.5 Optøning

Fødevarer	Mængde -g-	Indstilling	Effekt Indstilling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Gullasch	500	Micro	270 W	8-9	rør halvvejs gennem optøning	10-30
Kager, pr. stykke	150	Micro	90 W	1-3	anbring på et kagefad	5
Frugt	250	Micro	270 W	3-5	bred dem jævnt ud, vend dem, når halvdelen af optøningstiden er gået	5

6.6 Tilberedning af stadig frosset mad

Fødevarer	Mængde -g-	Indstilling	Effekt Indstilling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Fiskefilet	300	Micro	900 W	9-11	tildæk	2
Portionsanretning	400	Micro	900 W	8-10	på tallerken, dæk til, rør efter 6 minutter	2

6.7 Tilberedning og grillning

Fødevarer	Mængde -g-	Indstilling	Effekt Indstilling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Broccoli/Erter	500	Micro	900 W	6-8	skær dem i ringe, tilsæt 4-5 spsk. vand, dæk til, rør indimellem under tilberedningen	-
Gulerødder	500	Micro	900 W	9-11	skær dem i ringe, tilsæt 4-5 spsk. vand, dæk til, rør indimellem under tilberedningen	-
Stege	1000	Micro Dual Grill Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	smag til med krydderier, sæt det på den Drejetallerken, vend efter kalvekød, halvdelen af tiden ¹⁾	10
Tyksteg 2 stykker	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	anbring det på den rist, vend efter halvdelen af tiden ¹⁾ , smag til med krydderier efter grillstegning	
Bruning af gratinretter		Grill		12-15	sæt fad på den rist	
Croque Monsieur	1 stk	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	anbring 2 skiver brød på grillristen. Dæk den ene skive med ost, cook ¹⁾ Anbring den ristede skive oven på osten og vend det hele om, og cook ²⁾	
Frossen Pizza	400	Micro Dual Grill	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	placera på Drejetallerken ¹⁾ ställ på gallret ²⁾	

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

7. RÅD OG TIPS

7.1 Kogegrej, der tåler mikroovn

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

7.2 Mikrobølger tilberedning vejledning

Mikrobølger tilberedning vejledning	
Sammensætning	Mad med højt fedt- eller sukkerindhold (f.eks. frugtkager) behøver mindre tilberedningstid. Pas på, da overopvarmning kan medføre brand.
Størrelse	Det er bedst, at alle stykker er af samme størrelse, for at de kan blive tilberedt jævnt.
Temperatur	Madens begyndelsestemperatur påvirker den nødvendige tilberedningstid. Skær i madvarer med fyld, (f.eks. doughnuts med syltetøjsfyld), så varmen eller dampen kan slippe ud.
Placering	De tykkeste dele af maden skal placeres mod yderkanten af fadet, (f.eks. kyllingelår).
Tildækning	Brug prikket plastfolie, der er egnet til brug i mikrobølgeovn, eller et egnet låg.
Prikning	Madvarer med skræl, skind eller hinde skal prikkes flere steder inden tilberedning eller opvarmning, da dampen kan hobe sig op og få maden til at sprænge, (f.eks. kartofler, fisk, kylling, pølser).
	 VIGTIGT! Æg må ikke tilberedes i mikrobølgeovn, da de kan sprænge, selv efter tilberedningen er slut, (f.eks. pocherede, stegte, hårdkogte æg).
Omrøring, vending og omplacering	For jævn tilberedning er det vigtigt at omrøre, vende og omplacere maden under tilberedning. Maden skal altid røres og omplaceres fra yderkanten og ind mod midten.
Hviletid	Det er nødvendigt, at maden får lov til at hvile, efter at den er taget ud af mikrobølgeovnen, så varmen kan blive fordelt jævnt i maden.
Beskyttelse	Varmer områder kan beskyttes med små stykker alufolie, som tilbagekaster mikrobølger, (f.eks. lår og vinger på en kylling).



Du skal bruge grydelapper eller grillhandsker, når du tager maden ud af ovnen for at undgå at blive brændt. Når du åbner beholdere, popcomposere, kogeposer osv., skal du holde disse væk fra ansigtet og hænderne, således at dampen kan slippe ud, og du undgår at blive forbrændt. Hold altid god afstand til ovnen, når du åbner ovndøren, så du undgår at blive forbrændt af damp og varme, der siver ud fra ovnen. Efter opvarmning skal du skære fyldte, tilberedte fødevarer i skiver, så dampen kan sive ud, og du derved kan undgå forbrændinger.

8. HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS

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

9. SPECIFIKATIONER

Vekselstrømsspænding	220-240 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/afbryder	Minimum 16 A
Nødvendig strømforsyning:	Mikrobølgeovn 1.4 kW Grill 0.85 kW Mikrobølgeovn/Grill 2.20 kW
Afgiven effekt:	Mikrobølgeovn 900 W (IEC 60705) Grill 800 W
Mikrobølgeovnens frekvens	2450 MHz ¹⁾ (Gruppe 2/Klasse B)
Udvendige dimensioner:	NMB6G261UB 596 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Ovnrummets dimensioner	342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (D) ²⁾
Ovnens kapacitet	26 literes ²⁾
Drejetallerken	ø 325 mm, glass
Vægt	ca 19.5 kg

- 1) Dette produkt opfylder kravene i europæisk standard EN55011. I overensstemmelse med denne standard klassificeres dette produkt som udstyr fra gruppe 2, klasse B. Gruppe 2 betyder, at udstyret forsættigt genererer radiofrekvensenergi i form af elektromagnetisk bestråling til varmebehandling af fødevarer. Klasse B-udstyr betyder, at apparatet er egnet til anvendelse i almindelige husstande.
- 2) Den indre kapacitet beregnes ved at måle den maksimale bredde, dybde og højde. Ovnens faktiske kapacitet til at rumme mad er mindre.

10. ENERGIEFFEKTIVITETSOPLYSNINGER

Produktoplysninger for strømforbrug og maksimal tid til at nå den gældende lave

Strømforbrug i Standby med en visning på	0.8 W
Strømforbrug i Standby med slukket skærm	0.5 W
Den maksimale tid, der kræves for at udstyret automatisk når den relevante energibesparende tilstand, er	5 min

11. MILJØOPLYSNINGER

Dette produkt indeholder en lyskilde i energieffektivitetsklasse F.

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

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



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

Tere tulemast AEG-sse! Täname teid meie seadme valimise eest.



Kasutamist puudutavaid nõuandeid, brošüüre, tõrkekõrvaldusjuhiseid, teeninduse- ja remonditeavet leiate veebilehelt aeg.com/support



Rohkem retsepte, näpunäited ja tõrkekõrvaldusjuhiseid ootavad teid rakenduses **My AEG Kitchen**.



Jäetakse õigus teha muutusi.

SISUKORD

1. OLULISED OHUTUSNÕUDED	20
2. PAIGALDAMINE	24
3. SEADME ÜLEVAADE	26
4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST	27
5. KASUTAMINE	28
6. TOIDUVALMISTAMISE TABELID	31
7. NÕUANDED	35
8. MIDA TEHA, KUI	36
9. TEHNILISED ANDMED	36
10. ENERGIATÖHUSUS	37
11. KESKKONNATEAVE	37

1. ⚠ OLULISED OHUTUSNÕUDED

- Üle 8-aastased lapsed ja keha-, meele- või vaimupuudega inimesed või kogemusteta ja teadmisteta inimesed võivad toodet kasutada, kui neid juhendatakse või nad on saanud juhiseid toote ohutu kasutamise ja kasutamisega seotud ohtude kohta. Lapsi tuleks jälgida tagamaks, et nad ei mängi seadmega. Lapsed võivad toodet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vähemalt 8-aastased ja kui neid selle juures juhendatakse.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks kõrgemal kui 2000 m.
- OLULINE! OLULISED OHUTUSNÕUDED: LUGEGE TÄHELEPANELIKULT JA HOIDKE EDASPIDISEKS KASUTAMISEKS ALLES.
- HOIATUS! Ärge kasutage seadet ilma pöördaluse ja pöördaluse toeta. Ärge kasutage seadet tühjtalt.
- HOIATUS! Kui uks või uksetihendid on kahjustatud, ei tohi ahju kasutada kuni see on kompetentse isiku poolt ära parandatud.

- HOIATUS! Kõikidele teistele, peale asjatundjatest isikute, on igasugused hooldus- ja remonditööd, millised hõlmavad mikrolainete eest kaitset pakkuva katte eemaldamist, ohtlikud.
- HOIATUS! Vedelikke ja teisi toite ei tohi kuumutada suletud anumates, kuna need võivad lõhkeda.
- Antud seade on mõeldud kasutamiseks majapidamistes ja muudes sarnastes kohtades, näiteks: poodide, kontorite ja muude töökohtade töötajate kööginuumides; talumajapidamistes; hotellide, motellide ja muude eluruumide klientidele; kodumajutuse tüüpi ettevõtetes.
- Kasutage ainult mikrolaineahjus kasutamiseks sobivaid nõusid.
- Mikrolainetega toiduvalmistamise ajal ei ole lubatud kasutada metallist toidu- või jooginõusid.
- Ärge jätke ahju järelevalveta, kui kasutate ühekordseid plast-, paber- või muid süttivaid nõusid.
- Mikrolaineahi on mõeldud toidu ja jookide soojendamiseks. Toidu või riiete kuivatamine ning soojenduspatjade, susside, pesukäsnade, märgade lappide ja muu sarnase soojendamine võib tekitada vigastusi või põhjustada süttimist või tulekahju.
- Kui soojendatav toit hakkab suitsema, ÄRGE AVAGE AHJU UST. Lülitage ahi välja, tõmmake juhe seinast ja oodake, kuni toit enam ei suitse. Ahju ukse avamine toidu suitsemise ajal tekitab tuleohu.
- Jookide soojendamisel mikrolaineahjus võib toimuda hilinenud plahvatuslik keemine, seega peab anuma käsitlemisel ettevaatlik olema.
- Põletuste vältimiseks tuleb lutipudelite ja lastetoidupurkide sisu enne tarbimist segada või loksutada ning temperatuur üle kontrollida.
- Ärge keetke mikrolaineahjus koorega mune ega kuumutage terveid kõvakskeedetud mune, kuna need võivad lõhkeda isegi pärast kuumutamist.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja tootja, tootja hooldusesindus või sama kvalifikatsiooniga isik.

1.1 Hooldamine ja puhastamine

Uks:

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

Ahju sisepind:

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

Ahju välispind:

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

Juhtpaneel:

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

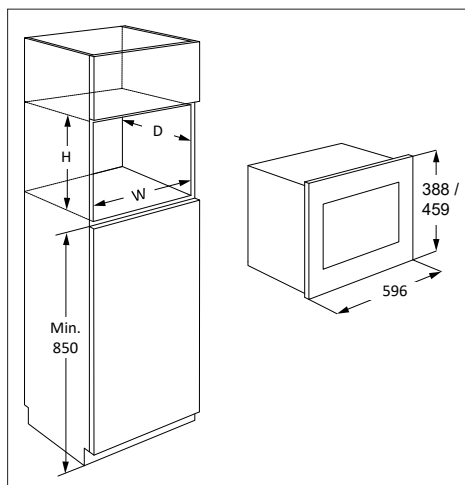
Pöördalus ja selle tugi:

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

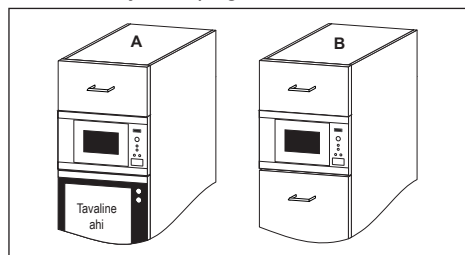
Rest:

- See tuleks pesta lahjas pesuvedeliku lahuses ja seejärel kuivatada. Rest võib pesta nõudepesumasinas.
- OLULINE! Puhastage ahju regulaarselt ja eemaldage kõik toidujäätmek. Kui te ei hoida ahju puhtana, võib ahju pinna seisukord halveneda, mis võib omakorda lühendada seadme tööiga ja tekitada ohtlikke olukordi.
- Seadmest toidunõusid välja võttes ärge eemaldage pöördalust oma kohalt.
- OLULINE! Kasutada ei tohi aurupuhastit.
- Mikrolaineahi on ettenähtud integreeritult kasutamiseks.
- Seadet ei tohi paigaldada mööbli sisse.
- Toode ja selle ligipääsetavad osad muutuvad kasutamise ajal kuumaks. Vältige kütteke-hade puudutamist.
- HOIATUS! Hoidke lapsed eemal ahju uksest ja ligipääsetavatest osadest, mis võivad grilli kasutamisel kuumaks minna. Lapsed tuleks eemal hoida nende kõrvetamise vältimiseks.
- OLULINE! Ärge kasutage ühegi mikrolaineahju osa puhastamisel müügilolevaid küürimislappe või ahju puhastusvahendeid, aurupuhasteid, abrasiivseid ja karedateid puhastusvahendeid, mis tahes vahendeid, mis sisaldavad naatriumhüdrosiidi.

2. PAIGALDAMINE



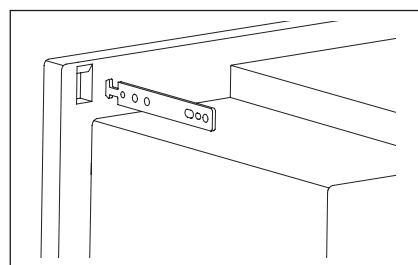
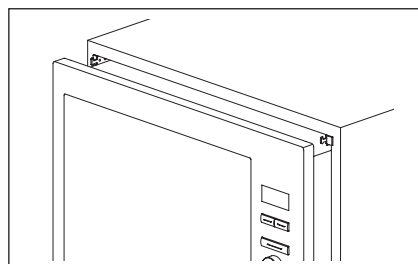
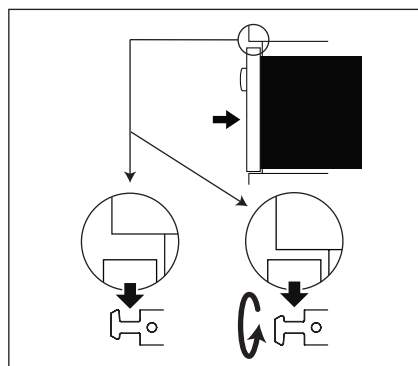
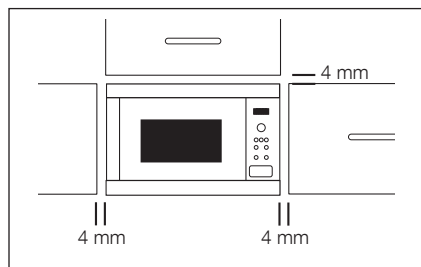
Mikrolaineahju võib paigaldada asukohta A või B:



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

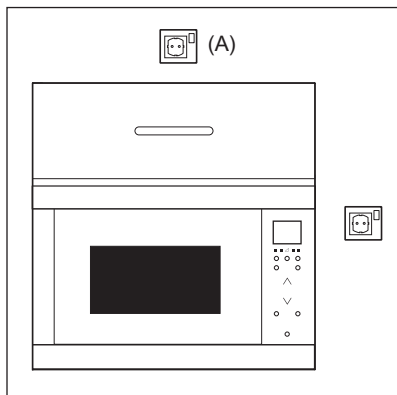
Mõõtmed (mm)

2.1 Seadme paigaldus



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

2.2 Seadme ühendamine toiteallikaga



- Elektripistikupesa peab alati olema juurdepääsetav, et seadme saaks hädaolukorras hõlpsasti pistikust lahti ühendada. Teine võimalus on ahi toiteallikast isoleerida, ühendades lüliti juhtmete ühendamise eeskirjade kohaselt püsijuhtmestikku.
- Toitejuhet tohib vahetada vaid elektrik.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle võimalike ohtude vältimiseks vahetama välja tootja, tootja hooldusesindus või sama kvalifikatsiooniga isik.
- Seinakontakt ei tohi olla seinakapi taga.
- Kõige parem asukoht on seinakapi kohal, vt (A).
- Ühendage seade ühefaasilisse 220-240 V/50 Hz vahelduvvooluvõrku õigesti paigaldatud maandusega pistiku kaudu. Pistikupesa peab olema sulatatud 16 A kaitsmega.
- Enne paigaldamist siduge toitejuhtme külge nõõrijupp, mis hõlbustaks ühendamist asukohaga (A), kui seadet paigaldatakse.
- Kui paigaldate seadme kõrge servaga seinakappi, ÄRGE vigastage toitejuhet.
- Ärge kastke toitejuhet või pistikut vette või muu vedeliku sisse.
- Ärge jätke toitejuhet kuuma või terava servaga pinnale, nagu kuuma õhu ventilatsiooniaha ahju ülaosa tagapool.

2.3 Lisanõuanne

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

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

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

Ärge kunagi muutke ahju mingil moel.

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

Pöördaluse katkimineku vältimine:

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

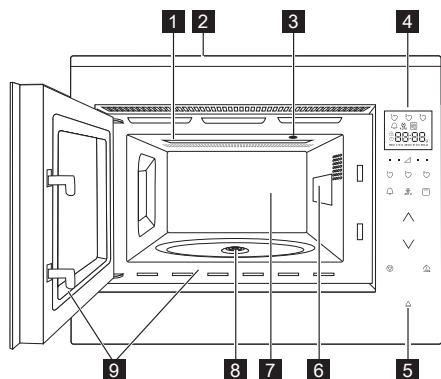
Ärge kasutage mikrolainetega sobivaid plastnõusid, kui ahi on GRILL-režiimi või TOPELTGRILL-režiimi kasutamisest veel kuum, kuna nõud võivad hakata sulama. Plastikanumaid ei tohi eelmainitud režiimide puhul kasutada, v.a kui anuma tootja seda lubab.

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

Teave selles seadmes olevate lampide ja eraldi müüdavate varulampide kohta: Need lambid taluvad ka koduste majapidamisseadmete äärmuslikumaid tingimusi, näiteks temperatuuri, vibratsiooni, niiskust või on mõeldud edastama infot seadme tööoleku kohta. Need pole mõeldud kasutamiseks muudes rakendustes ega sobi ruumide valgustamiseks.

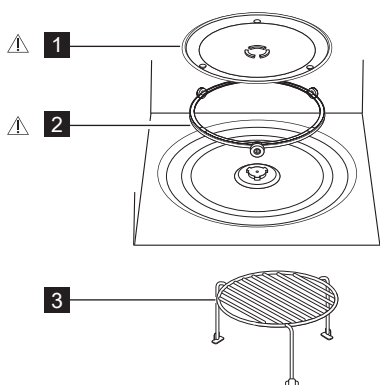
3. SEADME ÜLEVAADE

3.1 Mikrolaineahi



- 1** Grilli soojenduselement
- 2** Esikülg
- 3** Ahju valgusti
- 4** Juhtpaneel
- 5** Ukse avamise nupp
- 6** Lainejuhi kate (ärge eemaldage)
- 7** Ahju sisemus
- 8** Tihend
- 9** Uksetihendid ja tihenduspinna

3.2 Lisaseadmed



Veenduge, et järgmised lisaseadmed on ahjuga kaasas:

- 1** Pöördalus
- 2** Pöördaluse tugi
- 3** Rest

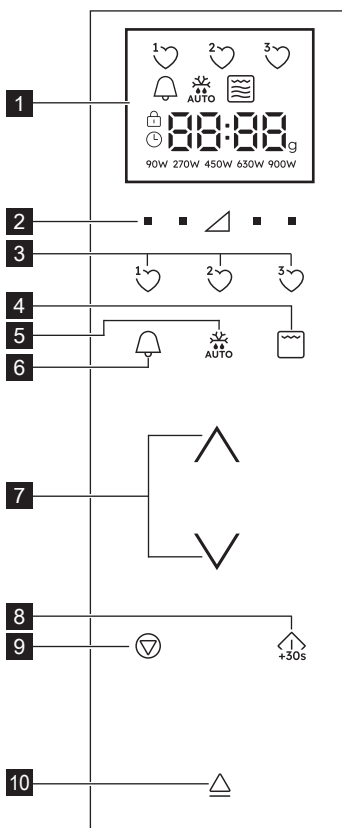
- Asetage pöördaluse tugi ahju sisse pörandale.
- Seejärel asetage pöördalus pöördaluse toele.
- Pöördaluse kahjustuste vältimiseks veenduge, et tõstate anuma ahjust väljavõtmisel pöördaluse servast üle.

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

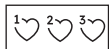
! HOIATUS!

Ärge käitage mikrolaineahju, kui neid osi pole paigaldatud.

3.3 Juhtpaneel



1 Digitaalse ekraani näidikud:



Lemmikud



Taimer



Automaatsulatus



Grill



Topeltgrill



Mikrolaine



Stop/tühista



Lapselukk



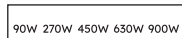
Kella seadistamine



Displei segmendid



Kaal



Võimsustasemed

2 Võimsustasemete nupud

3 Lemmikute nupud

4 Grilli nupp

5 Automaatsulatus nupp

6 Taimeri nupp

7 Üles/alla nupud

8 Start/Kinnita/Quick nupp

9 Stop-nupp

10 Ukse avamise nupp

4. ENNE ESIMEST KASUTAMIST

4.1 Vooluvõrku ühendamine

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

1. Ahjust kostab piiks ja displei ikoonid lülituvad pooleks sekundiks sisse. Vajutage **ÜLES/ALLA**-nuppu kuni kuvatakse „on“ (sees) või „oFF“ (väljas).
- 2a. Kella väljalülitamiseks vajutage **ÜLES/ALLA**-nuppu, kuni kuvatakse „oFF“ (väljas) ja vajutage seejärel **START**-nuppu. Ahi on kasutamiseks valmis..



Kui olete kella välja lülitanud ja soovite seda uuesti sisse lülitada, siis vajutage nuppu **TIMER** kaks korda ja järgige punktis 2b nimetatud protseduuri.

- 2b. Kella sisselülitamiseks vajutage **ÜLES/ALLA**-nuppu, kuni kuvatakse „on“ (sees) ja vajutage seejärel **START**-nuppu.

Näide: Kella seadistamine ajale 18:45.

1. Muutke **ÜLES/ALLA**-nuppu vajutades tunde.
2. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.
3. Muutke **ÜLES/ALLA**-nuppu vajutades minuteid.
4. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.



Kella seadistamise järel kuvatakse displeile kellaeg.

4.2 Ootel (Säästurežiim)

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

Näide: Kui kella ei ole seadistatud: Displei lülitub välja. Ooterežiimist väljumiseks avage uks, vajutage ükskõik millist nuppu või pöörake nuppu.

Näide: Kui kell on seadistatud: Peale 5-minutilise perioodi, kuvatakse aega.

4.3 Juba seadistatud kellaaja muutmine

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

Näide: Kellaaja 18.45 seadistamine ajale 19.50.

1. Vajutage nuppu **TIMER** kaks korda.
2. Vajutage nuppu **START**.
3. Vajutage **ÜLES/ALLA**-nuppu, kuni kuvatakse „19“.
4. Vajutage nuppu **START**.
5. Vajutage **ÜLES/ALLA**-nuppu, kuni kuvatakse „50“.
6. Vajutage nuppu **START**.

4.4 Kella tühistamine ja ootele seadmine (Säästurežiim)

1. Vajutage nuppu **TAIMER** kaks korda.
2. Vajutage **ÜLES/ALLA**-nuppu kuni kuvatakse „OFF“ (väljas).
3. Vajutage kinnitamiseks nuppu **START**.

4.5 Lapselukk

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

Näide: Luku pealepanemine.

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

Näide: Luku mahavõtmine.

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

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

4.6 Esialgne puhastamine



HOIATUS!

Tutvuge jaotisega „Hooldamine ja puhastamine“

- Eemaldage mikrolaineahjust välja kõik tarvikud.
- Tehke ahju sisemus niiske ja pehme lapiga hoolikalt puhtaks.

4.7 Eelkuumutamine

Eelkuumutage tühja ahju enne esimest kasutamist.

1. Valige funktsioon .
2. Laske ahjul 30 minutit töötada.
3. Lülitage ahi välja ja laske sel maha jahtuda.
4. Puhastage ahju sisemust niiske ja pehme lapiga ning kuivatage hoolikalt.

Ahjust võib tulla lõhna ja suitsu. Tagage ruumis piisav õhuvool.

5. KASUTAMINE

5.1 Mikrolaineahjus toidu valmistamine

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

1. Vajutage kolmnurgast paremal asuvat nuppu **VÕIMSUSTASE**, kuni kuvatakse „630 W“.
2. Sisestage **ÜLES/ALLA**-nuppu vajutades aeg.
3. Vajutage nuppu **START**.



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

Ahju töötamise ajal võimsustaseme muutmiseks vajutage ja hoidke soovitud **VÕIMSUSE** nuppu uus võimsustase on displeile kuvatud. Liiga suure võimsuse või liiga pika toiduvalmistusaja tõttu võib

toit üle kuumeneda ja tuleohu tekitada.

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

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

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

5.2 Võimsustasemed

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

W = WATT

5.3 Vähendatud võimsus

Küpsetusrežiim	Tavapärane aeg	Vähendatud võimsus
Mikrolained 900 W	15 minutit	Mikrolained 630 W
Grill	10 minutit	Grill 500 W
Topeltgrill	10 minutit	Grill 500 W

5.4 Valmistamisaja muutmine toiduvalmistamise ajal

Valmistamise kestust saab muuta ka toiduvalmistamise ajal.

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

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

5.5 Stop-nupu kasutamine

Pausirežiimi sisenemiseks vajutage üks kord nuppu **STOP**.
Valmistamisaja tühistamiseks vajutage veel kord nuppu **STOP**.

5.6 Taimer

Taimeri seadistamine.

- 1. Vajutage nuppu **TAIMER**.
- 2. Sisestage **ÜLES/ALLA**-nuppu vajutades aeg.
- 3. Vajutage nuppu **START**. Taimer käivitub automaatselt.



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

5.7 Kiirkäivitamine

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



Aja juurde lisamiseks vajutage nuppu **START**.

5.8 Summutamine

Heli väljalülitamine.

- 1. Vajutage 3 korda nuppu **TAIMER**, kuni displeile kuvatakse kirje „Soun“.
- 2. Vajutage **ÜLES/ALLA**-nuppu kuni kuvatakse „oFF“ (väljas).
- 3. Vajutage nuppu **START**.

Heli sisselülitamine.

- 1. Vajutage 3 korda nuppu **TAIMER**, kuni displeile kuvatakse kirje „Soun“.
- 2. Vajutage **ÜLES/ALLA**-nuppu kuni kuvatakse „on“ (sees).
- 3. Vajutage nuppu **START**.

5.9 Paus

Mikrolainetega toiduvalmistamise ajutiseks peatamiseks.

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

5.10 Grill ja topeltgrill

Sellel mikrolaineahjul on kaks grilli küpsetusrežiimi:

Ainult grill

Topeltgrill (grill mikrolaineahjuga)



OLULINE! Grillimiseks soovitatakse kõrget või madalat resti Grilli esmakordsel kasutamisel võite näha suitsu või tunda põlemise lõhna. See on normaalne ega tähenda, et ahi oleks rikkis. Selle probleemi vältimiseks laske grillil esmakordsel kasutusel 30 minutit töötada ilma toiduta.

1. Pöödnuppu pöörates sisestage valmistamisaeg.
2. Režiimi Topeltgrill jaoks vajutage üks kord nuppu **GRILL** (Grill + Mikrolained) ja vajutage nuppu **START**. Ainult grilli valimiseks vajutage veel kord nuppu **GRILL**.
3. Vajutage nuppu **START**.



Režiimis Topeltgrill ei ole mikrolainete võimsustasemeid 90 W ja 900 W võimalik kasutada. Režiimist Topeltgrill või Grill väljumiseks vajutage nuppu **GRILL** kuni displeil põleb ainult mikro lainete sümbol.

5.11 Lemmikud

Ahjul on kolm Lemmikretsepti.

¹♥ Või pehmemdamine

²♥ Šokolaadi sulatamine

³♥ Topsisooki

Näide: Või pehmemdamine.

1. Vajutage üks kord nuppu **LEMMIK 1**.
2. alige **ÜLES/ALLA**-nuppu vajutades kaal.
3. Vajutage nuppu **START**.



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



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

Lemmikute ülekirjutamine teie enda retseptidega.

1. Vajutage nuppu **VÕIMSUSE** ja valige vajalik võimsus.
2. Sisestage **ÜLES/ALLA**-nuppu vajutades aeg.
3. Vajutage ja hoidke nuppu **LEMMIK**, mille alla soovite uut retsepti salvestada, kuni kuulete üksikut piiksu ja kuvatakse lemmiku süda.

Lemmikute lähtestamine tehaseseadetele.

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

5.12 Automaatsulatus

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

Teil on võimalik valida 2 automaatse sulatamise menüü vahel.

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

Näide: 0,2 kg steigi sulatamine.

1. Valige üks kord nuppu **AUTOMAATSULATUS**, vajutades automaatsulatuses menüü.
2. Valige **ÜLES/ALLA**-nuppu vajutades kaal.
3. Vajutage nuppu **START**.



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

6. TOIDUVALMISTAMISE TABELID

6.1 Lemmikud

Lemmikud	Kaal	Nupp	Protseduur
Või pehmemdamine	0.05-0.25 kg	1 	• Asetage või pyrex-nõusse. Segage korralikult pärast valmistamise lõppu.
Šokolaadi sulatamine	0.1-0.2 kg	2 	• Murdke šokolaad väikesteks tükkideks. Asetage šokolaad pyrex-nõusse. Helisignaali kõlamiseel segage. Segage korralikult pärast valmistamise lõppu.
 HOIATUS: Šokolaad või olla väga kuum! Kui šokolaad vajab pikemat valmistamisaega, lisage juurde 10 sekundit. Olge šokolaadiga ettevaatlik, kuna see võib üle kuumeneda ja põhjustada põletusi.			
Topsikook	1-4 topsi	3 	• Valmistage koogid vastavalt retseptile. Asetage tops pöördaluse serva lähedale. Laske valmistamise järel seista veel 30 sekundit.

6.2 Topsikoogi retseptid

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

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage päevalilleõli, apelsinikoort, riivitud porgand ja muna. Segage läbi.
3. Asetage tops pöördaluse tsestrist eemale.
4. Valmistage, kasutades  . Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja.
5. Pealiskih valmistamiseks segage kokku või, tuhksuhkur, koorejuust ja apelsinimahla. Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit. Laske koogil jahtuda ja lisage seejärel pealiskate.

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

Valmistamine:

1. Pange kõik kuivained (välja arvatud küpsis) topsi ja segage kahvliga läbi.
2. Lisage taimeõli ja muna. Segage läbi.
3. Lisage lusikaga ettevaatlikult õunakaste, nii et segule tekivad triibud.
4. Kaunistage pealt küpsisetükkidega.
5. Asetage tops pöördaluse tsestrist eemale.
6. Valmistage, kasutades  . Kook kerkib valmistamise ajal topsist välja. Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit. Lisage peale lusikataisi vanillijäätist.

 **HOIATUS!** Õunakaste saab olema tuline.

Pähklivõi topsikook

Koostisained 1 topsi kohta:

2½ spl (25 g)	nisujahu
2 spl (30 g)	pehmet pruuni suhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
1½ spl (15 g)	taimeõli
¼ tl	vanilliekstrakti
2 spl (30 g)	pähklivõid
1	keskmine muna

Valmistamine:

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

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Lisage peale šokolaadikreem.

Nõuanne: Kui eelistate, võite kasutada krõmpsuvat pähklivõid.

Sidrunipiiskadega topsikook

Koostisained 1 topsi kohta:

2½ spl (25 g)	nisujahu
2½ spl (30 g)	kristallsuhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
1½ spl (15 g)	taimeõli
1 tl	sidrunikoort
1	keskmine muna
Pealiskate:	1 spl sidrunimahla, millesse on segatud 2 spl kristallsuhkrut

Valmistamine:

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

Vaarika topsikook

Koostisained 1 topsi kohta:

2½ spl (25 g)	nisujahu
2½ spl (30 g)	kristallsuhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
1½ spl (15 g)	taimeõli
¼ tl	vanilliekstrakti
1	keskmine muna
1½ spl	ilma seemneteta vaarikamoosi

Valmistamine:

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

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Kaunistage vanillikreemiga.

Šokolaadi topsikook

Koostisained 1 topsi kohta:

2½ spl (25 g)	nisujahu
2 spl (12 g)	kookospulbrit
2½ spl (30 g)	kristallsuhkrut
¼ tl	küpsetuspulbrit
1½ spl (15 g)	taimeõli
¼ tl	vanilliekstrakti
1	keskmine muna

Valmistamine:

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

Pärast valmistamist laske seista veel 30 sekundit.

Kaunistage šokolaadivahuga.

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

6.3 Automaatsulatus

Automaatsulatus	Kaal	Nupp	Protseduur
Liha/kala/linnuliha (Terve kala, kala- lõigud, kalafileed, kanakoivad, kanarind, hakkliha, lihailõigud, lihatükid, kotletid, vorstid)	0.2-1.0 kg	 x1	- Pange toit madalas küpsetusvormis pöördaluse keskele. - Pärast kellahelinat keerake toit ümber, paigutage ümber ja eraldage üksteisest. Katke õhukesed osad ja soojad kohad alumiiniumfooliumiga. - Pärast sulatamist keerake 15–45 minutiks alumiiniumfooliumisse, kuni sulatatav toiduaine on täiesti sulanud. - Hakkliha: Pärast kellahelinat keerake toit ümber. Eemaldage võimalusel sulanud osad.  Ei sobi terve linnu sulatamiseks.
Leib	0.1-1.0 kg	 x2	- Jaotage madalale küpsetusvormile pöördaluse keskel. 1,0 kg korral jaotage otse pöördalusele. - Pärast kellahelinat keerake ja paigutage viile ümber ning eemaldage sulanud viilud. - Pärast sulatamist keerake alumiiniumfooliumisse ja laske 5–15 minutit seista, kuni see on täiesti sulanud.

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

6.4 Toidu ja joogi kuumutamine

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

¹⁾jahutatud kujul

6.5 Sulatamine

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

6.6 Külmutatud olekust küpsetamine

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

6.7 Küpsetamine ja grillimine

Toit	Kogus -g-	Säte	Võimsus tase	Aeg -min-	Meetod	Seisuaeg -min-
Spargelkap- sas/Herned	500	Mikro	900 W	6-8	lisage 4–5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal	-
Porgandid	500	Mikro	900 W	9-11	lõigake rõngasteks, lisage 4–5 spl vett, katke, segage poole küpsetuse ajal	-
Röstimine	1000	Mikro Topeltgrill Mikro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	maitsestage, asetage pöördalus, hiljem pöörake ümber ¹⁾	10
Romsteek 2 tk	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	asetage restile, hiljem pöörake ümber ¹⁾ , maitsestage pärast grillimist	
Üleküpsetatud ahjuroogade pruunistamine		Grill		12-15	asetage nõu restile	
Juustuga röstsai	1 piece	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	asetage 2 viilu leiba ülemisele restile, katke üks viil juustuga, küpsetage ¹⁾ , asetage röstitud viil röstleival oleva juustu peale, pöörake ümber ja küpsetage ²⁾	
Külmutatud piitsa	400	Mikro Topeltgrill	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	asetage pöördlauale ¹⁾ asetage roog rest ²⁾	

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

7. NÕUANDED

7.1 Mikrolaineahjus kasutamiseks sobivad kööginõud

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

7.2 Nõuanded mikrolaineahjus toidu valmistamiseks

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



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

8. MIDA TEHA, KUI

Probleem	Kontrollige . . .
Mikrolaineahi ei tööta korralikult?	- Kas kaitsmed kaitsmekarbis töötavad. - Kas on esinenud voolukatkestusi. - Kui kaitsmed põlevad pidevalt läbi, pöörduge kvalifitseeritud elektriiku poole.
Mikrolainerežiim ei tööta?	- Kas uks on korralikult suletud. - Kas ukse kinnitused ja nende pinnad on puhtad. - Vajutatud on nuppu START.
Pöördalus ei pöörle?	- Kas pöördaluse tugi on korralikult ajamiga ühendatud. - Ega ahjunõu ei ulatu üle pöördaluse servade. - Ega toit ei ulatu üle pöördaluse servade ega takista selle pöörlemist. - Ega pöördaluse all olevas süvikus ei ole takistusi.
Mikrolaineahju ei saa välja lülitada?	- Ühendage seade kaitsmekarbis lahti. - Võtke ühendust ametliku ELECTROLUX-i teenindusesindajaga.
Sisevalgustus ei tööta?	Võtke ühendust oma ametliku ELECTROLUX-i teenindusesindajaga. Sisevalgustust võib vahetada ainult väljaõppinud ja volitatud ELECTROLUX-i teenindusesindajaga.
Toidu soojendamine ja küpsetamine võtab kauem aega kui varem?	- Seadke pikem küpsetusaeg (topeltkogus = peaaegu topeltaeg). - Kui toit on tavapärasest külmem, pöörake toitu aeg-ajalt või. - Suurendage seadme võimsust.
Ahju uks ei tule voolukatkestuse tõttu lahti?	Avage uks ukseklaasi alt parempoolsest nurgast ettevaatlikult väljapoole tõmmates.

9. TEHNILISED ANDMED

Vahelduvvoolu liini ping	220-240 V, 50 Hz, ühefaasiline						
Jaotus süütenõör/võimsuslüliti	Minimaalne 16 A						
Nõutav vahelduvvoolupinge:	<table> <tr> <td>Mikrolaine</td><td>1.4 kW</td></tr> <tr> <td>Grill</td><td>0.85 kW</td></tr> <tr> <td>Mikrolained/grill</td><td>2.20 kW</td></tr> </table>	Mikrolaine	1.4 kW	Grill	0.85 kW	Mikrolained/grill	2.20 kW
Mikrolaine	1.4 kW						
Grill	0.85 kW						
Mikrolained/grill	2.20 kW						
Väljundpinge:	<table> <tr> <td>Mikrolaine</td><td>900 W (IEC 60705)</td></tr> <tr> <td>Grill</td><td>800 W</td></tr> </table>	Mikrolaine	900 W (IEC 60705)	Grill	800 W		
Mikrolaine	900 W (IEC 60705)						
Grill	800 W						
Mikrolaine sagedus	2450 MHz ¹⁾ (II rühm / klassi B)						
Välismõõtmed:	NMB6G261UB 596 mm (L) x 459 mm (K) x 404 mm (S)						
Ava mõõtmed	342 mm (L) x 207 mm (K) x 368 mm (S) ²⁾						
Ahju mahutavus	26 liitrit ²⁾						
Pöördalus	ø 325 mm, klaas						
Kaal	umbes 19,5 kg						

- ¹⁾ See toode vastab Euroopa standardi EN55011 nõuetele. Standardi kohaselt liigitub see seade II rühm B-klassi seadmete hulka. II rühm tähendab, et seade on ette nähtud raadiosagedusenergia genereerimiseks elektromagnetkiirgusena toidu kuumtöötlemiseks. Klassi B seade tähendab, et seade on mõeldud kasutamiseks koduses majapidamises.
- ²⁾ Sisevõimsus on arvutatud maksimaalse laiuse, sügavuse ja kõrguse põhjal. Tegelik toidu mahutavus on väiksem.

10. ENERGIATÕHUSUS

Toote teave võimsustarbe ja asjakohase madala võimsuse režiimi saavutamiseks kuluva maksimaalse aja kohta

Võimsustarve ooterežiimis koos töötava displeiga	0.8 W
Võimsustarve ooterežiimis koos välja lülitatud displeiga	0.5 W
Seadmel asjakohase madala võimsuse režiimi automaatselt saavutamiseks kuluv maksimaalne aeg	5 min

11. KESKKONNATEAVE

Toode sisaldab energiatõhususklassi F valgusallikat.

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

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



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

AEG toivottaa sinut tervetulleeksi! Kiitos, että valitsit laitteemme.



Hae käyttöohjeita, esitteitä, vianmääritys-, huolto- ja korjaustietoja osoitteesta aeg.com/support



Lisää reseptejä, vinkkejä ja vianetsintää saat lataamalla **My AEG Kitchen** -sovelluksen.



Oikeus muutoksiin pidätetään ilman erillistä ilmoitusta.

SISÄLLYSLUETTELO

1. TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA.....	38
2. ASENNUS	42
3. TUOTEKUVAUS.....	44
4. ENNEN KÄYTTÖÄ	45
5. TOIMINTA	46
6. KYPSENNYSTAULUKOT	49
7. VINKIT	53
8. ONGELMATILANTEET	54
9. TEKNISET TIEDOT.....	54
10. ENERGIATEHOKKUUS	55
11. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA.....	55

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!** Älä käytä laitetta ilman pyörivää kuumennusalustaa ja sen tukea. Älä käytä laitetta, kun se on tyhjä.
- **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 kovaksikeitettyjä kananmunia saa kuumentaa mikroaaltouunissa, sillä ne voivat räjähtää vielä mikroaaltokypsennyksen jälkeen.

- Jos virtajohto on vaurioitunut, sen vaihtaminen on vaaratilanteiden välttämiseksi annettava valmistajan, sen huoltoedustan tai vastaavan pätevän henkilön tehtäväksi.

1.1 Hoito & puhdistus

Luukku:

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

Uunin sisäpinta:

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

Uunin ulkopinta:

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

Uunin säätimet:

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

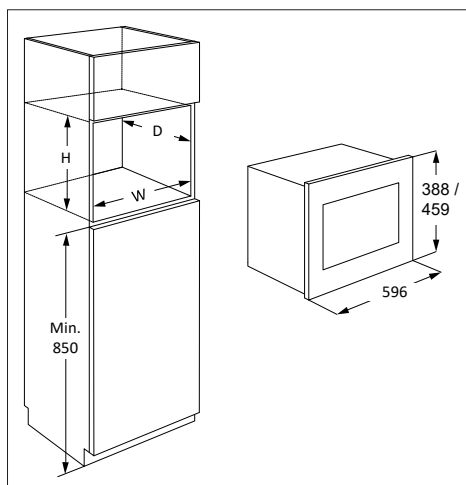
Pyörivä alusta & alustan kannatin:

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

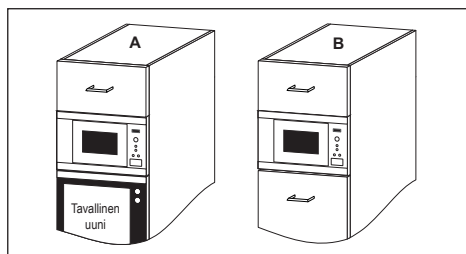
Ritilä:

- Ritilä on pestävä miedolla pesuaineella ja kuivattava. Konepesun kestävä.
- 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 käyttööikään 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.
- Laitetta ei saa sijoittaa kaappiin.
- Laite sekä sen osat, joihin pääsee käsiksi, kuumenevat käytön aikana. Lämmityselementtien koskettamista on vältettävä.
- VAARA! Pidä lapset poissa luukun ja muiden heidän ulottuvillaan olevien, mahdollisesti kuumenevien osien lähettäviltä grilliä käytettäessä. Lapset on pidettävä kaukana grillistä 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



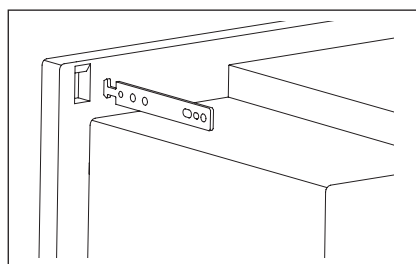
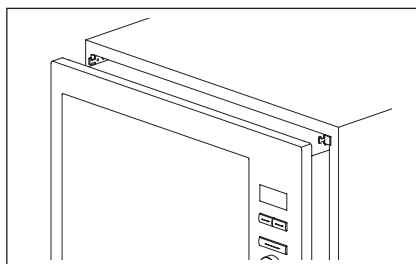
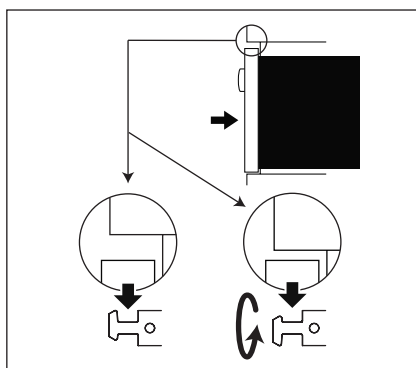
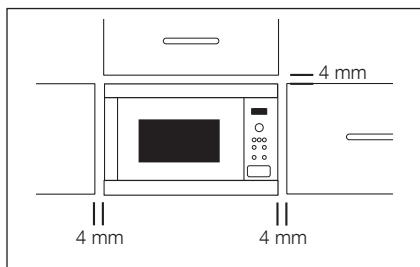
Mikroaaltouuni voidaan asentaa paikkaan A tai B:



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

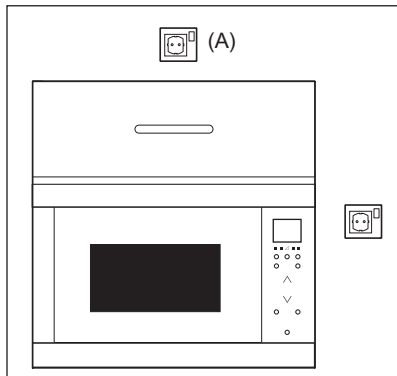
Mitat millimetreinä (mm)

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 asetuttava 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). Pistorasiassa on oltava vähintään 16 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 uppopaistoon käytettävää rasvaa. Lämpötilaa ei voi säädellä ja öljy voi syttyä tuleen. Popcornin valmistukseen on käytettävä erityisiä mikroaaltopopcorn-pakkauksia.

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

Luukun lukitus- ja tuuletusaukkoihin ei saa koskaan päästää nestettä tai työntää esineitä. Jos näihin joutuu nestettä, katkaise välittömästi virta, irrota uunin virtajohto seinäpistorasiasta ja ota yhteys valtuutettuun huolto-liikkeeseen. Jos havaitset vuoden, 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.

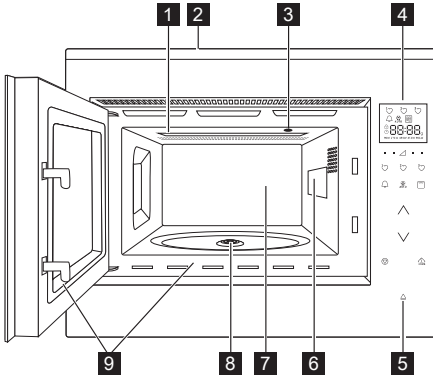
Älä käytä muoviasiastoita mikroaaltouunissa, jos uuni on edelleen kuuma GRILLI- tai YHDISTELMÄGRILLI -tilojen jälkeen. Muoviasiat voivat sulaa. Muovisia astioita ei saa käyttää yllä mainittuihin tarkoituksiin, ellei astian valmistaja ole ilmoittanut, että astia soveltuu kyseiseen tarkoitukseen.

Valmistaja ja jälleen-myyjä eivät ota vastuuta uunin vahingoittumisesta tai henkilövahingoista, 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 mikroaaltaja vuotaisi laitteesta tai että se olisi epäkunnossa.

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

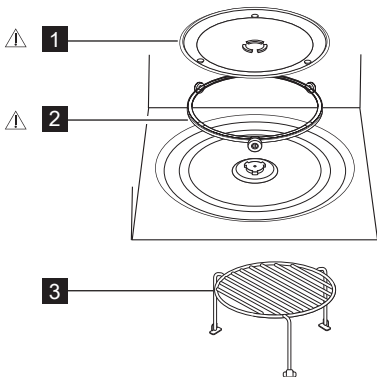
3. TUOTEKUVAUS

3.1 Mikroaaltouuni



- 1 Grillivastus
- 2 Etupaneeli
- 3 Uunin valo
- 4 Ohjauspaneeli
- 5 Luukun avausnäppäin
- 6 Mikroaalto suoja (älä poista)
- 7 Uunin sisäpuoli
- 8 Tiiviste
- 9 Luukun tiivisteet ja tiivistepinnat

3.2 Lisävarusteet



Tarkista, että uunin mukana on toimitettu seuraavat lisävarusteet:

- 1 Pyörivä alusta
- 2 Alustan kannatin
- 3 Ritilä

- 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.



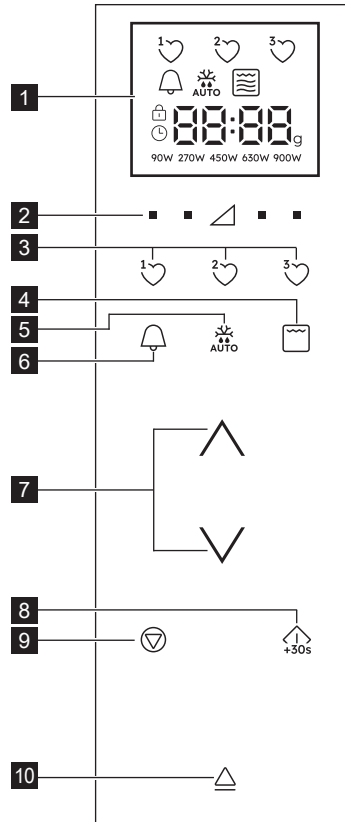
Kun tilaat tarvikkeita, mainitse ELECTROLUX-jälleenmyyjälle kaksi asiaa: osan nimi ja mallin nimi.



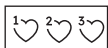
VAARA!

Älä käytä mikroaaltouunia ilman näitä kiinnitettyjä osia.

3.3 Ohjauspaneeli



1 Digitaalinäyttö merkkivalot:



Suosikit



Ajastin



Automaattisulatus



Grill



Yhdistelmägrilli



Mikroaallot



Seis/Peru



Lapsilukko



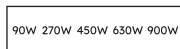
Aseta kello



Näytön osat



Paino



Tehot

2 Tehopainikkeet

3 Suosikkipainikkeet

4 Grillipainike

5 Automaattisulatus-painike

6 Ajastin-painike

7 Ylös/alas-näppäimet

8 Aloita/Vahvista/Pika-aloitus-painike

9 Seis-painike

10 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. Paina **YLÖS/ALAS**-näppäimet, kunnes "on" tai "oFF" tulee näkyviin.
- 2a. Sammuttaaksesi kellon, paina **YLÖS/ALAS**-näppäimet, kunnes "oFF" tulee näkyviin ja paina sitten **START**-painiketta. Uuni on valmis käytettäväksi.



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

- 2b. Käynnistäaksesi kellon, paina **YLÖS/ALAS**-näppäimet, kunnes "on" tulee näkyviin ja paina sitten **START**-painiketta.

Esimerkki: Aseta kellonajaksi 18.45.

1. Paina **YLÖS/ALAS**-näppäimet säätääksesi tunnit.
2. Paina **START**-painiketta vahvistaaksesi.
3. Paina **YLÖS/ALAS**-näppäimet säätääksesi minuutit.
4. Paina **START**-painiketta vahvistaaksesi.



Kun kello on asetettu, kellonaika näytetään näytössä.

4.2 Valmiustila (säästötila)

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

Esimerkki: Jos kelloa ei ole asetettu: Näyttö sammuu. Poistuaaksesi 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. Paina **YLÖS/ALAS**-näppäimet, kunnes "19" tulee näkyviin.
4. Paina **START**-painiketta.
5. Paina **YLÖS/ALAS**-näppäimet, kunnes "50" tulee näkyviin.
6. Paina **START**-painiketta.

4.4 Peruuta kellonaika, ja aseta valmiustila (säästötila)

1. Paina **AJASTIN**-näppäintä kahdesti.
2. Paina **YLÖS/ALAS**-näppäimet, kunnes "oFF" tulee näkyviin.
3. Paina **START**-painiketta vahvistaaksesi.

4.5 Lapsilukko

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

Esimerkki: Ota lukko käyttöön.

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

Esimerkki: Sammuta lukko.

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

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

4.6 Alkupuhdistus



VAROITUS!

Katso kohta "Hoito ja puhdistus"

- Poista kaikki tarvikkeet mikroaaltouunista.
- Puhdista uunin sisäosa varovasti kostealla pehmeällä liinalla.

4.7 Esilämmitys

Esilämmitä tyhjä uuni ennen ensimmäistä käyttökertaa.

1. Aseta toiminto .
2. Anna uunin olla päällä 30 minuuttia.
3. Sammuta uuni ja anna sen jäähtyä.
4. Puhdista uunin sisäosa kostealla pehmeällä liinalla ja kuivaa se huolellisesti.

Uunista voi tulla hajua ja savua. Varmista, että huoneen ilmanvaihto on riittävä.

5. TOIMINTA

5.1 Mikroaallot kypsennys

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

1. Paina **TEHOASETUS**-painiketta kolmion oikealla puolella, kunnes näet "630 W".
2. Paina **YLÖS/ALAS**-näppäimet syöttääksesi 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 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 riisiin, 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
Grill	10 minuuttia	Grill 500 W
Mikro/-grilliyhdistelmä	10 minuuttia	Grill 500 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. Paina **YLÖS/ALAS**-näppäimet syöttääksesi ajan.
3. Paina **START**-painiketta. Ajastin käynnistyy automaattisesti.

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

5.7 Pikakäynnistys

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

 Lisää aikaa **START**-painikkeella.

5.8 Hiljennä

Hiljennä ääni.

1. Paina **AJASTIN**-painiketta kahdesti, jolloin "Soun" syttyy.
2. Paina **YLÖS/ALAS**-näppäimet, kunnes "oFF" tulee näkyviin.
3. Paina **START**-painiketta.

Ota äänet käyttöön.

1. Paina **AJASTIN**-painiketta kahdesti, jolloin "Soun" syttyy.
2. Paina **YLÖS/ALAS**-näppäimet, kunnes "on" tulee näkyviin.
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 Grilli ja Yhdistelmägrilli

Tällä mikroaaltouunilla voidaan valmistaa ruokaa grillaten kahdella tavalla:

Vain grilli.

Yhdistelmägrilli (grill ja mikroaalto).



TÄRKÄÄ! Grillauksen aikana suositellaan käytettäväksi korkeaa tai matalaa ritilää. Kun grilliä käytetään ensimmäistä kertaa, laitteesta saattaa tulla savua tai palaneen hajua. Tämä on normaalia eikä tarkoita, että uuni olisi epäkunnossa. Tämä voidaan välttää käyttämällä ensimmäisen kerran grilliä ilman ruokaa 30 minuutin ajan.

1. Käännä valintanuppia säätääksesi kypsennysajan.
2. Paina **GRILL**-painiketta kerran, jos haluat Yhdistelmägrilli-tilan (Grilli + mikroaaltouuni) ja paina **START**-painiketta. Paina **GRILL**-painiketta uudelleen valitaksesi vain Grilli-tilan.
3. Paina **START**-painiketta.



Yhdistelmägrilli-tilassa 90 W ja 900 W mikroaaltotehot eivät ole käytettävissä. Poistu Yhdistelmägrilli- tai Grilli-tilasta painamalla **GRILL**-painiketta, kunnes mikroaaltouunin merkki näkyy näytössä.

5.11 Suosikit

Uunissa on kolme suosikkiohjelmaa.

¹♥ Pehmennä voi

²♥ Sulata suklaa

³♥ Mukikakku

Esimerkki: Pehmennä voi.

1. Paina **SUOSIKKI 1**-painiketta kahdesti.
2. Paina **YLÖS/ALAS**-näppäimet 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. Esiasetetettujen suosikkiohjelmien tehoja ei voida säätää. 1-4 Mukikakku 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. Paina **YLÖS/ALAS**-näppäimet syöttääksesi ajan.
3. Paina ja pidä painettuna **SUOSIKKI**-painiketta, jonka haluat ohjelmoida, kunnes kuulet yhden piippauksen ja suosikki-sydän syttyä.

Suosikeiden nollaaminen tehdasasetuksiin.

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

5.12 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. Paina **YLÖS/ALAS**-näppäimet valitaksesi painon.
3. Paina **START**-painiketta.



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

6. KYPSENNYSTAULUKOT

6.1 Suosikit

Suosikit	Paino	Painike	Valmistuskypsennys
Pehmennä voi	0.05-0.25 kg	1 	• Laita voi muoviasiaan. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä.
Sulata suklaa	0.1-0.2 kg	2 	• Pilko suklaa pieniksi palasiksi. Laita voi muoviasiaan. Sekoita, kun kuulet merkkiänen. Sekoita hyvin pehmentämisen päätyttyä.
Mukikakku	1-4 mukeja	3 	• Valmista kakku reseptin mukaisesti. Aseta muki pyörivän alustan reunalle. Anna seistä 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen.



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

6.2 Mukikakkureseptit

Omenamuru-mukikakku	
Ainesosat yhteen mukilliseen:	
2½ rkl (25 g)	vehnäjauhoja
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-aineet (paitsi keksit) mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
 2. Lisää kasviöljy, vaniljauute ja muna, ja sekoita hyvin.
 3. Kääntelevä varovasti sekaan omenahillo lusikalla siten, että se juovittaa seoksen.
 4. Koristele keksinmurusilla.
 5. Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
 6. Kypsennä-toiminnolla . Kakku nousee mukista kypsennyksen aikana.
- Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen. Koristele vaniljajäätelöpallolla.



VAARA! Omenakastike on kuumaa.

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

Ohjeet:

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

Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen. Anna kakun jäähtyä, ja levitä sitten kuorrute.

Sitruunapisara-mukikakku

Ainesosat yhteen mukilliseen:

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

Ohjeet:

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

Vadelma-aalto-mukikakku

Ainesosat yhteen mukilliseen:

2½ rkl (25 g)	vehnäjauhoja
2½ rkl (30 g)	kidesokeria
¼ tl	leivinjauhetta
1½ rkl (15 g)	kasviöljyä
½ tl	vaniljauutetta
1	keskikokoinen kananmuna
1½ rkl	siemenetöntä vadelmahilloa

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
 2. Lisää kasviöljy, vaniljauute ja muna, ja sekoita hyvin.
 3. Kääntelee sekaan hillo lusikalla siten, että se juovittaa seoksen.
 4. Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
 5. Kypsennä-toiminnolla . Kaku nousee mukista kypsennyksen aikana.
- Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen. Koristele vaniljanmakuisella sokerikreemillä.

Täyteläinen suklaamukikakku

Ainesosat yhteen mukilliseen:

2½ rkl (25 g)	vehnäjauhoja
2 rkl (12 g)	kaakaojauhoa
2½ tl (30 g)	kidesokeria
¼ tl	leivinjauhetta
1½ rkl (15 g)	kasviöljyä
¼ tl	vaniljauutetta
1	keskikokoinen kananmuna

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
2. Lisää kasviöljy, vaniljauute ja muna, ja sekoita hyvin.
3. Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
4. Kypsennä-toiminnolla . Kaku nousee mukista kypsennyksen aikana.

Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen. Koristele suklaanmakuisella sokerikreemillä. Vinkki: Tee suklaa-appelsiini-mukikakku korvaamalla vaniljauute ½ teelusikallisella appelsiiniuutetta.

Pähkinävoi-mukikakku

Ainesosat yhteen mukilliseen:

2½ rkl (25 g)	vehnäjauhoja
2 rkl (30 g)	fariinisokeria
¼ tl	leivinjauhetta
1½ rkl (15 g)	kasviöljyä
¼ tl	vaniljauutetta
2 rkl (30 g)	sileää maapähkinävoita
1	keskikokoinen kananmuna

Ohjeet:

1. Laita kaikki kuiva-ainekset mukiin, ja sekoita huolellisesti haarukalla.
 2. Lisää kasviöljy, vaniljauute, maapähkinävoi ja muna, ja sekoita hyvin.
 3. Aseta muki pyörivän lautasen reunalle.
 4. Kypsennä-toiminnolla . Kaku nousee mukista kypsennyksen aikana.
- Anna seisoa 30 sekuntia kypsennyksen jälkeen. Koristele suklaalevitteellä. Vinkki: Käytä halutessasi karkeaa maapähkinävoita.

6.3 Automaattisulatus

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

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

6.4 Ruokien & juomien kuumennus

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

¹⁾ jääkaappilämpöinen

6.5 Sulatus

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

6.6 Kypsennys pakastetusta

Ruoka	Paino -g/ml-	Asetus	Tehot	Aika -Min-	Ohjeet	Tasaantu- misaika -Min-
Kalafilee	300	Mikro	900 W	9-11	peitä	2
Tarjoilu- lautasia	400	Mikro	900 W	8-10	peitä, sekoita 6 minuutin kuluttua	2

6.7 Kypsennys ar grillaus

Ruoka	Paino -g/ml-	Asetus	Tehot	Aika -Min-	Ohjeet	Tasaantu- misaika -Min-
Parsakaali/ Herneet	500	Mikro	900 W	6-8	jaa kukintoihin, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana	-
Porkkanat	500	Mikro	900 W	9-11	viipaloi renkaiksi, lisää 4-5 rkl vettä, peitä, sekoita silloin tällöin kypsennyksen aikana	-
Paahto	1000	Mikro Yhdistelmägrilli	450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10	mausta maun mukaan, aseta levysoittimelle, käännä kohdassa ¹⁾	10
Pihvi 2 kpl,	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	asetä telineelle kohdassa ¹⁾ , mausta grillauksen jälkeen	
Paistosten ruskettaminen		Grill		12-15	asetä telineelle	
Croque Monsieur	1 kpl	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	laita 2 leipäsiivua telineelle, peitä yksi siivu juustolla, kypsennä ¹⁾ , laita paahdettu siivu juustopaahdoleivän päälle, käännä ympäri ja kypsennä ²⁾	
Pakastepizza	400	Mikro Yhdistelmägrilli	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	asetä levysoittimelle ¹⁾ asetä telineelle ²⁾	



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

7. VINKIT

7.1 Mikroaaltouunin kestävät keittoastiat

Ruoanvalmistusastiat	Sopivuus mikroounissa käytettäväksi	Kommentteja
Alumiinifolio/ folioastiat	✓ / ✗	Pientä alumiinifoliopalasta voidaan käyttää ruoan suojelemiseksi ylikuumennusta vastaan. Aseta folio vähintään 2 cm etäisyydelle uunin seinämistä, muuten voi aiheutua kipinöintiä. Folioastioita saa käyttää vain niiden valmistajan erityisestä suosituksesta, noudatta tarkkaan annettuja ohjeita.
Porsliini ja keramiikka	✓ / ✗	Porsliiniset astiat, saviastiat, lasitetusta keramiikasta ja luoporsliinista 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 mikroaaltotekhoa 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 väritään.
Pakaste/ paistopussit	✓	Täytyy lävistää höyryn päästämiseksi ulos. Varmista, että pussit sopivat käytettäväksi mikroounissa. Älä käytä muovisia tai metallisia siteitä, sillä ne voivat sulaa tai syttyä tuleen metallikipinöinnin aiheuttamana.
Paperi – lautaset, kupit ja talouspaperi	✓	Käytä vain lämmittämiseen tai kosteuden imemiseksi. On syytä noudattaa varovaisuutta, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.
Olki- ja puuastiat	✓	Valvo aina uunia näitä materiaaleja käytettäessä, sillä ylikuumennus voi aiheuttaa syttymisen tuleen.
Kierrätetty paperi ja sanomalehti-paperi	✗	Voivat sisältää metalliuitteita, jotka voivat aiheuttaa 'kipinöintiä' ja syttymisen tuleen.

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 paloittellaan samankokoisiksi.
Lämpötila	Ruoan alustava lämpötila vaikuttaa kyseisen ruoan vaatiman kypsyttämisaajan 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 ulospurkauksen. 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, käänteile ja siirtele	Tasaisen kypsyttämisen aikaansaamiseksi on ehdottoman tärkeää hämmennää, käännellä ja siirrellä ruokaa kypsyttämisen aikana. Muista aina hämmennää ja siirtele ulkosivuilla 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 mikroaalloja.



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

8. ONGELMATILANTEET

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

9. TEKNISET TIEDOT

Verkkovirta (AC)	220-240 V, 50 Hz, yksivaiheinen
Sulake/suojakatkaisin	Vähintään 16 A
Vaadittu teho (AC):	Mikroaalto 1.4 kW Grill 0.85 kW Mikroaalto/Grill 2.20 kW
Lähtöteho:	Mikroaalto 900 W (IEC 60705) Grill 800 W
Mikroaaltotaajuus	2450 MHz ¹⁾ (Ryhmän 2/Luokan B)
Ulkomitat:	NMB6G261UB 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. 19.5 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. ENERGIAHEHOKKUUS

Tuotetiedot virrankulutuksesta ja enimmäisajasta, joka kuluu sovellettavaan virransäästötilaan siirtymiseen

Virrankulutus valmiustilassa näytön ollessa päällä	0.8 W
Virrankulutus valmiustilassa näytön ollessa pois päältä	0.5 W
Enimmäisaika, jonka laite tarvitsee siirtyäkseen automaattisesti sovellettavaan virransäästötilaan	5 min

11. YMPÄRISTÖÄ KOSKEVIA TIETOJA

Tämä tuote sisältää energiatehokkuusluokan F valonlähteen.

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.

Benvenuti in AEG! Grazie per aver scelto il nostro dispositivo.



Troverai consigli, brochure, risoluzione dei problemi, assistenza e informazioni sulla riparazione all'indirizzo aeg.com/support



Per altre ricette, per suggerimenti, ricerca e risoluzione dei problemi, scarica l'app **My AEG Kitchen**



Con riserva di modifiche.

INDICE

1. NORME DI SICUREZZA	57
2. INSTALLAZIONE	60
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	62
4. PRIMA DELL'USO	63
5. FUNZIONAMENTO	64
6. TABELLE PER LA COTTURA	67
7. SUGGERIMENTI E CONSIGLI	72
8. COSA FARE SE	73
9. DATI TECNICI	74
10. EFFICIENZA ENERGETICA	74
11. INFORMAZIONI AMBIENTALI	75

1. ⚠️ NORME DI SICUREZZA

- Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità mentali, sensoriali o fisiche oppure con poca esperienza o conoscenza se sorvegliate o precedentemente istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi che comporta. I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini a meno che questi non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati.
- L'elettrodomestico non è idoneo all'uso ad altitudini superiore ai 2.000 m.
- **IMPORTANTE! ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.**
- **ATTENZIONE!** Non usare l'apparecchio senza il piatto rotante e il supporto per il piatto rotante. Non usare quando l'apparecchio è vuoto.

- **ATTENZIONE!** Lo sportello o le relative guarnizioni si danneggiano, non usate il forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.
- **ATTENZIONE!** Eseguire interventi di assistenza o riparazione che coinvolgono la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è rischioso per chiunque non sia una persona competente.
- **ATTENZIONE!** Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.
- Questo prodotto è destinato all'utilizzo domestico e in ambienti simili quali: cucine riservate allo staff in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie; clienti di hotel, motel e altri ambienti legati all'ospitalità; ambienti tipo "bed and breakfast".
- Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde.
- Non è consentita la presenza di contenitori metallici per alimenti e bevande durante la cottura al microonde.
- Non lasciate il forno incustodito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere.
- Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di pietanze e bevande. L'utilizzo per l'essiccazione di cibo o l'asciugatura di abiti oppure per il riscaldamento di cuscini, asciugamani, spugne, panni bagnati e altri articoli simili può comportare il rischio di lesione, combustione o incendio.
- Se il cibo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, **NON APRITE LO SPORTELLO**. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione. Prima di riaprire lo sportello accertatevi che non ci sia più fumo all'interno del forno. Se si apre lo sportello mentre il cibo sta ancora fumando c'è il pericolo d'incendio.
- Il riscaldamento delle bevande nel microonde può provocare un'ebollizione ritardata, si consiglia la massima attenzione quando si toglie il recipiente dal forno.
- Controllare i contenuti delle bottiglie di alimentazione e dei vasi con gli alimenti per il bambino da agitare o scuotere e la temperatura prima del consumo per evitare scottature.
- Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con

il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento.

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, il suo agente di servizio o da persone dalle qualifiche simili per evitare rischi.

1.1 Manutenzione e pulizia

Sportello:

- Pulire spesso la porta da entrambi i lati, la guarnizione della porta e le superfici della guarnizione, utilizzare un panno umido per togliere lo sporco. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.

Interno del forno:

- Per la pulizia: togliete ogni tipo di sporco con un panno morbido o spugna subito dopo l'uso a forno ancora caldo. Per lo sporco più difficile, usate un detergente dolce e pulite più volte con un panno umido finché tutto lo sporco non sarà rimosso. Non rimuovere la copertina della guida. Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perché possono causare danni al forno. Non usate detergenti spray all'interno del forno. Ad intervalli regolari, riscaldare il forno usando il grill, poiché gli schizzi di cibi o di olio possono causare la formazione di fumo e cattivi odori. Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno, il piatto girevole e il sostegno rotante. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Gli accumuli di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.

Esterno del forno a microonde:

- L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Non mancate di togliere il sapone ed asciugare il forno a microonde con un panno morbido ed asciutto.

Pannello di controllo:

- Aprire innanzitutto lo sportello in modo da disattivare il pannello di controllo. Eseguire le operazioni di pulizia del

pannello di controllo con attenzione. Usando un panno, inumidito soltanto con acqua, strofinare delicatamente il pannello finché non diventa pulito. Evitate di usare troppa acqua. Non usate detergenti corrosivi.

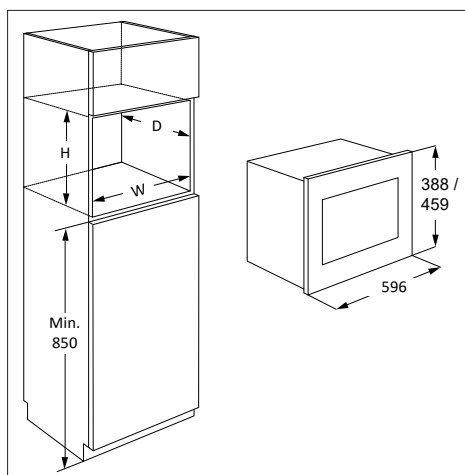
Piatto rotante e supporto:

- Togliete dal forno il piatto rotante e il supporto e lavateli. Con acqua leggermente saponata. Asciugateli con un panno morbido. Sia il piatto rotante sia il supporto possono essere lavati nella lavapiatti.

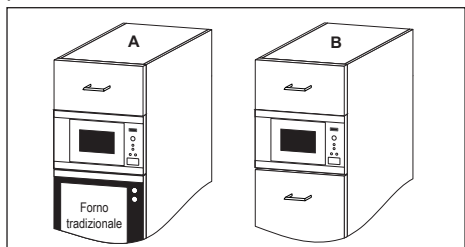
Griglia:

- Si consiglia di lavare la griglia con detersivo per piatti diluito e di asciugarle. La griglia possono anche essere lavate nella lavastoviglie.
- **IMPORTANTE!** Pulisca il forno a intervalli normali e rimuova tutti i residui di alimenti. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.
- Fare attenzione a non spostare il tavolo durante la rimozione dei contenitori dall'apparecchiatura.
- **IMPORTANTE!** Non utilizzare getti a vapore.
- Il forno a microonde è progettato per essere usato in modo integrato.
- L'apparecchio non deve essere messo in un alloggiamento.
- L'apparecchiatura e le parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. È necessario prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- **ATTENZIONE!** Tenere i bambini lontani dallo sportello e dalle altre parti accessibili che possono surriscaldarsi durante l'utilizzo del grill. I bambini devono essere tenuti lontani per evitare che possano bruciarsi.
- **IMPORTANTE!** Non utilizzare su nessuna parte del forno detergenti per forni commerciali, getti a vapore, abrasivi, detergenti ruvidi o che contengono idrossido di sodio né spugne abrasive.

2. INSTALLAZIONE



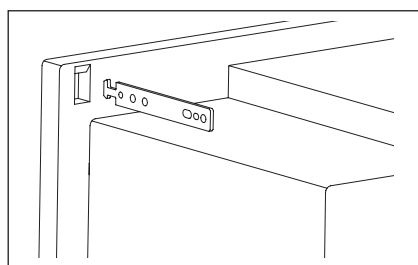
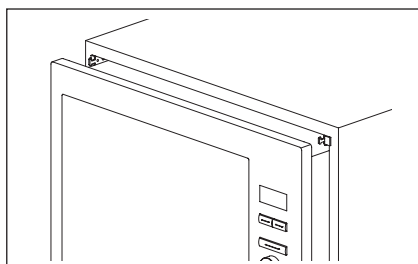
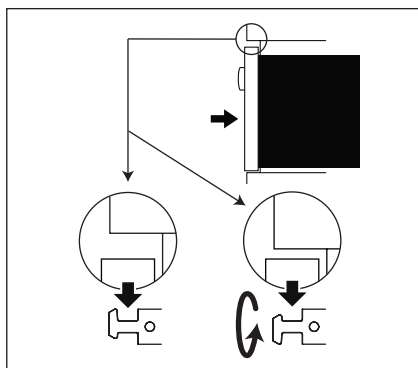
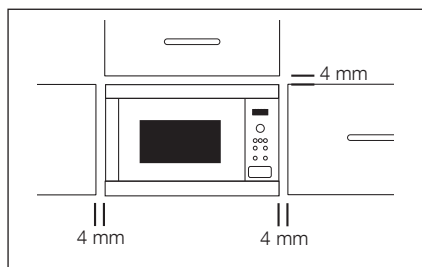
Il forno a microonde può essere inserito nella posizione A o B:



Posizione	Dimensioni nicchia		
	L	P	A
A	562 x 550 x 450		
B	562 x 500 x 450		

Misure in (mm)

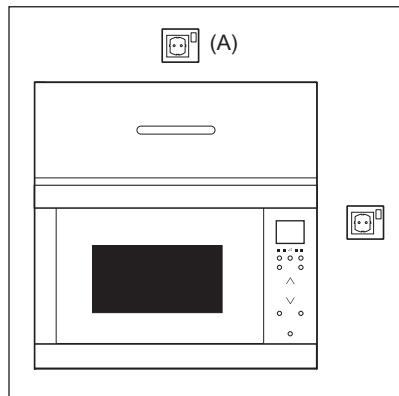
2.1 Installazione dell'elettrodomestico



1. Rimuovere l'imballo e verificare l'eventuale presenza di danni sull'apparecchio.
2. Fermare i ganci di fissaggio al mobile della cucina facendo riferimento al foglio di istruzioni e allo schema forniti.
3. Inserire l'elettrodomestico nel mobile della cucina lentamente e senza forzare. L'elettrodomestico dovrebbe essere sollevato sopra i ganci di fissaggio e quindi abbassato fino a raggiungere la posizione corretta. In caso di interferenza durante l'inserimento, il gancio è reversibile. Il telaio anteriore del forno dovrebbe poggiare contro l'apertura anteriore del mobile senza lasciare spazi.

4. Accertarsi che l'apparecchio si trovi in posizione stabile e non inclinata. Verificare che tra lo sportello superiore della colonna forno e la parte alta della struttura del forno vi sia uno spazio di 4 mm. (vedi diagramma.)

2.2 Collegare l'apparecchio alla rete



- La presa elettrica deve essere facilmente accessibile per consentire il rapido scollegamento dell'unità in caso di emergenza. Oppure deve essere possibile isolare il forno dall'alimentazione inserendo un interruttore nell'impianto in conformità con le norme impiantistiche.
- Il cavo di alimentazione può essere sostituito esclusivamente da un elettricista.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, il suo agente di servizio o da persone dalle qualifiche simili per evitare rischi.
- La presa non deve essere posizionata dietro la colonna forno.
- La posizione migliore è sopra la colonna forno, vedi (A).
- Collegare l'elettrodomestico a corrente alternata monofase 220-240 V/50 Hz mediante una presa di terra correttamente installata. La presa deve essere fusa con un fusibile 16 A.
- Prima dell'installazione legare un pezzo di corda al cavo di alimentazione per agevolare il collegamento al punto (A) durante l'installazione dell'apparecchio.
- Durante l'inserimento dell'apparecchio all'interno della colonna forno a fianchi alti NON schiacciare il cavo di alimentazione.

- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altro liquido.
- Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.

2.3 Raccomandazioni aggiuntive

Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio. Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente le confezioni apposite per microonde.

Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno. In caso di versamenti, spegnere e staccare immediatamente il forno e contattare un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.

Non modificate il alcun modo il forno.

Usate soltanto il piatto rotante e il sostegno rotante progettati per questo forno. Non utilizzare il forno senza il piatto girevole.

Per evitare che il piatto rotante si rompa:

- Prima di pulire il piatto rotante con acqua, lasciatelo raffreddare.
- Non mettete cibi o utensili caldi sul piatto rotante freddo.
- Non mettete cibi o utensili freddi sul piatto rotante caldo.

Non usare contenitori in plastica per microonde se il forno è ancora caldo dopo l'uso della modalità GRILL o COTTURA COMBINATA perché potrebbero fondersi. I contenitori di plastica non devono essere usati con le funzioni sopra indicate, a meno che il loro fabbricante non assicuri che sono adatti allo scopo.

Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e/o alle persone causati da un non corretto collegamento elettrico. Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

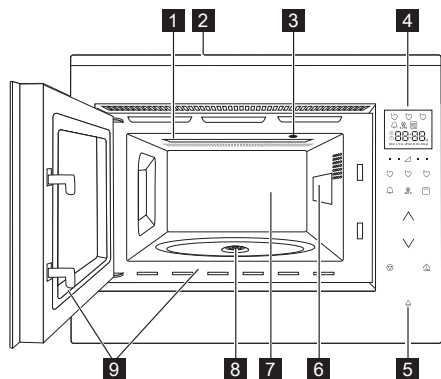
Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni

fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate

ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

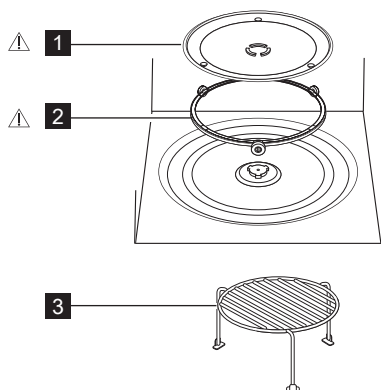
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Forno a microonde



- 1** Resistenza del grill
- 2** Cornice
- 3** Illuminazione forno
- 4** Pannello di controllo
- 5** Tasto per aprire lo sportello
- 6** Coperchio guida onde (non rimuovere)
- 7** Cavità del forno
- 8** Guarnizione
- 9** Guarnizioni e superfici di tenuta sportello

3.2 Accessori



Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:

- 1** Piatto rotante
- 2** Supporto per piatto rotante
- 3** Griglia

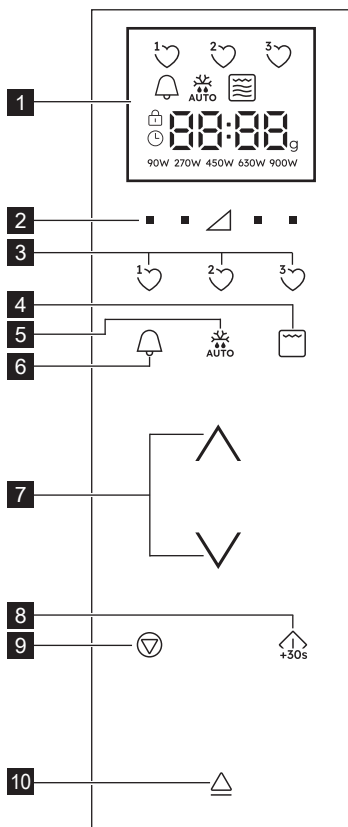
- Collocare il supporto del piatto sul pavimento della cavità.
- Inserirvi quindi il piatto rotante.
- Onde evitare di danneggiare il piatto rotante, accertarsi di sollevare perfettamente i piatti o i contenitori dal bordo del piatto rotante quando li si toglie dal forno.

i Se si inseriscono degli accessori, indicare due elementi: nome parte e nome modello al proprio rivenditore o a un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.

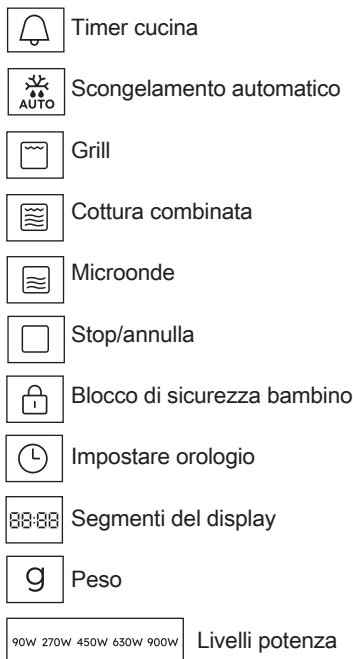
⚠ ATTENZIONE!

Non utilizzare il forno a microonde senza che queste parti siano montate.

3.3 Pannello di controllo



1 Display digitale indicatori:



- 2** Pulsanti livelli potenza
- 3** Pulsanti preferiti
- 4** Pulsante grill
- 5** Pulsante scongelamento automatico
- 6** Pulsante timer cucina
- 7** Tasti su/giù
- 8** Pulsante di start/conferma/avvio rapido
- 9** Pulsante di stop
- 10** Tasto per aprire lo sportello

4. PRIMA DELL'USO

4.1 Inserimento

Quando la spina del forno viene collegata per la prima volta, si ha la possibilità di impostare l'orologio. Il forno è dotato di un orologio di 24 ore.

- 1.** Il forno emette un segnale acustico e tutte le icone del display si illuminano per mezzo secondo. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** finché non appare "on" oppure "oFF".
- 2a.** Per disattivare l'orologio, premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** finché non appare "oFF" sul

display, quindi premere il pulsante **START**. Il forno è pronto all'uso.

i Se si desidera riattivare l'orologio dopo averlo disattivato, premere due volte il pulsante **TIMER CUCINA** e seguire 2b.

2b. Per accendere l'orologio, premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** finché non appare "on" sul display, quindi premere il pulsante **START**.

Esempio: Per impostare l'orologio sulle ore 18:45.

- 1.** Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** per

regolare l'ora.

2. Premere il pulsante **START** per confermare.
3. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** per regolare i minuti.
4. Premere il pulsante **START** per confermare.

 Una volta impostato l'orologio, l'orario verrà mostrato sullo schermo.

4.2 Standby (modalità Economia)

Il forno passa automaticamente in modalità standby se non è usato per un periodo di 5 minuti.

Esempio: Se l'orologio non è stato impostato: Lo schermo si disattiverà.

Aprire lo sportello oppure premere un pulsante qualsiasi per uscire dalla modalità stand-by.

Esempio: Se l'orologio è stato impostato: Dopo 5 minuti, l'orario verrà mostrato.

4.3 Regolazione dell'orologio una volta impostato.

È possibile regolare l'orologio dopo che l'ora è stata impostata.

Esempio: Per passare dalle ore 18.45 alle 19.50.

1. Premere due volte il pulsante **TIMER CUCINA**.
2. Premere il pulsante **START**.
3. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** finché non appare "19".
4. Premere il pulsante **START**.
5. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** finché non appare "50".
6. Premere il pulsante **START**.

4.4 Per cancellare l'orologio e impostare lo standby (modalità Economia)

1. Premere due volte il pulsante **TIMER CUCINA**.
2. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** finché non

appare "oFF".

3. Premere il pulsante **START** per confermare.

4.5 Blocco di sicurezza bambino

Il forno è dotato di una funzionalità di sicurezza che impedisce l'uso accidentale del forno da parte dei bambini. Se il blocco è stato impostato, nessuna componente del microonde funzionerà fino alla disattivazione della funzionalità di blocco.

L'attivazione/disattivazione del blocco è possibile solo se il forno non è in funzione.

Esempio: Per attivare il blocco.

Tenere premuto il pulsante **STOP** fino alla visualizzazione del simbolo "blocco bambini".

Esempio: Per disattivare il blocco.

Tenere premuto il pulsante **STOP** fino alla commutazione del simbolo "blocco bambini".

 Quando il blocco bambini è attivato, tutti i pulsanti sono disattivati tranne il pulsante **STOP**.

4.6 Pulizia iniziale



AVVERTENZA!

Leggi la sezione 'Pulizia e manutenzione'

- Rimuovi tutti gli accessori dal microonde.
- Pulisci con attenzione la cavità del forno con un panno morbido umido.

4.7 Pre-riscaldamento

Pre-riscalda il forno vuoto prima del primo utilizzo.

1. Imposta la funzione .
2. Lascia il forno in funzione per 30 minuti.
3. Spegni il forno e lascialo raffreddare.
4. Pulisci la cavità del forno con un panno morbido umido e asciugala bene.

Il forno può emettere un odore e del fumo. Assicurati che il flusso dell'aria nell'ambiente sia sufficiente.

5. FUNZIONAMENTO

Esempio: Voler scaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi ad una potenza di 630 W.

1. Premere il pulsante **LIVELLO POTENZA** a destra del triangolo fino a visualizzare "630 W".
2. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** per

indicare il tempo.

3. Premere il pulsante **START**.



Nella modalità di cottura a microonde, è possibile regolare il livello di potenza sul

forno premendo il pulsante direttamente al di sotto delle impostazioni richieste.

È possibile impostare il livello di potenza quando il forno è in esecuzione tenendo premuto il pulsante **LIVELLO POTENZA** fino a che la nuova impostazione di potenza non verrà visualizzata sullo schermo. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.

Se è selezionato 900 W l'orario massimo per il microonde che è possibile inserire è circa 15 minuti.

Se il forno è in funzione in una modalità qualsiasi per 3 minuti o più, la ventola resta accesa per 2 minuti fino al termine della cottura. Aprire lo sportello ne

causa l'arresto, chiudere lo sportello ne causa il riavvio fino al termine dei due minuti (incluso il tempo di apertura dello sportello). Se il forno è in funzione per meno di due minuti la ventola non si attiva.

Dopo la cottura, il piatto rotante continuerà a girare fino a quando il recipiente da cottura non sarà ritornato alla sua posizione iniziale. La luce interna resterà accesa fino al completamento della rotazione, oppure per 5 secondi (a seconda di quale dei due tempi risulta più lungo). Il forno emetterà un segnale acustico al completamento. Se lo sportello viene aperto durante questo procedimento, la rotazione si interromperà.

5.2 Livelli potenza

Impostazione della potenza	Utilizzo consigliato
900 W/ALTA	Utilizzato per una cottura rapida o per riscaldare le vivande (ad esempio minestre, casseruole, cibi in scatola, bevande calde, verdure, pesce, ecc.).
630 W	Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrostiti, polpettoni di carne, pasticcini preconfezionati e per pietanze delicate quali salse al formaggio e dolci tipo pan di Spagna. Grazie a questa impostazione ridotta, le salse bollendo non fuoriescono dal loro contenitore e il cibo viene cucinato in maniera uniforme, evitando di cuocere eccessivamente le estremità.
450 W	Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo tradizionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa potenza per ottenere una carne tenera.
270 W/SCONGELARE	Scongellare, selezionare questa potenza. L'alimento viene scongelato in maniera uniforme. Questo livello di potenza è ideale anche per cuocere lentamente riso, pasta, dolcetti di frutta e creme pasticcere.
90 W	Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).
0 W	Per forno inattivo/timer.

W = WATT

5.3 Potenza ridotta

Funzione di cottura	Tempo standard	Potenza ridotta
Microonde 900 W	15 minuti	Microonde 630 W
Grill	10 minuti	Grill 500 W
Cottura combinata	10 minuti	Grill 500 W

5.4 Regolazione del tempo di cottura durante la cottura

È possibile regolare il tempo di cottura durante la cottura.

Esempio: Per aggiungere due minuti (120 secondi) usando il pulsante **START**.

1. Premere il pulsante **START** quattro volte. Il tempo di cottura aumenta di 120 secondi.

5.5 Uso del pulsante stop

Premere il pulsante **STOP** una volta per passare alla modalità Pausa.

Premere nuovamente il pulsante **STOP** per annullare il tempo di cottura.

5.6 Timer cucina

Per impostare l'orario della cucina.

1. Premere il pulsante **TIMER CUCINA**.
2. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** per indicare il tempo.
3. Premere il pulsante **START**. Il timer si avvia automaticamente.

i Il tempo può essere esteso quando il timer è in funzione premendo il pulsante **START**. La funzione timer può essere usata solo quando il forno non è in funzione.

5.7 Avvio rapido

È possibile iniziare la cottura direttamente su 900 W/ALTA per 30 secondi premendo il pulsante **START**.

i Per aggiungere tempo premere il pulsante **START**.

5.8 Disatt. audio

Per disattivare l'audio.

1. Premere il pulsante **TIMER CUCINA** tre volte fino a che viene visualizzato "Soun".
2. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** finché non appare "oFF".
3. Premere il pulsante **START**.

Per attivare l'audio.

1. Premere il pulsante **TIMER CUCINA** tre volte fino a che viene visualizzato "Soun".
2. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** finché non appare "on".
3. Premere il pulsante **START**.

5.9 Pausa

Per mettere in pausa durante l'uso del microonde.

1. Premere il pulsante **STOP** per aprire lo sportello.
2. Il forno entra in pausa per 5 minuti.
3. Premere il pulsante **START** per continuare la cottura.

5.10 Griglia e cottura combinata

Questo forno a microonde prevede due modalità per la cottura con il grill:

Solo grill

Dual Grill (Grill e microonde)

! **IMPORTANTE!** Per cuocere con il grill si consiglia l'uso della griglia alta o bassa. Quando si mette in funzione per la prima volta il grill è possibile che si produca fumo o cattivo odore, ma ciò non significa che il forno sia guasto. Per eliminare la causa di tale fenomeno, prima di usare il forno per la prima volta, metterlo in funzione vuoto per 30 minuti, selezionando la funzione di cottura grill.

1. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** per indicare il tempo.
2. Premere il pulsante **GRILL** una volta per la modalità Cottura combinata (Griglia + Microonde) e premere il pulsante **START**. Premere nuovamente il pulsante **GRILL** per selezionare la modalità Solo grill.
3. Premere il pulsante **START**.

i Nella modalità Cottura combinata i livelli di potenza da 90 W e 900 W non sono disponibili. Per uscire dalla modalità Cottura combinata o Grill premere il pulsante **GRILL** fino a che è illuminato solo il simbolo del microonde sullo schermo.

5.11 Preferiti

Il forno è dotato di tre ricette preferite.

- ¹ Burro morbido
- ² Cioccolato fuso
- ³ Mug Cake

Esempio: Per ammorbidire il burro.

1. Premere una volta il pulsante **PREFERITA 1**.
2. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** per selezionare il peso.
3. Premere il pulsante **START**.

i Se i segmenti dello schermo mostrano uno schema a rotazione, ciò indica che gli alimenti devono essere agitati o rovesciati. Per continuare la cottura, premere il pulsante **START**. Al termine del periodo di scongelamento automatico, il programma si arresta automaticamente. I livelli di potenza per le ricette preferite preimpostate non possono essere regolati. È possibile preparare 1-4 Mug cake.

! **ATTENZIONE!** Il cioccolato può diventare bollente! Se il cioccolato necessita di un tempo di cottura superiore aggiungere 10 secondi. Fare attenzione al cioccolato perché potrebbe surriscaldarsi e bruciarsi.

Per sovrascrivere i Preferiti con le proprie ricette.

1. Premere il **PULSANTE** livello id potenza per selezionare la potenza.
2. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** per indicare il tempo.
3. Tenere premuto il pulsante **PREFERITI** che si desidera impostare fino a che non verrà emesso un segnale acustico, quindi la cuore dei preferiti è visibile.

Per reimpostare i Preferiti alle impostazioni di fabbrica.

1. Premere il pulsante **STOP**.
2. Premere e tenere premuto **LIVELLI POTENZA** 450 W per tre secondi. Il forno reimposta i Preferiti alle impostazioni di fabbrica.

5.12 Scongelamento automatico

Lo scongelamento automatico attiva automaticamente la modalità e il tempo di cottura corretti in base al peso degli alimenti.

È possibile selezionare da due menu di

scongelamento automatico.

1. Scongelamento automatico: Carne/pesce/pollame
2. Scongelamento automatico: Pane

Esempio: Per scongelare una bistecca da 0,2 kg.

1. Selezionare il menu di scongelamento automatico premendo una volta il pulsante **SCONGELAMENTO AUTOMATICO**.
2. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** per selezionare il peso.
3. Premere il pulsante **START**.



Se i segmenti dello schermo mostrano uno schema a rotazione, ciò indica che gli alimenti devono essere agitati o rovesciati. Per continuare la cottura, premere il pulsante **START**. Al termine del periodo di scongelamento automatico, il programma si arresta automaticamente. La regolazione Tempo/Potenza non è disponibile con lo scongelamento automatico.

6. TABELLE PER LA COTTURA

6.1 Preferiti

Preferiti	Peso	Pulsante	Procedimento
Burro morbido	0.05-0.25 kg	1	• Collocare il burro su un piatto in pirex. Agitare dopo la cottura.
Cioccolato fuso	0.1-0.2 kg	2	• Rompere la cioccolata in piccoli pezzi Collocare la cioccolata in un piatto in pirex. Agitare quando la campanella emette un suono. Agitare dopo la cottura.  ATTENZIONE: Il cioccolato può diventare bollente! Se il cioccolato necessita di un tempo di cottura superiore aggiungere 10 secondi. Fare attenzione al cioccolato perché potrebbe surriscaldarsi e bruciarsi.
Mug Cake	1-4 mugs	3	• Preparare la torta come nella ricetta. Collocare la tazza sui bordi del piatto. Lasciare riposare 30 secondi dopo la cottura.

6.2 Ricette per mug cake

Mug Cake alla mela con briciole	
Ingredienti per una tazza:	
2 cucchiaino (25 g)	di farina semplice
2 cucchiaini (30 g)	di zucchero di canna morbido
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un quarto di cucchiaino	di cannella
un cucchiaino e mezzo (15 g)	di olio vegetale
1	uovo medio
un cucchiaino e mezzo (30 g)	di salsa di mela
(7 g) sbriciolato	mezzo biscotto digestivo

Metodo:

1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti (tranne il biscotto) in una tazza, agitare bene con una forchetta.
2. Aggiungere l'olio vegetale e l'uovo, mescolare bene.
3. Versare la salsa di mela usando un cucchiaino per creare striature.
4. Decorare con biscotti digestivi sbriciolati.
5. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
6. Cucinare usando . La torta lievita dalla tazza durante la cottura.

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi. Decorare con un ricciolo di gelato alla vaniglia.

**ATTENZIONE!** La salsa di mela è bollente.

Mug cake alle carote	
Ingredienti per una tazza:	
2 cucchiaino (20 g)	di farina semplice
2½ cucchiaino (30 g)	di zucchero di canna chiaro
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un quarto di cucchiaino	di cannella
un quarto di cucchiaino	di noce moscata
un cucchiaino	di mandorle
un cucchiaino e mezzo (15 g)	di olio di semi di girasole
	la scorza di una arancia
30 g	di carote gratinate
1	uovo medio
Decorazione alla crema:	15 g di burro morbido 40 g di zucchero ghiacciato 40 g di formaggio cremoso un mezzo di cucchiaino di succo d'arancia

Metodo:

1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti in una tazza, agitare bene con una forchetta.
2. Aggiungere l'olio di semi di girasole, la carota grigliata e l'uovo e agitare bene.
3. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
4. Cucinare usando . La torta lievita dalla tazza durante la cottura.
5. Applicare la decorazione mescolando il burro, lo zucchero ghiacciato, la crema al formaggio e il succo d'arancia insieme.

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi. Lasciare raffreddare la torta, quindi aggiungere la decorazione.

Mug Cake con decorazione al limone

Ingredienti per una tazza:

2 cucchiaino (25 g) di farina semplice

2 cucchiaini e mezzo (30 g) circa di zucchero

¼ di cucchiaino di lieviti artificiale

un cucchiaino e mezzo (15 g) di olio vegetale

un cucchiaino di scorza di limone

1 uovo medio

Decorazione: 1 cucchiaino di succo di limone con un cucchiaino di zucchero di castagna

Metodo:

1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti in una tazza, agitare bene con una forchetta.
2. Aggiungere l'olio vegetale, la scorza di limone e l'uovo e agitare bene.
3. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
4. Cucinare usando . La torta lievita dalla tazza durante la cottura.
5. Applicare la decorazione a pioggia mescolando il succo di limone con lo zucchero di castagna.
6. Dopo la cottura, lasciare riposare la torta, bucare la cima con uno spiedo, quindi spargere la decorazione sulla torta, lasciare riposare per 30 secondi.

Mug Cake al cioccolato

Ingredienti per una tazza:

2½ cucchiaino (25 g) di farina semplice

2 cucchiaino (12 g) di polvere di cocco

2½ cucchiaini e mezzo (30 g) circa di zucchero

¼ di cucchiaino di lieviti artificiale

un cucchiaino e mezzo (15 g) di olio vegetale

un quarto di cucchiaino di estratto di vaniglia

1 uovo medio

Metodo:

1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti in una tazza, agitare bene con una forchetta.
2. Aggiungere l'olio vegetale, l'estratto di vaniglia e le uova, agitare bene.
3. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
4. Cucinare usando . La torta lievita dalla tazza durante la cottura.

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi. Decorare con un ricciolo di crema al burro di cioccolato.

Suggerimento: Per preparare una Mug Cake con cioccolato all'arancia sostituire l'estratto di vaniglia con mezzo cucchiaino di estratto di arancia.

Mug Cake al lampone	
Ingredienti per una tazza:	
2½ cucchiaino (25 g)	di farina semplice
2 cucchiaini e mezzo (30 g)	circa di zucchero
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un cucchiaino e mezzo (15 g)	di olio vegetale
½ tsp	di estratto di vaniglia
1	uovo medio
un cucchiaino e mezzo	di marmellata di lampone senza semi

Metodo:

1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti in una tazza, agitare bene con una forchetta.
2. Aggiungere l'olio vegetale, l'estratto di vaniglia e le uova, agitare bene.
3. Girare la marmellata usando un cucchiaino così che il composto assuma delle striature.
4. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
5. Cucinare usando . La torta lievita dalla tazza durante la cottura.

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi. Decorare con un ricciolo di crema al burro di cioccolato.

Mug Cake al burro di noccioline	
Ingredienti per una tazza:	
2 cucchiaino (25 g)	di farina semplice
2 cucchiaini (30 g)	di zucchero di canna morbido
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un cucchiaino e mezzo (15 g)	di olio vegetale
un quarto di cucchiaino	di estratto di vaniglia
2 cucchiaini (30 g)	di burro di noccioline liscio
1	uovo medio

Metodo:

1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti in una tazza, agitare bene con una forchetta.
2. Aggiungere l'olio vegetale, l'estratto di vaniglia, il burro di nocciolino e agitare bene le uova.
3. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
4. Cucinare usando . La torta lievita dalla tazza durante la cottura.

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi. Decorare con un ricciolo di cioccolato. Suggerimento: Usare burro di noccioline croccante se si desidera.

6.3 Scongellamento automatico

Scongellamento automatico	Peso	Pulsante	Procedimento
Carne/pesce/pollame (Pesci interi, tranci di pesce, filetti di pesce, cosce di pollo, petti di pollo, carne macinata, bistecche, braciole, hamburger, salsicce)	0.2-1.0 kg	 AUTO x1	• Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante. • Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi sistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio. • Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 15-45 minuti, fino al completo scongelamento. • Carne macinata: Quando il forno si arresta e viene emesso il segnale acustico, rigirate il cibo. Se possibile, rimuovete le parti scongelate.
 Non idoneo per polli interi.			
Pane	0.1-1.0 kg	 AUTO x2	• Distribuire in una pirofila al centro del piatto girevole. Fino a 1,0 kg distribuire direttamente sul piatto girevole. • Al segnale acustico, girare, ridisporre e togliere le fette scongelate. • Dopo lo scongelamento, coprire con la pellicola di alluminio e lasciar riposare per 5 -15 min, fino a scongelamento ultimato.

 Indicare il peso del cibo, escludendo il peso del contenitore. Per alimenti dal peso superiore o inferiore al peso/quantità indicato nella tabella, usare il funzionamento manuale. La temperatura finale dipende dalla temperatura iniziale. Bistecche e braciole dovrebbero essere congelati in uno strato. La carne macinata deve essere congelata in spessori sottili.

6.4 Riscaldamento di cibi e bevande

Bevanda/Cibo		Quantità -g/ml-	Regol- azione	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti
Latte,	1 tazza	150	Micro	900 W	1	non coprire
Acqua,	1 tazza	150	Micro	900 W	2	non coprire
	6 tazze	900	Micro	900 W	8-10	non coprire
	1 zuppiera	1000	Micro	900 W	9-11	non coprire
Piatto pronto		400	Micro	900 W	4-6	aggiungere una spruzzata d'acqua all'ingolo, coprire e mescolare di tanto in tanto
Stufato/zuppe		200	Micro	900 W	1-2	coprire, mescolare dopo il riscaldamento
Verdure		500	Micro	900 W	3-5	aggiungere eventualmente un po' d'acqua a metà riscaldamento mescolare
Carne, 1 fetta ¹⁾		200	Micro	900 W	3	coprire, cospargere con un po' di intingolo
Filetto di pesce ¹⁾		200	Micro	900 W	3-5	coprire
Dolce (torta), 1 fetta		150	Micro	450 W	½-1	adagiare su una gratella per dolci
Omogeneizzati, 1 vasetto		190	Micro	450 W	½-1	togliere il coperchio, a riscaldamento ultimato mescolare e controllare la temperatura
Per sciogliere il burro o la margarina ¹⁾		50	Micro	900 W	½	coprire
Per sciogliere il cioccolato		100	Micro	450 W	3-4	mescolare di tanto in tanto

¹⁾temperatura di frigorifero

6.5 Scongellamento

Alimenti	Quantità -g-	Regol- azione	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Spezzatino	500	Micro	270 W	8-9	a metà scongelamento mescolare e separare i pezzi di carne	10-30
Torta, 1 fetta	150	Micro	90 W	1-3	adagiare su un piatto per dolci	5
Frutta	250	Micro	270 W	3-5	collocarle l'una di fianco all'altra e a metà scongelamento voltarle	5

6.6 Cucinare alimenti congelati

Alimenti	Quantità -g-	Regol- azione	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Filetto di pesce	300	Micro	900 W	9-11	coprire	2
Piatto pronto	400	Micro	900 W	8-10	coprire, mescolare dopo 6 minuti	2

6.7 Cucinare e grigliare

Alimenti	Quantità -g-	Regol- azione	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Broccoli/ Piselli	500	Micro	900 W	6-8	aggiungere 4-5 cucchiaini d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	-

Carote	500	Micro	900 W	9-11	tagliare a rondelle, coprire, aggiungere 4-5 cucchiaini d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	-
Arrosti	1000	Micro Cottura combinata	450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾	insaporire a piacere, adagiare sulla giradischi più e voltare dopo ¹⁾	10
		Micro Grill	450 W	9-10 9-10		
Bistecca 2 pezzi	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	disporre sulla griglia, girare dopo ¹⁾ , insaporire dopo la cottura	
Cottura di sformati		Grill		12-15	collocare il piatto sulla griglia	
Croque Monsieur	1 porzioni	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	collocare due fette di pane sul la griglia, coprire la fetta con formaggio, cucinare ¹⁾ , collocare la fetta tostata sopra il formaggio sul toast, girare e cucinare ²⁾	
Pizza congelata	400	Micro Cottura combinata	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	posizionare sul piatto rotante ¹⁾ posizionare il piatto sulla griglia ²⁾	



Se il forno è in funzione in una modalità qualsiasi per 3 minuti o più, la ventola resta accesa per 2 minuti fino al termine della cottura. Aprire lo sportello ne causa l'arresto, chiudere lo sportello ne causa il riavvio fino al termine dei minuti (incluso il tempo di apertura dello sportello). Se il forno è in funzione per meno di due minuti la ventola non si attiva.

7. SUGGERIMENTI E CONSIGLI

7.1 Recipienti per una cottura a microonde sicura

Recipienti di cottura	Sicurezza con le microonde	Commenti
Carta stagnola/ Contenitori in carta stagnola	✓ / ✗	Per proteggere gli alimenti dal surriscaldamento, è possibile utilizzare fogli di carta stagnola. Mantenere la carta stagnola a una distanza minima di 2 cm dalle pareti del forno poiché, in caso contrario, potrebbero formarsi archi elettrici. Si sconsiglia l'utilizzo di contenitori in carta stagnola, se non specificati dal produttore e seguire attentamente le istruzioni.
Porcellana e ceramica	✓ / ✗	Di norma, è possibile utilizzare i contenitori in porcellana, in ceramica, in vetro e in porcellana fine, se non presentano decorazioni metalliche.
Recipienti in vetro, ad esempio Pyrex ®	✓	Se si utilizzano recipienti in vetro sottile occorre fare molta attenzione, perché, se riscaldati in modo improvviso, possono rompersi o scheggiarsi.
Metallo	✗	Nella cottura a microonde si sconsiglia l'utilizzo di recipienti in metallo, poiché causano la formazione di archi elettrici e possono essere causa di un principio di incendio.
Plastica/Polistirene, ad esempio, contenitori da Fast Food	✓	Occorre prestare molta attenzione, perché ad elevate temperature alcuni contenitori possono deformarsi, fondersi o scolorirsi.
Sacchetti per congelamento/ rosolatura	✓	Devono essere forati per consentire la fuoriuscita del vapore. Verificare che i sacchetti siano adatti per l'utilizzo in forno a microonde. Non utilizzare legacci in plastica o in metallo, perché possono fondersi o provocare incendi a causa della formazione di archi elettrici.
Carta - sottocoppe e carta da cucina	✓	Utilizzare solo per il riscaldamento o per assorbire l'umido. Occorre prestare molta attenzione, perché il surriscaldamento può portare allo sviluppo di incendi.
Contenitori in paglia e legno	✓	Quando si utilizzano questi materiali, è necessario sempre sorvegliare il forno, perché il surriscaldamento può portare allo sviluppo di incendi.

Carta riciclata e carta di giornale	X	Possono contenere estratti di metallo, i quali possono provocare la formazione di archi elettrici e causare incendi.
-------------------------------------	---	--

7.2 Consigli e suggerimenti

Consigli e suggerimenti		
Composizione	Gli alimenti con un elevato contenuto di grassi o zuccheri (ad esempio, un dolce natalizio o una torta ripiena di frutta secca) richiedono un tempo di cottura inferiore. Occorre prestare molta attenzione perché il surriscaldamento può costituire un principio di incendio.	
Dimensioni	Per una cottura uniforme, ottenere pezzi delle stesse dimensioni.	
Temperatura	La temperatura iniziale degli alimenti influisce sul tempo di cottura necessario. Nel caso di alimenti con ripieno, (ad esempio, bomboloni alla marmellata), occorre praticare in essi piccoli tagli, per consentire la fuoriuscita di calore o vapore.	
Disposizione	Posizionare le parti più spesse dell'alimento verso la parte esterna del vassoio di cottura. (Ad esempio, nel caso di cosce di pollo.)	
Copertura	Utilizzare pellicola protettiva, forandola per la ventilazione, o un coperchio adatto.	
Foratura	Prima della cottura o del riscaldamento, gli alimenti con guscio, pelle o membrana devono essere forati in diversi punti, poiché la formazione interna di vapore potrebbe causare l'esplosione dell'alimento stesso. (Ad esempio, nel caso di patate, pesce, pollo, salsicce.)	
	 IMPORTANTE! Non utilizzare il forno a microonde per cuocere uova poiché queste potrebbero esplodere, anche dopo la cottura. (Ad esempio, nel caso di uova in camicia, fritte o sode.)	
Rimescolare, girare e ridisporre gli alimenti	Per una cottura uniforme, è necessario rimescolare, girare o ridisporre gli alimenti. Rimescolare e ridisporre sempre gli alimenti dalla parte esterna verso il centro.	
Tempo di riposo	Dopo la cottura, è necessario lasciare riposare brevemente gli alimenti per consentire al calore di diffondersi uniformemente attraverso gli alimenti stessi.	
Schermatura	È possibile schermare le aree calde con pezzetti di carta stagnola, che riflettono le microonde, (ad esempio nel caso di cosce e ali di pollo).	



Mai toccare o alzare la resistenza quando è calda. Usare presine o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno. Per evitare le ustioni causate dal vapore, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc. tenendoli lontani dal viso e dalle mani. Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura. Per far uscire il vapore ed evitare ustioni, praticare alcune incisioni sui cibi ripieni riscaldati.

8. COSA FARE SE

Sintomo	Controlli/suggerimenti . . .
Il forno a microonde non funziona correttamente?	- I fusibili all'interno del portafusibili funzionino correttamente. - Non sia avvenuta un'interruzione di corrente. - Se i fusibili continuano a saltare, contattare un elettricista qualificato.
La funzione microonde non funziona?	- Lo sportello sia chiuso correttamente. - Le guarnizioni e la superficie dello sportello siano pulite. - Il pulsante START è stato premuto.
Il piatto rotante non gira?	- Il supporto del piatto rotante sia correttamente collegato alla transmission. - Il vasellame non si estenda oltre il piatto rotante. - Gli alimenti inseriti non si estendano oltre il bordo del piatto rotante impedendone la rotazione. - Non sia presente nulla nel vano sottostante il piatto rotante.
Il forno a microonde non si spegne?	- Isolare l'apparecchio dal portafusibili. - Contattare un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.
La luce interna non funziona?	Contattare il proprio agente di servizio autorizzato ELECTROLUX. La lampadina interna deve essere sostituita solo da un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.

Occorre più tempo per gli alimenti?	• Impostare un tempo di cottura più lungo (quantità doppia = quasi tempo doppio) oppure. • Se il cibo risulta più freddo del solito, farlo ruotare di tanto in tanto, oppure. • Impostare un livello di potenza superiore.
Lo sportello non si apre a causa di un'interruzione di corrente?	• Aprire lo sportello con attenzione tirando verso l'esterno l'angolo in basso a destra dello sportello di vetro.

9. DATI TECNICI

Tensione della linea CA	220-240 V, 50 Hz, monofase	
Fusibile/interruttore linea di distribuzione	Minimo 16 A	
Potenza CA richiesta:	Microonde	1.4 kW
	Grill	0.85 kW
	Microonde/Grill	2.20 kW
Potenza sviluppata:	Microonde	900 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Frequenza microonde	2450 MHz ¹⁾ (Gruppo 2/Classe B)	
Dimensioni esterne:	NMB6G261UB	596 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Dimensioni interne	342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) ²⁾	
Capacità del forno	26 litres ²⁾	
Piatto rotante	ø 325 mm, vetro	
Peso	circa. 19,5 kg	

- ¹⁾ Il Prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011. In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B. Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi. Apparecchiatura di Classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.
- ²⁾ La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massima. Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore e dipende dagli accessori inseriti.

10. EFFICIENZA ENERGETICA

Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e tempo massimo per il raggiungimento della modalità di bassa potenza applicabile

Consumo energetico in stand-by con display acceso	0.8 W
Consumo energetico in stand-by con display spento	0.5 W
Tempo massimo necessario perché l'apparecchio passi in modalità bassa potenza	5 min

11. INFORMAZIONI AMBIENTALI

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe F di efficienza energetica.

Riciclare i materiali con il simbolo  Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.

Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.



Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

Velkommen til AEG! Takk for at du valgte å kjøpe et av våre apparater.



Få tips om bruk, brosjyrer, feilsøking, service og reparasjon på
aeg.com/support



Last ned **My AEG Kitchen**-appen for å få flere oppskrifter, tips og hjelp til feilsøking.



Med forbehold om endringer.

INNHold

1. VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER	76
2. INSTALLERING	80
3. APPARATOVERSIKT	82
4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG	83
5. BRUK	84
6. STEKETABELLER	86
7. TIPS OG IDEER	90
8. HVA DU GJØR HVIS	91
9. SPESIFIKASJONER	92
10. EFFEKTFORBRUK	92
11. MILJØINFORMASJON	92

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! Ikke bruk apparatet uten bunnplaten og støtten til bunnplaten. Ikke bruk apparatet når det er tomt.
- ADVARSEL! Hvis døren eller dørpakningen er skadet må ikke ovnen brukes før skaden er utbedret av en kvalifisert person.

- ADVARSEL! Det er risikofylt for enhver annen person enn en kvalifisert tekniker å utføre service- eller reparasjonsarbeid som innebærer fjerning av dekselet som beskytter mot eksponering mot mikrobølgeenergi.
- ADVARSEL! Væsker og andre matvarer må ikke varmes opp i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.
- Dette apparatet er beregnet på bruk i privathusholdninger og tilsvarende bruksområder som: kjøkkenområder for ansatte i butikker, på kontorer og i andre arbeidsmiljøer; gårdshus; av gjester ved hoteller, moteller og liknende overnattingssteder; private overnattingssteder (f.eks. bed and breakfast).
- Bruk kun beholdere og utstyr som er beregnet på bruk i mikrobølgeovn.
- Metalliske beholdere for mat og drikkevarer tillattes ikke i mikrobølgeovn.
- Ikke la ovnen stå uten tilsyn ved bruk av engangsbeholdere i plast, papir eller andre brennbare matbeholdere.
- Mikrobølgeovnen er beregnet på oppvarming av mat og drikke. Tørking av mat eller klesplagg og oppvarming av varmeputer, tøfler, svamper, fuktige kluter o.l. kan medføre fare for personskade, antenning eller brann.
- Hvis det begynner å ryke av maten som varmes, MÅ MAN IKKE ÅPNE DØREN. Slå av ovnen, trekk ut kontakten og vent til maten ikke ryker lenger. Å åpne døren mens det ryker av maten, kan føre til brann.
- Oppvarming av væsker i mikrobølgeovn kan føre til forsinket eksplosjonsartet koking, derfor må man utvise forsiktighet ved håndtering av beholderen.
- Innholdet på tåteflasker og babymatglass må røres og ristes og temperaturen kontrolleres før innholdet serveres barnet for å unngå skolding.
- Kok ikke egg i skallene, og hele, hardkokte egg bør ikke varmes opp i mikrobølgeovn fordi de kan eksplodere selv etter at mikrobølgeovnstilberedningen er avsluttet.

- Hvis strømledningen blir skadet, må den erstattes av produsenten, forhandleren eller tilsvarende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.

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 metallskrapere 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 vegg, dette kan føre til skade på ovnen. Varm jevnlig opp ovnen ved hjelp av grillen. Matrester eller fettsprut kan føre til røyk eller vond lukt. 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 slpende rengjøringsmiddel.

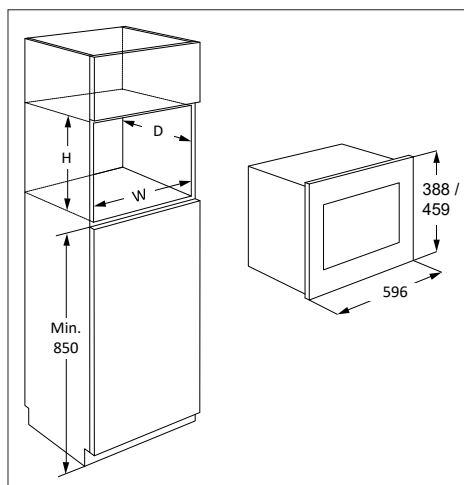
Dreieplate og dreieplatestøtte:

- 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.

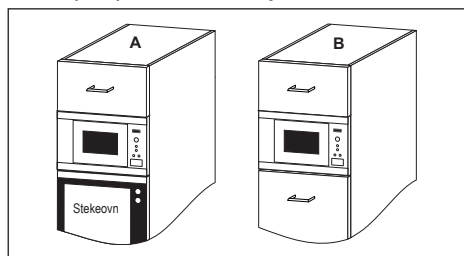
Risten:

- Dette bør vaskes med et mildt, flytende oppvaskmiddel og tørkes. Risten 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.
- Dette apparatet må ikke plasseres i skap.
- Apparatet og dets tilgjengelige deler blir varme under bruk. Pass på så du ikke berører varmeelementene.
- **ADVARSEL!** Hold barn unna døren og tilgjengelige deler som kan bli varme når man bruker grillen. Barn bør holdes på avstand for å hindre dem i å brenne seg.
- **VIKTIG!** Ikke bruk kommersielle ovnrensere, damprengjøring, slpende, grove vaskemidler, midler som inneholder kaustisk soda eller skureputer på noen deler av mikroovnen.

2. INSTALLERING



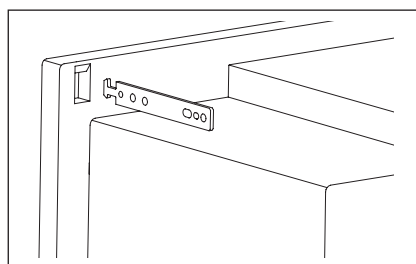
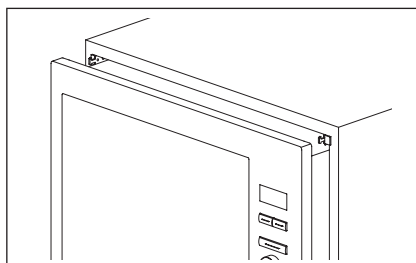
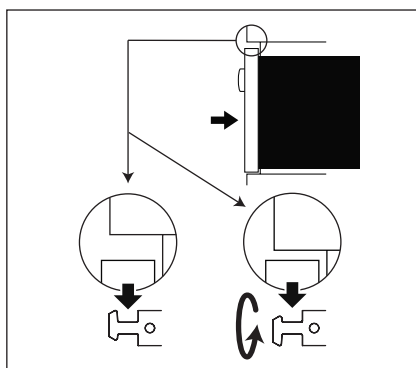
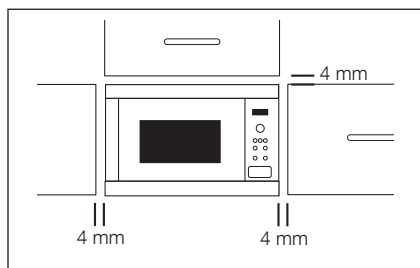
Eksempler på tillatt installasjon A eller B:



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

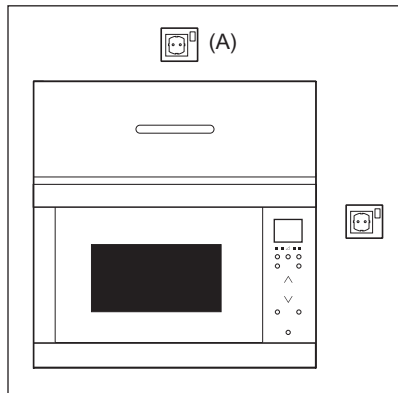
Mål i (mm)

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 festkrokene 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.
- Stikkontakten bør ikke være plassert bak skapet.
- Den beste plasseringen er over skapet, se (A).
- Koble ovnen til enfaset vekselstrøm på 220-240 V/50 Hz via et korrekt installert og jordat uttak. Uttaket må være utstyrt med sikring på 16 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 døråpningene 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.

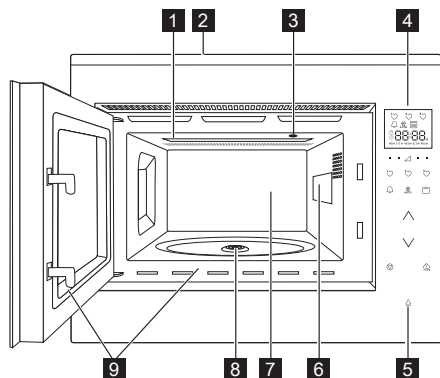
Ikke bruk plastbeholdere dersom ovnen fremdeles er varm etter å ha brukt GRILL- eller DOBBEL GRILL-modus, da disse kan smelte. Plastbeholdere må ikke benyttes i bruk av ovennevnte moduser, med mindre produsenten av beholderen sier den er egnet for dette.

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. Vanddamp eller -dråper kan fra tid til annen dannes på ovnsveggene eller rundt dørforseglinger og lukkeoverflater. Dette er normalt, og er ikke tegn på at mikrobølgelekkasje eller feilfunksjon.

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

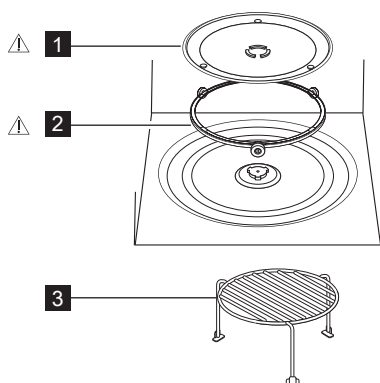
3. APPARATOVERSIKT

3.1 Mikrobølgeovn



- 1 Grillvarmeelement
- 2 Frontkant
- 3 Ovnslampe
- 4 Kontrollpanel
- 5 Tast for å åpne dør
- 6 Plate som beskytter bølgeleder (ikke fjern)
- 7 Ovnsrom
- 8 Pakning
- 9 Dørpakning og lukkeflater

3.2 Tilbehør



Sjekk at følgende tilbehør medfølger:

- 1 Dreieplate
- 2 Dreieplatestativ
- 3 Rist

- 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.



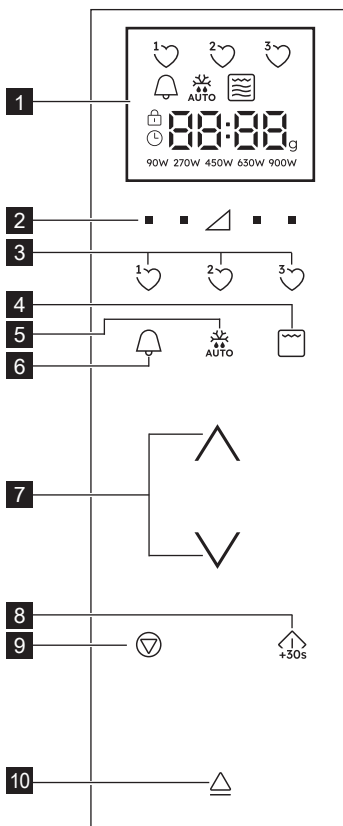
Ved bestilling av ekstrautstyr, oppgi navn på delen og modellnavn til forhandler eller kontakt en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.



ADVARSEL!

Ikke bruk mikrobølgeovnen uten å ha montert disse delene.

3.3 Kontrollpanel



1 Digitalt display indikatorer:



Favoritter



Tidsur



Autotuning



Grill



Dobbel grill



Mikrobølger



Stopp/avbryt



Barnesikring



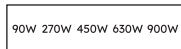
Still klokken



Skjermens deler



Vekt



Effektnivåinnstilling

2 Effektnivåknapper

3 Favorittknapper

4 Grillknapp

5 Autotuning-knapp

6 Tidsur-knapp

7 Opp/ned-taster

8 Start/bekreft Hurtigstart-knapp

9 Stoppknapp

10 Tast for å åpne dør

4. FØR DEN BRUKES FØRSTE GANG

4.1 Plugg inn

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

1. Ovnen piper og alle ikonene på skjermen blir slått på innen et halvt sekund. Trykk **OPP/NED**-taster til «on» eller «oFF» vises.
- 2a. Hvis du vil slå av klokken, trykk på **OPP/NED**-taster til «oFF» vises og trykk deretter på **START**-knappen. Ovnen er klar til bruk.



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

- 2b. Hvis du vil slå på klokken, trykk på **OPP/NED**-taster til «on» vises og trykk deretter på **START**-knappen.

Eksempel: For å stille klokken til 18.45.

1. Trykk **OPP/NED**-taster for å justere tidtakeren.
2. Trykk på **START** for å bekrefte.
3. Trykk **OPP/NED**-taster for å justere minutter.
4. Trykk på **START** for å bekrefte.



Når klokken er stilt, vil klokkeslettet vises på skjermen.

4.2 Ventemodus (strømsparingsmodus)

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

Eksempel: Hvis klokken ikke er stilt: Displayet slås av. Åpne døren, trykk en knapp eller drei knotten for å gå ut av ventemodus.

Eksempel: Hvis klokken er stilt: Etter 5-minutters perioden vises tiden.

4.3 Justering av klokken når den allerede er stilt

Klokken kan justeres etter at tiden er stilt inn.

Eksempel: For å endre 18.45 til 19.50.

1. Trykk to ganger på **TIDSUR**-tasten.
2. Trykk på **START**.
3. Trykk **OPP/NED**-taster til «19» vises.
4. Trykk på **START**.
5. Trykk **OPP/NED**-taster til «50» vises.
6. Trykk på **START**.

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

1. Trykk to ganger på **TIDSUR**-tasten.
2. Trykk **OPP/NED**-taster 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.

4.6 Rengjøring ved oppstart



ADVARSEL!

Se Vedlikehold og rengjøring-delen

- Fjern alt tilbehør i mikroovnen.
- Rengjør innsiden av ovnen med en fuktig og myk klut.

4.7 Oppvarming

Varm opp den tomme ovnen før første gangs bruk.

1. Velg funksjon .
2. Kjør programmet i 30 minutter.
3. Slå ovnen av og la den avkjøle seg.
4. Rengjør innsiden av ovnen med en fuktig og myk klut og tørk forsiktig av den.

Ovnen kan avgi lukt og røyk. Sørg for tilstrekkelig luftsirkulasjon i rommet.

5. BRUK

5.1 Mikrobølger tilberedning

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

1. Trykk **EFFEKTIVÅ**-knappen til høyre for trekanten inntil «630 W» vises.
2. Trykk **OPP/NED**-taster for å angi tid.
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 **EFFEKTIVÅ**-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

Effekt-innstilling	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
Grill	10 minutter	Grill 500 W
Dobbel grill	10 minutter	Grill 500 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. Trykk **OPP/NED**-taster for å angi tid.
3. Trykk på **START**. Tiden vil automatisk starte.

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

5.7 Hurtigstart

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

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

5.8 Stillemodus

For å slå av lyden.

1. Trykk **TIDSUR**-knappen 3 ganger inntil «Soun» vises på skjermen.
2. Trykk **OPP/NED**-taster til «oFF» vises.
3. Trykk på **START**.

For å skru på lyden.

1. Trykk **TIDSUR**-knappen 3 ganger inntil «Soun» vises på skjermen.
2. Trykk **OPP/NED**-taster til «on» vises.
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 Grill og Dobbel Grill

Denne mikrobølgeovnen har grill moduser: Kun grill.

Dobbel grill (grill med mikrobølge)

 **VIKTIG!** Det anbefales at man bruker den høye eller lave risten ved grilling. Første gangen du bruker grillen kan det hende at du merker røyk eller en brent lukt. Dette er normalt, og betyr ikke at ovnen er i ustand. For å unngå dette problemet, bør du bruke grillen uten mat i ovnen i 30 minutter første gang du bruker ovnen.

1. Trykk **OPP/NED**-taster for å angi tid.
2. Trykk **GRILL**-knappen én gang for Dobbel Grill-innstilling (Grill + mikrobølgeovn) og trykk **START**. Trykk **GRILL**-knappen igjen for å velge vanlig Grill-modus.
3. Trykk på **START**.

 Ved dobbel grill-modus er mikrobølgeovnens innstillinger 90 W og 900 W utlignende. For å gå ut av dobbel grill-eller grillmodus, trykker du **GRILL**-knappen inntil mikrobølgeovnsymbolet vises på skjermen.

5.11 Favoritter

Ovnens har tre favorittoppskrifter.

 Smelte smør

 Smelte sjokolade

 Mug Cake (koppkake)

Eksempel: For å mykne smør.

1. Trykk på **FAVORITT 1**-knappen to ganger.
2. Trykk **OPP/NED**-taster for å velge vekten.
3. Trykk på **START**.

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

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

For å overskrive Favoritter for egne oppskrifter.

1. Trykk på **EFFEKTNIVA**-knappen for å velge effektnivå.
2. Trykk **OPP/NED**-taster for å angi tid.

3. Trykk og hold valgt **FAVORITT**-knapp inntil du hører et pip og en favoritt-hjerte vises på skjermen.

For å tilbakestille favoritter til fabrikkinnstillinger.

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

5.12 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. Trykk **OPP/NED**-taster for å velge vekten.
3. Trykk på **START**.

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

6. STEKETABELLER

6.1 Favoritter

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

6.2 Mug cake (koppkake)-oppskrifter

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 . 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.

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 . 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.

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 sitronjust 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.

Bringebær Ripple-mug cake (koppkake)

Ingredienser Til 1 kopp:

2½ ss (25 g)	hvetemel
2½ ss (30 g)	sukker
¼ ts	bakepulver
1½ ss (15 g)	Vegetabilsk olje
½ ts	vaniljeekstrakt
1	egg
1½ ss	bringebær syltetøy uten frø

Metode:

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

La stå i 30 sekunder etter endt steketid.

Pynt med vaniljekrem.

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

Metode:

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

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



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

6.4 Varmer opp mat og drikke

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

¹⁾ Kjøleskapstemperatur

6.5 Tining

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

6.6 Matlaging fra frossen mat

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

6.7 Steking og grilling

Mat	Mengde -g-	Instilling	Effektnivå Innstilling	Tid -Min-	Metode	Hviletid -Min-
Brokkoli/Erter	500	Micro	900 W	6-8	del i små buketter, tilsett 4–5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	-
Gulrøtter	500	Micro	900 W	9-11	skjær i skiver, tilsett 4–5 ss vann, dekk til, rør av og til under tilberedning	-
Ristede skiver	1000	Micro Dobbelt Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	smak til med krydder, plasser på platespilleren snu etter ¹⁾	10
Rumpsteak 2 stk.	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	plasser på den risten, snu etter ¹⁾ , krydre etter grilling	
Bruning av gratengretter		Grill		12-15	sett formen på den risten	
Croque Monsieur	1 piece	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	plasser 2 brødskeer på den risten, dekk en av brødskeivene med ost, stek ¹⁾ , plasser den andre skiven oppå osten, vend og stek ²⁾	
Frossenpizza	400	Micro Dobbelt	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	plasse på platespilleren ¹⁾ legg fatet på rist 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- esikker	Kommentarer
Aluminiumsfolie/ foliebeholdere	✓ / ✗	Små stykker med aluminiumsfolie kan brukes til å beskytte matvarer mot overoppheting. Folien må plasseres minst 2 cm fra veggene på ovnen, siden overslag kan forekomme. Foliebeholdere anbefales ikke hvis ikke det er spesielt oppgitt fra produsenten. Følg veiledningen nøye.
Porselen og keramikk	✓ / ✗	Porselen, keramikk, glaserte leirvarer og benporselen kan vanligvis brukes, bortsett fra de som har metalldekor.
Glasstøy, f.eks. Pyrex ®	✓	Man bør være forsiktig med bruk av glasstøy, siden det kan knuse eller sprekke dersom det varmes opp raskt.
Metall	✗	Man anbefaler ikke bruk av metallkokekar i kombinasjon med mikrobølgeenergi. Overslag kan oppstå, og det kan forårsake brann.
Plast/styrenplast, f.eks. hurtigmat-beholdere	✓	Man bør være forsiktig med bruk av disse, siden noen beholdere deformeres, smelter eller misfarges ved høye temperaturer.
Fryse-/stekeposer	✓	De må stikkes hull i for å slippe ut damp. Pass på at posene er egnet for bruk i mikrobølgeovn. Bruk ikke plast- eller metallklips, disse kan smelte eller ta fyr på grunn av overslag.
Papir - tallerkener, kopper og tørkerull	✓	Brukes kun til forsiktig oppvarming eller for å absorbere fuktighet. Man bør være forsiktig, overoppheting kan forårsake brann.
Halm- og trebeholdere	✓	Pass alltid på når disse materialene brukes, overoppheting kan forårsake brann.
Resirkulert papir og avisapapir	✗	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 dannes seg kan få maten til å eksplodere, (f.eks. poteter, fisk, kylling, pølser).
 VIKTIG! Egg bør ikke kokes i mikrobølgeovn, siden de kan eksplodere selv etter at oppvarmingen er ferdig, (for eksempel posjerte egg, speilegg eller kokte egg).	
Rør, vend og flytt på	For å få jevn oppvarming er det viktig å røre, vende og flytte på maten under oppvarmingen. Røring og flytting skal alltid skje fra kanten mot midten.
Hvile	Hviletid er nødvendig etter oppvarming, slik at varmen fordeles jevnt i maten.
Dekke	Varmerområder (f.eks. på lårstykker og kyllingvinger) kan dekkles med 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?	- Sjekk sikringene i sikringsskapet. - Ikke strømmen har gått. - Hvis sikringene fortsetter å gå, kontakt en kvalifisert elektriker.
Mikrobølgemodus ikke virker som den skal?	- Døren er lukket godt igjen. - Dørtetningen og frontrammen er rene. START-knappen har blitt trykket på.
Dreieplaten ikke dreier?	- Dreieplatestativet er korrekt koblet til drevet. - Formene ikke går utover kanten av dreieplaten. - Maten ikke går utover kanten av dreieplaten slik at den ikke kan rotere. - Det ikke er noe i fordypningen under dreieplaten.
Mikrobølgene ikke kan slås av?	- Koble ovnen fra sikringsboksen. - Ring en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker.
Lysen inne i ovnen ikke lyser som den skal?	Ring din autoriserte ELECTROLUX-servicetekniker. Det innvendige lyset kan kun skiftes ut av en autorisert ELECTROLUX-servicetekniker eller serviceverksted.
Det tar lengre tid å varme opp og tilberede mat enn før?	- Still inn en lengre tilberedningstid (dobbel mengde mat = nesten dobbel tilberedningstid) eller, - Hvis maten er kaldere enn normalt, roter eller snu fra tid til annen eller, - Still inn et høyere effektnivå.
Vil ikke døren åpne seg på grunn av strømbrudd?	Åpne døren forsiktig ved å trekke utover nederst i høyre hjørne på dørglasset.

9. SPESIFIKASJONER

Nettspenning med vekselstrøm	220-240 V, 50 Hz, enfaset
Sikring/kretsbyrter for fordelingsledning	Minimum 16 A
Nødvendig vekselstrømsspenning:	Mikrobølge 1.4 kW Grill 0.85 kW Dobbel grill 2.20 kW
Utgangseffekt:	Mikrobølge 900 W (IEC 60705) Grill 800 W
Mikrobølgefrequens	2450 MHz ¹⁾ (Gruppe 2/Klasse B)
Utvendige dimensjoner:	NMB6G261UB 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. 19.5 kg

- ¹⁾ This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011. In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment. Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.
Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.
- ²⁾ Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

10. EFFEKTFORBRUK

Produktinformasjon for bruk av strøm og makstid for å bruke gjeldende lav strøm-modus

Effektforbruk i standby-modus med påslått display	0.8 W
Effektforbruk i standby-modus med avslått display	0.5 W
Maksimal tid utstyret trenger for å automatisk nå gjeldende lav strøm-modus er	5 min

11. MILJØINFORMASJON

Dette produktet inneholder en lyskilde med energieffektivitet klasse F.

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.

Witamy w AEG! Dziękujemy za wybór naszego urządzenia.



Uzyskaj porady dotyczące użytkowania, broszury oraz informacje dotyczące rozwiązywania problemów, serwisu i napraw na stronie aeg.com/support



Aby uzyskać więcej przepisów kulinarnych, wskazówek i informacji dotyczących rozwiązywania problemów, pobierz aplikację **My AEG Kitchen**.



Może ulec zmianie bez powiadomienia.

SPIS TREŚCI

1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	93
2. MONTAŻ	97
3. PRZEGLĄD URZĄDZENIA	100
4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA	101
5. OBSŁUGA	102
6. TABELLE GOTOWANIA	105
7. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI	110
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	111
9. DANE TECHNICZNE	111
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA	112
11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA	112

1. **WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

- Urządzenie mogą użytkować dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby niedoświadczone lub o niewystarczającej wiedzy pod warunkiem, że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i znają niebezpieczeństwa związane z użytkowaniem urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Dzieci powyżej 8 roku życia nie mogą czyścić i przeprowadzać konserwacji urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku na wysokości powyżej 2000 m.
- **WAŻNE!** Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa: należy przeczytać je uważnie i zachować do użytku w przyszłości.

- **OSTRZEŻENIE!** Nie używaj urządzenia bez talerza obrotowego ani jego wspornika. Nie należy używać pustego urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE!** Jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego serwisanta.
- **OSTRZEŻENIE!** Wszelkie czynności serwisowe lub naprawy wymagające demontażu obudowy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowane osoby.
- **OSTRZEŻENIE!** Nie wolno podgrzewać płynów ani żywności w szczelnych pojemnikach, ponieważ mogą wybuchnąć.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego i podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach roboczych; gospodarstwa; przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych; pensjonaty i pokoje gościnne.
- Należy używać wyłącznie naczyń i sztućców przeznaczonych dla kuchenek mikrofalowych.
- Korzystanie z metalowych naczyń do przygotowania żywności i napojów w kuchenie mikrofalowej jest zabronione.
- Korzystając z jednorazowych pojemników na żywność wykonanych z plastiku, papieru lub innych łatwopalnych materiałów nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru.
- Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania pożywienia i napojów. Suszenie w niej pożywienia lub ubrań i podgrzewanie plastrów rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek itp. niesie ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.
- Jeżeli podgrzewana żywność zacznie dymić, **NIE WOLNO OTWIERAĆ Drzwi**. Należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od źródła zasilania i poczekać, aż żywność przestanie dymić. Otwarcie drzwi, gdy żywność dymi może spowodować pożar.

- Podgrzewanie napojów w kuchence mikrofalowej może spowodować opóźnione wrzenie z wyrzutem płynu, dlatego podczas wyjmowania pojemnika należy zachować ostrożność.
- Zawartość butelek do karmienia niemowląt oraz słoiczków z żywnością dla dzieci powinna być przed podaniem do spożycia zamieszana lub wstrząśnięta, a ich temperatura sprawdzona, żeby uniknąć oparzeń.
- W kuchenkach mikrofalowych nie należy gotować jajek w skorupkach ani podgrzewać całych jajek na twardo, ponieważ mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowanego serwisanta lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę, żeby uniknąć niebezpieczeństwa.

1.1 Konserwacja i czyszczenie

Drzwi:

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

Wnętrze kuchenki:

- W celu wyczyszczenia należy wytrzeć plamy miękką i wilgotną ściereczką lub gąbką po każdym użyciu, gdy kuchenka jest ciepła. Trudniejsze do usunięcia plamy należy kilkakrotnie przecierać ściereczką zwilżoną w łagodnym roztworze mydła, aż do usunięcia plamy. Nie należy zdejmować osłony generatora mikrofal. Należy uważać, aby łagodny roztwór mydła ani woda nie dostały się do małych otworów w ściankach, ponieważ może to spowodować uszkodzenie kuchenki. We wnętrzu kuchenki nie należy używać środków czyszczących w aerozolu. Kuchenkę należy regularnie podgrzewać, używając grilla. Pozostawione resztki

żywności i tłuste plamy mogą spowodować powstawanie dymu lub nieprzyjemnych zapachów. Po zakończeniu korzystania należy wyczyścić osłonę generatora mikrofal, wewnątrz kuchenki, podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej. Elementy te muszą być suche i nie mogą być tłuste. Nagromadzony tłuszcz może się przegrzać i zacząć dymić lub zapalić się.

Obudowa kuchenki:

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

Panel sterowania:

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

Podstawa obrotowa i podpórka podstawy obrotowej:

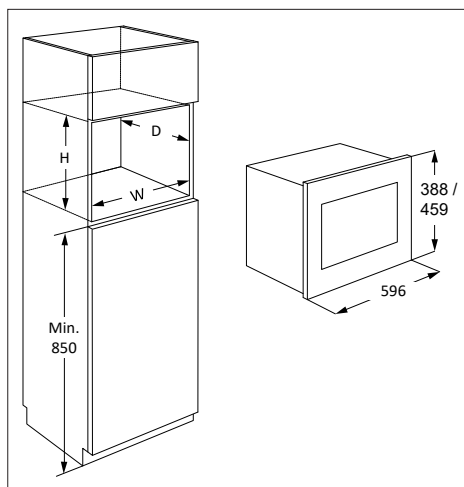
- Podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej należy wyjąć z kuchenki. Należy je umyć łagodnym roztworem mydła. Należy je wytrzeć miękką ściereczką. Podstawę obrotową i podpórkę podstawy obrotowej można myć w zmywarce.

Ruszt:

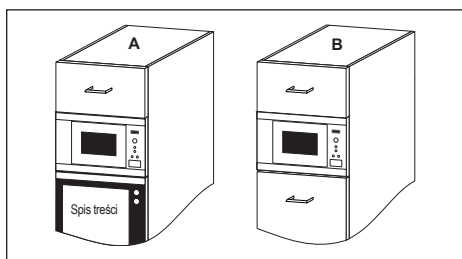
- Ruszt można je myć w łagodnym roztworze płynu do naczyń i wysuszyć. Ruszt można myć w zmywarce do naczyń.
- **WAŻNE!** Kuchenkę należy czyścić regularnie i usuwać resztki żywności. Zaniedbanie czyszczenia kuchenki może prowadzić do zniszczenia zanieczyszczonych powierzchni, zmniejszenia trwałości urządzenia, a nawet spowodować zagrożenie.
- Wyjmując naczynia z kuchenki, należy zachować szczególną ostrożność, żeby nie przesunąć talerza obrotowego.

- **WAŻNE!** Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego.
- Ta kuchenka jest przeznaczona do instalacji w zabudowie.
- Nie wolno umieszczać urządzenia wewnątrz szafki.
- Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy użytkować urządzenie ostrożnie, aby ich nie dotykać.
- **OSTRZEŻENIE!** Aby zapobiec poparzeniu nie pozwalać dzieciom na przebywanie w pobliżu drzwi urządzenia. Nie wolno dotykać drzwiczek kuchenki, zewnętrznej obudowy, panelu tylnego, ścianek komory, otworów wentylacyjnych, akcesoriów ani naczyń podczas pracy w trybie.
- **WAŻNE!** Do czyszczenia jakiegokolwiek części kuchenki mikrofalowej nie należy używać dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do kuchenek, urządzeń do czyszczenia parowego, środków ściernych, żrących środków czyszczących, środków zawierających wodorotlenek sodu lub druciaków.

2. MONTAŻ



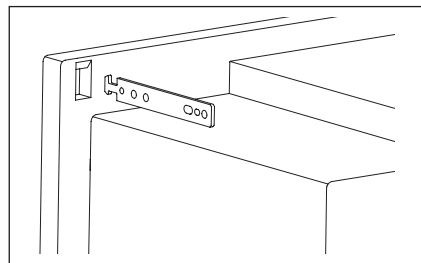
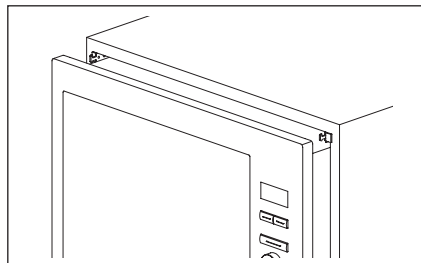
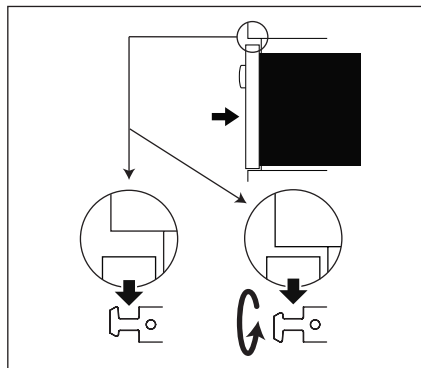
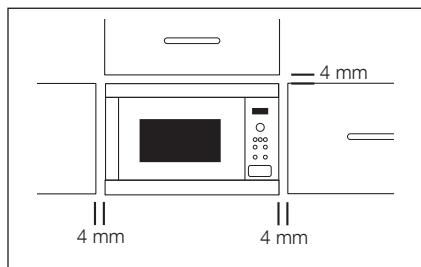
Kuchenkę mikrofalową można zamontować w pozycji A lub B:



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

Wymiary w mm

2.1 Montaż urządzenia

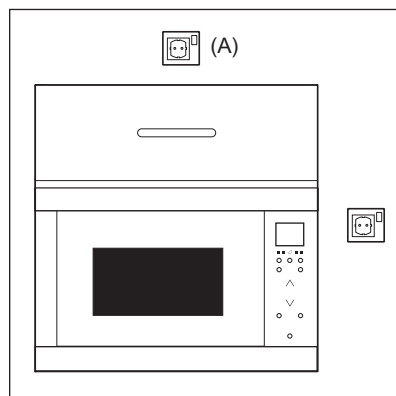


1. Zdejmij opakowanie i sprawdź dokładnie, czy urządzenie nie jest uszkodzone.
2. Zamontować haczyki mocujące na szafce kuchennej, korzystając z dostarczonej instrukcji oraz schematu.
3. Powoli wsunąć urządzenie do szafki

kuchennej, bez użycia siły. Urządzenie należy podnieść i umieścić na haczykach mocujących, a następnie opuścić na miejsce. W przypadku problemów w trakcie montażu haczyk można odwrócić. Przednia obudowa kuchenki powinna ściśle wypełniać przedni otwór szafki.

4. Sprawdź, czy urządzenie jest stabilne i nieprzechylone. Sprawdź, czy odstęp między drzwiczkami szafki u góry, a górną częścią ramy wynosi 4 mm (patrz rysunek).

2.2 Podłączanie urządzenia do źródła zasilania



- Gniazdko elektryczne powinno być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie. Ewentualnie należy umożliwić odłączenie kuchenki od źródła zasilania, podłączając wyłącznik do instalacji zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi okablowania.
- Wyłącznie elektryk może dokonać wymiany przewodu zasilającego.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowanego serwisanta lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę, żeby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Gniazdko nie powinno być umieszczone za szafką.
- Najlepsza pozycja, to gniazdko umieszczone nad szafką, patrz pozycja (A).
- Podłącz urządzenie do jednofazowego źródła zasilania prądem zmiennym o napięciu 220-240 V/50 Hz za pośrednictwem prawidłowo zamontowanego

i uziemionego gniazdka. Obwód gniazdka elektrycznego należy zabezpieczyć bezpiecznikiem 16 A.

- Przed rozpoczęciem montażu należy przywiązać sznurek do przewodu zasilającego w celu ułatwienia podłączania do punktu (A) podczas montażu urządzenia.
- Podczas wkładania urządzenia do wysokiej szafki należy uważać, aby NIE przygnieść przewodu zasilającego.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie należy umieszczać przewodu zasilającego nad gorącymi lub ostro zakończonymi powierzchniami, na przykład otworem odprowadzania gorącego powietrza u góry tylnej części kuchenki.

2.3 Dodatkowe wskazówki

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

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

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

Nie wolno w żaden sposób modyfikować kuchenki.

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

Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej:

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

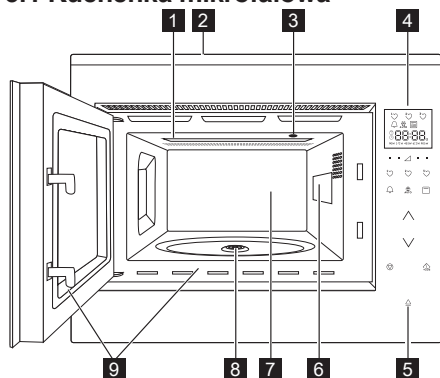
Do pracy z mikrofalami nie należy używać plastikowych naczyń, jeśli kuchenka jest nadal gorąca po pracy w trybie GRILLOWANIA lub PODWÓJNYM, ponieważ mogłoby to spowodować ich stopienie. Nie należy korzystać z plastikowych naczyń w powyższych trybach, chyba że ich producent określi, że są odpowiednie.

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

Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji stanu działania urządzenia. Nie są one przeznaczone do innych zastosowań i nie nadają się do oświetlania pomieszczeń domowych.

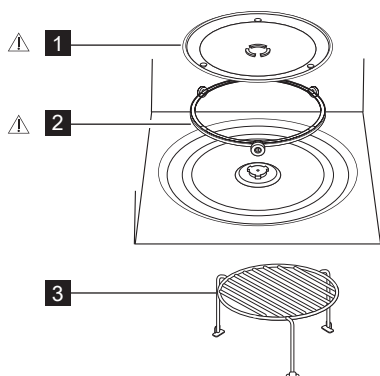
3. PRZEGLĄD URZĄDZENIA

3.1 Kuchenka mikrofalowa



- 1 Grzałka grilla
- 2 Płyta czołowa
- 3 Oświetlenie kuchenki
- 4 Panel sterowania
- 5 Przycisk otwierania drzwi
- 6 Osłona generatora mikrofal (nie usuwać)
- 7 Wnętrze kuchenki
- 8 Uszczelka
- 9 Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniające

3.2 Akcesoria



Należy sprawdzić, czy z kuchenką dostarczone są następujące akcesoria:

- 1 Podstawa obrotowa
 - 2 Podpórka podstawy obrotowej
 - 3 Ruszt
- Ułóż podpórkę podstawy obrotowej na dnie komory kuchenki.

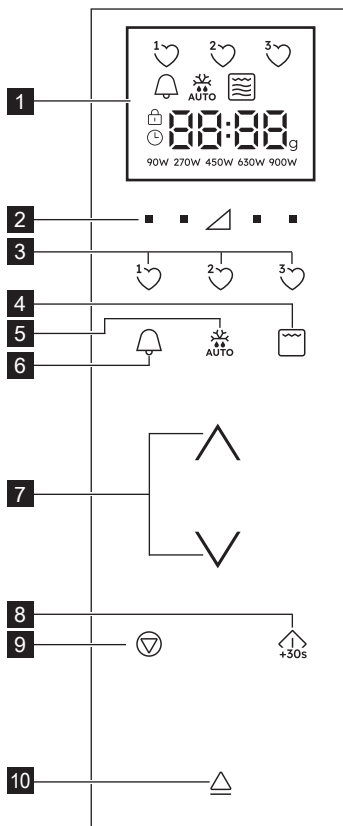
- Następnie ustaw podstawę obrotową na podpórce podstawy obrotowej.
- Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej, podczas wyjmowania potraw lub pojemników z kuchenki należy upewnić się, że są one podnoszone bez dotykania pierścienia podstawy obrotowej.

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

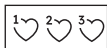
! OSTRZEŻENIE!

Nie wolno włączać kuchenki bez tych elementów.

3.3 Panel sterowania



1 Wskaźniki na wyświetlaczu:



Ulubione



Timer kuchenny



Automatyczne rozmrażanie



Grill



Podwójny



Mikrofone



Zatrzymaj/anuluj



Zabezpieczenie przed dziećmi



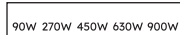
Ustaw zegar



Elementy wyświetlacza



Masa



Poziomy mocy

- 2 Przyciski poziomów mocy
- 3 Przyciski ulubionych dań
- 4 Przycisk grillowania
- 5 Przycisk automatycznego rozmrażania
- 6 Przycisk Timer
- 7 Przyciski Góra/Dół
- 8 Przycisk Start/Zatwierdź/Przycisk Szybki start
- 9 Przycisk Stop
- 10 Przycisk otwierania drzwi

4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

4.1 Podłączenie

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

1. Kuchenka wyśle sygnał dźwiękowy i wszystkie symbole na wyświetlaczu zaświecą się przez pół sekundy. Naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ**, dopóki nie pojawi się "on" lub "oFF".
- 2a. Żeby wyłączyć zegar, naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ** dopóki nie pojawi się "oFF", a następnie naciśnij przycisk **START**. Kuchenka jest gotowa do pracy.



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

- 2b. Żeby włączyć zegar, naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ** dopóki nie pojawi się "on", a następnie naciśnij przycisk **START**.

Przykład: Ustawienie zegara na godzinę 18:45.

1. Naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**, ustaw wskazanie godzin.
2. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.
3. Naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**, ustaw wskazanie minut.

4. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.



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

4.2 Tryb czuwania (Tryb ekonomiczny)

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

Przykład: Jeśli zegar nie został jeszcze ustawiony:

Wyświetlacz się wyłączy. Żeby wyjść z trybu czuwania, otwórz drzwiczki, naciśnij dowolny przycisk lub obróć pokrętko.

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

4.3 Ponowne ustawienie zegara

Po ustawieniu zegara możesz ponownie zmienić jego ustawienie.

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

1. Naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY**.

2. Naciśnij przycisk **START**.
3. Naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ**, dopóki nie pojawi się "19".
4. Naciśnij przycisk **START**.
5. Naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ**, dopóki nie pojawi się "50".
6. Naciśnij przycisk **START**.

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

1. Naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ**, dopóki nie pojawi się "oFF".
3. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.

4.5 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

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

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

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

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

4.6 Początkowe oczyszczenie

 **OSTRZEŻENIE!**
Zapoznaj się z sekcją „Czyszczenie i konserwacja”

- Wyjmij wszystkie akcesoria z kuchenki mikrofalowej.
- Ostrożnie oczyść komorę operacyjną wilgotną miękką ściereczką.

4.7 Rozgrzewanie

Przed pierwszym użyciem należy rozgrzać puste urządzenie.

1. Ustaw funkcję .
2. Pozostaw urządzenie włączone przez 30 minut.
3. Wyłącz urządzenie i poczekaj, aż ostygnie.
4. Oczyść komorę operacyjną wilgotną miękką ściereczką i dokładnie osusz.

Urządzenie może wydzielać nieprzyjemny zapach i dym. Upewnij się, że przepływ powietrza w pomieszczeniu jest wystarczający.

5. OBSŁUGA

5.1 Gotowanie z użyciem mikrofal

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

1. Naciskaj przycisk **POZIOM MOCY** z prawej strony trójkąta, dopóki nie pojawi się wskazanie "630 W".
2. Wprowadź czas, naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**.
3. Naciśnij przycisk **START**.

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

Możesz ustawić poziom mocy mikrofal w trakcie pracy kuchenki, naciskając i

przytrzymując żądany przycisk **POZIOM MOCY**, dopóki nie owe ustawienie mocy nie zostanie podświetlone na wyświetlaczu. Ustawienie zbyt wysokiej mocy lub zbyt długiego czasu gotowania może spowodować przegrzanie żywności i doprowadzić do pożaru.

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

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

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

Po zakończeniu gotowania talerz obrotowy będzie obracał się do momentu, w którym naczynie z potrawą nie znajdzie się w

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

5.2 Poziomy mocy

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

W = WATT

5.3 Obniżony poziom mocy

Tryb gotowania	Standardowy czas	Obniżony poziom mocy
Mikrofale 900 W	15 minut	Mikrofale 630 W
Grill	10 minut	Grill 500 W
Podwójne grillowanie	10 minut	Grill 500 W

5.4 Regulacja czasu procesu w trakcie jego trwania

Czas procesu można modyfikować w trakcie pracy kuchenki.

Przykład: Wydłużenie procesu o 2 minuty

(120 sekund) przy pomocy przycisku **START**.

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

5.5 Korzystanie z przycisku STOP

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

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

5.6 Timer kuchenny

Ustawienie timera.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Wprowadź czas, naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**.
3. Naciśnij przycisk **START**. Timer automatycznie rozpocznie odliczanie.



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

5.7 Szybki start

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

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

5.8 Wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej

Żeby wyłączyć sygnalizację dźwiękową.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY** 3 razy, dopóki nie pojawi się komunikat "Soun".
2. Naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ**, dopóki nie pojawi się "off".
3. Naciśnij przycisk **START**.

Żeby włączyć sygnalizację dźwiękową.

1. Naciśnij przycisk **TIMER KUCHENNY** 3 razy, dopóki nie pojawi się komunikat "Soun".
2. Naciskaj przyciski **GÓRA/DÓŁ**, dopóki nie pojawi się "on".
3. Naciśnij przycisk **START**.

5.9 Pauze

Żeby włączyć tryb pauzy, gdy kuchenka pracuje.

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

5.10 Tryb Grillowania i Podwójny

Kuchenka mikrofalowa udostępnia dwa tryby grillowania:

Tylko grillowanie

Podwójne grillowanie (grillowanie z użyciem mikrofal)

 **WAŻNE!** Do grillowania zalecane jest użycie wysokiego lub niskiego rusztu. Podczas pierwszego grillowania może być widoczny dym lub wyczuwalny zapach spalenizny. Jest to normalny objaw i nie oznacza usterki kuchenki. Aby uniknąć tego problemu, podczas pierwszego użycia kuchenki należy włączyć grill na bez wkładania potraw na 30 minut.

1. Wprowadź czas, obracając pokrętko.
2. Naciśnij jeden raz przycisk **GRILLOWANIA**, żeby włączyć tryb **PODWÓJNY** (grill + mikrofałe), a następnie naciśnij przycisk **START**. Naciśnij ponownie przycisk **GRILLOWANIA**, żeby

wybrać tryb pracy z samym grillem.

3. Naciśnij przycisk **START**.

 W trybie podwójny poziomy mocy mikrofal 90 W i 900 W są niedostępne. Żeby anulować tryb podwójny lub grillowania, naciskaj przycisk **GRILLOWANIA**, dopóki na wyświetlaczu nie pojawi się symbol pracy wyłącznie z mikrofalami.

5.11 Ulubione

Opisywana kuchenka ma zaprogramowane 3 przepisy kulinarne.

 Zmiękczenie masła

 Topienie czekolady

 Ciasto w kubku

Przykład: Zmiękczenie masła.

1. Naciśnij jeden raz przycisk **ULUBIONE 1**.
2. Wprowadź masę, naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**.
3. Naciśnij przycisk **START**.

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

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

Żeby zaprogramować własny ulubiony program.

1. Naciśnij przycisk **POZIOM MOCY**, żeby wybrać żadaną moc.
2. Wprowadź czas, naciskając przyciski **GÓRA/DÓŁ**.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ULUBIONY**, który chcesz zaprogramować, dopóki nie usłyszysz pojedynczego sygnału dźwiękowego i nie pojawi się symbol gwiazdki.

Przywrócenie fabrycznych programów ulubionych.

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

5.12 Automatyczne rozmrażanie

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

Dostępne są 2 programy automatycznego rozmrażania.

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

Przykład: Rozmrażanie 0,2 kg steka.

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

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

6. TABELE GOTOWANIA

6.1 Ulubione

Ulubione	Ciężar	Przycisk	Procedura
Zmiękczenie masła	0.05-0.25 kg	1 	Umieść je w szklanym naczyniu żaroodpornym. Po zakończeniu procesu dobrze zamieszaj.
Topieni czekolady	0.1-0.2 kg	2 	Połam czekoladę na małe kawałki. Włóż czekoladę do szklanego naczynia żaroodpornego. Zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po zakończeniu procesu dobrze zamieszaj.  OSTRZEŻENIE: Czekolada może być bardzo gorąca. Jeśli czekolada wymaga dłuższego czasu gotowania, dodaj 10 sekund. Postępuj ostrożnie, ponieważ czekolada może się przegotować i przypalić.
Ciasto w kubku	1-4 kubki	3 	Przygotuj ciasto według przepisu. Postaw kubek na podstawie obrotowej w pobliżu jego brzegu. Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

6.2 Przepisy na ciasto w kubku

Ciasto z dżemem malinowym w kubku

Składniki na 1 kubek:

2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobnego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
¼ łyżeczki	aromatu waniliowego
1	średnie jajko
1½ łyżki	malinowego bez pestek

Postępowanie:

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

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund. Udekoruj masłem waniliowym.

Ciasto w kubku z ponczem cytrynowym

Składniki na 1 kubek:

2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobnego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
1 łyżeczka	startej skórki cytrynowej
1	średnie jajko
Poncz:	1 łyżka soku z cytryny zmieszana z 2 łyżkami cukru do wypieków

Postępowanie:

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

Czekoladowe ciasto w kubku

Składniki na 1 kubek:

2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2 łyżki (12 g)	kakao
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobnego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
¼ łyżeczki	aromatu waniliowego
1	średnie jajko

Postępowanie:

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

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund. Udekoruj masłem czekoladowym.

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

Ciasto z masłem orzechowym w kubku

Składniki na 1 kubek:

2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2 łyżki (30 g)	drobnego cukru brązowego
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
¼ łyżeczki	aromatu waniliowego
2 łyżki (30 g)	gładkiego masła orzechowego
1	średnie jajko

Postępowanie:

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

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund. Pokryj masą czekoladową.

Wskazówka: Jeśli wolisz, możesz użyć chrupiące masło orzechowe.

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

Postępowanie:

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

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund. Na wierzch połóż kulkę lodów waniliowych.



OSTRZEŻENIE: Mus jabłkowy będzie gorący.

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

Postępowanie:

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

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund. Odstaw ciasto do ostygnięcia, a następnie dodaj pokrycie.

6.3 Automatyczne rozmrażanie

Automatyczne rozmrażanie	Ciężar	Przycisk	Procedura
Mięso/ryba/drób (całe ryby, steki rybne, filety rybne, udka kurze, piersi kurze, mięso mielone, stek, kotlety, burgery, kielbaski)	0.2-1.0 kg	 x1	• Włóż potrawę do naczynia do tarty na środku podstawy obrotowej. • Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie i rozdziel potrawę. Zasłoń cienkie kawałki i ciepłe miejsca folią aluminiową. • Po rozmrożeniu zawiń potrawę w folię na 15-45 minut, aż do całkowitego rozmrożenia. • Mięso mielone: Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę. W razie potrzeby wyjmij rozmrożone części.



Nieodpowiednie dla całego kurczaka.

Chleb	0.1-1.0 kg	 x2	- Rozmieść potrawę w naczyniu do tarty ustawionym na środku podstawy obrotowej. Potrawę o ciężarze 1.0 kg umieść bezpośrednio na podstawie obrotowej. - Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie potrawy i wyjmij rozmrożone kawałki. - Po rozmrożeniu przykryj potrawę folią aluminiową i pozostaw na 5-15 min, aż do całkowitego rozmrożenia.
-------	------------	---	---

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

6.4 Podgrzewanie potraw i napojów

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

¹⁾ zamrożone

6.5 Rozmrażanie

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

6.6 Gotowanie od stanu zamrożonego

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

6.7 Gotowanie i grillowanie

Potrawa	Ilość -g-	Ustawienie	Ustawienie mocy	Czas -min-	Metoda	Czas pozostawienia -min-
Brokuły/ Groszek	500	Mikrofale	900 W	6-8	dodać 4–5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania	-
Marchewka	500	Mikrofale	900 W	9-11	pokroić w plasterki, dodać 4–5 łyżek stołowych wody, przykryć, wymieszać w połowie gotowania	-
Pieczeń	1000	Mikrofale Podwójne-grillowanie Mikrofale Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	doprawić do smaku, umieścić na podstawą obrotową, odwrócić po ¹⁾	10
Steki 2 kawałki	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	umieścić na ruszt, odwrócić po ¹⁾ , doprawić po grillowaniu	
Przysmażanie w naczyniu do zapiekania		Grill		12-15	umieścić naczynie na ruszt	
Tosty z serem	1 porcja	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	umieścić 2 kromki chleba na ruszt, przykryj jedną kromkę serem i rozpocznij proces ¹⁾ , ułóż stosowaną kromkę na plasterze sera i rozpocznij proces ²⁾	
Mrożona pizza	400	Mikrofale Podwójne-grillowanie	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	umieścić na podstawą obrotową ¹⁾ umieścić naczynie na ruszt ²⁾	



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

7. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI

7.1 Pojemniki przeznaczone do kuchenek mikrofalowych

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

7.2 Porady dotyczące gotowania w kuchence mikrofalowej

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

Pozostawienie	Po ugotowaniu potrawę należy pozostawić na pewien czas, aby umożliwić równomierne rozproszenie ciepła w całej potrawie.
Oslona	Nagrzane części można osłonić małymi kawałkami folii aluminiowej, które odbijają mikrofałę, (np. uduka i skrzydełka kurczaka).



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

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Sprawdź, czy . . .
Kuchenka mikrofalowa nie działa prawidłowo?	- Bezpieczniki w skrzynce bezpieczników działają prawidłowo. - Nie występuje przerwa w dostawie energii. - Jeżeli bezpieczniki są nadal wyłączane, skontaktuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.
Tryb gotowania mikrofalami nie działa prawidłowo?	- Drzwi są prawidłowo zamknięte. - Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniająca są czyste. - Naciśnięty został przycisk START.
Podstawa obrotowa nie obraca się?	- Podpórka podstawy obrotowej jest prawidłowo założona na napęd. - Naczynie nie jest większe od podstawy obrotowej. - Potrawa nie jest większa od podstawy obrotowej, co uniemożliwia jej obracanie. - We wgłębieniu pod podstawą obrotową nie znajdują się żadne przedmioty.
Kuchenka mikrofalowa nie wyłącza się?	- Odłącz urządzenie od źródła zasilania. - Wezwij pracownika autoryzowanego serwisu ELECTROLUX.
Oświetlenie wnętrza nie działa prawidłowo?	Wezwij pracownika autoryzowanego serwisu ELECTROLUX. Lampkę podświetlającą wnętrze kuchenki mogą wymieniać wyłącznie osoby upoważnione przez firmę ELECTROLUX.
Podgrzewanie potraw trwa dłużej niż wcześniej?	- Ustaw dłuższy czas gotowania (podwójna ilość = niemal dwa razy dłuższy czas) lub - Jeżeli potrawa jest zimniejsza niż zwykle, co pewien czas obróć ją lub odwróć lub - Ustaw wyższą moc.
Drzwiczki nie otwierają się z powodu przerwy w dostawie prądu?	Otwórz drzwiczki ostrożnie, ciągnąc je na zewnątrz za prawy dolny narożnik szklanej powłoki drzwi.

9. DANE TECHNICZNE

Napięcie przemienne	220-240 V, 50 Hz, jednofazowe
Bezpiecznik line Dystrybucja/wyłącznik	Minimalny 16 A
Pobór mocy:	Mikrofała 1.4 kW Grill 0.85 kW Mikrofała/Grill 2.20 kW
Moc wyjściowa:	Mikrofała 900 W (IEC 60705) Grill 800 W
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz ¹⁾ (Grupa 2 / Klasa B)
Wymiary zewnętrzne:	NMB6G261UB 596 mm (szer.) x 459 mm (wys.) x 404 mm (głęb.)
Wymiary wnętrza	342 mm (szer.) x 207 mm (wys.) x 368 mm (głęb.) ²⁾

Pojemność kuchenki	26 litrów ¹⁾
Podstawa obrotowa	ø 325 mm, szkło
Masa	ok. 19,5 kg

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

10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

Informacje o urządzeniu dotyczące poboru mocy i maksymalnego czasu osiągnięcia odpowiedniego trybu niskiego poboru mocy

Pobór mocy w trybie czuwania przy włączonym wyświetlaczu	0.8 W
Pobór mocy w trybie czuwania przy wyłączonym wyświetlaczu	0.5 W
Maksymalny czas potrzebny urządzeniu na automatyczne przejście do trybu niskiego poboru mocy	5 minut

11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Ten produkt jest wyposażony w źródło światła o klasie efektywności energetycznej F.

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

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



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

Välkommen till AEG! Tack för att du valde en apparat från oss.



Du hittar användningsråd, broschyrer och information om felsökning, service och reparationer på aeg.com/support



För mer recept, tips och felsökningsinfo kan du ladda ned **My AEG Kitchen**-appen.



Vi förbehåller oss rätten till ändringar utan föregående meddelande.

INNEHÅLL

1. VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER	113
2. INSTALLATION	117
3. PRODUKTÖVERSIKT	119
4. INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING	120
5. ANVÄNDNING	121
6. TILLAGNINGSTABELLER	124
7. RÅD OCH TIPS	128
8. VAD GÖR JAG OM	129
9. SPECIFIKATIONER	129
10. ENERGIEFFEKTIVITET	130
11. MILJÖINFORMATION	130

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! Använd inte apparaten utan den roterande tallriken och vändfoten. Använd inte apparaten när den är tom.
- VARNING! Om luckan eller lucktätningarna är skadade, får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en behörig person.

- **WARNING!** 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.
- **WARNING!** 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.
- Mikrovågsgugnen 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.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant, eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.

1.1 Skötsel och rengöring

Dörren:

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

Ugnens insida:

- Använd en mjuk, fuktig trasa eller svamp till att torka ur ugnen efter varje användning, medan den fortfarande är varm. Använd ett mildt tvålmedel för grovre 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. Värm upp ugnen regelbundet med grillen. Kvarlämnad mat eller fettstänk kan orsaka rök eller dålig lukt. 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.

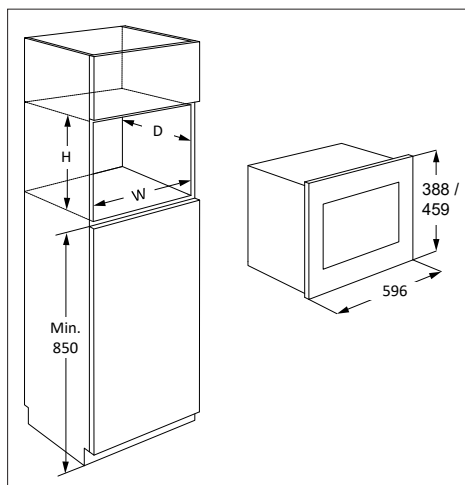
Roterande tallrik och tallriksstöd:

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

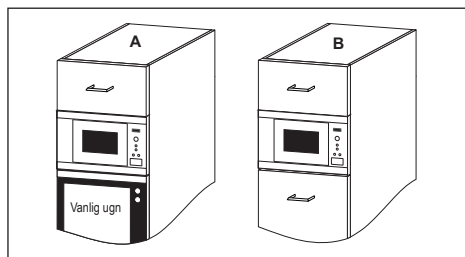
Ställ:

- Detta bör rengöras med en mild diskmedelslösning och torkas. Stället kan 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 iaktas 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.
- Apparaten får inte placeras i ett skåp.
- Den här produkten och dess åtkomstbara delar blir varma under användningen. Ingen får vidröra värmeelementen.
- **VARNING!** Håll barn borta från dörren och delar som de kan nå som kan bli varma när grillen används. Barn bör hållas på avstånd för att förhindra att de bränner sig.
- **VIKTIGA!** Använd inte ugnsurengöringsmedel från handeln, ångtvätt, sträva rengöringsprodukter med slipverkan, något som innehåller natriumhydroxid eller skursvampar på någon del av mikrovågsugnen.

2. INSTALLATION



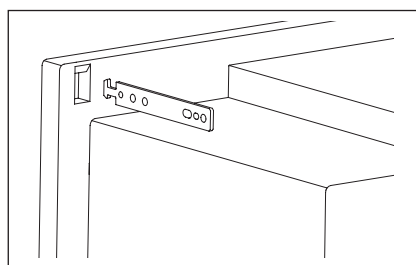
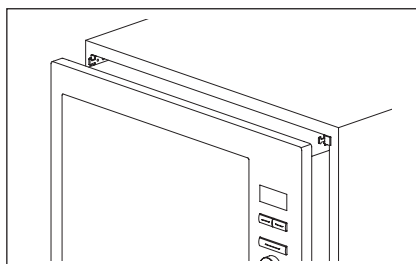
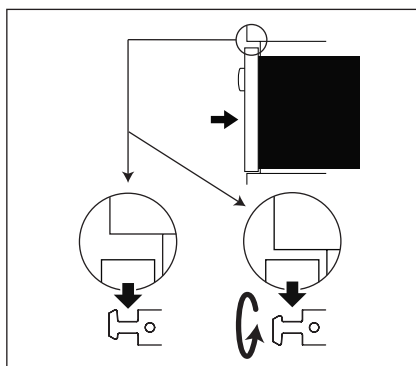
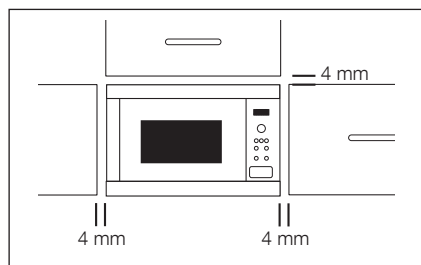
Om mikrovågsugnen installeras i läge A eller B:



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

Mått i (mm)

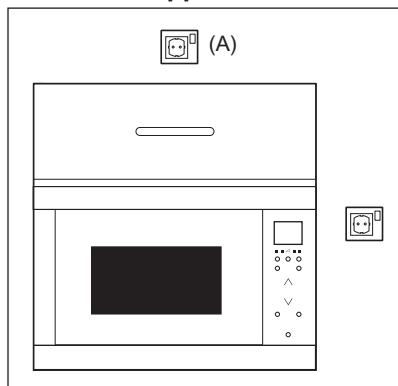
2.1 Installera mikrovågsugnen



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 16 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 ovansida.

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 dörrfåsöppningarna 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.

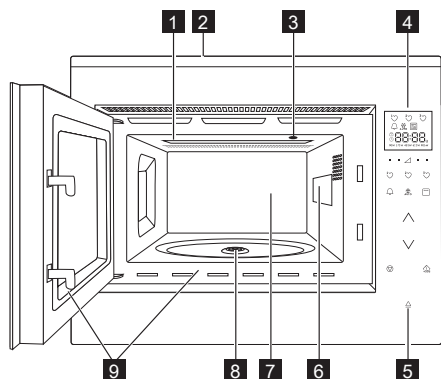
Använd inte plastbehållare i mikrovågsugnen om ugnen fortfarande är varm efter att ha använts i något av lägena GRILL eller DUBBELGRILL eftersom de då kan smälta. Plastbehållare får inte användas i de ovan nämnda lägena, om inte tillverkaren uppger att behållaren är lämplig för användning i mikrovågsugn.

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

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

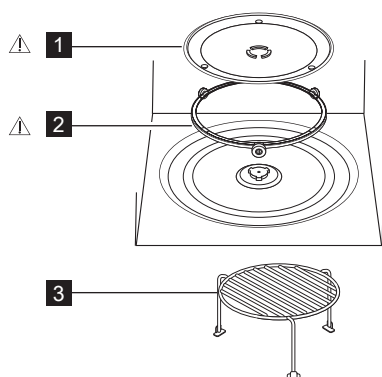
3. PRODUKTÖVERSIKT

3.1 Mikrovågsugn



- 1 Grillelement
- 2 Framsida
- 3 Ugnslampa
- 4 Kontrollpanel
- 5 Lucköppningsknapp
- 6 Mikrovågsskydd (ta inte bort)
- 7 Ugnsutrymme
- 8 Försegling
- 9 Dörrtätning och tätningsytor

3.2 Tillbehör



Kontrollera att följande tillbehör finns med:

- 1 Roterande tallrik
- 2 Tallriksstöd
- 3 Ställ

- Placera tallriksstödet på botten av ugnsutrymmet.

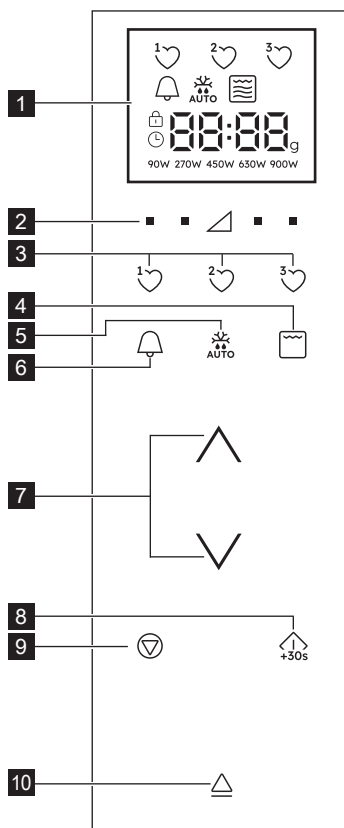
- Placera sedan den roterande tallriken på tallriksstödet.
- För att undvika skador på den roterande tallriken måste du se till att tallriker eller behållare lyfts fritt från den roterande tallrikens kant när du tar ut dem ur ugnen.

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

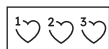
! WARNING!

Använd inte mikrovågsugnen utan dessa delar monterade.

3.3 Kontrollpanel



1 Kontrollpanel:



Favoriter



Kökstimer



Autoupptining



Grill



Dubbelgrill



Mikrovågor



Stopp/Avbryt



Barnlås



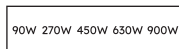
Klockinställning



Displaysegment



Vikt



Effektnivåer

2 Effektnivåknappar

3 Favoritknappar

4 Knapp för grill

5 Knapp för autoupptining

6 Knapp för kökstimer

7 Upp/Ner-knappar

8 Start/Bekräfta/Snabbstart-knapp

9 Stopp-knapp

10 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. Tryck på **UPP/NER**-knapparna tills "on" eller "oFF" visas.
- 2a. För att stänga av klockan, tryck på **UPP/NER**-knapparna tills "oFF" visas och tryck sedan på **START**-knappen. Ugnen är klar att använda.



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

- 2b. För att slå på klockan, tryck på **UPP/NER**-knapparna tills "on" visas och tryck sedan på **START**-knappen.

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

1. Tryck på **UPP/NER**-knapparna att ställa in timvisningen.
2. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.
3. Tryck på **UPP/NER**-knapparna att ställa in minutvisningen.
4. Tryck på **START**-knappen för att bekräfta.



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

4.2 Standby (Economy-läge)

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

Exempel: Om klockan inte har ställts in: Displayen släcks. Öppna luckan eller tryck på någon knapp för att gå ur standby-läget.

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. Tryck på **UPP/NER**-knapparna tills "19" visas.
4. Tryck på **START**-knappen.
5. Tryck på **UPP/NER**-knapparna 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. Tryck på **UPP/NER**-knapparna 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.

4.6 Inledande rengöring



WARNING!

Se avsnittet "Skötsel och rengöring"

- Ta bort alla tillbehör från mikrovågsugnen.
- Rengör ugnsutrymmet noggrant med en fuktig mjuk trasa.

4.7 Förvärmning

Förvärm den tomma ugnen före första användningen.

1. Ställ in funktionen .
2. Låt ugnen vara igång i 30 minuter.
3. Stäng av ugnen och låt den svalna.
4. Rengör ugnsutrymmet med en fuktig mjuk trasa och torka noggrant.

Ugnen kan avge lukt och rök. Säkerställ att luftflödet i rummet är tillräckligt."

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. Tryck på **ÖKA/MINSKA**-knapparna 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 effektnivån visas på displayen. För höga effektnivåer eller för långa tillagningstider kan överhettas 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 fullbordan av rotationen, eller i 5 sekunder (beroende på vilket som är störst). Ugnen piper när det är klart. Om luckan öppnas under denna process, stannar rotationen.

5.2 Effektnivåer

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/ UPPTNING	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
Grill	10 minuter	Grill 500 W
Doublingrill	10 minuter	Grill 500 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. Tryck på **UPP/NER**-knappar för att ange tiden.
3. Tryck på **START**-knappen. Timern startar automatiskt.

 Tiden kan utökas när timern är aktiverad genom att man 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.

 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. Tryck på **UPP/NER**-knappar tills "oFF" visas.
3. Tryck på **START**-knappen.

För att sätta på ljudet.

1. Tryck på **KÖKSTIMER**-knappen 3 gånger tills "Soun" visas.
2. Tryck på **UPP/NER**-knappar 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 Grill och Dubbelgrill

Denna mikrovågsugn har två tillagningslägen för grill.

Endast grill

Dubbelgrill (grill med mikrovågor)



VIKTIGT! Stället rekommenderas för grillning. Du kan märka av rök eller att det luktar bränt när du använder grillen för första gången. Detta är normalt, och är inte ett tecken på att det är något fel på ugnen. Undvik detta problem genom att använda grillen utan mat under 30 minuter vid det första användningstillfället.

1. Tryck på **UPP/NER**-knappar för att ange tiden.
2. Tryck på **GRILL**-knappen en gång för Dubbelgrill-läge (Grill + Mikrovågor) och tryck på **START**-knappen. Tryck en gång till på **GRILL**-knappen för att välja Endast grill-läget.
3. Tryck på **START**-knappen.



I Dubbelgrill-läget är inte mikrovågeffekterna 90 W och 900 W tillgängliga. För att gå ur Dubbelgrill- eller Grill-läget, tryck på **GRILL**-knappen tills symbolen för enbart mikrovågor tänds på displayen.

5.11 Favoriter

Ugnen har 3 Favoritrecept.

¹♥ Mjukgöra smör

²♥ Smälta choklad

³♥ Muggkaka

Exempel: För att mjukgöra smör.

1. Tryck på **FAVORIT 1**-knappen en gång.
2. Tryck på **UPP/NER**-knappar 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.

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. Tryck på **UPP/NER**-knappar för att ange tiden.
3. Tryck på **FAVORIT**-knappen du vill konfigurera och håll den intryckt tills du hör en enstaka pipsignal och favorithjärta visas.

För att återställa Favoriter till fabriksinställningarna.

1. Tryck på **STOPP**-knappen.
2. Tryck på **EFFEKTNIVÅ** 450 W och håll den intryckt i 3 sekunder. Favoriterna återställs till fabriksinställningarna.

5.12 Autoupptining

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

Det finns 2 autoupptiningmenyer att välja mellan.

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

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

1. Välj autoupptiningmenyn genom att trycka på knappen **AUTOUPPTINING** en gång.
2. Tryck på **UPP/NER**-knappar för att välja vikten.
3. Tryck på **START**-knappen.



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

6. TILLAGNINGSTABELLER

6.1 Favoriter

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

6.2 Recept på muggkaka

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:

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

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.
Toppa med en skopa vaniljglass.



WARNING! Äppelmoset är varmt.

Morots-muggkaka	
Ingredienser för 1 mugg:	
2 msk (20 g)	vanligt mjöl
2½ msk (30 g)	ljus farinsocker
¼ tsk	bakpulver
¼ tsk	malen kanel
¼ tsk	malen muskot
1 tbsp	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:

- Lägg alla de torra ingredienserna i en mugg, och blanda dem ordentligt med en gaffel.
- Tillsätt solrosolja, apelsinzest, riven morot och ägg, och blanda ordentligt.
- Ställ muggen en bit från mitten på den roterande tallriken.
- Laga till med . Kakan sväller ut från muggen under tillagningen.
- 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.

Mäktigt choklad-muggkaka

Ingredienser för 1 mugg:

2½ msk (25 g)	vanligt mjöl
2 msk (12 g)	kakaopulver
2½ msk (30 g)	strösocker
¼ tsk	bakpulver
1½ msk (15 g)	vegetabilisk olja
¼ tsk	vaniljextrakt
1	medelstort ägg

Tillvägagångssätt:

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

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Garnera med chokladmörkräm.

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

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 . Kakan sväller ut från muggen under tillagningen.

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Toppa med chokladkräm.

Tips: Använd om du vill knaprigt jordnötssmör.

Hallonrippad muggkaka

Ingredienser för 1 mugg:

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

Tillvägagångssätt:

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

Låt stå i 30 sekunder efter tillagningen.

Garnera med vaniljsmörkräm.

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.

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	- Lägg maten i en pajform och ställ formen mitt på den roterande tallriken. - Vänd på maten, placera om den och dela på den när ljudsignalen hörs. Täck över tunna delar och varma fläckar med aluminiumfolie. - Vira in maten i aluminiumfolie och låt vila i 15-45 minuter, efter upptining, tills den är helt upptinat. - Köttfärs Vänd på maten när ljudsignalen hörs. Ta bort de delar som tinat, om det går.  Inte tillämpligt för hel fågel.
Bröd	0.1-1.0 kg	 x2	- Lägg brödet i en pajform och ställ formen mitt på den roterande tallriken. 1,0 kg kan läggas direkt på den roterande tallriken. - Vänd på brödet när ljudsignalen hörs, flytta om det och ta bort skivor som har tinats upp. - Täck över brödet med aluminiumfolie efter upptining och låt stå i 5–15 minuter tills det är helt upptinat.

 Ange endast matens vikt. Räkna inte med behållarens vikt. Använd ett manuellt program om du ska tillaga mat som väger mer eller mindre än de vikter som ges i tillagningstabellerna. Den slutliga temperaturen varierar beroende på matens starttemperatur. 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-	Inställning	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod
Mjölk, 1 kopp	150	Micro	900 W	1	täck inte över
Vatten, 1 kopp 6 koppar 1 skål	150	Micro	900 W	2	täck inte över
	900	Micro	900 W	8-10	täck inte över
	1000	Micro	900 W	9-11	täck inte över
Upplägningsfat	400	Micro	900 W	4-6	stänk lite vatten över såsen över rör om efter halva tillagningstiden
Stuvning/soppa	200	Micro	900 W	1-2	täck över; rör om efter uppvärmning
Grönsaker	500	Micro	900 W	3-5	tillsätt vatten vid behov, täck över rör om efter halva uppvärmningstiden
Kött, 1 skiva ¹⁾	200	Micro	900 W	3	stryk på ett tunt lager säs överst och täck över
Fiskfilé ¹⁾	200	Micro	900 W	3-5	täck över
Kaka, 1 bit	150	Micro	450 W	½-1	lägg i en pajform
Barnmat, 1 burk	190	Micro	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	Micro	900 W	½	täck över
Smälta choklad	100	Micro	450 W	3-4	rör om då och då

¹⁾från kyl temperatur

6.5 Uptining

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

6.6 Tillagning från fryst

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

6.7 Tillagning och grillning

Mat	Mängd -g-	Inställ- ning	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Broccoli/Ärtor	500	Micro	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	Micro	900 W	9-11	skär i skivor, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen	-
Stekar	1000	Micro Dubbelgrill Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	krydda efter smak, placera på skivspelaren och vänd efter ¹⁾	10
Rumpstek, två bitar	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	placera rätten på stället vänd efter ¹⁾ krydda efter grillningen	
Färgsättning av gratänger		Grill		12-15	ställ formen på gallret	
Croque Monsieur	1 st.	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	placera 2 skivor bröd i det stället, täck ena skivan med ost, tillaga ¹⁾ , placera den rostade skivan på den rostade skivan med ost, vänd och tillaga ²⁾	
Fryst pizza	400	Micro Dubbelgrill	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	placera på skivspelaren ¹⁾ ställ formen på gallret 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?	- Säkringarna i proppskåpet fungerar. - Att det inte har förekommit ett strömavbrott. - Om säkringarna fortsätter lösa ut kontakter du en behörig elektriker.
Mikrovågsläget fungera inte?	- Dörren har stängts ordentligt. - Dörrtätningarna och tätningstorna är rena. START-knappen har tryckts in.
Den roterande tallriken roterar inte?	- Tallriksstödet har anslutits korrekt till drivningen. - Den eldfasta formen inte är större än den roterande tallriken. - Mat inte förekommer utanför den roterande tallrikens kant så att tallriken förhindras att rotera. - Inget blockerar rotationen i utrymmet under den roterande tallriken.
Mikrovågsugnen stängs inte av?	- Isolera apparaten från proppskåpet. - Kontakta en behörig ELECTROLUX-servicerepresentant.
Belysningen inuti ugnen fungerar inte?	Kontakta behörig ELECTROLUX-servicerepresentant. Ugnslampan får endast bytas av en utbildad och behörig ELECTROLUX-servicerepresentant.
Det tar längre tid att värma upp och laga maten jämfört med tidigare?	- Ställ in en längre tillagningstid (dubbel mängd = knappt dubbel koktid) eller, - Om maten är kallare än normalt, rotera eller vrid kärlet då och då eller, - Ställ in en högre effektinställning.
Luckan öppnas inte på grund av strömavbrott?	Öppna luckan genom att försiktigt dra utåt i luckglasets nedre högra hörn.

9. SPECIFIKATIONER

Växelspänning	220-240 V, 50 Hz, en-fas
Distributionssäkring/-relä	Minst 16 A
Växelströmseffekt som krävs:	Mikrovågsugn 1.4 kW Grill 0.85 kW Mikrovågsugn/Grill 2.20 kW
Uteffekt: Mikrovågsugn Grill	900 W (IEC 60705) 800 W
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz ¹⁾ (Grupp 2/Klass B)
Utvändigt mått:	NMB6G261UB 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. 19.5 kg

- ¹⁾ This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011. In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment. Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food. Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.
- ²⁾ Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

10. ENERGIEFFEKTIVITET

Produktinformation beträffande effektförbrukning och maxtid för att uppnå tillämpligt lågeffektläge

Effektförbrukning i standby med display på	0.8 W
Effektförbrukning i standby med display av	0.5 W
Max tidsåtgång för att utrustningen automatiskt ska uppnå tillämpligt lågeffektläge	5 min

11. MILJÖINFORMATION

Denna produkt innehåller en ljuskälla av energieffektivitetsklass F.

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.

DemoMode ON/OFF

