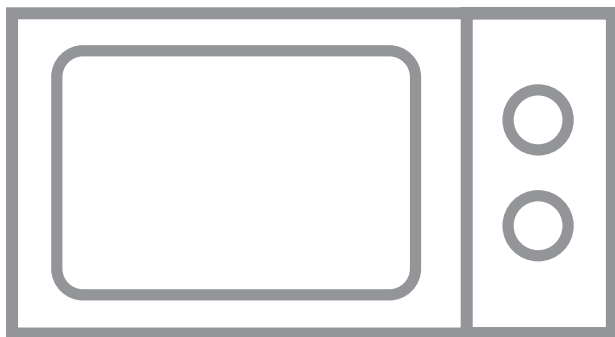


► MBE2658D

EN	<b>User manual</b> Microwave oven	2
ES	<b>Manual de usuario</b> Horno microondas	28
FR	<b>Notice d'utilisation</b> Four à micro-ondes	55
IT	<b>Manuale per l'utente</b> Forno a microonde	84
PL	<b>Instrukcja obsługi</b> Kuchenka mikrofalowa	111
PT	<b>Manual do utilizado</b> Forno microondas	137

# USER MANUAL



**AEG**

# CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION .....	3
2. PRODUCT DESCRIPTION.....	9
3. BEFORE FIRST USE .....	11
4. OPERATION .....	12
5. COOKING CHARTS.....	15
6. HINTS AND TIPS .....	21
7. CARE AND CLEANING .....	23
8. TROUBLESHOOTING .....	24
9. INSTALLATION .....	25
10. TECHNICAL INFORMATION .....	27
11. ENVIRONMENT CONCERNS .....	27

## WE'RE THINKING OF YOU

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

**Visit our website for:**



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Register your product for better service:  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

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

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



Warning/Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

## 1. ⚠️ SAFETY INFORMATION


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

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

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

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

### 1.1 To avoid the possibility of injury

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

Check the following before use:

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

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

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

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

## 1.2 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling



### **WARNING!**

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

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

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

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

Keep children away from the door and accessible parts that may become hot when the grill is in use. Children should be kept away to prevent them burning themselves. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, ventilation openings, accessories and dishes during GRILL mode and DUAL GRILL mode as they will become hot. Before cleaning make sure they are not hot.

### 1.3 To avoid the misuse by children



#### **WARNING!**

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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

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

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

## 1.4 To avoid the danger of fire

The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire. The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. The AC power supply must be 220-240 V, 50 Hz, with a minimum 16 A distribution line fuse, or a minimum 16 A distribution circuit breaker. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided. Do not store or use the oven outdoors.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings. Do not block the ventilation openings. Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire. Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire. To make popcorn, only use special microwave popcorn makers. Do not store food or any other items inside the oven. Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired. Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

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

## 1.5 To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet. Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately and call an authorised ELECTROLUX service agent. Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid. Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.

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

## 1.6 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling

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

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

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

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

## 1.7 To avoid the possibility of burns

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

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

Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy. Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying

special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

## 1.8 Other warnings

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

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

Never operate the oven when it is empty except where recommended in the operation manual. Doing so may damage the oven. When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and turntable support due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded.

Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven.

Only use the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:

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

Do not place anything on the outer cabinet during operation. Do not use plastic containers for microwaving if the oven is still hot from using the GRILL mode and DUAL GRILL mode because they may melt. Plastic containers must not be used during above modes unless the container manufacturer says they are suitable.



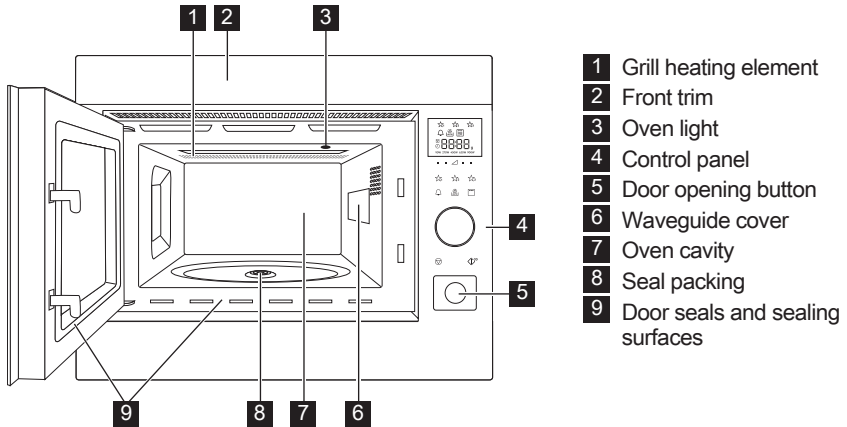
**IMPORTANT!** If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.

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

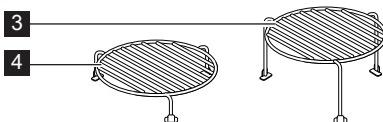
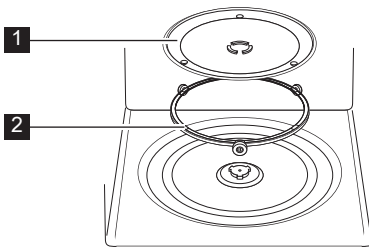


## 2. PRODUCT DESCRIPTION

### 2.1 Microwave oven



### 2.2 Accessories



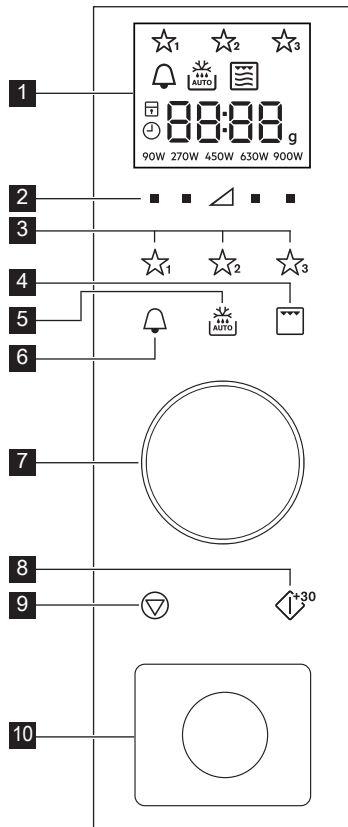
Check to make sure the following accessories are provided:

- 1 Turntable
- 2 Turntable support
- 3 High rack
- 4 Low rack

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

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

## 2.3 Control panel



### 1 Digital display indicators:

Favourites

Kitchen timer

Auto defrost

Grill

Dual grill

Microwave

Stop/Cancel

Child safety lock

Set clock

Display segments

Weight

Power levels

**2** Power level keys

**3** Favourites keys

**4** Grill key

**5** Auto defrost key

**6** Kitchen timer key

**7** Timer/Weight knob

**8** Start/Confirm/  
Quick start key

**9** Stop key

**10** Door open button

## 3. BEFORE FIRST USE

### 3.1 Plug in

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

1. The oven will beep and all of the display icons will be switched on for half a second.  
Use the knob to select clock 'on' or clock 'oFF'.
- 2a. To turn the clock off, turn the knob until the display shows 'oFF', then press the **START** key. The oven is ready to use.

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

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

**Example:** To set the clock to 18:45.

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

**i** When the clock is set, the time of day will not be shown in the display permanently, to check the time of day press the **KITCHEN TIMER** key twice.

### 3.2 Standby (Economy mode)

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

**Example:** If the clock has not been set:

The display will switch off.

To exit standby mode open the door, press any key or rotate the knob.

**Example:** If the clock has been set:

After the 5 minute period, the time will be displayed for 3 min, then 'Econ' will be displayed for 3 seconds.

The display will switch off.

**i** When the clock is set, the time of day will not show in the display permanently, to check the time of day press the **KITCHEN TIMER** key twice.

### 3.3 Adjusting the clock when set

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

**Example:** To change from 18.45 to 19.50.

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

**i** When the clock is set, the time of day will not show in the display permanently, to check the time of day press the **KITCHEN TIMER** key twice.

### 3.4 To cancel the clock and set standby (Economy mode)

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

### 3.5 Child safety lock

The oven has a safety feature which prevents the accidental running of the oven by a child. When the lock has been set, no part of the microwave will operate until the lock feature has been turned off. Switching the lock on or off is only possible when the oven is not running.

**Example:** To switch the lock on.

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

**Example:** To switch the lock off.

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

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

## 4. OPERATION

### 4.1 Microwave cooking

**Example:** To heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 630 W microwave power.

1. Press the **POWER LEVEL** key to the right of the triangle until 630 W is displayed.
2. Rotate the knob to enter the time.
3. Press the **START** key.

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

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

If 900 W is selected then the maximum microwave time that can be input is 20 minutes.

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

### 4.2 Power levels

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

W = WATT

### 4.3 Reduced power level

Cooking mode	Standard time	Reduced power level
Microwave 900 W	20 minutes	Microwave 630 W
Grill	10 minutes	Grill 500 W
Dual Grill	10 minutes	Grill 500 W

#### 4.4 Adjusting the cooking time during cooking

You can adjust the cooking time during cooking.

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

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

#### 4.5 Using the stop key


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

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

#### 4.6 Kitchen timer


To set the kitchen timer.

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

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

#### 4.7 Add 30 seconds

You can directly start cooking on 900 W/HIGH for 30 seconds by pressing the **START** key.

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

#### 4.8 Mute

To turn the sound off.

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

To turn the sound on.

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

#### 4.9 Pause

To pause whilst the microwave is running.


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

#### 4.10 Grill and dual grill


This microwave oven has two grill cooking modes:

Grill only

Dual grill (grill with microwave)

 **IMPORTANT!** The high or the low rack is recommended for grilling.  
You may detect smoke or a burning smell when using the grill for the first time, this is normal and does not indicate a fault with the oven. To avoid this problem, when using the grill for the first time, operate the grill without food for 20 minutes.

1. Rotate the knob to enter the cooking time.
2. Press the **GRILL** key once for Dual Grill mode (Grill + Microwave) and press the **START** key.  
Press the **GRILL** key again to select Grill only mode.
3. Press the **START** key.

 In Dual Grill mode the 90 W and 900 W microwave power levels are not available.  
To exit Dual Grill or Grill mode press the **GRILL** key until the microwave only symbol is illuminated on the display.


#### 4.11 Favourites


The oven has 3 Favourite recipes.

- ☆<sub>1</sub> Soften Butter
- ☆<sub>2</sub> Melt Chocolate
- ☆<sub>3</sub> Mug Cake

**Example:** To soften butter.

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

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

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

To overwrite Favourites for your own recipes.

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

To re-set Favourites to the factory settings.

1. Press the **STOP** key.
2. Press and hold **POWER LEVEL 450 W** for 3 seconds.  
The oven will reset Favourites to the factory settings.

### 4.12 Auto defrost


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

You can choose from 2 auto defrost menus.

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

**Example:** To defrost 0.2 kg steak.

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

 If display segments exhibit a rotating pattern this indicates that the food needs to be stirred or turned over.

To continue cooking, press the **START** key. At the end of the auto defrost time, the programme will automatically stop.

## 5. COOKING CHARTS

### 5.1 Favourites

Favourites	Weight	Key	Procedure
Softener Butter	0.05-0.25 kg	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place the butter into a pyrex dish. Stir well after cooking.</li> </ul>
Melt Chocolate	0.1-0.2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Break up the chocolate into small pieces. Place the chocolate into a pyrex dish. Stir when audible bell sounds. Stir well after cooking.</li> </ul> <p><b>WARNING:</b> Chocolate may become very hot! If the chocolate needs longer then add 10 seconds cooking time. Take care with chocolate as it may overheat and burn.</p>
Mug Cake	1-4 mugs	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Make the cake as the recipe. Place the mug towards the edge of the turntable. Stand for 30 seconds after cooking.</li> </ul>

### 5.2 Mug cake recipes

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

Method:

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

After cooking, stand for 30 seconds.

Decorate with a swirl of chocolate buttercream.

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

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

Method:

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

After cooking, stand for 30 seconds.

Decorate with a swirl of vanilla buttercream.

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

Method:

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

After cooking, stand for 30 seconds.

Top with a scoop of vanilla ice cream.



**WARNING!** The apple sauce will be hot.

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

Method:

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

After cooking, stand for 30 seconds.

Top with chocolate spread.

Tip: Use crunchy peanut butter if you prefer.



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

Method:

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

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




Method:


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

After cooking, stand for 30 seconds.

Allow the cake to cool, then add the topping.

### 5.3 Auto defrost

Auto defrost	Weight	Key	Procedure
Meat/fish/poultry  (Whole fish, fish steaks, fish fillets, chicken legs, chicken breast, minced meat, steak, chops, burgers, sausages)	0.2-1.0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place the food in a flan dish in the centre of the turntable.</li> <li>When the audible bell sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil.</li> <li>After defrosting, wrap in aluminium foil for 15-45 min, until thoroughly defrosted.</li> <li>Minced meat: When the audible bell sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible.</li> </ul> <p> Not suitable for whole poultry.</p>
Bread	0.1-1.0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1.0 kg, distribute directly on the turntable.</li> <li>When the audible bell sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices.</li> <li>After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-15 min until thoroughly defrosted.</li> </ul>

 Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.  
 For food weighing more or less than weights/quantities given in the chart, use manual operation.  
 The final temperature will vary according to the initial temperature.  
 Steaks and chops should be frozen in one layer.  
 Minced meat should be frozen in a thin shape.

## 5.4 Heating food and drink

Food/drink	Quantity -g/ml-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method
Milk, 1 cup	150	Micro	900 W	1	do not cover
Water, 1 cup 6 cups 1 bowl	150	Micro	900 W	2	do not cover
	900	Micro	900 W	8-10	do not cover
	1000	Micro	900 W	9-11	do not cover
One plate meal (vegetables, meat and trimmings)	400	Micro	900 W	4-6	cover, stir halfway through cooking
Soup/stew	200	Micro	900 W	1-2	cover, stir after heating
Vegetables	500	Micro	900 W	3-5	cover, stir halfway through cooking
Meat, 1 slice <sup>1)</sup>	200	Micro	900 W	3	thinly spread sauce over the top, cover
Fish fillet <sup>1)</sup>	200	Micro	900 W	3-5	cover
Cake, 1 slice	150	Micro	450 W	½-1	place in a flan dish
Baby food, 1 jar	190	Micro	450 W	½-1	transfer into a suitable microwaveable container, after heating stir well and test the temperature
Melting margarine or butter <sup>1)</sup>	50	Micro	900 W	½	cover
Melting chocolate	100	Micro	450 W	3-4	stir occasionally

<sup>1)</sup>from chilled

## 5.5 Defrosting

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Goulash	500	Micro	270 W	8-9	stir halfway through defrosting	10-30
Cake, 1 slice	150	Micro	90 W	1-3	place in a flan dish	5
Fruit (e.g. cherries, strawberries, raspberries, plums)	250	Micro	270 W	3-5	spread out evenly, turn over halfway through defrosting	5

## 5.6 Cooking from frozen

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Fish fillet	300	Micro	900 W	9-11	cover	2
One plate meal	400	Micro	900 W	8-10	cover, stir after 6 minutes	2

## 5.7 Cooking and grilling

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Broccoli/ Peas	500	Micro	900 W	6-8	add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Carrots	500	Micro	900 W	9-11	cut into rings, add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Roasts	1000	Micro Dual Grill Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 <sup>1)</sup> 9-10 9-10	season to taste, place on the low rack, turn over after <sup>1)</sup>	10
Rump steaks 2 pieces	400	Grill Grill		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	place on the high rack, turn over after <sup>1)</sup> , season after grilling	
Browning of gratin dishes		Grill		11-15	place dish on the low rack	
Cheese toastie	1 piece	Grill Grill	450 W	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	place 2 slices of bread on the high rack, cover one slice with cheese, cook <sup>1)</sup> , place toasted slice on top of the cheese on toast, turnover and cook <sup>2)</sup>	
Frozen pizza	400	Micro Dual Grill	450 W 450 W	4-5 5-6	place on the low rack	


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

## 6. HINTS AND TIPS

### 6.1 Microwave safe cookware

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

## 6.2 Microwave cooking advice

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

## 7. CARE AND CLEANING



### CAUTION!

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

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

### Oven exterior

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

### Control panel

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

### Oven interior

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

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

Do not use spray type cleaners on the oven interior.

Heat up your oven regularly by using the grill. Remaining food or fat splashed can cause smoke or a bad smell.

### Turntable and turntable support

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

### Door

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

### Racks

These should be washed in a mild washing up liquid solution and dried. The racks are dishwasher safe.



### IMPORTANT!

A steam cleaner should not be used.

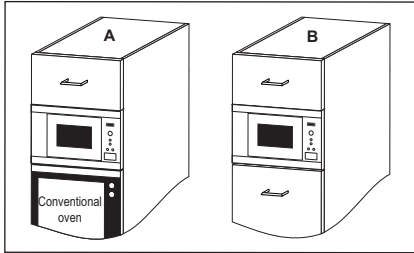
## 8. TROUBLESHOOTING

Problem	Check if . . .
The microwave appliance is not working properly?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The fuses in the fuse box are working.</li> <li>• There has not been a power outage.</li> <li>• If the fuses continue to blow, please contact a qualified electrician.</li> </ul>
The microwave mode is not working?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The door is properly closed.</li> <li>• The door seals and their surfaces are clean.</li> <li>• The <b>START</b> key has been pressed.</li> </ul>
The turntable is not turning?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The turntable support is correctly connected to the drive.</li> <li>• The ovenware does not extend beyond the turntable.</li> <li>• Food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating.</li> <li>• There is nothing in the well beneath the turntable.</li> </ul>
The microwave will not switch off?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isolate the appliance from the fuse box.</li> <li>• Call an authorised ELECTROLUX service agent.</li> </ul>
The interior light is not working?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Call your authorised ELECTROLUX service agent. The interior light can be exchanged only by a trained authorised ELECTROLUX service agent.</li> </ul>
The food is taking longer to heat through and cook than before?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or</li> <li>• If the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or</li> <li>• Set a higher power setting.</li> </ul>



## 9. INSTALLATION

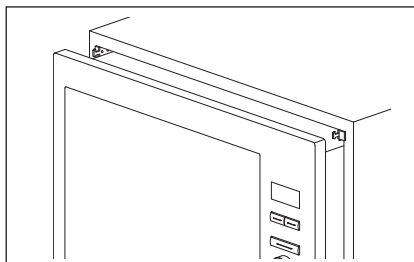
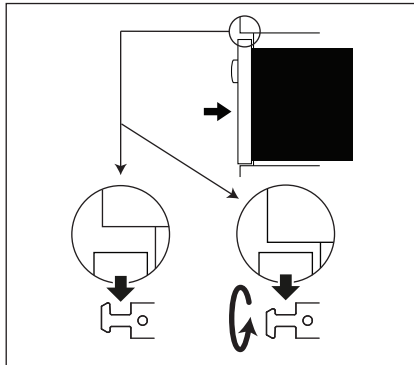
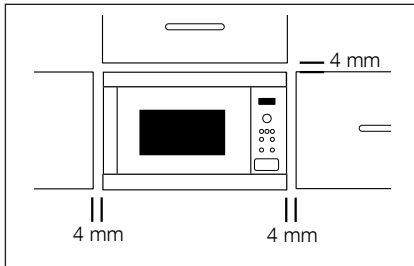
The microwave can be fitted in position A or B:



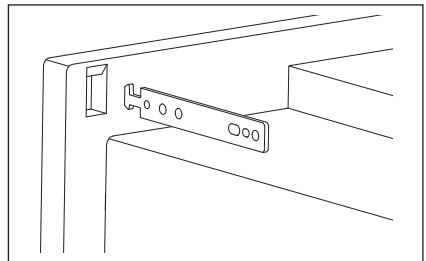
Position	Niche size		
	W	D	H
A	562	550	450
B	562	500	450

Measurements in (mm)

### 9.1 Installing the appliance



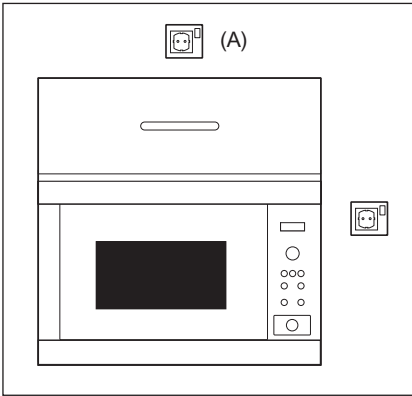
1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. Fit the fixing hooks to the kitchen cupboard using the instruction sheet and template supplied.
3. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force. The appliance should be lifted onto the fixing hooks and then lowered into place. In the case of interference during fitting, this hook is reversible. The front frame of the oven should seal against the front opening of the cupboard.
4. Ensure the appliance is stable and not leaning. Ensure that a 4 mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).



**!** **IMPORTANT!** Ensure the bottom of the oven is 85 cm or more above the floor. It is important to ensure that the installation of this product conforms to the instructions in this operation

manual and the conventional oven manufacturer's installation instructions.

## 9.2 Connecting the appliance to the power supply



- The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. Or it should be possible to isolate the oven from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The socket should not be positioned behind the cupboard.
- The best position is above the cupboard, see (A).
- Connect the appliance to a single phase 220-240 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket. The socket must be fused with a 16 A fuse.
- The power supply cord may only be replaced by an electrician.
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

## 9.3 Electrical connections

**!** **WARNING!**  
THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

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


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

## 10. TECHNICAL INFORMATION


AC Line Voltage		220-240 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker		Minimum 16 A
AC Power required:	Microwave	1.4 kW
	Grill	0.85 kW
	Microwave/Grill	2.20 kW
Output power:	Microwave	900 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Microwave Frequency		2450 MHz <sup>1)</sup> (Group 2/Class B)
Outside Dimensions:	MBE2658D	596 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Cavity Dimensions		342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) <sup>2)</sup>
Oven Capacity		26 litres <sup>2)</sup>
Turntable		ø 325 mm, glass
Weight		approx. 19.5 kg

- <sup>1)</sup> 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.
- <sup>2)</sup> Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.  
Actual capacity for holding food is less.

## 11. ENVIRONMENT CONCERNS

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

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

Do not dispose of appliances marked with the symbol  with household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

## INDICE

1. MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	29
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	36
3. ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ.....	38
4. FUNCIONAMIENTO.....	39
5. TABLAS DE COCCIÓN .....	42
6. CONSEJOS Y RECOMENDACIONES .....	48
7. LIMPIEZA & MATENIMIENTO .....	50
8. ¿QUÉ HACER SI.....	51
9. INSTALACIÓN .....	52
10. ESPECIFICACIONES .....	54
11. INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL .....	54

## PENSAMOS EN USTED

Gracias por escoger este producto AEG. Este artículo ha sido creado para ofrecer un rendimiento impecable durante muchos años, con innovadoras tecnologías que facilitarán su vida y prestaciones que probablemente no encuentre en electrodomésticos corrientes. Por favor, dedique algunos minutos a la lectura para disfrutar de todas sus ventajas.

**Visite nuestro sitio web para:**



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

Al contactar con el Servicio, cerciórese de tener la siguiente información a mano.

La información se puede encontrar en la placa de características. Modelo, PNC, Número de serie.

 Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad

 Información general y consejos

 Información medioambiental

Sujeto a cambios sin previo aviso.

## 1. ⚠ MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



### **¡IMPORTANTE!** INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.

Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, **NO ABRA LA PUERTA**. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio. Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida. Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego. El horno microondas ha sido diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas de vestir y calentar almohadillas térmicas, zapatillas de baño, esponjas, trapos húmedos o artículos similares puede generar riesgo de lesiones, ignición o incendio. No se permite el uso de contenedores metálicos para comidas y bebidas al cocinar en el microondas.

Se debe tener cuidado de no desplazar el plato giratorio al retirar los contenedores del electrodoméstico.

## 1.1 Para evitar estropear el horno



### **¡ADVERTENCIA!**

No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal.

Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo:

- a) La puerta; asegúrese de que la puerta cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
- b) Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
- c) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
- d) Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
- e) El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.

En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.

No permita que se acumule grasa o suciedad en

las juntas herméticas de la puerta ni en las superficies de alrededor. Siga las instrucciones de “Limpieza & mantenimiento”. Limpie el horno en los intervalos regulares y quite cualquier depósito del alimento. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

No intente cambiar la luz del horno usted mismo ni permita que lo haga nadie que no esté autorizado por ELECTROLUX. Si la luz del horno se avería, consulte a su distribuidor o llame a un técnico autorizado de ELECTROLUX.

## 1.2 Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina



### **¡ADVERTENCIA!**

No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.

El calentamiento de bebidas en el microondas puede dar lugar a un retraso en la ebullición, por lo tanto el cuidado tiene que ser tomado al manejar el envase.

No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con

cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.

Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y remuévalos antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas para bebés, niños o ancianos.

Mantenga a los niños alejados de la puerta y de las partes accesibles del aparato que pudieran calentarse al utilizar el grill. Los niños deben mantenerse alejados para evitar que sufran quemaduras. No toque la puerta del horno, la caja exterior, la tapa trasera, la cavidad del horno, los orificios de ventilación, los accesorios y los platos durante el modo GRILL y el modo GRILL Y MICROONDAS, porque se calientan. Antes de limpiar cerciórese de que no están calientes

### 1.3 Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada



#### **¡ADVERTENCIA!**

El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. Es recomendable tener cuidado para evitar tocar los elementos calientes. Los niños menores de 8 años de edad deberán mantenerse alejados a no ser que estén bajo supervisión continua.

Este aparato puede ser usado por niños de 8 años o mayores y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si han recibido



supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato de forma segura y si comprenden los riesgos que conlleva. Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deberían ser realizados por niños menores de 8 años y sin supervisión.

Este dispositivo ha sido diseñado para ser utilizado en el hogar o ámbitos similares, tales como: áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; casas de campo; para clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales; entornos de posadas y hostales.

Este aparato no está diseñado para uso en altitudes superiores a 2.000 metros.

#### 1.4 Para evitar incendios

Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios. La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia. El suministro de C.A. debe ser de 220-240 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 16 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 16 A como mínimo. Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a este aparato. No guarde ni use el horno en exteriores.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación. Quite todos los precintos

metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios. No utilice el horno de microondas para freír con aceite o para calentar aceite con el que va a freír después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego. Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello. No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta. Utilice este manual de instrucciones. No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad. No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los el marco de la puerta y las superficies de cierre.

Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

## 1.5 Para evitar sacudidas eléctricas

Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior. No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de se produzca un vertido, apague y desenchufe el horno de inmediato y llame a un técnico autorizado de ELECTROLUX. No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno. No permita que el cable de corriente entre en contacto con superficies calientes o afiladas, como por ejemplo el aire caliente de la parte superior trasera del microondas.

Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, deberá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe ser realizado por un técnico autorizado de ELECTROLUX.

## 1.6 Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina

No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno. Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas.

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

- Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
- Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras calienta.

- Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción por 20 segundos, para evitar que hierva y salpique después.

Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

## 1.7 Para evitar quemaduras

Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse. Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor.

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebesiempre la temperatura de la comida. Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor. Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse enrodajas después de calentarlos para que salga el vapor yevitar quemaduras.

No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete. A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

## 1.8 Otras notas

No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno. Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

## 1.9 Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente

No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Si no lo hace así se estropeará el horno. Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio y el soporte del rodillo debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato. No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno. Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del rodillo diseñados para este horno. No hacer funcionar el horno sin el plato giratorio.

Para evitar que se rompa el plato giratorio:

- Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.
- No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.
- No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.

No utilice recipientes de plástico para cocinar con microondas si el horno está caliente después de usarlo en modo GRILL y modo GRILL Y MICROONDAS, porque se podrían derretir. No debe emplear recipientes de plástico durante los modos mencionados a menos que el fabricante de dichos recipientes afirme que son adecuados para su uso en la cocción por microondas. No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.



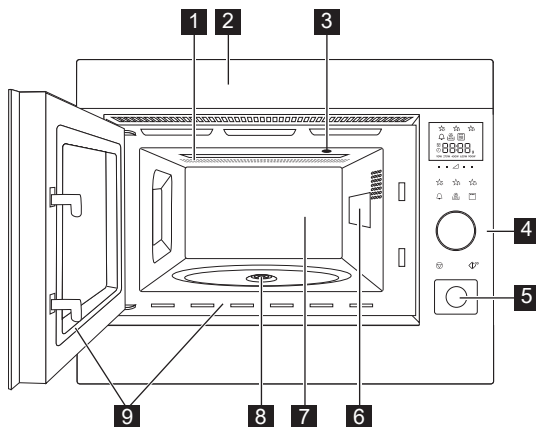
**¡IMPORTANTE!** Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista homologado.

Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica. Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las

paredes del horno o cerca del perímetro de la puerta y de las superficies del marco. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

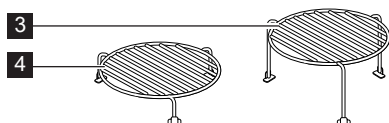
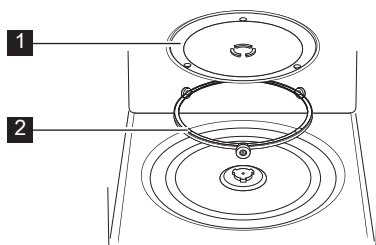
## 2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

### 2.1 El horno microondas



- 1** Resistencia grill
- 2** Marco frontal
- 3** Luz del horno
- 4** Panel de mandos
- 5** Tecla apertura de puerta
- 6** Tapa de la guía de ondas
- 7** Cavity del horno
- 8** Guarnición estanca
- 9** Cierre de la puerta y marco de cierre

### 2.2 Accesorios



Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:

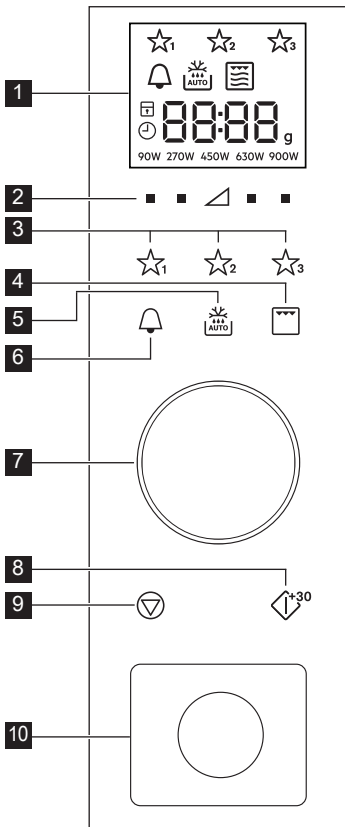
- 1** El plato giratorio
- 2** El soporte de rodillos
- 3** Rejilla alta
- 4** Rejilla baja

- Coloque el soporte del rodillo en la parte inferior de la cavidad.
- Ponga seguidamente el plato giratorio en el soporte de rodillos.
- Para evitar daños al plato giratorio, al sacar del horno platos o recipientes conviene levantarlos apartándolos del borde del plato giratorio.



Quando pida accesorios, sírvase indicar dos elementos a su distribuidor o al técnico autorizado de ELECTROLUX: el nombre de la pieza y el nombre del modelo.

## 2.3 Panel de mandos



**1** Visualizador digital indicadores:

Favoritos

Avisador de cocina

Descongelación automática

Grill

Grill y microondas

Microondas

Parar/Cancelar

Bloqueo de seguridad infantil

Ajustar reloj

Segmentos del visualizador

Cocción

Niveles de potencia

**2** Teclas de nivel de potencia

**3** Teclas de favoritos

**4** Tecla Grill

**5** Tecla de descongelación automática

**6** Tecla del avisador de cocina

**7** Botón Temporizador/Peso

**8** Tecla Iniciar/Confirmar Inicio rápido

**9** Tecla Parar

**10** Tecla apertura de puerta

## 3. ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

### 3.1 Enchufar

Cuando el horno se enchufa por primera vez, dispone de la opción de ajustar el reloj. El horno tiene un reloj de 24 horas.

1. El horno emitirá una señal audible y se encenderán todos los iconos del visualizador durante medio segundo. Utilice la perilla para apagar o encender (on) el reloj (OFF).
- 2a. Para apagar el reloj, gire la perilla hasta que muestre "OFF" y pulse la tecla **START**. El horno estará lista para utilizarse.

**i** Si ha apagado el reloj y desea volver a encenderlo, pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA** dos veces y siga el procedimiento 2b.

- 2b. Para encender el reloj, gire la perilla hasta que muestre "on" y pulse la tecla **START**.

**Ejemplo:** Para poner en hora el reloj a las 18:45 h.

1. Gire el botón para ajustar las horas.
2. Pulse la tecla **START** para confirmar.
3. Gire la perilla para ajustar los minutos.
4. Pulse la tecla **START** para confirmar.

**i** Cuando el reloj esté ajustado, la hora no se mostrará en la pantalla permanentemente; para comprobar la hora del día, pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA** dos veces.

### 3.2 En espera (Modo de ahorro)

El horno entrará automáticamente en modo de espera si no se utiliza durante 5 minutos.

**Ejemplo:** Si el reloj no se ha ajustado: La pantalla se apagará.

Para salir del modo de espera, abra la puerta, pulse cualquier tecla y gire la perilla.

**Ejemplo:** Si el reloj se ha ajustado: Trascurridos 5 minutos, el tiempo se mostrará durante 3 minutos y luego se mostrará "Econ" durante tres segundos. La pantalla se apagará.

**i** Cuando el reloj esté ajustado, la hora no se mostrará en la pantalla permanentemente; para comprobar la hora del día, pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA** dos veces.

### 3.3 Ajuste del reloj una vez programado

Puede ajustar el reloj después de que se haya programado la hora.

**Ejemplo:** Para cambiar de las 18:45 a las 19:50.

1. Pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA** dos veces.
2. Pulse la tecla **START**.
3. Gire la perilla hasta que aparezca 19 en la pantalla.
4. Pulse la tecla **START**.
5. Gire la perilla hasta que aparezca 50 en la pantalla.
6. Pulse la tecla **START**.

**i** Cuando el reloj esté ajustado, la hora no se mostrará en la pantalla permanentemente; para comprobar la hora del día, pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA** dos veces.

### 3.4 Para cancelar el reloj y programar el modo de espera (Modo de ahorro)

1. Pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA** dos veces.
2. Gire el botón hasta que aparezca "OFF".
3. Pulse la tecla **START** para confirmar.

### 3.5 Bloqueo de seguridad infantil

El horno cuenta con una función de seguridad que impide que un niño utilice el horno de forma accidental. Una vez activado el bloqueo, no funcionará ninguna parte del microondas hasta que se desactive la función de bloqueo. El bloqueo solo se puede activar y desactivar cuando el horno no está en marcha.

**Ejemplo:** Para activar el bloqueo.

Mantenga pulsada la tecla **STOP** hasta que se encienda el símbolo del "bloqueo para niños".

**Ejemplo:** Para desactivar el bloqueo.

Mantenga pulsada la tecla **STOP** hasta que se apague el símbolo del "bloqueo para niños".

**i** Cuando el bloqueo para niños está activado, todas las teclas quedan desactivadas, excepto la tecla **STOP**.

## 4. FUNCIONAMIENTO

### 4.1 Cocción microondas

**Ejemplo:** Desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 630 W.

1. Pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA**, a la derecha del triángulo, hasta que aparezca 630 W.
2. Gire el botón para introducir el tiempo.
3. Pulse la tecla **START**.



En modo de cocción en microondas, puede ajustar el nivel de potencia del horno pulsando la tecla que se encuentra justo debajo del valor deseado.

Puede ajustar el nivel de potencia cuando el horno está en marcha, manteniendo pulsada la tecla

**NIVEL DE POTENCIA** hasta que el nuevo nivel de potencia aparece resaltado en el visualizador.

Si se selecciona 900 W, el tiempo máximo de microondas que se puede introducir es 20 minutos.

Si el horno funciona en cualquier modo durante 3 minutos o más, el ventilador funcionará durante 2 minutos una vez finalice la cocción. Si abre la puerta, se detendrá; si cierra la puerta, volverá a ponerse en marcha hasta que transcurran los 2 minutos (incluido el tiempo que la puerta permanece abierta). Si el horno funciona durante menos de 3 minutos, el ventilador no se pondrá en marcha.

### 4.2 Niveles de potencia

Nivel de potencia	Uso aconsejado
900 W/ALTA	Utilizado para cocción rápida o para recalentar, (p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc).
630 W	Utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como salsa de queso y pasteles de bizcocho. En este punto de ajuste, más reducido, la salsa no hervirá y los alimentos se cocerán uniformemente sin quemarse en los bordes.
450 W	Para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, (por ejemplo platos de buey). Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.
270 W/DESCONGELACIÓN	Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente. Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc.y para cocer flanes de huevo.
90 W	Para descongelación cuidadosa, (por ejemplo de dulces o pasteles de crema).
0 W	Para el avisador de reposo/cocina.

W = WATT

### 4.3 Nivel de potencia reducida

Modo de cocción	Tiempo normal	Potencia reducida
900 W de microondas	20 minutos	630 W de microondas
Grill	10 minutos	Grill 500 W
Grill y microondas	10 minutos	Grill 500 W

#### 4.4 Ajuste del tiempo de cocción durante la cocción

Puede ajustar el tiempo de cocción durante la cocción.

**Ejemplo:** Para añadir 2 minutos (120 segundos) con la tecla **START**.

1. Pulse la tecla **START** cuatro veces.

El tiempo de cocción se incrementará en 120 segundos.

#### 4.5 Uso de la tecla stop


Pulse la tecla **STOP** una vez para entrar en el modo de pausa.

Pulse de nuevo la tecla **STOP** para cancelar el tiempo de cocción.

#### 4.6 Avisador de cocina

Para ajustar el avisador de cocina.


1. Pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA**.
2. Gire el botón para introducir el tiempo.
3. Pulse la tecla **START**. El temporizador se pondrá en marcha automáticamente.

 El tiempo se puede ampliar cuando el temporizador está en marcha, girando el botón o pulsando la tecla **START**.

La función del temporizador solo se puede usar cuando el horno no está en marcha.

#### 4.7 Agregar 30 segundos

Puede empezar a cocinar directamente en 900 W/ALTA durante 30 segundos pulsando la tecla **START**.

 Para añadir más tiempo, pulse la tecla **START**.

#### 4.8 Silencio

Para desactivar el sonido.

1. Pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA** 3 veces hasta que aparezca "Soun".
2. Gire el botón hasta que aparezca "oFF".
3. Pulse la tecla **START**.

Para activar el sonido.

1. Pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA** 3 veces hasta que aparezca "Soun".

2. Gire el botón hasta que aparezca "on".
3. Pulse la tecla **START**.

#### 4.9 Pausa

Para hacer una pausa mientras el microondas está en marcha.

1. Pulse la tecla **STOP** o abra la puerta.
2. El horno hará una pausa durante 5 minutos como máximo.
3. Pulse **START** para continuar con la cocción.

#### 4.10 Grill y grill y microondas

Este horno de microondas tiene dos modos de cocción al grill:

Sólo grill

Grill con microondas



**¡IMPORTANTE!** Se recomienda usar la rejilla alta para asar a la parrilla.

Al usar el grill por primera vez puede que se note humo o un olor a quemado, pero eso es normal y no es indicio de que el horno está averiado. Para evitar este problema, al usar el horno por primera vez conviene hacer funcionar el grill sin alimentos durante 20 minutos.

1. Gire el botón para introducir el tiempo de cocción.
2. Pulse la tecla **GRILL** una vez para activar el modo Grill y microondas y pulse la tecla **START**.  
Pulse de nuevo la tecla **GRILL** para seleccionar solo el modo Grill.
3. Pulse la tecla **START**.



En modo Grill y microondas no están disponibles los niveles de potencia de 90 y 900 W.

Para salir del modo Grill y microondas o Grill, pulse la tecla **GRILL** hasta que aparezca en el visualizador el símbolo de microondas solo.

#### 4.11 Favoritos

El horno tiene 3 recetas favoritas.



1 Ablandar mantequilla



2 Fundir chocolate



3 Pastel en taza



**Ejemplo:** Para ablandar la mantequilla.

1. Pulse la tecla **FAVOURITOS 1** una vez.
2. Gire el botón para introducir el peso.
3. Pulse la tecla **START**.

**i** Si los segmentos del visualizador presentan un símbolo que gira, esto indica que hay que remover o girar los alimentos. Para seguir cocinando, pulse la tecla **START**. Cuando finalice el tiempo de descongelación automática, el programa se detendrá automáticamente. Los niveles de potencia de las recetas favoritas predeterminadas no se pueden ajustar. Se pueden preparar los pasteles en taza del 1 al 4.

**!** **ADVERTENCIA!** El chocolate se puede calentar mucho. Si hay que cocinar el chocolate durante más tiempo, añada 10 segundos. Tenga cuidado con el chocolate, ya que se puede calentar en exceso y provocar quemaduras.

Para sobrescribir las recetas favoritas con sus propias recetas.

1. Pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA** para seleccionar la potencia.
2. Gire el botón para introducir el tiempo de cocción necesario.
3. Mantenga pulsada la tecla **FAVOURITOS** que desee programar hasta que escuche un solo sonido y se visualice la estrella de la receta favorita.

Para restablecer las recetas favoritas a los valores de fábrica.

1. Pulse la tecla **STOP**.
2. Mantenga pulsada las teclas **NIVEL DE POTENCIA 450 W** durante 3 segundos. El horno restablecerá las recetas favoritas a los valores de fábrica.

Puede elegir entre dos menús de descongelación automática.

1. Descongelación automática: carne/pescado/aves
2. Descongelación automática: pan

**Ejemplo:** Para descongelar 0,2 kg de filetes.

1. Seleccione el menú de descongelación automática pulsando la tecla **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA** una vez.
2. Gire el botón para seleccionar el peso.
3. Pulse la tecla **START**.

**i** Si los segmentos del visualizador presentan un símbolo que gira, esto indica que hay que remover o girar los alimentos. Para seguir cocinando, pulse la tecla **START**. Cuando finalice el tiempo de descongelación automática, el programa se detendrá automáticamente.

## 4.12 Descongelación automática

La función de descongelación automática calcula automáticamente el modo y el tiempo de cocción correctos con arreglo al peso de los alimentos.

## 5. TABLAS DE COCCIÓN

### 5.1 Favoritos

Favoritos	Cantidad	Tecla	Procedimiento
Ablandar mantequilla	0,05-0,25 kg	★ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque la mantequilla en un recipiente Pyrex. Remueva bien después de la cocción.</li> </ul>
Fundir chocolate	0,1-0,2 kg	★ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rompa el chocolate en trocitos. Coloque el chocolate en un recipiente Pyrex. Remueva cuando escuche la señal audible. Remueva bien después de la cocción.</li> </ul> <p><b>ADVERTENCIA:</b> El chocolate se puede calentar mucho. Si hay que cocinar el chocolate durante más tiempo, añada 10 segundos. Tenga cuidado con el chocolate, ya que se puede calentar en exceso y provocar quemaduras.</p>
Pastel en taza	1-4 tazas	★ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prepare el pastel siguiendo la receta. Coloque la taza hacia el borde de la plataforma giratoria. Espere 30 segundos una vez finalizada la cocción.</li> </ul>

### 5.2 Recetas de pasteles en taza

Taza de mantequilla de cacahuete en taza	
Ingredientes para 1 taza:	
2½ cucharadas (25 g)	de harina normal
2 cucharadas (25 g)	de azúcar moreno blando
¼ cucharadita	de levadura en polvo
1½ cucharada (15 g)	de aceite vegetal
¼ cucharadita	de extracto de vainilla
2 cucharadas (30 g)	de mantequilla de cacahuete sin trocitos
1	huevo mediano

Método:

- Coloque todos los ingredientes secos en una taza y mézclelos bien con un tenedor.
- Añada el aceite vegetal, la ralladura de limón y el huevo; mézclelos bien.
- Coloque la taza descentrada en la plataforma giratoria.
- Cocine utilizando ★<sub>3</sub>. El pastel subirá en la taza durante la cocción.

Después de la cocción, espere 30 segundos.

Termine colocando chocolate para untar.

Sugerencia: Si quiere, puede utilizar mantequilla de cacahuete crujiente.

Pastel de limón glaseado en taza	
Ingredientes para 1 taza:	
2½ cucharadas (25 g)	de harina normal
2½ cucharadas (30 g)	de azúcar glasé
¼ cucharadita	de levadura en polvo
1½ cucharada (15 g)	de aceite vegetal
1 cucharadita	de ralladura de limón
1	huevo mediano
Cobertura: 1 cucharada de zumo de limón mezclado con 2 cucharadas de azúcar glasé	

Método:

- Coloque todos los ingredientes secos en una taza y mézclelos bien con un tenedor.
- Añada el aceite vegetal, la ralladura de limón y el huevo; mézclelos bien.
- Coloque la taza descentrada en la plataforma giratoria.
- Cocine utilizando ★<sub>3</sub>. El pastel subirá en la taza durante la cocción.
- Prepare el glaseado mezclando el zumo de limón con el azúcar glasé.
- Una vez cocinado, saque el pastel de la taza, agujeree toda la parte superior con un pincho y, a continuación, vierta el glaseado sobre el pastel y espere 30 segundos.

Pastel de sabroso chocolate en taza	
Ingredientes para 1 taza:	
2½ cucharadas (25 g)	de harina normal
2 cucharadas (12 g)	de cacao en polvo
2½ cucharadas (30 g)	de azúcar glasé
¼ cucharadita	de levadura en polvo
1½ cucharadas (15 g)	de aceite vegetal
¼ cucharadita	de extracto de vainilla
1	huevo mediano

**Método:**

1. Coloque todos los ingredientes secos en una taza y mézclelos bien con un tenedor.
2. Añada el aceite vegetal, el extracto de vainilla y el huevo; mézclelos bien.
3. Coloque la taza descentrada en la plataforma giratoria.
4. Cocine utilizando ☆<sub>3</sub>. El pastel subirá en la taza durante la cocción.

Después de la cocción, espere 30 segundos.

Decore con un poco de crema de chocolate.

Sugerencia: Para hacer el Pastel de chocolate y naranja en taza, sustituya el extracto de vainilla por ½ cucharadita de extracto de naranja.

Pastel de ondas de frambuesa en taza	
Ingredientes para 1 taza:	
2½ cucharadas (25 g)	de harina normal
2½ cucharadas (30 g)	de azúcar glasé
¼ cucharadita	de levadura en polvo
1½ cucharadas (15 g)	de aceite vegetal
½ cucharadita	de extracto de vainilla
1	huevo mediano
1½ cucharadas de mermelada de frambuesa sin semillas	

**Método:**

1. Coloque todos los ingredientes secos en una taza y mézclelos bien con un tenedor.
2. Añada el aceite vegetal, el extracto de vainilla y el huevo; mézclelos bien.
3. Vaya incorporando la mermelada con una cuchara, de forma que vaya manchando la mezcla.
4. Coloque la taza descentrada en la plataforma giratoria.
5. Cocine utilizando ☆<sub>3</sub>. El pastel subirá en la taza durante la cocción.

Después de la cocción, espere 30 segundos.

Decore con un poco de crema de vainilla.

Pastel crujiente de manzana en taza	
Ingredientes para 1 taza:	
2½ cucharadas (25 g)	de harina normal
2 cucharadas (25 g)	de azúcar moreno blando
¼ cucharadita	de levadura en polvo
¼ cucharadita	de canela en polvo
1½ cucharadas (15 g)	de aceite vegetal
1	huevo mediano
1½ cucharadas (30 g)	de puré de manzana
Media galleta Digestive (7 g), triturada	

Método:

1. Coloque todos los ingredientes secos (excepto la galleta) en una taza y mézclelos bien con un tenedor.
2. Añada el aceite vegetal y el huevo; mézclelos bien.
3. Vaya incorporando poco a poco el puré de manzana con una cuchara, de forma que vaya manchando la mezcla.
4. Termine colocando la galleta Digestive triturada.
5. Coloque la taza descentrada en la plataforma giratoria.
6. Cocine utilizando ☆<sub>3</sub>. El pastel subirá en la taza durante la cocción.

Después de la cocción, espere 30 segundos.

Termine colocando una bola de helado de vainilla.



**ADVERTENCIA!** El puré de manzana estará caliente.

Pastel de zanahoria en taza	
Ingredientes para 1 taza:	
2 cucharadas (20 g)	de harina normal
2½ cucharadas (30 g)	de azúcar moreno claro
¼ cucharadita	de levadura en polvo
¼ cucharadita	de canela en polvo
¼ cucharadita	de nuez moscada en polvo
1 cucharadita	de almendras trituradas
1½ cucharadas (15 g)	de aceite de girasol
Ralladura de ½ naranja	
30 g	de zanahoria rallada
1	huevo mediano
Cobertura de crema: 15 g de mantequilla, ablandada, 40 g de azúcar en polvo 40 g de queso cremoso entero ½ cucharadita de zumo de naranja	




Método:


1. Coloque todos los ingredientes secos en una taza y mézclelos bien con un tenedor.
2. Añada el aceite vegetal, la ralladura de naranja, la zanahoria rallada y el huevo; mézclelos bien.
3. Coloque la taza descentrada en la plataforma giratoria.
4. Cocine utilizando ☆<sub>3</sub>. El pastel subirá en la taza durante la cocción.
5. Prepare la cobertura mezclando la mantequilla, el azúcar en polvo, el queso cremoso y el zumo de naranja.

Después de la cocción, espere 30 segundos.

Deje que el pastel se enfríe y luego añada la cobertura.

### 5.3 Descongelación automática

Descongelación automática	Cantidad	Tecla	Procedimiento
Carne/pescado/aves  (Pescado entero, lomos de pescado, filetes de pescado, muslos de pollo, pechuga de pollo, carne picada, bistecs, chuletas, hamburguesas, salchichas)	0,2-1,0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Colocar la comida en una fuente en el centro del plato giratorio.</li> <li>Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta la comida, recolocar y separar. Proteger las partes más finas y puntos calientes con papel de aluminio.</li> <li>Tras la descongelación, envolver en papel de aluminio durante 15-45 min. hasta quedar totalmente descongelada.</li> <li>Carne picada: Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta a la comida. Retirar las partes descongelada si es posible.</li> </ul> <p> No apropiado para aves enteras.</p>
Pan	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distribuir en una fuente y colocar en el centro del plato giratorio. Para 1,0 kg distribuir directamente en el plato giratorio.</li> <li>Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta, recolocar y retirar las rebanadas descongeladas.</li> <li>Tras la descongelación, cubrir con papel de aluminio durante 5-15 min. hasta quedar totalmente descongelado.</li> </ul>

 Introducir sólo el peso del alimento. No incluir el peso del envase. Para alimentos que pesen más o menos que los pesos o las cantidades que se indican en la tabla, utilice el modo manual. La temperatura final variará dependiendo de la temperatura de partida. Los bistec y chuletas deben congelarse en una sola capa. La carne picado se debe congelar en pequeñas porciones.

## 5.4 Calentamiento de bebidas y alimentos

Alimento/Bebida	Cantidad -g/ml-	Configuración	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento
Leche, 1 taza	150	Micro	900 W	1	sin tapar
Agua,	1 taza	Micro	900 W	2	sin tapar
	6 tazas	Micro	900 W	8-10	sin tapar
	1 tazón	Micro	900 W	9-11	sin tapar
Platos únicos (verduras, carnes y guarniciones)	400	Micro	900 W	4-6	agregar un poco de agua a la salsa, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
Guisados/sopa	200	Micro	900 W	1-2	tapar, remover después de calentar si es necesario
Verduras	500	Micro	900 W	3-5	si es necesario, añadir algo de agua, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
Carne, 1 tajada <sup>1)</sup>	200	Micro	900 W	3	esparcir un poco de salsa por encima, tapar
Filete de pescado <sup>1)</sup>	200	Micro	900 W	3-5	tapar
Tarta, 1 porción	150	Micro	450 W	½-1	colocar en un molde de tarta
Comido para bebés, 1 tarro	190	Micro	450 W	½-1	pasar a un recipiente apto para microondas; después de calentar, remover bien y probar la temperatura
Derretir margarina o mantequilla <sup>1)</sup>	50	Micro	900 W	½	tapar
Chocolate fundido	100	Micro	450 W	3-4	remover de vez en cuando

<sup>1)</sup>temperatura refrigerada

## 5.5 Descongelación

Alimento	Cantidad -g-	Configuración	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Goulash	500	Micro	270 W	8-9	remover transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	10-30
Tarta, 1 porción	150	Micro	90 W	1-3	colocar en un molde de tarta	5
Fruta: (p.ej. cerezas, fresas, frambuesas, ciruelas)	250	Micro	270 W	3-5	esparcirlas uniformemente, dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	5

## 5.6 Cocción de alimentos congelados

Alimento	Cantidad -g-	Configuración	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Filete de pescado	300	Micro	900 W	9-11	cubrir	2
Comida preparada	400	Micro	900 W	8-10	cubrir, remover transcurridos 6 minutos	2

## 5.7 Cocción y grill

Alimento	Cantidad -g-	Configuración	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Brécol/ Guisantes	500	Micro	900 W	6-8	añadir 4-5 CuSop de agua, cubrir, remover de vez en cuando durante la cocción	-
Colinabo	500	Micro	900 W	9-11	cortar en rodajas, añadir 4-5 CuSop de agua, tapar, remover de vez en cuando durante la cocción	-
Asado	1000	Micro Grill y microondas	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 <sup>1)</sup> 9-10	condimentar a gusto, ponerlo en el nivel inferior y darlo vuelta después de transcurridos <sup>1)</sup>	10
Filetes de lomo 2 piezas	400	Grill Grill		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	poner en el nivel superior y darles vueltadespués de <sup>1)</sup> condimentar después de asados	
Dorado de platos gratinados		Grill		11-15	colocar la fuente en la rejilla inferior	
Tostadas de queso	1 pieza	Grill Grill	450 W	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	Coloque 2 rebanadas de pan en el estante superior; cubra una rebanada con queso y cocine <sup>1)</sup> , coloque la rebanada tostada encima del queso con el pan, dé la vuelta y cocine <sup>2)</sup>	
Pizza	400	Micro Grill y microondas	450 W 450 W	4-5 5-6	colocar en la rejilla inferior	

**i** Si el horno funciona en cualquier modo durante 3 minutos o más, el ventilador funcionará durante 2 minutos una vez finalice la cocción. Si abre la puerta, se detendrá; si cierra la puerta, volverá a ponerse en marcha hasta que transcurran los 2 minutos (incluido el tiempo que la puerta permanece abierta). Si el horno funciona durante menos de 3 minutos, el ventilador no se pondrá en marcha.


## 6. CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

### 6.1 Utensilios de cocina aptos para microondas

Recipientes	Adecuados para microondas	Comentarios
Papel de aluminio y recipientes de papel de aluminio	✓ / ✗	Pueden utilizarse trozos pequeños de papel de aluminio para proteger los alimentos y evitar que se sobrecalienten. Mantenga el papel de aluminio a al menos 2 cm de las paredes del horno, ya que pueden formarse arcos eléctricos. No se recomiendan los recipientes de papel de aluminio a menos que lo especifique el fabricante, siga las instrucciones atentamente.
Loza y cerámica	✓ / ✗	La porcelana, la cerámica, la cerámica vitrificada y la porcelana, suelen ser adecuados excepto cuando tienen adornos metálicos.
Cristalería (p. ej. Pyrex®)	✓	Debería tenerse cuidado al utilizar cristalería delicada, ya que puede romperse o rajarse si se calienta repentinamente.
Metal	✗	No se recomienda utilizar recipientes metálicos con energía microondas, ya que formará arcos eléctricos que pueden causar un incendio.
Plásticos y poliestireno (p. ej.: recipientes de comida rápida)	✓	Debe tenerse cuidado, ya que algunos recipientes se deforman, funden o decoloran a temperaturas altas.
Bolsas para congelar y asar	✓	Deben perforarse para dejar escapar el vapor. Asegúrese de que las bolsas son adecuadas para su uso en microondas. No utilice cierres de plástico o metal, ya que pueden fundirse o prenderse debido a la formación de arcos eléctricos del metal.
Papel: platos, vasos y papel de cocina	✓	Utilícelos sólo para calentar o para absorber la humedad. Debe tenerse cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Recipientes de paja y madera	✓	Esté siempre atento al horno cuando utilice estos materiales, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Papel reciclado y de periódico	✗	Puede contener extractos de metal que formarán arcos eléctricos y pueden causar un incendio.



## 6.2 Cocción técnicas microondas

Cocción técnicas microondas	
Composición	Los alimentos con mayor contenido en grasa o azúcar (p. ej.: pudding de Navidad o pastel de frutas) necesitan menos tiempo para calentarse. Debería tenerse cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Tamaño	Para una cocción uniforme, haga trozos del mismo tamaño.
Temperatura	La temperatura inicial de los alimentos afecta al tiempo de cocción necesario. Haga un corte a los alimentos con relleno, (por ejemplo bollos rellenos de mermelada), para liberar el calor o el vapor.
Colocar	Ponga las partes más gruesas de los alimentos hacia el exterior del plato. (P. ej.: muslos de pollo.)
Tapar	Utilice film transparente para microondas dejando una abertura o bien una tapa adecuada.
Perforar	Los alimentos con cáscara, piel o membrana deben perforarse en varios sitios antes de cocinarlos o calentarlos, ya que se acumulará el vapor y puede hacer que exploten los alimentos. (P. ej.: patatas, pescado, pollo, salchichas.)  <b>¡IMPORTANTE!</b> Los huevos no deberían calentarse con energía microondas, ya que pueden explotar, incluso después de haber terminado su cocción. (P. ej.: escalfados, fritos, cocidos).
Remover, dar la vuelta y volver colocar	Para conseguir una cocción uniforme, es imprescindible remover, dar la vuelta y volver a colocar los alimentos durante la cocción. Remueva y vuelva a colocar los alimentos siempre desde fuera hacia dentro.
Reposar	Es necesario dejar reposar los alimentos después de la cocción para que el calor pueda distribuirse por ellos por igual.
Proteger	Las zonas calientes pueden protegerse con pequeños trozos de papel de aluminio, que reflejan las microondas. (P. ej.: muslos y alitas de un pollo.)

## 7. LIMPIEZA & MATENIMIENTO



### ¡PRECAUCIÓN!

NO UTILICE PRODUCTOS COMERCIALES PARA LA LIMPIEZA DE HORNOS, APARATOS DE LIMPIEZA A VAPOR, PRODUCTOS ABRASIVOS, PRODUCTOS FUERTES, NINGÚN PRODUCTO QUE CONTenga HIDRÓXIDO DE SODIO NI ESTROPAJOS PARA LIMPIAR NINGUNA PARTE DEL HORNO.

LIMPIE EL HORNO EN LOS INTERVALOS REGULARES Y quite CUALQUIER DEPÓSITO DEL ALIMENTO. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

### Exterior del horno

El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

### Panel de control

Antes de limpiar el panel, abra la puerta para desactivar las teclas del panel de control. Tenga cuidado al limpiar el panel de control. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No utilice mucha agua. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

### Interior del horno

Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un paño humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo. No desmontar la tapa del conducto guía ondas.

Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños.

No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.

Caliente regularmente el horno haciendo uso de la parrilla. Los restos de comida o las salpicaduras de grasa pueden producir humo o mal olor.

### Plato giratorio y soporte del rodillo

Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos.

### Puerta

Para retirar cualquier suciedad, limpiar a menudo con un paño húmedo la puerta por ambos lados, la junta de la puerta, y las superficies de contacto. No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o rascadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y esto puede provocar la rotura del cristal.

### Rejillas

Deben lavarse con una solución jabonosa suave y secarse. Puede lavarlas también en el lavaplatos.



### ¡IMPORTANTE!

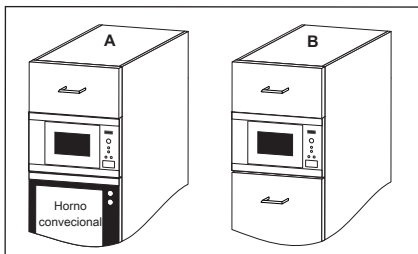
No deben utilizarse aparatos de limpieza a vapor.

## 8. ¿QUÉ HACER SI

Síntoma	Comprobaciones/consejos . . .
El aparato microondas no funciona correctamente?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funcionen los fusibles de la caja de fusibles.</li> <li>• No haya habido algún corte de energía.</li> <li>• Si se siguen fundiendo los fusibles, póngase en contacto con un electricista homologado.</li> </ul>
El modo microondas no funciona?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La puerta esté bien cerrada.</li> <li>• El cierre hermético de la puerta y sus superficies estén limpios.</li> <li>• Se ha pulsado la tecla <b>START</b>.</li> </ul>
El plato giratorio no gira?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El soporte del plato giratorio esté correctamente enganchado al mecanismo impulsor.</li> <li>• El recipiente colocado en el interior no sobresalga del plato giratorio.</li> <li>• Los alimentos no sobresalgan del borde del plato giratorio impidiendo que gire.</li> <li>• No haya ningún objeto en el hueco bajo el plato giratorio.</li> </ul>
El microondas no se apaga?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aísle el aparato de la caja de fusibles.</li> <li>• Llame a un técnico autorizado de ELECTROLUX.</li> </ul>
La iluminación interior no funciona?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Llame a su técnico autorizado de ELECTROLUX. La luz interior solo puede ser cambiada por un técnico autorizado y cualificado de ELECTROLUX.</li> </ul>
Los alimentos tardan más de lo normal en calentarse por completo y cocinarse?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumente el tiempo de cocción (a cantidad doble, casi el doble de tiempo) o</li> <li>• Si los alimentos están más fríos que de costumbre, gírelos o deles la vuelta de vez en cuando o</li> <li>• Aumente el nivel de potencia.</li> </ul>

## 9. INSTALACIÓN

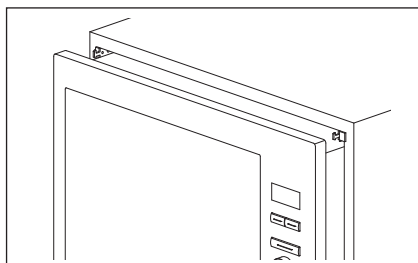
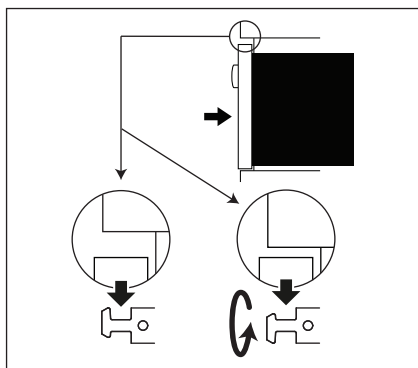
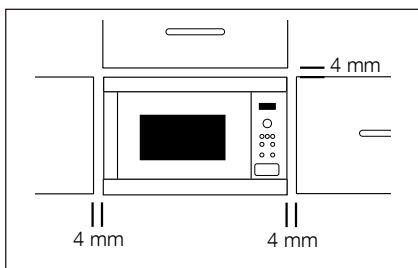
La microonda se puede ubicar en las posiciones A o B:



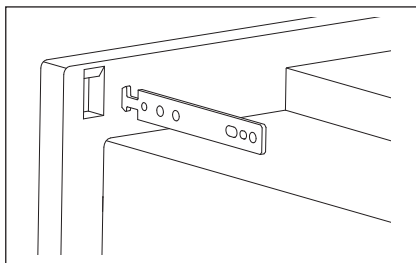
Posición	Tamaño del habitáculo		
	An.	P	Al.
A	562	x 550	x 450
B	562	x 500	x 450

Medidas expresadas en (mm)

### 9.1 Instalación del aparato



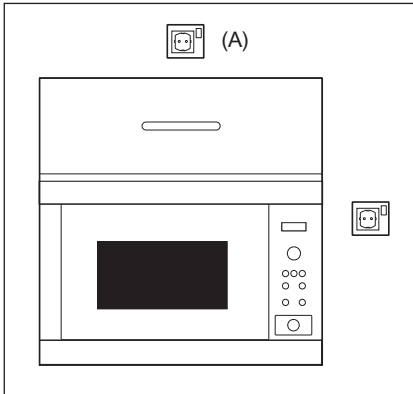
1. Retire todo el embalaje y compruebe con cuidado si hay alguna señal de desperfectos.
2. Coloque los ganchos de fijación en el armario de la cocina siguiendo la ficha de instrucciones y la plantilla suministrada.
3. Coloque el aparato en el armario de la cocina lentamente, y sin presión. El aparato debe levantarse hasta la altura de los ganchos de fijación y luego bajarse para encajar en su lugar. En caso de interferencia durante el montaje, este gancho es reversible. El marco frontal del horno debe sellar contra la abertura frontal del armario.
4. Cerciérese de que el aparato esté estable y no se incline. Cerciérese de que haya un hueco de 4 mm entre la puerta del armario superior y la parte de arriba del marco (consulte el diagrama).



**!** ¡**IMPORTANTE!** Instale el aparato a unos 85 cm del suelo como mínimo. Es importante asegurarse de que este producto se instala siguiendo las instrucciones del presente

manual de funcionamiento y las instrucciones de instalación facilitadas por el fabricante del horno convencional.

## 9.2 Conexión del aparato a la alimentación eléctrica



- La salida eléctrica debería ser fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse fácilmente en caso de emergencia. O bien, debe ser posible aislar el horno de la alimentación eléctrica incorporando un interruptor en el cableado fijo, con arreglo a las normas de cableado.
- La toma no debería estar situada detrás del armario.
- La mejor posición es encima del armario, véase (A).
- Conecte el aparato a una corriente alterna de 220-240 V/50 Hz. de fase única mediante una toma de tierra correctamente instalada. La toma debe estar provista de un fusible de 16 A.
- El cable de suministro de energía sólo puede ser reemplazado por un electricista homologado.
- Antes de la instalación, ate un trozo de cuerda en el cable de suministro de energía para facilitar la conexión en el punto (A) cuando se esté instalando el aparato.
- Al insertar el aparato en un armario de lados altos, NO aplaste el cable de suministro de energía.
- No sumerja el cable de suministro de energía en agua ni en ningún otro líquido.

## 9.3 Conexión eléctrica

**!** ¡**ADVERTENCIA!** DEBE CONECTARSE ESTE APARATO A TIERRA

El fabricante rechaza responsabilidad alguna en caso de incumplimiento de esta medida de seguridad.


Si el enchufe del electrodoméstico no es adecuado para su toma de corriente, debe llamar a su técnico autorizado de ELECTROLUX.

## 10. ESPECIFICACIONES


Tensión de CA		220-240 V, 50 Hz, monofásico
Fusible/disyuntor de fase		16 A como mínimo
Requisitos potencia de CA:	Microondas	1.4 kW
	Grill	0.85 kW
	Microondas/Grill	2.20 kW
Potencia de salida:	Microondas	900 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Frecuencia microondas		2450 MHz <sup>1)</sup> (Grupo 2/Clase B)
Dimensiones exteriores:	MBE2658D	596 mm (An.) x 459 mm (Al.) x 404 mm (P)
Dimensiones interiores		342 mm (An.) x 207 mm (Al.) x 368 mm (P) <sup>2)</sup>
Capacidad del horno		26 litros <sup>2)</sup>
Plato giratorio		ø 325 mm, vidrio
Peso		un. 19,5 kg

- <sup>1)</sup> Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011.  
De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B. El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos. La clase B significa que el equipamiento resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.
- <sup>2)</sup> La capacidad interna calculada mejorando el largo, la profundidad y la altura máxima. La capacidad efectiva de los recipientes para los alimentos es menor.

## 11. INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

Recicle los materiales con el símbolo .  
Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje.

Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.

No deseche los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ .....	57
2. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL .....	65
3. AVANT LA MISE EN SERVICE .....	66
4. FONCTIONNEMENT .....	68
5. ILLUSTRATIONS DE CUISSON .....	71
6. ASTUCES ET CONSEILS .....	77
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	79
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT .....	80
9. INSTALLATION .....	81
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES .....	83
11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES .....	83

## NOUS PENSONS À VOUS

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

**Visitez notre site Internet pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

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



Avertissement/Attention : consignes de sécurité



Informations générales et conseils



Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.



## 1. ⚠️ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ



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

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrez le four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation. N'utilisez jamais d'eau. N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer. Le four micro-ondes est conçu pour réchauffer des aliments et boissons. Son utilisation pour sécher des aliments ou vêtements, ou pour chauffer des coussins chauffants, chaussons, éponges, chiffons humides et articles similaires peut provoquer des risques de blessures, d'inflammation de la matière ou d'incendie. Les récipients métalliques contenant des aliments ou des boissons ne sont pas

compatibles avec la cuisson au micro-ondes. Faites attention à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous retirez des récipients de l'appareil.

## 1.1 Pour éviter toute blessure



### **ADVERTISSEMENT !**

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement.

Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four :

- a) La porte : assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- b) Les charnières et les loquets de sécurité : assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
- c) Le joint de porte et la surface de contact : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- d) L'intérieur de la cavité et la porte : assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
- e) Le cordon d'alimentation et sa prise : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

Ne laissez pas les dépôts de graisse ou de saleté s'incruster sur les joints de porte et les surfaces voisines. Reportez-vous aux instructions de la

section “Entretien et Nettoyage”. Veillez à ce que le couvercle de guide d’ondes et les accessoires soient constamment propres. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d’affecter le bon fonctionnement de l’appareil et de présenter des risques.

N’essayez pas de remplacer la lampe du four par vous-même, et ne laissez aucune personne non agréée par ELECTROLUX le faire. Si la lampe du four tombe en panne, consultez votre revendeur ou appelez un agent de service ELECTROLUX agréé.

## 1.2 Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine



### **ADVERTISSEMENT !**

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

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

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d’exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n’ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d’éviter qu’ils n’exploient. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées. Réchauffez les biberons sans la tétine.

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four ni les autres parties accessibles afin de prévenir les risques de brûlure lorsque le grill est utilisé. Ne touchez pas la porte du four, le boîtier extérieur, l'intérieur du four, les ouvertures de ventilation, les accessoires et les récipients en mode GRILL ou CUISSON COMBINÉE, car vous risqueriez de vous brûler. Avant nettoyage, s'assurer qu'ils ne soient pas chauds.

### 1.3 Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants



#### **AVERTISSEMENT !**

L'appareil et ses éléments accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation. Il est donc important d'éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont sous surveillance continue.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions préalables concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils en comprennent les

dangers. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte. Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ni effectuer d'opérations d'entretien utilisateur, à moins qu'ils aient au moins 8 ans et qu'ils le fassent sous surveillance.

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

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

#### 1.4 Pour éviter tout danger d'incendie

Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation. La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence. La tension d'alimentation doit être égale à 220-240 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 16 A minimum, ou un disjoncteur de 16 A minimum. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques

peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer. N'employez pas de récipients en matière plastique, papier, carton et tous matériaux qui ne supporteraient pas l'effet de la chaleur de la résistance. Ne faites rien sécher dans le four à micro-onde. Des objets peuvent s'enflammer (papier journal, vêtements,...). Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez cette notice d'utilisation.

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou

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

## 1.5 Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. En cas de déversement, éteignez et débranchez l'appareil immédiatement et appelez un agent de service ELECTROLUX agréé. Ne plongez pas la prise du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four. Le remplacement doit être effectué par un agent de service ELECTROLUX agréé.

Les interrupteurs de verrouillage de sécurité incorporés empêchent le four à micro-ondes de fonctionner lorsque la porte est ouverte. N'installez pas et n'utilisez pas votre appareil si celui-ci présente une anomalie lors du déballage. Installez ou positionnez ce four uniquement selon les instructions d'installation contenues dans cette notice. Si l'installation électrique nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

## 1.6 Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant toute utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour

chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque :

- Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
- Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
- Conservez le liquide quelque temps dans le four pendant au moins 20 secondes à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

## 1.7 Pour éviter toute brûlure

Utilisez un porte-récipient ou des gants de protection lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur. Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Le verre à feu, la porcelaine, la faïence, la céramique, la terre cuite non poreuse résistent aux températures élevées et peuvent satisfaire à toutes les utilisations. Les récipients de cuisson peuvent devenir brûlants par conduction de la chaleur des aliments vers le récipient. Portez des gants de protection pour les retirer du four. Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, retirez le bouchon ou le couvercle. Faites attention en retirant les couvercles ou les

films de protection des plats car une vapeur brûlante est soudainement libérée. Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles : l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

## 1.8 Autres avertissement

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier le four. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement. Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

## 1.9 Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four

Ne jamais faire fonctionner le four sans plateau tournant ou à vide, sauf recommandation du mode d'emploi. Sinon vous risquez d'endommager le four. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le guide de recette ne doit pas être dépassé. Assurez-vous que la porte est bien fermée, que ses surfaces sont propres. Nettoyez-les régulièrement avec une éponge humide, pour éviter l'accumulation de toutes graisses, salissures, éclaboussures. Ces dépôts absorbent l'énergie et réduisent d'autant l'efficacité du four. N'utilisez pas la cavité du four pour stocker. Ne laissez pas de produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne faites jamais chauffer de bouillote à l'intérieur du four à micro-ondes. N'utilisez

pas une sonde thermique d'un four traditionnel dans votre four à micro-ondes. Cependant, afin de connaître la température de cuisson à cœur, vous pouvez mesurer le degré de cuisson de l'aliment avec un thermomètre <spécial viande>. Ne laissez pas ce thermomètre dans le four en fonctionnement. Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant un certain temps (vacances, ...). N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve et n'utilisez pas de bouteilles capsulées. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant :

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

N'utilisez pas de contenants en plastique pour le micro-ondes si le four est encore chaud après l'utilisation du mode GRILL ou CUISSON COMBINÉE, car ils pourraient fondre. Les récipients en matière plastique sont à proscrire pour ces modes de cuisson, sauf si leur fabricant a précisé qu'ils conviennent à cet usage. Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.



**IMPORTANT !** Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas

un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes. Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

- Test du verre d'eau. Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes. Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum. Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.
- Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes...à décongeler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Evitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui pourraient déteindre. Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats. Les assiettes et les gobelets en carton seront réservés pour réchauffer à faible température.
- Les matières plastiques (plats, tasses, boîtes de congélation et emballages en plastique) de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation. Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Evitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogènes des micro-ondes dans les aliments. Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au

volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

## 1.10 Récipients en aluminium

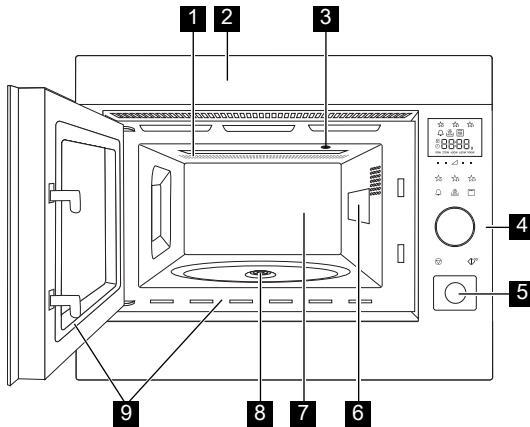
Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes :

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



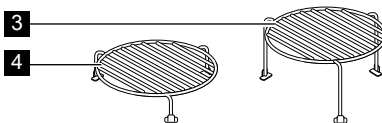
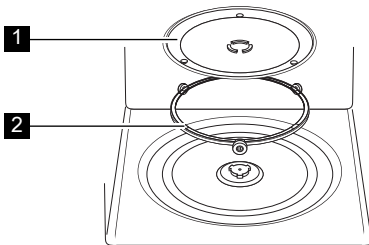
## 2. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

### 2.1 Four micro-ondes



- 1** Élément chauffant du grill
- 2** Encadrement avant
- 3** Lampe du four
- 4** Bandeau de commande
- 5** Touche ouverture de la porte
- 6** Cadre du répartiteur d'ondes
- 7** Cavité du four
- 8** Entraînement
- 9** Cadre d'ouverture de la porte

### 2.2 Accessoires

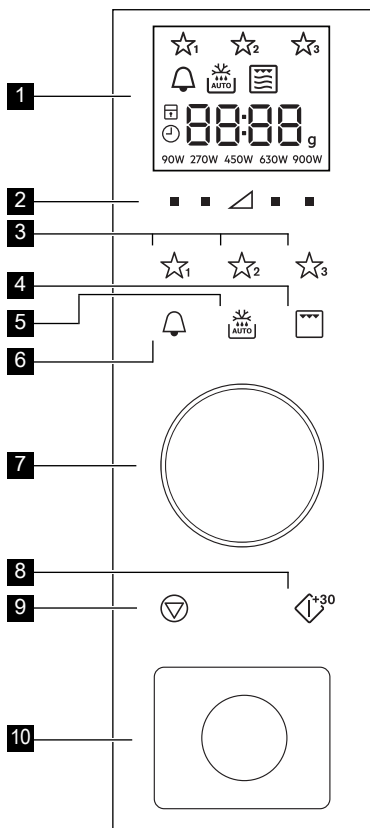


Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

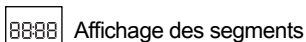
- 1** Plateau tournant
  - 2** Support d'entraînement
  - 3** Trépid haut
  - 4** Trépid bas
- Placez le support de plateau tournant au fond de la cavité.
  - Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
  - Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou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

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

## 2.3 Bandeau de commande



### 1 Affichage numérique :



### 2 Touches de niveau de puissance

### 3 Touches de favoris

### 4 Touche Grill

### 5 Touche de décongélation automatique

### 6 Touche du minuteur de cuisine

### 7 Bouton rotatif Minuteur/Poids

### 8 Démarrer/Confirmer/ Touche de démarrage rapide

### 9 Touche d'arrêt

### 10 Touche ouverture de la porte

## 3. AVANT LA MISE EN SERVICE

### 3.1 Branchement

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

1. Le four émet un bip et toutes les icônes de l'écran s'allument pendant une demi-seconde. Utilisez le bouton pour sélectionner les modes « on » (activée) ou « off » (désactivée) de l'horloge.

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

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

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

**Exemple :** Pour régler l'horloge sur 18h45.

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

**i** Une fois l'horloge réglée, l'heure courante ne sera pas affichée tout le temps. Pour vérifier l'heure pressez la touche **MINUTEUR DE CUISINE** deux fois.

### 3.2 Veille (Mode économie)

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

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

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

**Exemple :** Si l'horloge a été réglée :

Après une période de 5 minutes, l'heure s'affiche pendant 3 minutes, puis « Econ » s'affiche pendant 3 secondes.

L'écran s'éteindra.

**i** Une fois l'horloge réglée, l'heure courante ne sera pas affichée tout le temps. Pour vérifier l'heure pressez la touche **MINUTEUR DE CUISINE** deux fois.

### 3.3 Réglage de l'horloge lorsqu'elle a déjà été définie

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

**Exemple :** Pour changer de 18h45 à 19h50.

1. Appuyez deux fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
2. Appuyez sur la touche **START**.
3. Tournez le bouton jusqu'à ce que 19 s'affiche.
4. Appuyez sur la touche **START**.

5. Tournez le bouton jusqu'à ce que 50 s'affiche.
6. Appuyez sur la touche **START**.

**i** Une fois l'horloge réglée, l'heure courante ne sera pas affichée tout le temps. Pour vérifier l'heure pressez la touche **MINUTEUR DE CUISINE** deux fois.

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

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

### 3.5 Verrouillage de sécurité enfant

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

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

**Exemple :** Pour activer le verrou.

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

**Exemple :** Pour désactiver le verrou.

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


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

## 4. FONCTIONNEMENT

### 4.1 Cuisson aux micro-ondes

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

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

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

Vous pouvez définir le niveau de puissance lorsque le four est en cours de fonctionnement en appuyant sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** et

en la maintenant enfoncée jusqu'à ce que le nouveau réglage de puissance soit en surbrillance sur l'écran.

Si vous sélectionnez 900 W, la durée maximale pouvant être saisie est de 20 minutes pour le micro-ondes.

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

### 4.2 Niveaux de puissance

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

W = WATT

### 4.3 Niveau de puissance réduit

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 900 W	20 minutes	Micro-ondes 630 W
Gril	10 minutes	Gril 500 W
Cuisson combinée	10 minutes	Gril 500 W

#### 4.4 Réglage de la durée de cuisson pendant la cuisson

Vous pouvez régler la durée de cuisson pendant la cuisson.

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

1. Appuyez sur la touche **START** quatre fois.

La durée de cuisson augmente de 120 secondes.

#### 4.5 Utilisation de la touche STOP


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

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

#### 4.6 Minuteur de cuisine

Pour régler le minuteur de cuisine.

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

 Vous pouvez prolonger cette durée lorsque le minuteur est en marche en tournant le bouton ou en appuyant sur la touche **START**.

La fonction de minuteur peut uniquement être utilisée lorsque le four n'est pas en cours de fonctionnement.

#### 4.7 Ajouter 30 secondes

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

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

#### 4.8 Muet

Pour couper le son.

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

Pour activer le son.

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

#### 4.9 Pause

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


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

#### 4.10 Grill et cuisson combinée


Ce four à micro-ondes possède deux modes de cuisson au grill :

Gril seul

Gril Combiné (micro-ondes et grill)

 **IMPORTANT !** Le trépied haut ou bas est recommandé pour faire griller des aliments plats. Vous pouvez détecter de la fumée ou une odeur de brûlé lorsque vous utilisez le grill pour la première fois, c'est normal et ne signifie pas que le four est défectueux. Afin d'éviter ce problème, lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le grill à vide pendant 20 minutes.

1. Tournez le bouton pour régler la durée de cuisson.
2. Appuyez une fois sur la touche **GRILL** pour le mode Cuisson Combinée (grill + micro-ondes) et appuyez sur la touche **START**.  
Appuyez à nouveau sur la touche **GRILL** pour sélectionner le mode Grill uniquement.
3. Appuyez sur la touche **START**.

 En mode Cuisson Combinée, les niveaux de puissance 90 W et 900 W du micro-ondes ne sont pas disponibles.  
Pour quitter le mode Cuisson Combinée ou Grill, appuyez sur la

touche **GRILL** jusqu'à ce que le seul symbole du micro-ondes s'allume sur l'écran.


#### 4.11 Favoris

Le four dispose de 3 recettes en favori.

- ☆<sub>1</sub> Beurre ramolli
- ☆<sub>2</sub> Chocolat fondu
- ☆<sub>3</sub> Mug cake

**Exemple** : Pour ramollir le beurre.

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

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



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

Pour écraser les favoris avec vos propres recettes.

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

Pour rétablir les favoris aux réglages d'usine.

1. Appuyez sur la touche **STOP**.
2. Appuyez sur et maintenez les touches **NIVEAUX DE PUISSANCE 450 W** pendant 3 secondes.

Le four réinitialisera les favoris aux réglages d'usine.

#### 4.12 Décongélation automatique


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

Vous pouvez choisir parmi 2 menus de décongélation automatique.

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

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

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

 Si les segments de l'écran présentent un motif rotatif, cela indique que la nourriture doit être mélangée ou retournée. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **START**. Au terme de la durée de décongélation, le programme s'arrête automatiquement.

## 5. ILLUSTRATIONS DE CUISSON

### 5.1 Favoris

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

### 5.2 Recettes de mug cake

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

Méthode :

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

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Étalez du chocolat à tartiner sur le dessus.

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

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

Méthode :

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

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

Méthode :

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

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Décorez avec un tourbillon de crème au beurre au chocolat.

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

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

Méthode :

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

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

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



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

Méthode :

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

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

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



**AVERTISSEMENT !** La compote sera chaude.




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


Méthode :

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

Laissez le gâteau refroidir, et ajoutez la garniture.

### 5.3 Décongélation automatique

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

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

## 5.4 Réchauffage de boissons et de mets

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

<sup>1)</sup>température du réfrigérateur

## 5.5 Décongélation d'aliments

Aliments	Quant -g-	Config-uration	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Goulasch	500	Micro	270 W	8-9	mélanger à mi-décongélation	10-30
Gâteau, 1 portion	150	Micro	90 W	1-3	poser dans un plat à gratin	5
Fruit : par ex. cerises, fraises, framboises, prunes	250	Micro	270 W	3-5	répartir uniformément, retourner à mi-décongélation	5

## 5.6 Cuisson de surgelés

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

## 5.7 Cuisson et grill

Aliments	Quant -g-	Configuration	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Brocoli/ Pois	500	Micro	900 W	6-8	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Carottes	500	Micro	900 W	9-11	coupez les carottes en morceaux ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Rôtis	1000	Micro Double Micro Gril	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 <sup>1)</sup> 9-10 9-10	epicer, poser sur la grille du bas, retourner après <sup>1)</sup>	10
Rumstecks 2 morceaux	400	Gril Gril		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	poser sur le trépied haut, retourner après <sup>1)</sup> , assaisonner après la cuisson	
Brunissage des plats gratinés		Gril		11-15	placer le plat sur la grille du bas	
Crouûtes au fromage	1 pièce	Gril Gril	450 W	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	Placez 2 tranches de pain sur la grille supérieure, couvrez une tranche avec du fromage, faites cuire <sup>1)</sup> , placez la tranche grillée sur le fromage du toast, retournez et faites cuire <sup>2)</sup>	
Pizza congelée	400	Micro Double	450 W 450 W	4-5 5-6	placer sur la grille du bas	




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

## 6. ASTUCES ET CONSEILS

### 6.1 Vaisselle pour fours à micro-ondes

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

## 6.2 Conseils de cuisson aux micro-ondes

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

## 7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### ATTENTION !

N'UTILISEZ PAS DE DÉCAPE FOURS VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, OU DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.

VEILLEZ À CE QUE LE COUVERCLE DE GUIDE D'ONDES ET LES ACCESSOIRES SOIENT CONSTAMMENT PROPRES. Si vous laissez de la graisse s'accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d'un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l'utilisation suivante du four.

### Extérieur du four

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

### Bandeau de commande

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

### Intérieur du four

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

Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.

N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Chauffer le four régulièrement à l'aide du gril. Des restes de nourriture ou des projections de graisse peuvent causer de la fumée ou de mauvaises odeurs.

### Plateau tournant et pied du plateau

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

### Porte

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

### Trépieds

Lavez les trépieds au moyen d'une solution diluée de détergent puis séchez-le. Le trépied peut être lavé dans un lave-vaisselle.



### IMPORTANT !

Veillez à ne pas utiliser de décape four.

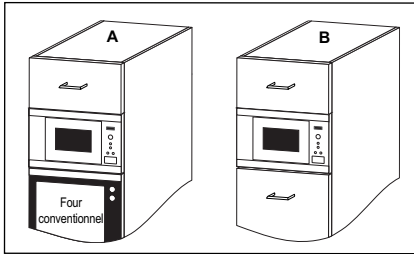
## 8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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



## 9. INSTALLATION

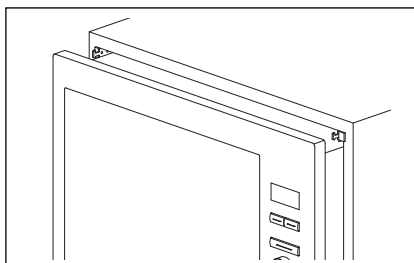
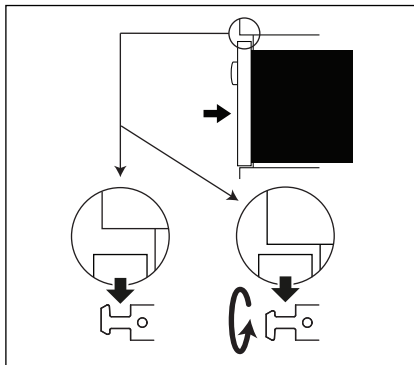
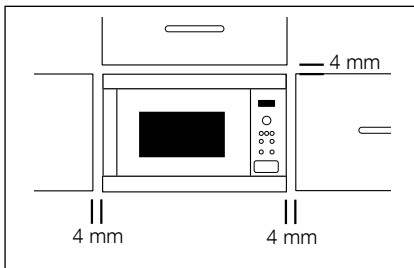
Si vous installez le four à micro-ondes en position A ou B :



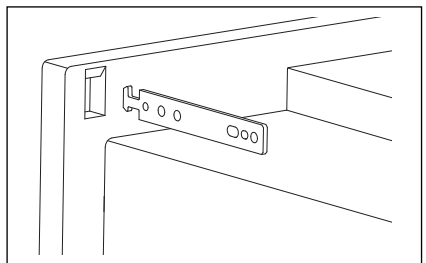
Position	Taille du logement		
	L	P	H
A	562	550	450
B	562	500	450

Mesures en mm

### 9.1 Installation de l'appareil



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

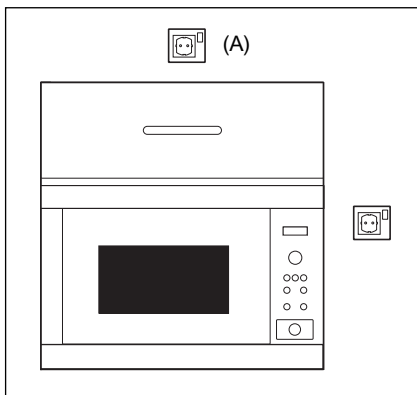




**IMPORTANT !** Installez le four à 85 cm ou plus du sol. Il est important de s'assurer que l'installation de ce produit est bien conforme aux instructions fournies dans cette

notice d'utilisation et dans les instructions d'installation du fabricant du four conventionnel.

## 9.2 Raccordement électrique



- La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.
- La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.
- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A).
- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 220-240 V/50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 16 ampères.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, N'ÉCRASEZ PAS le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

## 9.3 Connexions électriques



**AVERTISSEMENT !**  
CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ  
À LA TERRE

Le fabricant décline toute responsabilité si cette consigne de sécurité n'est pas respectée.


Si la fiche placée sur votre appareil ne convient pas à votre prise de courant, vous devez appeler votre agent de service ELECTROLUX agréé.

## 10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES


Tension d'alimentation	220-240 V, 50 Hz, monophasé	
Fusible/disjoncteur de protection	Minimum 16 A	
Consommation électrique :	Micro-ondes	1.4 kW
	Gril	0.85 kW
	Micro-ondes/Gril	2.20 kW
Puissance :	Micro-ondes	900 W (IEC 60705)
	Gril	800 W
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz <sup>1)</sup> (Groupe 2/Classe B)	
Dimensions extérieures :	MBE2658D	596 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (P)
Dimensions intérieures	342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) <sup>2)</sup>	
Capacité	26 litres <sup>2)</sup>	
Plateau tournant	ø 325 mm, verre	
Poids	env. 19,5 kg	

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

## 11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

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

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

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

## INDICE

1. NORME DI SICUREZZA.....	85
2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO .....	91
3. PRIMA DELL'USO.....	92
4. FUNZIONAMENTO .....	94
5. TABELLE PER LA COTTURA.....	97
6. SUGGERIMENTI E CONSIGLI .....	104
7. MANUTENZIONE E PULIZIA.....	106
8. COSA FARE SE .....	107
9. INSTALLAZIONE .....	108
10. DATI TECNICI.....	110
11. INFORMAZIONI AMBIENTALI.....	110

## PENSATI PER VOI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sui normali elettrodomestici. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

**Visitate il nostro sito web per:**



Ricevere consigli, scaricare i nostri opuscoli, eliminare eventuali anomalie, ottenere informazioni sull'assistenza:  
**www.aeg.com**



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:  
**www.registreaeg.com**



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:  
**www.aeg.com/shop**


## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.

 Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza

 Informazioni e suggerimenti generali

 Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

## 1. ⚠️ NORME DI SICUREZZA



**IMPORTANTE!** ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.

Se il cibo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, **NON APRITE LO SPORTELLLO**. 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. Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Non lasciate il forno incustodito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere. 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. 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.

Non è consentita la presenza di contenitori metallici per alimenti e bevande durante la cottura al microonde.

Fare attenzione a non spostare il tavolo durante la rimozione dei contenitori dall'apparecchiatura.

## 1.1 Per evitare danni alle persone



### **ATTENZIONE!**

Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente.

Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo:

- a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia deformato.
- b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
- c) Che la guarnizioni e le superfici tenuta dello sportello non siano danneggiate.
- d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
- e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.

Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.

Evitare che si accumulino grasso e sporco sulle guarnizioni dello sportello o nelle parti adiacenti. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione e pulizia". 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.

Non tentate di sostituire l'illuminazione del forno da soli né consentire a persone non autorizzate da ELECTROLUX di farlo. Se l'illuminazione del forno non funziona, consultare il proprio rivenditore o contattare un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.

## 1.2 Per evitare esplosioni o bolliture improvvise



### **ATTENZIONE!**

Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.

Il riscaldamento delle bevande nel microonde può provocare un'ebollizione ritardata, si consiglia la massima attenzione quando si toglie il recipiente dal forno.

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. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume. Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.

Per evitare bruciature, controllare sempre la temperatura del cibo e rimescolarlo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare neonati, bambini ed anziani.

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. Non toccare lo sportello del forno, il cabinato esterno, il cabinato posteriore, la cavità del forno,

le aperture per la ventilazione, gli accessori e i piatti durante la modalità GRILL e la modalità COTTURA COMBINATA perché sono bollenti. Prima di pulirli, è bene verificarne la temperatura.

### 1.3 Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato



#### **ATTENZIONE!**

L'apparecchiatura e le parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. È necessario prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni a meno che non siano costantemente sorvegliati.

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.

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". L'elettrodomestico non è idoneo all'uso ad altitudini superiore ai 2.000 m.



## 1.4 Per evitare pericolo d'incendi

Il forno a microonde non deve rimanere incostituito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza. La tensione di alimentazione del forno deve essere di 220-240 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16 A. Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione separato esclusivamente per questo prodotto. Il forno non deve essere usato o lasciato all'aperto.

Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione. Non bloccate le aperture di ventilazione. Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di scintille sulle superfici metalliche può causare incendi. 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. Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno. Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato. Usate questo manuale d'istruzioni. Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno. Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.

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.

## 1.5 Per evitare le scosse elettriche

Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato. 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 immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido. Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.

Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi. Il ricambio deve essere effettuato da un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.

## 1.6 Per evitare esplosioni o bolliture improvvise

Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno. Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibili bruciate:

- Rigrate il liquido prima di scaldarlo/riscaldarlo.
- Si consiglia di inserire nel liquido un'asticcina di vetro od altro oggetto simile durante il riscaldamento.
- Lasciate riposare il liquido nel forno alla fine del tempo di cottura per almeno 20 secondi, per evitare la bollitura con eruzioni ritardate.

Forate la buccia delle patate, salicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

## 1.7 Per evitare scottature

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 popcorn, sacchetti da forno, ecc. tenendoli lontani dal viso e dalle mani.

La temperatura del contenitore non corrisponde necessariamente a quella del cibo controllare sempre la temperatura del cibo. Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore,

allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.

Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo. Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

## 1.8 Altri avvertimenti

Non modificate in alcun modo il forno. Questo forno serve alla preparazione dei cibi in casa e deve essere usato esclusivamente per la loro cottura. Esso non è adatto per l'uso commerciale o in laboratorio.

## 1.9 Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno

Mai mettere in funzione il forno vuoto, se non nel caso indicato nel manuale di istruzioni, in quanto si potrebbe danneggiare il forno. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto rotante e al sostegno rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto. Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di scintille. Non mettete barattoli nel 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 mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno. 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.

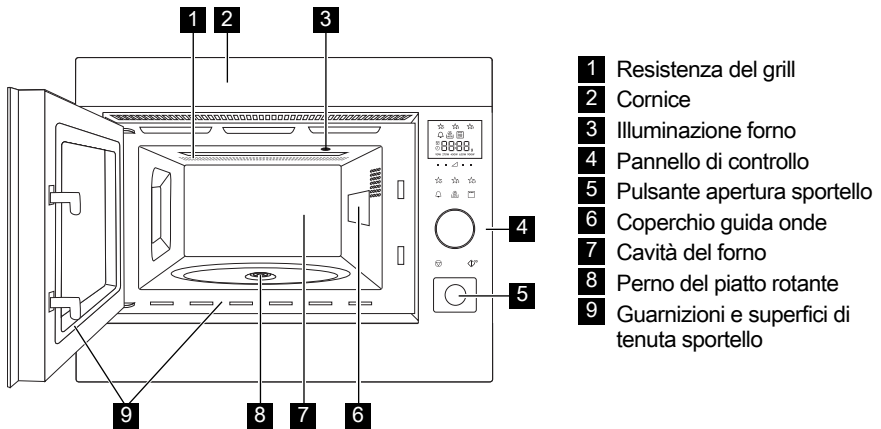


**IMPORTANTE!** Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.

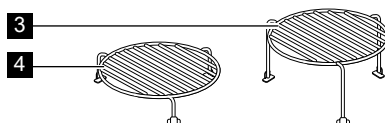
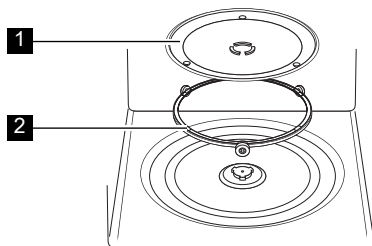
Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e/o alle persone causati da un non corretto collegamento elettrico. Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è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

## 2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 2.1 Forno a microonde



### 2.2 Accessori



Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:

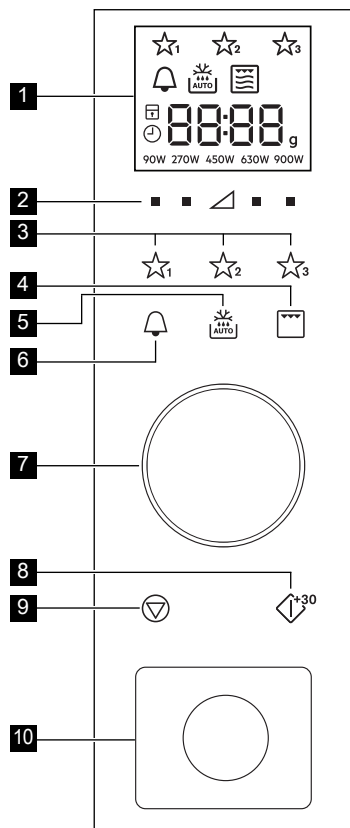
- 1 Piatto rotante
- 2 Supporto per piatto rotante
- 3 Griglia alta
- 4 Griglia bassa

- 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.



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

## 2.3 Pannello di controllo



### 1 Display digitale indicatori:



Preferiti



Timer cucina



Scongelamento automatico



Grill



Cottura combinata



Microonde



Stop/annulla



Blocco di sicurezza bambino



Impostare orologio



Segmenti del display



Peso



Livelli potenza

### 2 Pulsanti livelli potenza

### 3 Pulsanti preferiti

### 4 Pulsante grill

### 5 Pulsante scongelamento automatico

### 6 Pulsante timer cucina

### 7 Manopola timer/peso

### 8 Pulsante di start/ conferma/ avvio rapido

### 9 Pulsante di stop

### 10 Pulsante di apertura sportello

## 3. PRIMA DELL'USO

### 3.1 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.  
Usa la manopola per selezionare "on" oppure "oFF" per l'orologio.
- 2a. Per disattivare l'orologio, girare la


manopola fino a quando lo schermo non mostra la scritta "oFF", poi 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 attivare l'orologio, girare la manopola fino a quando lo schermo non mostra la scritta "ON", poi premere il pulsante **START**.

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

1. Ruotare la manopola per regolare l'ora.
2. Premere il pulsante **START** per confermare.
3. Ruotare la manopola per regolare i minuti.
4. Premere il pulsante **START** per confermare.

 Una volta impostato l'orologio, l'orario non verrà mostrato sullo schermo permanentemente; per controllare l'ora, premere due volte il pulsante **TIMER CUCINA**.

### 3.2 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.

Per uscire dalla modalità stand-by, aprire lo sportello, premere un pulsante qualsiasi o ruotare la manopola.

**Esempio:** Se l'orologio è stato impostato: Dopo 5 minuti, l'orario verrà mostrato per 3 minuti, poi verrà mostrata la scritta "Econ" per 3 secondi.

Lo schermo si disattiverà.

 Una volta impostato l'orologio, l'orario non verrà mostrato sullo schermo permanentemente; per controllare l'ora, premere due volte il pulsante **TIMER CUCINA**.


### 3.3 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. Ruotare la manopola finché non appare "19".

4. Premere il pulsante **START**.
5. Ruotare la manopola finché non appare "50".
6. Premere il pulsante **START**.

 Una volta impostato l'orologio, l'orario non verrà mostrato sullo schermo permanentemente; per controllare l'ora, premere due volte il pulsante **TIMER CUCINA**.

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

1. Premere due volte il pulsante **TIMER CUCINA**.
2. Ruotare la manopola fino alla visualizzazione di "oFF".
3. Premere il pulsante **START** per confermare.

### 3.5 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. FUNZIONAMENTO

### 4.1 Livello di potenza delle microonde

**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. Ruotare la manopola per inserire l'ora.
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.

Se è selezionato 900 W l'orario massimo per il microonde che è possibile inserire è circa 20 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.

### 4.2 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, pasti 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/SCONGE-LARE	Scongelare, 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

### 4.3 Potenza ridotta

Funzione di cottura	Tempo standard	Potenza ridotta
Microonde 900 W	20 minuti	Microonde 630 W
Grill	10 minuti	Grill 500 W
Cottura combinata	10 minuti	Grill 500 W

#### 4.4 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.

#### 4.5 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.

#### 4.6 Timer cucina

Per impostare l'orario della cucina.

1. Premere il pulsante **TIMER CUCINA**.
2. Ruotare la manopola per inserire l'ora.
3. Premere il pulsante **START**. Il timer si avvia automaticamente.

 L'orario può essere esteso quando il timer è in esecuzione ruotando la manopola o premendo il pulsante **START**.

La funzione timer può essere usata solo quando il forno non è in funzione.

#### 4.7 Aggiungere 30 secondi

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

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

#### 4.8 Disatt. audio

Per disattivare l'audio.

1. Premere il pulsante **TIMER CUCINA** tre volte fino a che viene visualizzato "Soun".
2. Ruotare la manopola fino alla visualizzazione di "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. Ruotare la manopola fino alla visualizzazione di "on".
3. Premere il pulsante **START**.

#### 4.9 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.

#### 4.10 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 20 minuti, selezionando la funzione di cottura grill.

1. Ruotare la manopola per inserire il tempo di cottura.
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**.

 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.


## 4.11 Preferiti

Il forno è dotato di tre ricette preferite.


- ☆<sub>1</sub> Burro morbido
- ☆<sub>2</sub> Cioccolato fuso
- ☆<sub>3</sub> Mug Cake

**Esempio:** Per ammorbidire il burro.

1. Premere una volta il pulsante **PREFERITA 1**.
2. Ruotare la manopola per inserire 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.

I livelli di potenza per le ricette preferite pre-impostate 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 di potenza per selezionare la potenza.
2. Ruotare la manopola per inserire il tempo di cottura richiesto.
3. Tenere premuto il pulsante **PREFERITI** che si desidera impostare fino a che non verrà emesso un segnale acustico, quindi la stellina 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.

## 4.12 Scongelo 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. Scongelo automatico: Carne/pesce/pollame
2. Scongelo 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. Ruotare la manopola 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.



## 5. TABELLE PER LA COTTURA

### 5.1 Preferiti

Preferiti	Peso	Pulsante	Procedimento
Burro morbido	0,05-0,25 kg	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Collocare il burro su un piatto in pirex. Agitare dopo la cottura.</li> </ul>
Cioccolato fuso	0,1-0,2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul> <p> <b>ATTENZIONE:</b> 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.</p>
Mug cake	1- 4 tazze	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparare la torta come nella ricetta. Collocare la tazza sui bordi del piatto. Lasciare riposare 30 secondi dopo la cottura.</li> </ul>

## 5.2 Ricette per mug cake

Mug Cake al cioccolato	
Ingredienti per una tazza:	
2½ cucchiaino (25 g)	di farina semplice
2 cucchiaino (12 g)	di polvere di cocco
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 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 ☆<sub>3</sub>. 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 ☆<sub>3</sub>. 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.

<b>Mug Cake alla mela con briciole</b>	
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.

<b>Mug Cake al burro di noccioline</b>	
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.

<b>Mug Cake con decorazione al limone</b>	
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 ☆<sub>3</sub>. 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.

<b>Mug cake alle carote</b>	
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 ☆<sub>3</sub>. 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.

### 5.3 Scongelamento automatico

Scongelamento automatico	Peso	Pulsante	Procedimento
Carne/pesce/pollame  (Pesci interi, tranci di pesce, filetti di pesce, cosce di pollo, petti di pollo, carne macinata, bistecche, bracirole, hamburger, salsicce)	0,2-1,0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante.</li> <li>Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio.</li> <li>Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 15-45 minuti, fino al completo scongelamento.</li> <li>Carne macinata: Quando il forno si arresta e viene emesso il segnale acustico, rigirate il cibo. Se possibile, rimuovete le parti scongelate.</li> </ul> <p> Non idoneo per polli interi.</p>
Pane	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distribuire in una pirofila al centro del piatto girevole. Fino a 1,0 kg distribuire direttamente sul piatto girevole.</li> <li>Al segnale acustico, girare, ridisporre e togliere le fette scongelate.</li> <li>Dopo lo scongelamento, coprire con la pellicola di alluminio e lasciar riposare per 5 -15 min, fino a scongelamento ultimato.</li> </ul>

-  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 bracirole dovrebbero essere congelati in uno strato.  
 La carne macinata deve essere congelata in spessori sottili.

## 5.4 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 6 tazze 1 zuppiera	150	Micro	900 W	2	non coprire
	900	Micro	900 W	8-10	non coprire
	1000	Micro	900 W	9-11	non coprire
Piatto pronto (verdure, carne e contorno)	400	Micro	900 W	4-6	aggiungere una spruzzata d'acqua all'intingolo, 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 <sup>1)</sup>	200	Micro	900 W	3	coprire, cospargere con un po' di intingolo
Filetto di pesce <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	50	Micro	900 W	½	coprire
Per sciogliere il cioccolato	100	Micro	450 W	3-4	mescolare di tanto in tanto

<sup>1)</sup>temperatura di frigorifero

## 5.5 Scongelo

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: (fragole, lamponi, ciliegie, prugne)	250	Micro	270 W	3-5	collocarle l'una di fianco all'altra e a metà scongelo voltarle	5

## 5.6 Cucinare alimenti congelati

Alimenti	Quantità -g-	Regolazione	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

## 5.7 Cucinare e grigliare

Alimenti	Quantità -g-	Regolazione	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	-
Arrosto	1000	Micro Cottura combinata Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 <sup>1)</sup> 9-10 9-10	insaporire a piacere, adagiare sulla griglia più bassa e voltare dopo <sup>1)</sup>	10
Bistecca 2 pezzi	400	Grill Grill		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	disporre sulla griglia alta, girare dopo <sup>1)</sup> , insaporire dopo la cottura	
Cottura di sformati		Grill		11-15	collocare il piatto sulla griglia in basso	
Croque Monsieur	1 porzioni	Grill Grill	450 W	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	collocare due fette di pane sul vassoio superiore, coprire la fetta con formaggio, cucinare <sup>1)</sup> , collocare la fetta tostata sopra il formaggio sul toast, girare e cucinare <sup>2)</sup>	
Pizza	400	Micro Cottura combinata	450 W 450 W	4-5 5-6	adagiare sulla griglia bassa	



Se il forno è in funzione in una modalità qualsiasi per due minuti o più, la ventola resta accesa per 5 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.


## 6. SUGGERIMENTI E CONSIGLI

### 6.1 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	✗	Possono contenere estratti di metallo, i quali possono provocare la formazione di archi elettrici e causare incendi.



## 6.2 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.)   <b>IMPORTANTE!</b> 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).

## 7. MANUTENZIONE E PULIZIA



### ATTENZIONE!

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.

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.

### 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, strofinate delicatamente il pannello finché non diventa pulito. Evitate di usare troppa acqua. Non usate detersivi corrosivi.

### 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 detersivo 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 detersivi 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.

### 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.

### 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 detersivi abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.

### Griglie

Si consiglia di lavare le griglie con detersivo per piatti diluito e di asciugarle. Le griglie possono anche essere lavate nella lavastoviglie.



### IMPORTANTE!

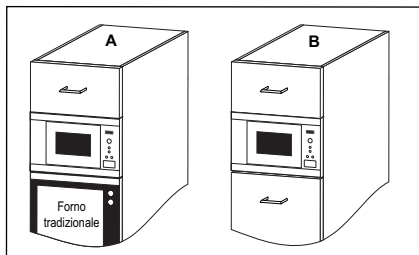
Non utilizzare getti a vapore.

## 8. COSA FARE SE

Sintomo	Controlli/suggerimenti . . .
Il forno a microonde non funziona correttamente?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I fusibili all'interno del portafusibili funzionino correttamente.</li> <li>• Non sia avvenuta un'interruzione di corrente.</li> <li>• Se i fusibili continuano a saltare, contattare un elettricista qualificato.</li> </ul>
La funzione microonde non funziona?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo sportello sia chiuso correttamente.</li> <li>• Le guarnizioni e la superficie dello sportello siano pulite.</li> <li>• Il pulsante <b>START</b> è stato premuto.</li> </ul>
Il piatto rotante non gira?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il supporto del piatto rotante sia correttamente collegato alla trasmissione.</li> <li>• Il vasellame non si estenda oltre il piatto rotante.</li> <li>• Gli alimenti inseriti non si estendano oltre il bordo del piatto rotante impedendone la rotazione.</li> <li>• Non sia presente nulla nel vano sottostante il piatto rotante.</li> </ul>
Il forno a microonde non si spegne?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isolare l'apparecchio dal portafusibili.</li> <li>• Contattare un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.</li> </ul>
La luce interna non funziona?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contattare il proprio agente di servizio autorizzato ELECTROLUX. La lampadina interna deve essere sostituita solo da un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.</li> </ul>
Occorre più tempo per gli alimenti?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impostare un tempo di cottura più lungo (quantità doppia = quasi tempo doppio) oppure.</li> <li>• Se il cibo risulta più freddo del solito, farlo ruotare di tanto in tanto, oppure.</li> <li>• Impostare un livello di potenza superiore.</li> </ul>

## 9. INSTALLAZIONE

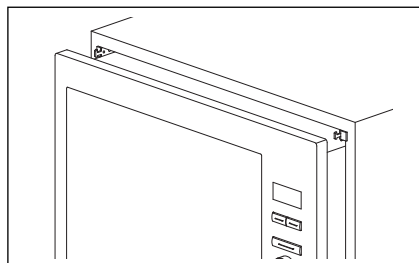
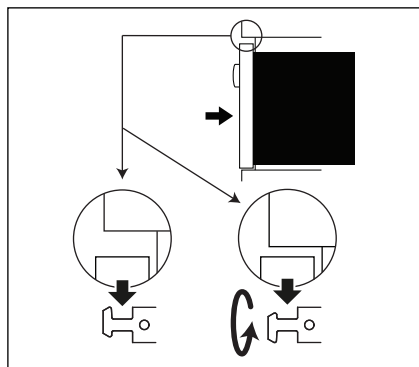
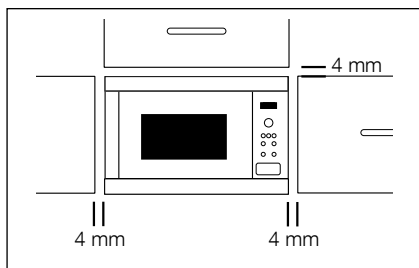
Il forno a microonde può essere inserito nella posizione A o B:



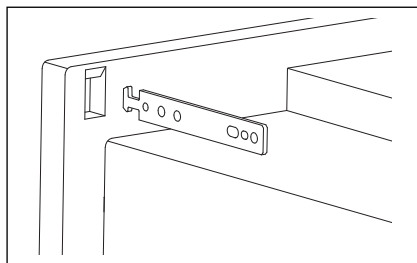
Posizione	Dimensioni nicchia		
	L	P	A
A	562	550	450
B	562	500	450

Misure in (mm)

### 9.1 Installazione dell'elettrodomestico



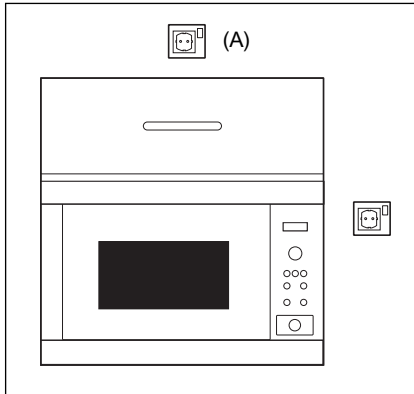
1. Rimuovere l'imballo e verificare l'eventuale presenza di danni sull'apparecchio.
2. Fermare i ganci di fissaggio al mobile della cucina facendo riferimento al foglio di istruzioni e allo schema forniti.
3. Inserire l'elettrodomestico nel mobile della cucina lentamente e senza forzare. L'elettrodomestico 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.)



**!** **IMPORTANTE!** Montare il forno in modo che la sua parte inferiore si trovi almeno 85 cm sopra il pavimento. E' importante accertarsi che l'installazione di questo prodotto

sia conforme alle istruzioni riportate nel presente manuale d'uso e alle istruzioni di installazione fornite dai produttori di forni tradizionali.

## 9.2 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.
- 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.
- Il cavo di alimentazione può essere sostituito esclusivamente da un elettricista.
- 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.

## 9.3 Connessioni elettriche

**!** **ATTENZIONE!**  
IL PRESENTE APPARECCHIO  
DEVE ESSERE COLLEGATO A  
TERRA

Se la spina collegata al proprio apparecchio non è adatta alla presa, contattare un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.


Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di mancata osservanza di questa misura di sicurezza.

## 10. 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 <sup>1)</sup> (Gruppo 2/Classe B)	
Dimensioni esterne:	MBE2658D	596 mm (L) x 459 mm (A) x 404 mm (P)
Dimensioni interne		342 mm (L) x 207 mm (A) x 368 mm (P) <sup>2)</sup>
Capacità del forno	26 litres <sup>2)</sup>	
Piatto rotante	ø 325 mm, vetro	
Peso	circa. 19,5 kg	

- <sup>1)</sup> 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.
- <sup>2)</sup> 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.

## 11. INFORMAZIONI AMBIENTALI

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.

# SPIS TREŚCI

1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA .....	112
2. PRZEGLĄD URZĄDZENIA .....	118
3. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA .....	119
4. OBSŁUGA .....	121
5. TABELE GOTOWANIA .....	124
6. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI .....	130
7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE .....	132
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW .....	133
9. MONTAŻ .....	134
10. DANE TECHNICZNE .....	136
11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA .....	136

## Z MYŚLĄ O TOBIE

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

**Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby uzyskać:**



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:

**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:

**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.

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



Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa



Ogólne informacje i wskazówki



Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Może ulec zmianie bez powiadomienia.

## 1. ⚠ WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA



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

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. Należy używać wyłącznie naczyń i sztućców przeznaczonych dla kuchenek mikrofalowych. Korzystając z jednorazowych pojemników na żywność wykonanych z plastiku, papieru lub innych łatwopalnych materiałów nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru. 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. Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania pożywienia i napojów. Suszenie w niej pożywienia lub ubrań i podgrzewanie plasterów rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek itp. niesie ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

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

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



## 1.1 Unikanie obrażeń ciała



### **OSTRZEŻENIE!**

Nie wolno używać kuchenki, jeżeli jest uszkodzona lub nie działa prawidłowo.

Przed rozpoczęciem użytkowania należy sprawdzić następujące elementy:

- a) Drzwi: należy sprawdzić, czy drzwi zamykają się prawidłowo oraz nie są wygięte lub skrzywione.
- b) Zawiasy i zatrzaski drzwi: należy upewnić się, że nie są uszkodzone ani poluzowane.
- c) Uszczelki drzwi i powierzchnie uszczelniające: należy upewnić się, że nie są uszkodzone.
- d) Wnętrze kuchenki i powierzchnia drzwi: należy sprawdzić, czy nie występują wgniecenia.
- e) Przewód zasilający i wtyczka: należy upewnić się, że nie są uszkodzone.

Nie wolno samodzielnie dokonywać regulacji, napraw i modyfikacji kuchenki. Przeprowadzanie serwisu i napraw obejmujących demontaż osłony chroniącej przed energią mikrofal jest niebezpieczne dla osób bez odpowiednich kwalifikacji.

Nie należy dopuszczać, aby na uszczelkach drzwi lub na sąsiadujących elementach gromadził się tłuszcz lub brud. Należy przestrzegać instrukcji podanych w rozdziale „Konserwacja i czyszczenie”. Kuchenkę należy czyścić regularnie i usuwać z niej resztki jedzenia. Zaniedbanie czyszczenia kuchenki może doprowadzić do uszkodzenia jej powierzchni, co znacznie skróci czas eksploatacji i może być niebezpieczne.

Lampkę podświetlającą wewnątrz kuchenki mogą

wymieniać wyłącznie osoby upoważnione przez firmę ELECTROLUX. Jeśli lampka nie działa, należy skontaktować się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem firmy ELECTROLUX.

## 1.2 Unikanie eksplozji i nagłego wrzenia



### **OSTRZEŻENIE!**

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

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

W kuchenkach mikrofalowych nie należy gotować jajek w skorupkach ani podgrzewać całych jajek na twardo, ponieważ mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania. Aby ugotować lub podgrzać jajka, które nie mają postaci jajecznicy, należy przekłuć żółtka i białka, w przeciwnym razie jajka mogą wybuchnąć. Przed podgrzaniem jajek na twardo w kuchence mikrofalowej należy obrać je ze skorupki i pokroić.

Aby uniknąć oparzeń, należy zawsze sprawdzać temperaturę żywności i wymieszać ją przed podaniem oraz zwrócić szczególną uwagę na temperaturę żywności i napojów podawanym niemowlętom, dzieciom lub osobom starszym.

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 GRILLOWANIA i PODWOJNYM, ponieważ elementy te mogą być bardzo gorące. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy upewnić się, że elementy te nie są gorące.

### 1.3 Zapobieganie nieprawidłowemu użyciu przez dzieci



#### **OSTRZEŻENIE!**

Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy użytkować urządzenie ostrożnie, aby ich nie dotykać. Dzieci poniżej 8 roku życia nie powinny zbliżać się do urządzenia bez ciągłego nadzoru.

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

## 1.4 Unikanie zagrożenia pożarowego

Podczas pracy nie należy pozostawiać kuchenki mikrofalowej bez nadzoru. Ustawienie zbyt wysokiej mocy lub zbyt długiego czasu gotowania może spowodować przegrzanie żywności i doprowadzić do pożaru. Gniazdo elektryczne musi być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie. Należy zastosować zasilanie elektryczne prądem zmiennym 220-240 V/50 Hz oraz bezpiecznik minimum 16 A lub wyłącznik automatyczny minimum 16 A na linii rozdzielczej. Zalecane jest podłączenie tego urządzenia do osobnego obwodu zasilania. Nie należy przechowywać ani korzystać z kuchenki na zewnątrz pomieszczeń.

Nie należy pozostawiać materiałów łatwopalnych w pobliżu kuchenki ani otworów wentylacyjnych. Nie należy zasłaniać otworów wentylacyjnych. Należy zdjąć wszystkie metalowe elementy uszczelniające, zamknięcia z drutu itp. z żywności i jej opakowań. Powstanie łuku elektrycznego na metalowych powierzchniach może spowodować pożar. 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. Nie należy przechowywać w kuchence żywności ani innych przedmiotów. Po uruchomieniu kuchenki należy sprawdzić ustawienia, aby upewnić się, że kuchenka działa prawidłowo. Należy zapoznać się z odpowiednimi wskazówkami w instrukcji obsługi. Nie należy włączać kuchenki, gdy drzwi są otwarte ani w żaden sposób modyfikować zatrzasków drzwi. Nie należy korzystać z kuchenki, jeżeli między uszczelnkami drzwi a powierzchniami uszczelniającymi znajduje się jakikolwiek przedmiot.

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

## 1.5 Unikanie porażenia prądem

W żadnym wypadku nie należy demontować obudowy zewnętrznej. 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 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.

W razie uszkodzenia przewodu zasilającego tego urządzenia należy go wymienić na odpowiedni nowy. Wymiana musi zostać przeprowadzona przez pracownika autoryzowanego serwisu ELECTROLUX.

## 1.6 Unikanie wybuchu i nagłego wrzenia

Nie wolno używać szczelnych pojemników. Przed ich użyciem należy zdjąć uszczelki i pokrywkę. Szczelne pojemniki mogą wybuchnąć z powodu wzrostu ciśnienia nawet po wyłączeniu kuchenki. Podczas podgrzewania płynów należy zachować ostrożność. Należy użyć pojemnika z dużym otworem, aby umożliwić wydostawanie się pęcherzyków powietrza.

Aby uniknąć nagłego wyrzucenia wrzącego płynu i ewentualnego oparzenia:

- Przed gotowaniem lub odgrzaniem należy wymieszać płyn.
- Zalecane jest, aby podczas podgrzewania w płynie znajdowała się szklana rurka lub podobny przedmiot.
- Aby uniknąć opóźnionego wrzenia wyrzutowego, należy po zakończeniu gotowania pozostawić płyn w kuchence na 20 sekund.

Przed rozpoczęciem gotowania należy przekłuć skórkę produktów takich jak ziemniaki, kielbasa i owoce, w przeciwnym razie mogą wybuchnąć.

## 1.7 Unikanie oparzeń

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.

Temperatura pojemnika nie stanowi wskazówki co do temperatury żywności lub napoju; należy zawsze sprawdzać temperaturę żywności. 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.

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) z ograniczeniami ruchowymi, czuciowymi lub umysłowymi albo nie mającymi odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że pod nadzorem lub po przekazaniu instrukcji dotyczących korzystania z urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Nie należy opierać się ani huścić na drzwiczkach kuchenki. Nie należy używać kuchenki jako zabawki. Należy przekazać dzieciom wszystkie ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa: korzystanie z uchwytów, ostrożne zdejmowanie pokrywek, zwracanie uwagi na opakowania (np. materiały ulegające podgrzaniu) umożliwiające uzyskanie chrupkich potraw, ponieważ mogą być bardzo gorące.

## 1.8 Inne ostrzeżenia

Nie wolno w żaden sposób modyfikować kuchenki. Kuchenka służy do przygotowywania żywności w domu i można jej używać tylko do gotowania potraw. Nie jest przeznaczona do zastosowań gastronomicznych ani laboratoryjnych.

## 1.9 Prawidłowa eksploatacja kuchenki i unikanie uszkodzenia

Nie wolno włączać kuchenki, gdy jest pusta, chyba że takie zalecenie znajduje

się w instrukcji obsługi. Może to spowodować uszkodzenie kuchenki. W razie korzystania z naczynia do przyrumieniania lub materiałów podlegających podgrzaniu zawsze należy używać izolatora odpornego na ciepło, na przykład porcelanowego talerza, aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej i podpórki podstawy obrotowej z powodu nagrzania. Nie należy przekraczać czasu podgrzewania podanego w instrukcji obsługi naczynia. Nie należy używać metalowych sztućców, które odbijają mikrofałę i mogą spowodować powstanie łuku elektrycznego. Nie należy wkładać puszek do 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.

Podczas pracy kuchenki nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na jej zewnętrznej obudowie. 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.

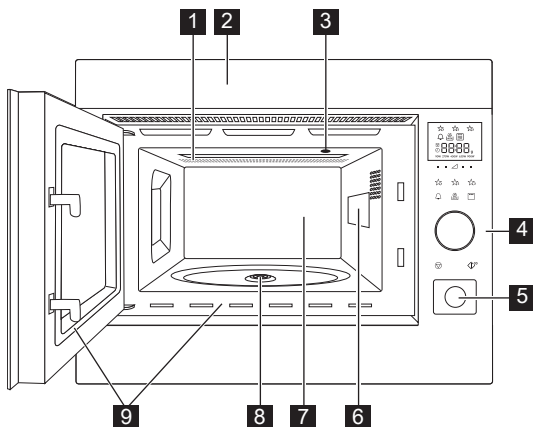


**WAŻNE!** W razie braku pewności co do sposobu podłączenia kuchenki należy skontaktować się z autoryzowanym i wykwalifikowanym elektrykiem.

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.

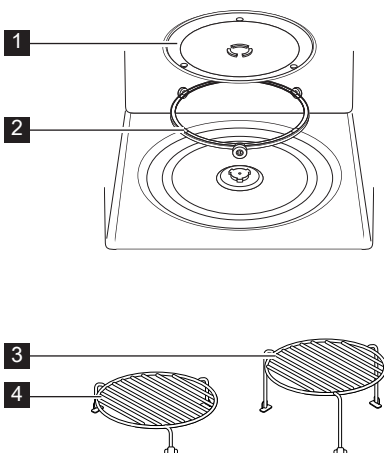
## 2. PRZEGLĄD URZĄDZENIA

### 2.1 Kuchenka mikrofalowa



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

### 2.2 Akcesoria



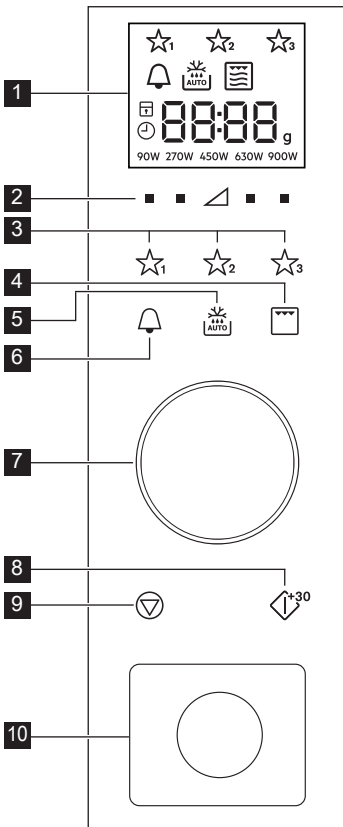
Należy sprawdzić, czy z kuchenką dostarczone są następujące akcesoria:

- 1** Podstawa obrotowa
  - 2** Podpórka podstawy obrotowej
  - 3** Wysoki ruszt
  - 4** Niski ruszt
- Ułóż podpórkę podstawy obrotowej na dnie komory kuchenki.
  - Następnie ustaw podstawę obrotową na podpórcę 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.



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

## 2.3 Panel sterowania



### 1 Wskaźniki na wyświetlaczu:

Ulubione

Timer kuchenny

Automatyczne rozmrażanie

Grill

Podwójny

Mikrofale

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 Pokrętko timera/masy

8 Przycisk Start/Zatwierdź/ Przycisk Szybki start

9 Przycisk Stop

10 Przycisk otwierania drzwi

## 3. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

### 3.1 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 przez pół sekundy. Przy pomocy pokrętła włącz ("on") lub wyłącz ("oFF") zegar.
- 2a. Żeby wyłączyć zegar, obracaj pokrętło do momentu, w którym na

wyświetlaczu pojawi się napis "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, obracaj pokrętko do momentu, w którym na wyświetlaczu pojawi się napis "oFF", a następnie naciśnij przycisk **START**.

**Przykład:** Ustawienie zegara na godzinę 18:45.

1. Obracając pokrętkiem, ustaw wskazanie godzin.
2. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.
3. Przy pomocy pokrętki ustaw minuty.
4. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.

**i** Po ustawieniu zegara jego wskazanie nie będzie widoczne na wyświetlaczu przez cały czas. Żeby sprawdzić aktualną godzinę, naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY**.

### 3.2 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 przez 3 minuty, a następnie na 3 sekundy pojawi się komunikat "Econ".

Wyświetlacz się wyłączy.

**i** Po ustawieniu zegara jego wskazanie nie będzie widoczne na wyświetlaczu przez cały czas. Żeby sprawdzić aktualną godzinę, naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY**.

### 3.3 Ponowne ustawienie zegara

Po ustawieniu zegara możesz ponownie zmienić jego ustawienie.

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

1. Naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY**.
2. Naciśnij przycisk **START**.
3. Obracaj pokrętko do momentu, w którym wyświetlona zostanie wartość 19.

4. Naciśnij przycisk **START**.
5. Obracaj pokrętko do momentu, w którym wyświetlona zostanie wartość 50.
6. Naciśnij przycisk **START**.

**i** Po ustawieniu zegara jego wskazanie nie będzie widoczne na wyświetlaczu przez cały czas. Żeby sprawdzić aktualną godzinę, naciśnij dwa razy przycisk **TIMER KUCHENNY**.

### 3.4 Żeby wyłączyć zegar i ustawić tryb czuwania (Tryb ekonomiczny)

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

### 3.5 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

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

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

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

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



## 4. OBSŁUGA

### 4.1 Gotowanie z użyciem mikrofal

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

1. Naciskaj przycisk **POZIOM MOCY** z prawej strony trójkąta, dopóki nie pojawi się wskazanie 630 W.
2. Wprowadź czas, obracając pokrętko.
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 n owe ustawienie mocy nie zostanie podświetlone na wyświetlaczu.

Jeśli wybrany zostanie poziom mocy 900 W, maksymalny czas procesu, który można ustawić, zostanie ograniczony do 20 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.

### 4.2 Poziomy mocy

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

W = WATY

### 4.3 Obniżony poziom mocy

Tryb gotowania	Standardowy czas	Obniżony poziom mocy
Mikrofałe 900 W	20 minut	Mikrofałe 630 W
Grill	10 minut	Grill 500 W
Podwójne grillowanie	10 minut	Grill 500 W

## 4.4 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.

## 4.5 Korzystanie z przycisku STOP


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

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

## 4.6 Timer kuchenny

Ustawienie timera.

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

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

## 4.7 Dodawanie 30 sekund

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

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

## 4.8 Wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej

Żeby wyłączyć sygnalizację dźwiękową.

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

Żeby włączyć sygnalizację dźwiękową.

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

## 4.9 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.

## 4.10 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 ruszta. 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 20 minut.

1. Wprowadź czas, obracając pokrętkę.
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 wyłącznicie z mikrofalami.


## 4.11 Ulubione

Opisywana kuchenka ma zaprogramowane 3 przepisy kulinarne.

- ☆<sub>1</sub> Zmiękczenie masła
- ☆<sub>2</sub> Topienie czekolady
- ☆<sub>3</sub> Ciasto w kubku

**Przykład:** Zmiękczenie masła.

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

 Jeśli segmenty na wyświetlaczu pokazują obracający się wzór, oznacza to, że potrawa wymaga zamieszania lub odwrócenia. Żeby kontynuować gotowanie, naciśnij przycisk **START**. Na końcu czasu automatycznego rozmrażania program automatycznie się zatrzyma. 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 żądaną moc.
2. Wprowadź żądany czas procesu, obracając pokrętko.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ULUBIONY**, który chcesz zaprogramować, dopóki nie usłyszysz pojedynczego sygnału dźwiękowego i nie pojawi się symbol gwiazdki.

Przywrócenie fabrycznych programów ulubionych.

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

## 4.12 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 pokrętko.
3. Naciśnij przycisk **START**.

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

## 5. TABELE GOTOWANIA

### 5.1 Ulubione

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

### 5.2 Przepisy na ciasto w kubku

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

Postępowanie:

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

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Pokryj masą czekoladową.

Wskazówka: Jeśli wolisz, możesz użyć chrupiące masło orzechowe.

Ciasto w kubku z ponczem cytrynowym	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobnego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
1 łyżeczka	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: ☆<sub>3</sub>. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.
5. Przygotuj poncz, mieszając sok z cytryny z cukrem do wypieków.
6. Po zakończeniu pieczenia, wyjmij ciasto, ponakluwaj 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: ☆<sub>3</sub>. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Udekoruj masłem czekoladowym.

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

Ciasto z dżemem malinowym w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobnego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
½ 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 mieszankę.
4. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
5. Gotuj, używając: ☆<sub>3</sub>. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania.

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Udekoruj masłem waniliowym.

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

Postępowanie:

1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka (oprócz herbatnika) i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej roślinny i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
3. Ostrożnie dodaj mus jabłkowy tak, by wniknął w mieszaninę.
4. Posyp okruchami z herbatnika.
5. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
6. Gotuj, używając: ☆<sub>3</sub>. 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:	
2 łyżki (20 g)	zwykłej mąki
2½ łyżki (30 g)	cukru brązowego
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
¼ łyżeczki	tartego cynamonu
¼ łyżeczki	tartej gałki muszkatolowej
1 łyżka	startych migdałów
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
	Starta skórka z ½ pomarańczy
30 g	startej marchewki
1	średnie jajko
Masa kremowa do pokrycia: 15 g masła, miękkiego, 40 g cukru pudru, 40 g pełnotłustego kremowego twarogu, ½ łyżeczki soku z pomarańczy	




Postępowanie:


1. Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
2. Dodaj olej słonecznikowy, tartą skórkę pomarańczową, tartą marchewkę i jajko; dobrze wymieszaj.
3. Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
4. Gotuj, używając: ☆<sub>3</sub>. 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.

### 5.3 Automatyczne rozmrażanie

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

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

## 5.4 Podgrzewanie potraw i napojów

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

<sup>1)</sup>zamrożone

## 5.5 Rozmrażanie

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



## 5.6 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

## 5.7 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 <sup>1)</sup> 9-10 9-10	doprawić do smaku, umieścić na niskim ruszcie, odwrócić po <sup>1)</sup>	10
Steki 2 kawałki	400	Grill Grill		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	umieścić na wysokim ruszcie, odwrócić po <sup>1)</sup> , doprawić po grillowaniu	
Przyrumienia nie w naczyniu do zapiekania		Grill		11-15	umieścić naczynie na niskim ruszcie	
Tosty z serem	1 porcja	Grill Grill	450 W	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	umieścić 2 kromki chleba na wysokim ruszcie, przykryj jedną kromkę serem i rozpocznij proces <sup>1)</sup> , ułóż stostowaną kromkę na plasterze sera i rozpocznij proces <sup>2)</sup>	
Mrożona pizza	400	Mikrofale Podwójne-grillowanie	450 W 450 W	4-5 5-6	umieścić na niskim ruszcie	




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.

## 6. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI

### 6.1 Pojemniki przeznaczone do kuchenek mikrofalowych

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

## 6.2 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).  <b>WAŻNE!</b> 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	Nagrzone części można osłonić małymi kawałkami folii aluminiowej, które odbijają mikrofałe, (np. udka i skrzydełka kurczaka).

## 7. KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



### **OSTRZEŻENIE!**

DO CZYSZCZENIA JAKIEJKOLWIEK 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.

KUCHENKĘ NALEŻY CZYŚCIĆ REGULARNIE I USUWAĆ RESZTKI ŻYWNOŚCI. Zaniedbanie czyszczenia kuchenki może prowadzić do zniszczenia zanieczyszczonych powierzchni, zmniejszenia trwałości urządzenia, a nawet spowodować zagrożenie.

### 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.

### 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.

### Podstawa obrotowa i podpórka podstawy obrotowej

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

### 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.

### Ruszty

Należy je myć w łagodnym roztworze płynu do naczyń i wysuszyć. Ruszty można myć w zmywarce do naczyń.



### **WAŻNE!**

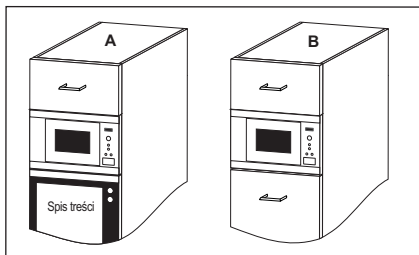
Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego.

## 8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

## 9. MONTAŻ

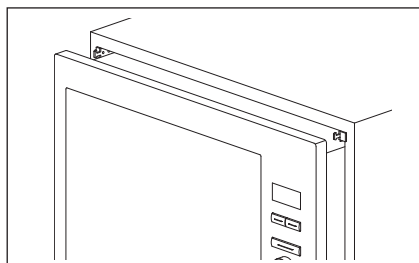
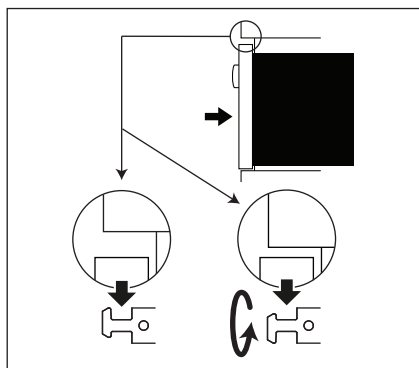
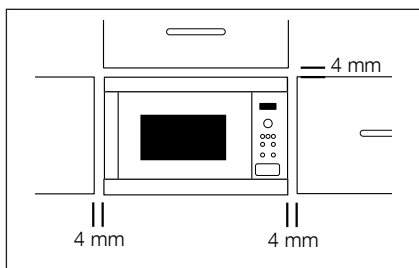
Kuchenkę mikrofalową można zamontować w pozycji A lub B:



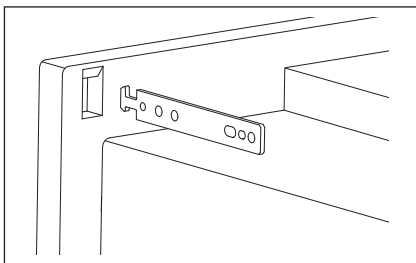
Pozycja	Wymiary wnętrza szer. głęb. wys.
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

Wymiary w mm

### 9.1 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 haczyki można odwrócić. Przednia obudowa kuchenki powinna ściśle wypełniać przedni otwór szafki.
4. Sprawdź, czy urządzenie jest stabilnie i nieprzechylone. Sprawdź, czy odstęp między drzwiczkami szafki u góry, a górną częścią ramy wynosi 4 mm (patrz rysunek).

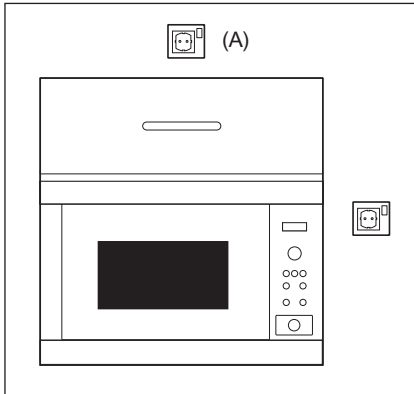




**WAŻNE!** Należy upewnić się, że dolna powierzchnia kuchenki znajduje się co najmniej 85 cm nad podłogą. Montaż urządzenia należy przeprowadzić zgodnie z

zaleceniami zawartymi w tej instrukcji obsługi i instrukcjami montażu standardowej kuchenki dostarczonymi przez producenta.

## 9.2 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.
- 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.
- Wyłącznie elektryk może dokonać wymiany przewodu zasilającego.
- 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 przygniść przewodu zasilającego.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.

## 9.3 Podłączanie do źródła zasilania



**OSTRZEŻENIE!**  
URZĄDZENIE NALEŻY  
BEZWZGLĘDNIE UZIEMIĆ!

Producent nie ponosi odpowiedzialności za nieprzestrzeganie tego zalecenia dotyczącego bezpieczeństwa.

Jeśli wtyczka, w którą wyposażona jest kuchenka nie pasuje do gniazdka w instalacji, musisz wezwać pracownika autoryzowanego serwisu ELECTROLUX.


## 10. DANE TECHNICZNE

Napięcie przemienne	220-240 V, 50 Hz, jednofazowe	
Bezpiecznik line Dystrybucja/wyłącznik	Minimalny 16 A	
Pobór mocy:	Mikrofale	1.4 kW
	Grill	0.85 kW
	Mikrofale/Grill	2.20 kW
Moc wyjściowa:	Mikrofale	900 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz <sup>1)</sup> (Grupa 2 / Klasa B)	
Wymiary zewnętrzne:	MBE2658D	596 mm (szer.) x 459 mm (wys.) x 404 mm (głęb.)
Wymiary wnętrza		342 mm (szer.) x 207 mm (wys.) x 368 mm (głęb.) <sup>2)</sup>
Pojemność kuchenki	26 litrów <sup>2)</sup>	
Podstawa obrotowa	Ø 325 mm, szkło	
Masa	ok. 19,5 kg	


<sup>1)</sup> 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.

<sup>2)</sup> Pojemność wewnętrzną oblicza się, mierząc maksymalną szerokość, głębokość i wysokość. Rzeczywista pojemność przeznaczona dla potraw jest mniejsza.

## 11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

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

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

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



# ÍNDICE

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	138
2. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO.....	145
3. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	146
4. FUNÇÃO.....	148
5. TABELAS DE COZEDURA.....	151
6. DICAS E SUGESTÕES.....	157
7. CUIDADOS E LIMPEZA.....	159
8. O QUE FAZER SE.....	160
9. INSTALAÇÃO.....	161
10. ESPECIFICAÇÕES.....	163
11. INFORMAÇÕES AMBIENTAIS.....	163

## ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante vários anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos convencionais. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

### Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**


## APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis.

A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## 1. ⚠ INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



### **IMPORTANTE! INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA: LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS CONSULTAS.**

Se os alimentos que estiver a aquecer começarem a fumer, **NÃO ABRA A PORTA**. Desligue o microondas e a respectiva ficha de alimentação e aguarde uns instantes até os alimentos deixarem de fumar. Se abrir a porta durante esta situação, poderá provocar um incêndio. Utilize apenas recipientes e utensílios próprios para microondas. Não se afaste do forno caso esteja a usar embalagens descartáveis em plástico, papel ou outros materiais inflamáveis. Limpe a protecção da guia de onda, a cavidade do forno, o prato giratório e o suporte giratório depois de cada utilização. Deve mantê-los secos e livres de gordura. A gordura acumulada pode sobreaquecer e começar a fumar ou incendiar-se. O forno de micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou peças de vestuário e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos húmidos e objectos semelhantes podem provocar o risco de lesões, ignição ou incêndio. Não é permitida a colocação de recipientes metálicos para alimentos ou bebidas durante a cozedura no microondas. Deve-se ter cuidado para não mover o prato giratório ao remover os recipientes do eletrodoméstico.

## 1.1 Para evitar possíveis lesões



### **AVISO!**

Não utilize o microondas caso esteja danificado ou a funcionar mal.

Antes da sua utilização verifique:

- a) A porta – verifique se a porta fecha bem e se não está desalinhada ou amolgada.
- b) As dobradiças e fechos de segurança da porta – certifique-se de que não estão partidos ou soltos.
- c) As juntas da porta e superfícies isolantes – verifique se não estão danificadas.
- d) O interior da cavidade do forno e a porta – verifique se não existem amolgadelas.
- e) O cabo e a ficha de alimentação – verifique se não estão danificados.

Não tente ajustar, reparar ou modificar o forno sozinho. É perigoso efectuar qualquer reparação que implique remover a tampa de protecção contra a exposição à energia do microondas, se não estiver devidamente qualificado para o fazer.

Não deixe acumular gordura ou sujidade nas juntas da porta e peças adjacentes. Siga as instruções em "Cuidados e limpeza". Limpe o forno regularmente e remova quaisquer restos de comida. Se não fizer uma manutenção cuidadosa do seu forno isso poderá resultar em uma deterioração da superfície o que poderá afectar negativamente a vida útil do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.

Não tente substituir a lâmpada do forno sozinho, nem deixe alguém que não esteja autorizado

pela ELECTROLUX a fazê-lo. Se a lâmpada do forno se fundir, consulte o seu revendedor ou contacte a assistência técnica autorizada da ELECTROLUX.

## 1.2 Para evitar possíveis explosões e ebulição súbita



### **AVISO!**

Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados uma vez que há possibilidade de explodirem.

Tenha cuidado no manuseamento do recipiente ao aquecer bebidas, uma vez que isto pode fazer com que os líquidos entrem em ebulição.

Não cozinhe ovos com casca no microondas, assim como também não deve aquecer ovos cozidos uma vez que podem explodir mesmo depois de terminado o tempo de cozedura. Para cozinhar ou aquecer ovos, que não tenham sido previamente mexidos, pique as gemas e as claras, caso contrário os ovos podem explodir. Retire a casca e corte os ovos cozidos às rodelas antes de os aquecer no forno microondas.

Para evitar queimaduras, verifique a temperatura dos alimentos e mexa antes de servir. Deve redobrar os cuidados caso os alimentos ou líquidos se destinem a bebés, crianças ou idosos.

Mantenha as crianças afastadas da porta e de peças acessíveis que podem aquecer quando estiver a usar a função grill. Deve manter as

crianças afastadas do forno de modo a evitar eventuais queimaduras. Não toque na porta do forno, no compartimento exterior, no compartimento traseiro, na cavidade do forno, nas aberturas de ventilação, nos acessórios e nos pratos durante o modo GRILL e o modo DUAL GRILL, pois podem tornar-se quentes. Antes de proceder à limpeza do forno, certifique-se que o mesmo está frio.

### 1.3 Para evitar uma utilização indevida por parte das crianças



#### **AVISO!**

O equipamento e os respectivos componentes acessíveis aquecem durante o funcionamento. Deve ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas a menos que estejam sob vigilância contínua.

Este equipamento pode ser utilizado por crianças com idades a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos caso sejam supervisionadas ou tenham recebido informações relativamente à utilização segura do equipamento e compreendam os perigos envolvidos. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças a menos que tenham mais de 8 anos e que estejam sob vigilância.

Este aparelho destina-se a utilização em ambiente doméstico e aplicações semelhantes, tais como: cozinhas do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; explorações agrícolas; pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; estabelecimentos do tipo “bed and breakfast” (cama e pequeno-almoço).

Este aparelho não deve ser utilizado em alturas superiores a 2000 m.

#### 1.4 Para evitar riscos de incêndio

Não se afaste do forno microondas quando este estiver em funcionamento. Os níveis de potência demasiado elevados e os tempos de cozedura maiores podem sobreaquecer os alimentos, dando origem a um incêndio. A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência. A alimentação de corrente alterna deve ser de 220-240 V, 50 Hz, com um fusível de distribuição de 16 A no mínimo, ou um corta-circuitos de distribuição de 16 A, no mínimo. Recomenda-se a utilização de um circuito separado exclusivo para este aparelho. Não guarde ou utilize o forno em ambientes exteriores.

Não deixe materiais inflamáveis perto do forno ou dos orifícios de ventilação. De igual modo, não obstrua os orifícios de ventilação. Remova as protecções metálicas, arames, etc., dos alimentos e respectivas embalagens. A formação de arco em superfícies metálicas pois pode provocar um incêndio. Não utilize o forno microondas para aquecer óleo para fritar. É impossível controlar a temperatura do óleo, sendo que este pode incendiar-se. Para fazer pipocas, utilize apenas recipientes próprios. Não guarde alimentos ou outros artigos no interior do microondas. Verifique as definições depois de iniciar o programa do microondas a fim

de garantir que está a utilizar o programa correcto. Não utilize o forno com a porta aberta ou modifique os fechos da porta de alguma forma. Não utilize o forno caso exista um objecto entre as juntas da porta e as superfícies isolantes.

Os utilizadores de PACEMAKERS devem consultar o médico ou o fabricante do aparelho para mais informações sobre os fornos microondas.

#### 1.5 Para evitar possíveis choques eléctricos

Não deve, em circunstância alguma, remover a estrutura exterior. Não derrame ou introduza objectos nas aberturas de fecho da porta ou nos orifícios de ventilação. No caso de haver um derramamento, desligue e retire imediatamente a ficha da tomada e contacte a assistência técnica autorizada da ELECTROLUX. Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido. Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes ou com arestas, tais como a área de ventilação na parte posterior do forno.

Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado, deve ser substituído por um cabo especial. A troca deve ser feita pela assistência técnica autorizada da ELECTROLUX.

## 1.6 Para evitar possíveis explosões e ebulição súbita

Não utilize recipientes fechados. Retire todas as protecções e tampas antes de os utilizar. Os recipientes fechados podem explodir, devido a uma acumulação de pressão mesmo depois de ter desligado o forno. Tenha muito cuidado ao aquecer líquidos no microondas. Utilize um recipiente com uma abertura larga por forma a permitir a libertação de bolhas de ar.

Para evitar a ebulição súbita de líquidos e possíveis queimaduras:

- Mexa o líquido antes de o aquecer/reaquecer.
- Recomenda-se a introdução de uma vareta ou utensílio semelhante no recipiente com o líquido ao reaquecê-lo.
- Deixe repousar o líquido dentro do forno durante 20 segundos, no mínimo, no final do tempo de cozedura por forma a prevenir um levantamento da fervura retardado.

Pique a casca de alimentos como batatas, salsichas e fruta antes de os cozinhar, caso contrário podem explodir.

## 1.7 Para evitar possíveis queimaduras

Utilize pegas ou luvas de cozinha para retirar os alimentos do forno a fim de evitar queimaduras. Ao abrir as embalagens, recipientes próprios para pipocas, saquetas para cozinhar no forno, etc., mantenha-os afastados do rosto e das mãos a fim de evitar queimaduras.

A temperatura do recipiente não é um indicador fiável da temperatura dos alimentos ou líquidos; verifique sempre a temperatura dos alimentos. Ao abrir a porta do forno, mantenha-se afastado desta a fim de evitar queimaduras resultantes do vapor ou calor libertado. Corte os alimentos recheados depois de os cozinhar para libertar o vapor e evitar queimaduras.

Não se incline ou baloice na porta do forno. Não brinque ou utilize o forno como um brinquedo. Deve ensinar às crianças

todas as instruções de segurança importantes: a utilização de pegas, a remoção cuidadosa das protecções dos alimentos; com particular incidência para as embalagens (ex.: materiais térmicos) concebidas especialmente para gratinar os alimentos uma vez que podem estar bastante quentes.

## 1.8 Outros avisos

Não tente modificar o forno em circunstância alguma. Este forno destina-se única e exclusivamente à preparação de alimentos em casa e só deve ser utilizado para cozinhar alimentos. Não é adequado para uma utilização comercial ou em laboratórios.

## 1.9 Para promover uma utilização sem problemas do seu forno e evitar eventuais danos

Nunca ligue o forno quando este se encontra vazio, excepto quando recomendado na operação manual. Sempre que utilizar um prato tostador ou material térmico, coloque um isolador resistente ao calor, como por exemplo um prato de porcelana por baixo deste, por forma a evitar danos no prato e no suporte giratório resultantes da tensão de calor. O tempo de pré-aquecimento especificado nas instruções do prato não deve ser ultrapassado. Não utilize utensílios metálicos, uma vez que reflectem as microondas e podem causar a formação de um arco. Não coloque latas no forno. Utilize apenas o prato giratório e o suporte concebidos para este forno. Não utilize o forno sem o prato giratório.

Para evitar que o prato giratório parta:

- Deixe arrefecer o prato giratório antes de o limpar com água.
- Não coloque alimentos quentes ou outros utensílios quentes por cima do prato giratório frio.
- Não coloque alimentos frios ou outros utensílios frios por cima do prato giratório quente.

Não coloque nada na estrutura exterior durante a operação. Não use recipientes de plástico para microondas se o forno

ainda estiver quente depois de usar o modo GRILL e o modo DUAL GRILL, pois podem derreter. Só deverá utilizar recipientes plásticos durante estes modos, se o fabricante o recomendar.



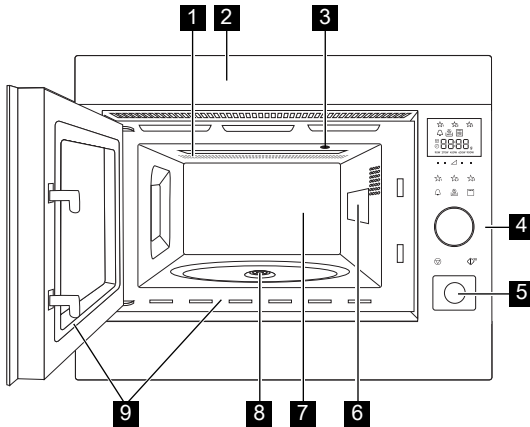
**IMPORTANTE!** Se não estiver seguro quanto à ligação do forno, contacte um electricista qualificado autorizado.

O fabricante e o revendedor negam quaisquer responsabilidades por danos materiais ou danos pessoais resultantes da não observância do procedimento de ligação eléctrica correcto. Por vezes, pode(s) formar-se vapor de água ou gotículas nas paredes do forno ou à volta das juntas da porta e superfícies isolantes. Esta é uma situação normal, não sendo uma indicação de fuga ou mau funcionamento.



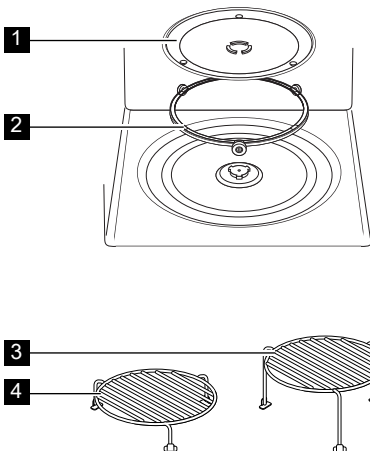
## 2. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO

### 2.1 Forno microondas



- 1** Elemento de aquecimento do Grill
- 2** Protecção frontal
- 3** Lâmpada do forno
- 4** Painel de controlo
- 5** Botão abertura da porta
- 6** Protecção da guia de onda
- 7** Cavidade do forno
- 8** Retentor
- 9** Juntas da porta e superfícies isolantes

### 2.2 Acessórios



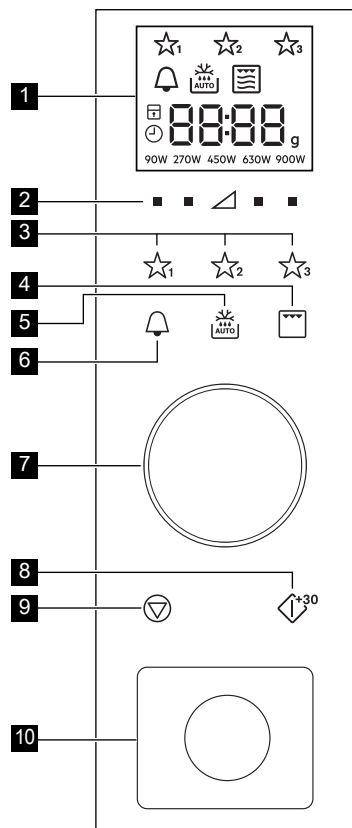
Certifique-se que os acessórios a seguir mencionados são fornecidos:

- 1** Prato giratório
- 2** Suporte do prato giratório
- 3** Grelha superior
- 4** Grelha inferior

- Coloque o suporte do prato giratório na parte de baixo da cavidade.
- Coloque depois o prato giratório no suporte.
- Certifique-se que, ao retirá-los do forno, os pratos ou recipientes são levantados correctamente do centro do prato giratório a fim de evitar danos no mesmo.

**i** Quando encomendar acessórios, refira duas coisas: o nome da peça e o nome do modelo ao seu revendedor ou à assistência técnica da ELECTROLUX.

## 2.3 Painel de controlo



### 1 Visor digital indicadores:



Favoritos



Temporizador de cozinha



Descongelação auto



Grill



Dual grill



Microondas



Stop/Cancel



Bloqueio de crianças



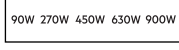
Acertar o relógio



Segmentos do mostrador



Peso



Níveis de potência

2 Botões do nível de potência

3 Botões favoritos

4 Botão grill

5 Botão de descongelação auto

6 Botão do temporizador de cozinha

7 Manipulo Temporizador/Peso

8 Botão start/confirmar/início rápido

9 Botão stop

10 Botão abertura da porta

## 3. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### 3.1 Ligar a tomada

Quando o forno for ligado pela primeira vez, terá a opção de acertar o relógio. O forno tem um relógio de 24h.

1. O forno emitirá um sinal sonoro e todos os ícones do mostrador acender-se-ão durante meio segundo.

Use o manípulo para ligar ou desligar o relógio.

2a. Para desligar o relógio, gire o manípulo até o mostrador apresentar a indicação

'oFF'. Em seguida, carregue no botão **START**. O forno está pronto a ser usado.




Se desligou o relógio e quer voltar a ligá-lo, carregue no botão do **TEMPORIZADOR DE COZINHA** duas vezes e siga 2b.

- 2b.** Para ligar o relógio, gire o manípulo até o mostrador apresentar a indicação 'on'. Em seguida, carregue no botão **START**.

**Exemplo:** Para acertar o relógio para as 18:45.

1. Gire o manípulo para acertar a hora.
2. Carregue no botão **START** para confirmar.
3. Gire o manípulo para acertar os minutos.
4. Carregue no botão **START** para confirmar.

 Quando o relógio estiver acertado, a hora certa não aparecerá permanentemente no mostrador. Para verificar as horas, carregue no botão do **TEMPORIZADOR DE COZINHA** duas vezes.


### 3.2 Standby (modo de economia)

O forno entrará automaticamente no modo standby se não for usado durante um período de 5 min.

**Exemplo:** Se o relógio não foi acertado: O mostrador desligar-se-á.

Para sair do modo de espera, abra a porta, carregue em qualquer botão ou gire o manípulo.

**Exemplo:** Se o relógio foi acertado: Ao fim de 5 minutos, a hora aparecerá durante 3 minutos, em seguida a indicação 'Econ' aparecerá durante 3 segundos. O mostrador desligar-se-á.

 Quando o relógio estiver acertado, a hora certa não aparecerá permanentemente no mostrador. Para verificar as horas, carregue no botão do **TEMPORIZADOR DE COZINHA** duas vezes.


### 3.3 Acertar o relógio quando este está definido

Pode acertar o relógio depois de ter definido a hora.

**Exemplo:** Para alterar das 18.45 para as 19.50.

1. Carregue no botão do **TEMPORIZADOR DE COZINHA** duas vezes.

2. Carregue no botão **START**.
3. Gire o manípulo até aparecer a indicação 19.
4. Carregue no botão **START**.
5. Gire o manípulo até aparecer a indicação 50.
6. Carregue no botão **START**.

 Quando o relógio estiver acertado, a hora certa não aparecerá permanentemente no mostrador. Para verificar as horas, carregue no botão do **TEMPORIZADOR DE COZINHA** duas vezes.

### 3.4 Para cancelar o relógio e definir o standby (modo de economia)

1. Carregue no botão do **TEMPORIZADOR DE COZINHA** duas vezes.
2. Gire o manípulo até aparecer a indicação "oFF".
3. Carregue no botão **START** para confirmar.


### 3.5 Bloqueio de crianças

O forno tem uma característica de segurança que evita o funcionamento acidental do forno por crianças. Quando o bloqueio for definido, nenhuma parte do micro-ondas irá funcionar até que este seja desligado.

Só é possível ligar e desligar o bloqueio quando o forno não estiver em funcionamento.

**Exemplo:** Para ligar o bloqueio. Carregue e mantenha o botão **STOP** até o símbolo "bloqueio de crianças" se ligar.

**Exemplo:** Para desligar o bloqueio. Carregue e mantenha o botão **STOP** até o símbolo "bloqueio de crianças" ficar desligado. Para ligar o bloqueio.


 Quando o bloqueio de crianças estiver ligados, todos os botões ficam desativados à exceção do botão **STOP**.

## 4. FUNÇÃO

### 4.1 Cozinhar microondas

**Exemplo:** Aquecer sopa durante 2 minutos e 30 segundos a uma potência de 630 W.

1. Carregue no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA** do lado direito do triângulo até a parecer a indicação 630 W.
2. Gire o manípulo para introduzir a hora.
3. Carregue no botão **START**.

 No modo de cozinhar com microondas pode ajustar o nível de potência do forno carregando no botão imediatamente por baixo da definição desejada.

Pode definir o nível de potência quando o forno estiver em funcionamento carregando e

mantendo o botão do **NÍVEL DE POTÊNCIA** desejado até que a nova definição de potência seja destacada no mostrador.

Se selecionar 900 W, o tempo máximo do micro-ondas que pode ser introduzido é de 20 minutos.

Se o forno funcionar em qualquer modo durante 3 ou mais minutos, a ventoinha continuará durante 2 minutos depois do fim do tempo de cozedura. Quando abrir a porta ela parará, quando a fechar voltará a recomençar até terminarem os 2 minutos (incluindo o tempo de abertura da porta). Se o forno funcionar durante menos de 3 minutos, a ventoinha não será ligada.

### 4.2 Níveis de potência

Regulação da potência	Sugestão de utilização
900 W/ SUPERIOR	É utilizada para cozinhar ou aquecer, (por ex., sopa, guisados, comida enlatada, bebidas quentes, legumes, peixe, etc).
630 W	É utilizada para processos de cozedura mais longos de alimentos compactos, como por exemplo os assados, rolo de carne, e também de alimentos delicados, como por exemplo, os molhos de queijo e bolos. Em potências baixas, os alimentos não fervem muito e a carne é cozinhada uniformemente, sem cozinhar demasiado nos lados.
450 W	Para alimentos compactos que necessitam de um longo tempo de cozedura quando cozinhados de maneira tradicional, (por exemplo, os pratos de carne de vaca), recomenda-se a redução da potência e o alargamento do tempo de cozedura. Desta forma, a carne fica mais tenra.
270 W/ DESC- ONGELAÇÃO	Para descongelar, escolha um nível de potência mais baixo. Isto garante que o alimento descongele uniformemente. Além disso, este nível é ideal para cozinhar arroz, massa, massa recheada e leite creme.
90 W	Para uma descongelação cuidada, (por exemplo, de bolos com creme e pastelaria variada).
0 W	Para temporizador de repouso/cozinha.

W = WATT

### 4.3 Nível de potência reduzida

Modo de Cozedura	Tempo Normal	Potência Reduzida
Microondas 900 W	20 minutos	Microondas 630 W
Grill	10 minutos	Grill 500 W
Dual Grill	10 minutos	Grill 500 W

#### 4.4 Definir o tempo de cozedura durante o processo

Pode definir o tempo de cozedura durante o processo.

**Exemplo:** Para acrescentar 2 minutos (120 segundos) usando o botão **START**.

1. Carregue no botão **START** quatro vezes.  
O tempo de cozedura será aumentado 120 segundos.

#### 4.5 Usar o botão stop


Carregue no botão **STOP** uma vez para entrar no modo de pausa.

Carregue no botão **STOP** mais uma vez para cancelar o tempo de cozedura.

#### 4.6 Temporizador de cozinha


Para definir o temporizador de cozinha.

1. Carregue no botão **TEMPORIZADOR DE COZINHA**.
2. Gire o manípulo para introduzir a hora.
3. Carregue no botão **START**. O temporizador iniciar-se-á automaticamente.

 O tempo pode ser prolongado quando o temporizador estiver em contagem girando o manípulo ou carregando no botão **START**. A função do temporizador pode ser usada apenas quando o forno não estiver em funcionamento.

#### 4.7 Adicione 30 segundos

Pode começar a cozinhar diretamente com 900 W/ALTO durante 30 segundos carregando no botão **START**.

 Para acrescentar mais tempo, carregue no botão **START**.

#### 4.8 Mudo

Para desligar o som.

1. Carregue no botão **TEMPORIZADOR DE COZINHA** 3 vezes até aparecer a indicação "Soun".
2. Gire o manípulo até aparecer a indicação "oFF".
3. Carregue no botão **START**.

Para ligar o som.

1. Carregue no botão **TEMPORIZADOR DE COZINHA** 3 vezes até aparecer a indicação "Soun".
2. Gire o manípulo até aparecer a indicação "on".
3. Carregue no botão **START**.

#### 4.9 Pausa

Para fazer uma pausa enquanto o microondas estiver a funcionar.


1. Carregue no botão **STOP** ou abra a porta.
2. O forno parará durante 5 minutos.
3. Carregue em **START** para continuar a cozedura.

#### 4.10 Grill e dual grill


Este forno microondas tem dois modos de cozedura grill disponíveis:

Apenas Grill

Dual Grill (Grill com microondas)

 **IMPORTANTE!** Recomenda-se a utilização das grelhas superiores e inferiores para gratinar. Pode detectar fumo ou um cheiro a queimado durante a primeira utilização do grill. Esta é uma situação normal e não indica um mau funcionamento do forno. Para evitar este problema, ao utilizar o forno pela primeira vez, seleccione o modo de grill sem alimentos durante 20 minutos.

1. Gire o manípulo para introduzir o tempo de cozedura.
2. Carregue no botão **GRILL** uma vez para seleccionar o modo dual grill (Grill + Microondas) e carregue no botão **START**.  
Carregue novamente no botão **GRILL** para seleccionar apenas o modo grill.
3. Carregue no botão **START**.

 No modo dual grill, os níveis de potência de 90 W e 900 W do microondas não se encontram disponíveis.  
Para sair do modo dual grill ou grill carregue no botão **GRILL** até o símbolo de apenas microondas se iluminar no mostrador.

## 4.11 Favoritos

O forno tem 3 receitas favoritas.


☆<sub>1</sub> Amolecer manteiga

☆<sub>2</sub> Derreter chocolate

☆<sub>3</sub> Bolo em caneca

**Exemplo:** Para amolecer manteiga.

1. Carregue no botão **FAVORITA 1** uma vez.
2. Gire o manípulo para introduzir o peso.
3. Carregue no botão **START**.

 Se os segmentos do mostrador apresentarem um motivo rotativo, isto indica que o alimento precisa de ser misturado ou voltado. Para continuar a cozedura, carregue no botão **START**. No fim do tempo de descongelação auto, o programa parará automaticamente. Os níveis de potência das receitas favoritas pré-definidas não podem ser definidos. Podem cozinhar-se 1-4 bolos em canecas.



**AVISO!** O chocolate pode ficar muito quente! Se o chocolate precisar de ser cozinhado durante mais tempo, adicione 10 segundos. Tenha cuidado com o chocolate, pois este pode sobreaquecer e queimar.

Para substituir os favoritos com as suas próprias receitas.

1. Carregue no botão do nível de **POTÊNCIA** para selecionar a potência.
2. Gire o manípulo para introduzir o tempo de cozedura necessário.
3. Carregue e mantenha o botão de **FAVORITA** que desejar definir até ouvir um sinal sonoro simples e a estrela favorita estiver visível.

Para repor as favoritas para as definições de fábrica.

1. Carregue no botão **STOP**.
2. Carregue e mantenha **FAVORITA 1** e **FAVORITA 3** durante 3 segundos. O forno irá repor as receitas favoritas das definições de fábrica.

## 4.12 Descongelação auto


A descongelação auto calcula o modo e o tempo de cozedura corretos com base no peso dos alimentos.

Pode escolher dentre 2 menus de descongelação auto.

1. Descongelação auto: Carne/Peixe/Aves
2. Descongelação auto: Pão

**Exemplo:** Para descongelar um bife de 0,2 kg.

1. Selecione o menu de descongelação auto carregando no botão **DESCONGELAÇÃO AUTO** uma vez.
2. Gire o manípulo para introduzir o peso.
3. Carregue no botão **START**.

 Se os segmentos do mostrador apresentarem um motivo rotativo, isto indica que o alimento precisa de ser misturado ou voltado. Para continuar a cozedura, carregue no botão **START**. No fim do tempo de descongelação auto, o programa parará automaticamente.

## 5. TABELAS DE COZEDURA

### 5.1 Favoritos

Favoritos	Peso	Botão	Procedimento
Amolecer manteiga	0,05-0,25 kg	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Coloque a manteiga num pyrex. Mexa bem depois de cozinhar.</li> </ul>
Derreter chocolate	0,1-0,2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Parta o chocolate em pedaços pequenos. Coloque o chocolate num pyrex. Quando ouvir um sinal sonoro, mexa. Mexa bem depois de cozinhar.</li> </ul> <p><b>AVISO!</b>: O chocolate pode ficar muito quente! Se o chocolate precisar de ser cozinhado durante mais tempo, adicione 10 segundos. Tenha cuidado com o chocolate, pois este pode sobreaquecer e queimar.</p>
Bolo em caneca	1-4 Canecas	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faça o bolo como na receita. Coloque a caneca na ponta do prato giratório. Deixe esperar durante 30 segundos depois de cozer.</li> </ul>

### 5.2 Receitas de bolos em canecas

<b>Bolo de manteiga de amendoim na caneca</b>	
Ingredientes para uma caneca:	
2½ colheres de sopa	(25 g) de farinha
2 colheres de sopa	(30 g) açúcar mascavado
¼ colher de chá	de fermento em pó
1½ colher de sopa	(15 g) de óleo vegetal
¼ colher de chá	de extrato de baunilha
2 colheres de sopa	(30 g) de manteiga de amendoim suave
1	ovo médio

Método:

- Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
- Adicione o óleo vegetal, o extrato de baunilha, manteiga de amendoim e o ovo. Misture bem.
- Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
- Cozinhe usando ☆<sub>3</sub>. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.

Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Cubra com creme de chocolate.

Dica: Se preferir, use manteiga de amendoim crocante.

<b>Bolo na caneca com salpicos de limão</b>	
Ingredientes para uma caneca:	
2½ colheres de sopa	(25 g) de farinha
2½ colheres de sopa	(30 g) de açúcar refinado
¼ colher de chá	de fermento em pó
1½ colher de sopa	(15 g) de óleo vegetal
1 colher de chá	de raspa de limão
1	ovo médio
Cobertura: 1 colher de sopa de sumo de limão misturada com 2 colheres de sopa de açúcar refinado	

Método:

- Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
- Adicione o óleo vegetal, raspa de limão e o ovo. Misture bem.
- Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
- Cozinhe usando ☆<sub>3</sub>. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.
- Faça a cobertura salpicada misturando o sumo de limão com o açúcar refinado.
- Depois de cozinhar, solte o bolo, fure a parte de cima com um espeto e salpique a cobertura sobre o bolo. Deixe estar 30 segundos.

<b>Bolo de chocolate rico na caneca</b>	
Ingredientes para uma caneca:	
2½ colheres de sopa (25 g) de farinha	
2 colheres de sopa (12 g) de cacau em pó	
2½ colheres de sopa (30 g) de açúcar refinado	
¼ colher de chá de fermento em pó	
1½ colher de sopa (15 g) de óleo vegetal	
¼ colher de chá de extrato de baunilha	
1	ovo médio

Método:

1. Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo vegetal, o extrato de baunilha e o ovo. Misture bem.
3. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
4. Cozinhe usando ☆<sub>3</sub>. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.

Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Decore com uma espiral de buttercream de chocolate.

Dica: Para fazer um bolo de chocolate e laranja na caneca substitua o extrato de baunilha com ½ colher de chá de extrato de laranja.

<b>Bolo em caneca com onda de framboesa</b>	
Ingredientes para uma caneca:	
2½ colheres de sopa (25 g) de farinha	
2½ colheres de sopa (30 g) de açúcar refinado	
¼ colher de chá de fermento em pó	
1½ colher de sopa (15 g) de óleo vegetal	
½ tsp de extrato de baunilha	
1	ovo médio
1½ tbsps	compota de framboesa sem grainhas

Método:

1. Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo vegetal, o extrato de baunilha e o ovo. Misture bem.
3. Envolve a compota com uma colher para raiar a mistura.
4. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
5. Cozinhe usando ☆<sub>3</sub>. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.

Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Decore com uma espiral de buttercream de baunilha.



<b>Bolo na caneca com crumble de maçã</b>	
Ingredientes para uma caneca:	
2½ colheres de sopa	(25 g) de farinha
2 colheres de sopa	(30 g) açúcar mascavado
¼ colher de chá	de fermento em pó
¼ colher de chá	de canela moída
1½ colher de sopa	(15 g) de óleo vegetal
1	ovo médio
1½ colher de sopa	(30 g) de compota de maçã
meia (7 g) bolacha digestiva esmigalhada	

Método:

1. Coloque todos os ingredientes secos (exceto as bolachas) numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo vegetal e o ovo. Misture bem.
3. Envolve delicadamente a compota de maçã com uma colher para raiar a mistura.
4. Cubra com as bolachas digestivas esmigalhadas.
5. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
6. Cozinhe usando ☆<sup>3</sup>. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.

Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Cubra com uma bola de gelado de baunilha.



**AVISO!** O molho de maçã vai estar quente.

<b>Bolo de cenoura na caneca</b>	
Ingredientes para uma caneca:	
2½ colheres de sopa	(20 g) de farinha
2½ colheres de sopa	(30 g) de açúcar mascavado
¼ colher de chá	de fermento em pó
¼ colher de chá	de canela moída
¼ colher de chá	de noz moscada moída
1 colher de sopa	de amêndoa moída
1½ colher de sopa	(15 g) de óleo vegetal
raspa de ½ laranja	
30 g	de cenoura ralada
1	ovo médio
Cobertura de chantilly: 15 g de manteiga amolecida, 40 g de açúcar em pó	
40 g queijo para barrar gordo	
½ colher de chá de sumo de laranja	




Método:


1. Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo de girassol, a raspa de laranja, a cenoura ralada e o ovo. Misture bem.
3. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
4. Cozinhe usando ☆<sup>3</sup>. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.
5. Faça a cobertura misturando a manteiga, o açúcar em pó, o queijo para barrar e o sumo de laranja.

Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Deixe o bolo arrefecer e em seguida adicione a cobertura.

### 5.3 Descongelação auto

Descongelação auto	Peso	Botão	Procedimento
Carne/peixe/aves  (Peixe inteiro, postas de peixe, filetes de peixe, coxas de frango, peito de frango, carne picada, bife, costeletas, hambúrgueres, salsichas)	0,2-1,0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque os alimentos num recipiente no prato centro aves do prato giratório.</li> <li>• Quando ouvir o sinal sonoro, vire os alimentos, redistribua e separe-os. Proteja com pequenas quantidades de folha de alumínio os pontos quentes (extremidades dos alimentos que estão mais expostas à descongelação).</li> <li>• Depois de descongelar, envolva os alimentos em folha de alumínio durante 15-45 minutos, até os mesmos estarem totalmente descongelados.</li> <li>• Carne Picada: Quando ouvir o sinal sonoro, vire. Se possível, retire as partes já descongeladas.</li> </ul> <p> Não adequado para aves inteiras.</p>
Pão	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque num recipiente no centro do prato giratório. Para uma quantidade igual a 1 kg, coloque directamente no prato giratório.</li> <li>• Quando ouvir o sinal sonoro, vire, redistribua e retire as fatias já descongeladas.</li> <li>• Depois de descongelar, cubra com folha de alumínio e deixe repousar durante 5-15 minutos, até estarem totalmente descongeladas.</li> </ul>

-  Introduza apenas o peso dos alimentos. Não inclua o peso do recipiente.  
 Para alimentos que pesem mais ou menos do que os pesos/quantidades indicados na tabela, use o manual de funcionamento.  
 A temperatura final varia de acordo com a temperatura inicial dos alimentos.  
 Os bifés e costeletas devem ser congelados numa única camada.  
 A carne picada deve ser congelada numa camada fina.

## 5.4 Aquecer alimentos e bebidas

Alimento/Bebida	Quantidade -g/ml-	Ajuste	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método
Leite, 1 chávena	150	Micro	900 W	1	não tape
Água, 1 chávena	150	Micro	900 W	2	não tape
6 chávenas	900	Micro	900 W	8-10	não tape
1 prato	1000	Micro	900 W	9-11	não tape
Travessas (legumes, carne e acompanhamentos)	400	Micro	900 W	4-6	junte um pouco de água ao molho, tape e mexa a meio do tempo
Guisado/sopa	200	Micro	900 W	1-2	tape, mexa após aquecer
Legumes	500	Micro	900 W	3-5	se necessário, junte um pouco de água, tape e mexa a meio do tempo
Carne, 1 fatia <sup>1)</sup>	200	Micro	900 W	3	espalhe o molho por cima, tape
Filete de peixe <sup>2)</sup>	200	Micro	900 W	3-5	tape
Bolo, 1 fatia	150	Micro	450 W	½-1	coloque num recipiente
Comida para bebés, de 1 boião	190	Micro	450 W	½-1	transfira para um recipiente próprio para microondas. Depois aquecido, mexa bem e verifique a temperatura
Manteiga ou margarina derretida <sup>1)</sup>	50	Micro	900 W	½	tape
Chocolate derretido	100	Micro	450 W	3-4	mexa de vez em quando

<sup>1)</sup> Temperatura de refrigeração

## 5.5 Descongelar

Alimento	Quantidade -g-	Ajuste	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Goulash	500	Micro	270 W	8-9	mexa a meio do tempo de descongelação	10-30
Bolos, 1 fatia	150	Micro	90 W	1-3	coloque num recipiente	5
Fruta, (ex.: cerejas, morangos, ameixas, framboesas)	250	Micro	270 W	3-5	espalhe de forma uniforme, vire a meio do tempo de descongelação	5

## 5.6 Cozinhar congelados

Alimento	Quantidade -g-	Ajuste	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Filete de peixe	300	Micro	900 W	9-11	tape	2
Travessas	400	Micro	900 W	8-10	tape, mexa após 6 minutos	2

## 5.7 Cozinhar e grelhar

Alimento	Quantidade -g-	Ajuste	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Brócolos/ Ervilhas	500	Micro	900 W	6-8	adicione 4-5 c/sopa de água, mexa ocasionalmente durante a cozedura	-
Cenouras	500	Micro	900 W	9-11	corte em rodela, tape, adicione 4-5 c/sopa de água, tape, mexa ocasionalmente durante a cozedura	-
Assados	1000	Micro Dual Grill Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 <sup>1)</sup> 9-10 9-10	tempere a gosto, coloque na grelha inferior, vire após <sup>1)</sup>	10
Bifes da alcatra 2 pedaços	400	Grill Grill		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	coloque na grelha superior, vire após <sup>1)</sup> , tempere depois de grelhar	
Pratos gratinados		Grill		11-15	coloque o recipiente na grelha inferior	
Croque Monsieur (tosta)	1 unidade	Grill Grill	450 W	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	Coloque 2 fatias de pão na grelha de cima, cubra uma fatia com queijo, cozinhe <sup>1)</sup> , coloque a fatia tostada em cima do queijo na tosta, vire e cozinhe <sup>2)</sup>	
Pizza	400	Micro Dual Grill	450 W 450 W	4-5 5-6	coloque na grelha inferior	




Se o forno funcionar em qualquer modo durante 3 ou mais minutos, a ventoinha continuará durante 2 minutos depois do fim do tempo de cozedura. Quando abrir a porta ela parará, quando a fechar voltará a recomençar até terminarem os 2 minutos (incluindo o tempo de abertura da porta). Se o forno funcionar durante menos de 3 minutos, a ventoinha não será ligada.

## 6. DICAS E SUGESTÕES

### 6.1 Utensílios de cozinha adequados para o microondas

Utensílios	Segurança Microondas	Comentários
Folha de alumínio/ Recipientes em folha de alumínio	✓ / ✗	É possível utilizar pequenos pedaços de folha de alumínio podem ser usadas para proteger a comida do sobreaquecimento. Mantenha a folha a pelo menos 2 cm de distância das paredes do forno, já que pode ocorrer a formação de arco eléctrico. Os recipientes em folha de alumínio não estão recomendados a menos que especificado pelo fabricante, siga atentamente as instruções.
Porcelana e cerâmica	✓ / ✗	Geralmente, a porcelana, cerâmica, louça de barro vidrada e são adequadas, exceptuando as que têm decoração em metal.
Vidro, (p. ex. Pyrex ®)	✓	Deve ter muito cuidado ao utilizar vidro fino pois pode partir ou rachar se sujeito a bruscas mudanças de temperatura.
Metal	✗	Não se recomenda a utilização de utensílios metálicos em fornos microondas pois ocorre a formação de arco, que pode provocar incêndio.
Plástico/ poliestireno, (p. ex., recipientes de “fast-food” )	✓	É preciso ter cuidado pois alguns recipientes podem deformar, derreter ou descolorar a altas temperaturas.
Sacos	✓	Devem ser perfurados para deixar sair o vapor. Certifique-se de que os sacos são adequados para utilização em microondas. Não utilize cordões de apertar em plástico ou metal pois podem derreter ou incendiar devido a formação de arco.
Papel – pratos, copos e papel de cozinha	✓	Utilize apenas para aquecer ou para absorver humidade. Deve ter cuidado pois o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Recipientes de palha e madeira	✓	Quando utilizar estes materiais, mantenha-se atento ao forno pois o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Papel reciclado	✗	Podem conter extractos de metal que provocará a formação de arco e pode provocar incêndio.

## 6.2 Cozinhar - conselhos de utilização do microondas

Cozinhar - conselhos de utilização do microondas	
Composição	Os alimentos com elevados teores de gordura ou açúcar (p. ex., pudim de Natal, empadão de carne) necessitam de menos tempo de aquecimento. É preciso ter cuidado porque o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Tamanho	Para um cozinhado uniforme, todos os pedaços devem ter o mesmo tamanho.
Temperatura	A temperatura dos alimentos tem influência sobre o tempo necessário para os cozinhar. Faça cortes nos alimentos com recheio, (por exemplo donuts com compota), para libertar o calor ou o vapor.
Disposição	Coloque as partes mais grossas dos alimentos voltadas para o exterior do prato. (P. ex. coxas de galinha.)
Tapar	Utilize película aderente perfurada para microondas ou uma tampa adequada.
Furar	Os alimentos que têm casca, pele ou membrana devem ser furados em vários locais antes de levar a cozinhar ou aquecer, já que haverá lugar à acumulação do vapor podendo fazer o alimento explodir. (P. ex., batatas, peixe, frango, enchidos.)  <b>IMPORTANTE!</b> Os ovos não devem ser aquecidos utilizando microondas pois podem explodir, mesmo depois de cozinhados. (P. ex., escafiados, estrelados, cozidos.)
Mexer, rodar, mudar de posição	Para se obter um cozinhado uniforme, é necessário mexer, rodar e mudar os alimentos de posição durante o processo. Mexa sempre e mude de posição de fora para dentro.
Estabilização	Após o aquecimento, é necessário um período de estabilização, que permitirá o calor dispersar uniformemente por todos os alimentos.
Protecção	Algumas zonas dos alimentos descongelados podem ficar quentes (por exemplo, as pernas e as asas de frango).

## 7. CUIDADOS E LIMPEZA



### **CUIDADO!**

NÃO UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA PARA FORNOS, PRODUTOS DE LIMPEZA À BASE DE VAPOR, PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS OU AGRESSIVOS OU QUE CONTENHAM HIDRÓXIDO DE SÓDIO OU ESFREGÕES PARA LIMPAR O SEU FORNO MICROONDAS.

LIMPE O FORNO REGULARMENTE E REMOVA QUAISQUER RESTOS DE COMIDA. Não manter o forno limpo poderá levar à deterioração da superfície o que afectará a vida útil do aparelho podendo resultar numa situação perigosa.

### Exterior do forno

A parte exterior do seu forno pode ser limpa com água e detergente. Tenha o cuidado de retirar o detergente com um pano húmido e depois secar com um pano macio.

### Painel de comandos

Abra a porta antes de limpar para desactivar o painel de comandos. Deve ter-se uma especial atenção ao limpar o painel de comandos. Utilizando um pano ligeiramente húmido, limpe o painel de comandos com cuidado até estar completamente limpo. Evite usar grandes quantidades de água. Não utilize nenhum produto químico ou abrasivo.

### Interior do forno

Limpe o forno depois de cada utilização, com o forno ainda quente, removendo todos os salpicos e resíduos de alimentos com um pano, ou esponja, húmido e macio. Para salpicos mais persistentes, utilize um detergente suave e limpe várias vezes com um pano húmido até remover todos os vestígios. Não retire a protecção de guia de onda.

Tenha cuidado para evitar a entrada de água ou detergente nos orifícios de

ventilação existentes nas paredes do forno, uma vez que isso poderia danificar o forno.

Não utilize produtos de limpeza com pulverizador no interior do forno.

Aqueça o forno regularmente ligando o grill. Restos de comida ou gordura podem provocar fumos ou cheiros desagradáveis.

### Prato giratório e suporte giratório

Retire o prato e o suporte giratório do forno. Lave o prato e o suporte giratório em água com detergente. Seque com um pano macio. Tanto o prato como o suporte giratório podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

### Porta

Para eliminar todos os vestígios de sujidade, limpe regularmente os dois lados da porta, as juntas e as superfícies isolantes com um pano húmido macio. Não usar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de limpeza metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, visto que poderão riscar a superfície e resultar no estilhaçamento do vidro.

### Grelhas

Devem ser limpas com uma solução líquida suave e secas de seguida. As grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.



### **IMPORTANTE!**

Não deve utilizar qualquer produto de limpeza à base de vapor.

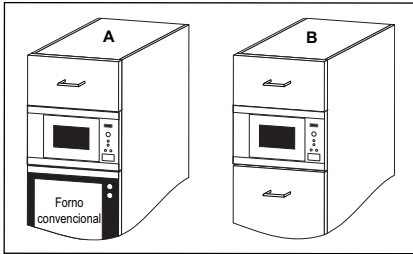
## 8. O QUE FAZER SE

Problema	Verificar/recomendações. . .
O microondas não estiver a funcionar correctamente?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Os fusíveis incluídos na caixa de fusíveis estão a funcionar.</li> <li>Não houve nenhum corte de energia.</li> <li>Se os fusíveis continuarem a rebentar, contacte um electricista qualificado.</li> </ul>
O modo de microondas não estiver a funcionar?	<ul style="list-style-type: none"> <li>A porta está devidamente fechada.</li> <li>As juntas da porta e as superfícies estão limpas.</li> <li>Tem de se carregar no botão <b>START</b>.</li> </ul>
O prato giratório não girar?	<ul style="list-style-type: none"> <li>O suporte do prato giratório está bem posicionado.</li> <li>O recipiente utilizado no forno não é maior que o prato giratório.</li> <li>Os alimentos não são maiores que o prato giratório, impedindo-o de rodar.</li> <li>Não existe nada na cavidade por baixo do prato giratório.</li> </ul>
O microondas não se desligar?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Isole o aparelho da caixa de fusíveis.</li> <li>Contacte a assistência técnica autorizada ELECTROLUX.</li> </ul>
A luz interior do microondas não estiver a funcionar?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contacte a sua assistência técnica autorizada ELECTROLUX. A luz interior só pode ser mudada por um trabalhador capacitado da assistência técnica autorizada ELECTROLUX.</li> </ul>
Os alimentos estiverem a demorar mais tempo a aquecer e cozinhar do que anteriormente?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Defina um tempo de cozedura maior (dobro da quantidade = praticamente o dobro do tempo) ou,</li> <li>Se os alimentos estiverem mais frios do que habitual, volte ou mexa-os de tempos a tempos ou,</li> <li>Defina uma potência mais elevada.</li> </ul>



## 9. INSTALAÇÃO

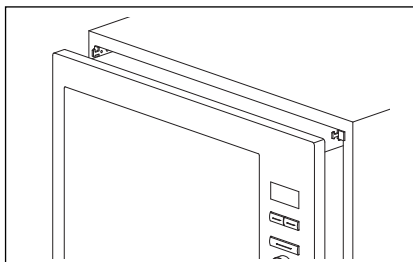
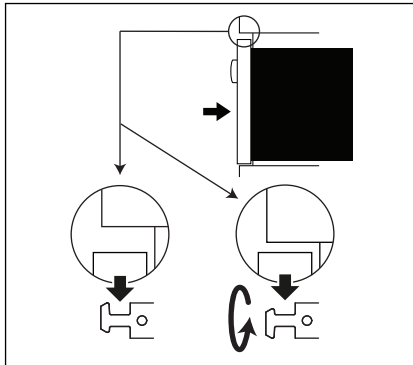
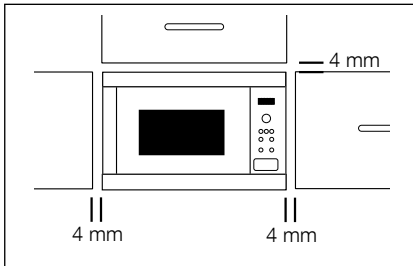
O Microondas pode ser colocado nas posição A ou B:



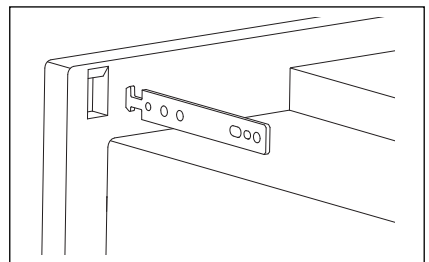
Posição	Dimensões do armário		
	L	P	A
A	562	x 550	x 450
B	562	x 500	x 450

Medidas em (mm)

### 9.1 Instalação do aparelho



1. Retire todas as embalagens e verifique cuidadosamente a existência de sinais de danos.
2. Instale os grampos de fixação ao armário da cozinha de acordo com o folheto de instruções e o esquema fornecidos.
3. Instale o aparelho no armário da cozinha lentamente e sem forçar. Deverá levantar o aparelho sobre os grampos de fixação e depois deixar descair no lugar. Este grampo é reversível para o caso de existir interferência durante a instalação. O caixilho dianteiro do forno deve ficar encostado de forma estanque à abertura dianteira do armário.
4. Verifique se o aparelho está estável e não inclinado. Não se esqueça de deixar um intervalo de 4 mm entre a porta de cima do armário e a parte superior da estrutura (ver diagrama).

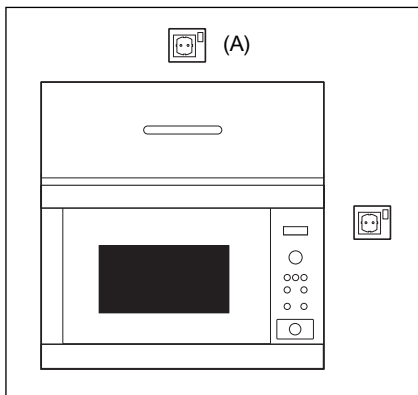




**IMPORTANTE!** Instale o forno por forma a que esteja a 85cm ou mais do solo. É importante garantir que a instalação deste produto obedece às instruções deste manual e às

instruções de instalação do fabricante do forno convencional.

## 9.2 Ligação do aparelho à alimentação



- A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência. Em alternativa, poderá isolar-se o forno da corrente através da montagem de um interruptor na instalação fixa em conformidade com os regulamentos de instalações eléctricas.
- A tomada não deve estar localizada por trás do armário.
- A posição ideal é por cima do armário, ver (A).
- Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra, instalada correctamente, e com corrente alterna de 220-240 V/50 Hz monofásica. A tomada deve incluir um fusível de 16 A.
- O cabo de alimentação só pode ser substituído por um electricista.
- Antes da instalação, prenda um fio ao cabo de alimentação para facilitar a ligação ao ponto (A), quando estiver a instalar o aparelho.
- Ao instalar o aparelho num armário alto lateral, NÃO comprima o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.

## 9.3 Ligações eléctricas



**AVISO!**  
ESTE APARELHO DEVE SER  
LIGADO À TERRA

O fabricante declina quaisquer responsabilidades caso esta medida de segurança não seja cumprida.


Se a ficha instalada no seu eletrodoméstico não for adequada para a sua tomada de parede, deve contactar a assistência técnica autorizada ELECTROLUX.

## 10. ESPECIFICAÇÕES


Tensão CA	220-240 V, 50 Hz, monofásica	
Disjuntor/fusível da linha de distribuição	Mínimo 16 A	
Potência CA necessária:	Microondas	1.4 kW
	Grill	0.85 kW
	Microondas/Grill	2.20 kW
Potência de saída:	Microondas	900 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Frequência de Microondas	2450 MHz <sup>1)</sup> (Grupo 2/Classe B)	
Dimensões Externas:	MBE2658D	596 mm (L) x 459 mm (A) x 404 mm (P)
Dimensões da Cavidade	342 mm (L) x 207 mm (A) x 368 mm (P) <sup>2)</sup>	
Capacidade do Forno	26 litros <sup>2)</sup>	
Prato giratório	ø 325 mm, vidro	
Peso	cerca de 19,5 kg	

- <sup>1)</sup> Este produto cumpre os requisitos da norma europeia EN55011. De acordo com esta norma, este produto está classificado como equipamento do grupo 2, classe B. O grupo 2 significa que o equipamento gera energia de radiofrequência sob a forma de radiação electromagnética para tratamento térmico de alimentos. A classe B significa que o equipamento é adequado à utilização doméstica.
- <sup>2)</sup> A capacidade interna é calculada medindo a largura, profundidade e altura máximas. A capacidade real para os alimentos é inferior.

## 11. INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem.

Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



TINS-B147URR2



**AEG**