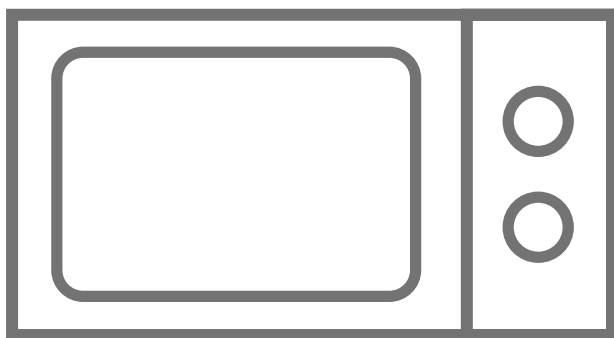


FR	Notice d'utilisation Four à micro-ondes	2
DE	Benutzerhandbuch Mikrowellengerät	31
PT	Manual do utilizado Forno microondas	58
ES	Manual de usuario Horno microondas	85

USER MANUAL



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	4
2. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL	12
3. AVANT LA MISE EN SERVICE	14
4. FONCTIONNEMENT	15
5. ILLUSTRATIONS DE CUISSON	18
6. ASTUCES ET CONSEILS	24
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	26
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	27
9. INSTALLATION	28
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	30
11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES	30

NOUS PENSONS À VOUS

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

Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

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

 **Avertissement/Attention : consignes de sécurité**

 **Informations générales et conseils**

 **Informations en matière de protection de l'environnement**

Sous réserve de modifications.

1. ⚠️ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ



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



ADVERTISSEMENT !

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 inflammation. 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 tout 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 bouillotte 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. Évitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui pourraient déteindre. Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats. Les assiettes et les gobelets en carton seront réservés pour réchauffer à faible température.
- Les matières plastiques (plats, tasses, boîtes de congélation et emballages en plastique) de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation. Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Évitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

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

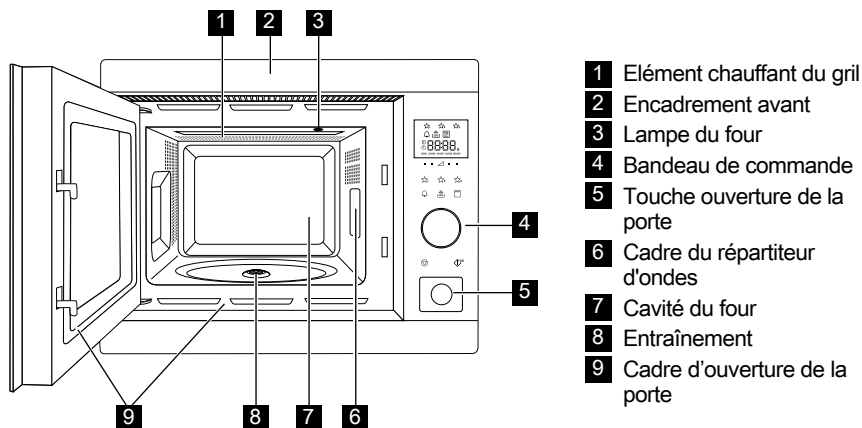
1.10 Récipients en aluminium

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

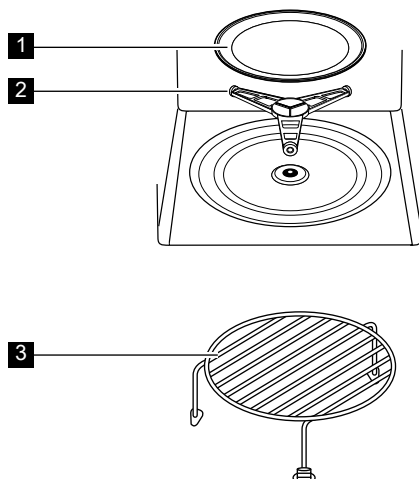
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
- N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
- Les barquettes en aluminium doivent être remplies d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas être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

2. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

2.1 Four micro-ondes



2.2 Accessories

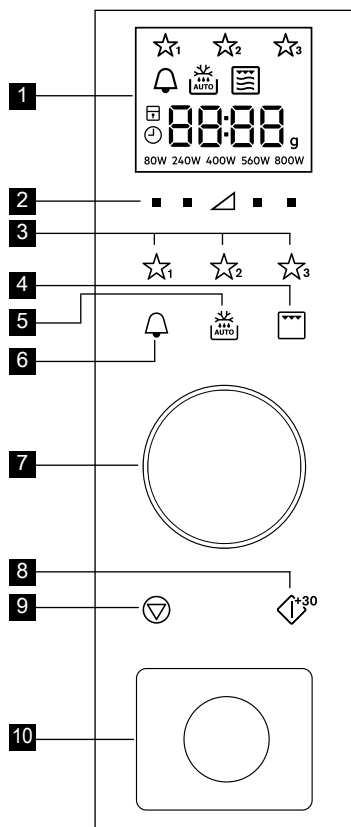


Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

- 1 Plateau tournant
 - 2 Support d'entraînement
 - 3 Trépied
- Placez le support du plateau tournant qui se trouve dans l'emballage 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 :

★₁ ★₂ ★₃ Favoris

🔔 Minuteur de cuisine

❄️ AUTO Décongélation automatique

🔥 Gril

🍳 Cuisson combinée

📶 Micro-ondes

⏏ Arrêter/Annuler

🔒 Verrouillage de sécurité enfant

🕒 Réglage de l'horloge

8888 Affichage des segments

g Quantité

80W 240W 400W 560W 800W Niveaux de puissance

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 vous branchez le four pour la première fois, il vous sera demandé de régler l'horloge.

1. Le four émet un bip et toutes les icônes de l'écran s'allument pendant une demi-seconde.
Le four vous demandera si vous souhaitez activer l'horloge (réglage « on »).
2. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer. (Voir « Réglage de l'horloge » pour plus d'instructions.)
Pour désactiver l'horloge, tournez le bouton jusqu'à ce que l'écran affiche « OFF ».
3. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer, ou appuyez sur la touche **STOP** pour annuler.

3.2 Veille (Mode économie)

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

1. Si l'horloge a été réglée, elle affichera l'heure pendant 3 minutes, puis affichera « Econ » pendant 3 secondes.
L'écran s'éteint.
2. Si l'horloge n'a pas été réglée.
L'écran s'éteint.
3. Pour quitter le mode veille, vous pouvez :
Ouvrir la porte, appuyer sur n'importe quelle touche ou tourner le bouton.

3.3 Réglage de l'horloge

Le four dispose d'une horloge de 24 heures.

Exemple : Pour régler l'horloge sur 18h45 :

1. Appuyez deux fois sur la touche **MINUTEUR**, le symbole de l'horloge s'affiche.
2. Tournez le bouton jusqu'à ce que « on » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.
4. Tournez le bouton pour régler l'heure.
5. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.
6. Tournez le bouton pour régler les minutes.
7. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.

3.4 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 sur la touche **START**.
Les heures clignotent.
2. Tournez le bouton jusqu'à ce que 19 s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **START**.
4. Tournez le bouton jusqu'à ce que 50 s'affiche.
5. Appuyez sur la touche **START**.

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

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

3.6 Verrouillage de sécurité enfant

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

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

Exemple : Pour activer le verrou.

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

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



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

4. FONCTIONNEMENT

4.1 Cuisson aux micro-ondes

Exemple : Vous souhaitez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 560 W.

1. Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** sur la droite du triangle jusqu'à ce que 560 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 800 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
800 W/HAUT	Pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc).
560 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).
400 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.
240 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.
80 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 800 W	20 minutes	Micro-ondes 560 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**.
2. Tournez le bouton pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche **START**. Le minuteur démarre automatiquement.

i 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 800 W/HAUT pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **START**.

i 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** 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** 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 gril)



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 gril 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 gril 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 80 W et 800 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.

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

Exemple : Pour ramollir le beurre.

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

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

 **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 400 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/Volaile
2. Décongélation automatique : Pain

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

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

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

5. ILLUSTRATIONS DE CUISSON

5.1 Favoris

Favoris	Quantité	Touche	Procédure
Beurre ramolli	0.05-0.25 kg	☆ ₁	Placez le beurre dans un plat en pyrex. Mélangez bien après la cuisson.
Chocolat fondu	0.1-0.2 kg	☆ ₂	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. ⚠ ADVERTISSEMENT : Le chocolat peut devenir très chaud ! Si le chocolat a besoin de plus de cuisson, ajoutez 10 secondes. Attention au chocolat, car il peut surchauffer et brûler.
Mug Cake	1-4 tasses	☆ ₃	Préparez le gâteau en suivant la recette. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant. Laissez reposer 30 secondes après la cuisson.

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'extract 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'extract de vanille, le beurre d'arachide et l'œuf, mélangez bien.
- Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
- Faites cuire avec ☆₃. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson. Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Étalez du chocolat à tartiner sur le dessus.

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

Mug cake à la 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 ☆₃. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.
- Créez 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.

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

Méthode :

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

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Décorez avec un tourbillon de crème au beurre au chocolat.

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

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

Méthode :

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

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

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

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

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs (sauf le biscuit) dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale et l'œuf, mélangez bien.
3. Incorporez délicatement la compote de pommes avec une cuillère pour qu'elle s'imprègne dans le mélange.
4. Placez le biscuit écrasé sur le dessus
5. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
6. Faites cuire avec ☆₃. 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 ☆₃. 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)	0.2-0.8 kg	 x1	- Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. - Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redispser et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium. - Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15-45 min, jusqu'à complète décongélation. - Viande hachée : Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible.  Ne convient pas à une volaille entière.
Pain	0.1-1.0 kg	 x2	- Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. - Quand le signal sonore retentit, retourner, redispser et enlever les tranches décongelées. - Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.



Indiquez le poids des aliments seulement. N'incluez pas le poids du récipient.

Pour le pesage de la nourriture à des quantités/poids différents de ceux du tableau, utilisez le fonctionnement manuel.

La température finale varie selon la température initiale des aliments.

Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.

Congelez la viande hachée en tranches fines.

5.4 Rechauffage de boissons et de mets

Boissons/mets		Quant -g/ml-	Config- uration	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation
Lait,	1 tasse	150	Micro	800 W	1	ne pas couvrir
Eau,	1 tasse	150	Micro	800 W	1-2	ne pas couvrir
	6 tasses	900	Micro	800 W	10-12	ne pas couvrir
	1 terrine	1000	Micro	800 W	11-13	ne pas couvrir
Une assiette-repas (légumes, viande et garnitures)		400	Micro	800 W	3-6	asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage
Potée/ Consommé		200	Micro	800 W	1-2	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage
Légumes		500	Micro	800 W	4-5	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage
Viande, 1 Tranche ¹⁾		200	Micro	800 W	3-4	tartinier d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson ¹⁾		200	Micro	800 W	2-3	couvrir
Gâteau, 1 portion		150	Micro	400 W	½	poser dans un plat à gratin
Aliments pour bébés 1 pot		190	Micro	400 W	1	transférer dans un récipient convenant aux micro-ondes, bien mélanger après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre ¹⁾		50	Micro	800 W	½	couvrir
Chocolat à fondre		100	Micro	400 W	2-3	mélanger de temps en temps

¹⁾ 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	240 W	8-12	mélanger à mi-décongélation	10-30
Gâteau, 1 portion	150	Micro	80 W	2-5	poser dans un plat à gratin	5
Fruit : par (ex. cerises, fraises, framboises, prunes)	250	Micro	240 W	4-5	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	800 W	10-12	couvrir	2
Une assiette-repas	400	Micro	800 W	9-11	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	800 W	9-11	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Carottes	500	Micro	800 W	10-12	coupez les carottes en morceaux ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Rôtis (porc, bœuf, agneau)	1000	Micro Double Micro Double	400 W 400 W 400 W 240 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	epicer, poser sur la grille du bas, retourner après ¹⁾	10
Rumstecks 2 morceaux	400	Gril Gril		9-10 ¹⁾ 9-10	poser sur le trépied haut, retourner après ¹⁾ , assaisonner après la cuisson	
Brunissage des plats gratinés		Gril		10-14	placer le plat sur la grille du bas	
Croûtes au fromage	1 pièce	Gril Gril		4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	Placez 2 tranches de pain sur la grille supérieure, couvrez une tranche avec du fromage, faites cuire ¹⁾ , placez la tranche grillée sur le fromage du toast, retournez et faites cuire ²⁾	
Pizza congelée	400	Micro Double	400 W 400 W	4-5 4-5	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).  IMPORTANT ! il est déconseillé de cuire les oeufs au four à micro-ondes, car ceux-ci risquent d'exploser, même une fois la cuisson terminée (p. ex. oeufs pochés, durs).
Remuez, tournez et redispensez les aliments	Pour obtenir une cuisson uniforme, il est essentiel de remuer, tourner et redispensez les aliments pendant la cuisson. Remuez et redispensez toujours les aliments en partant de l'extérieur vers le centre.
Laissez reposer	Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.
Protégez	Protégez ces parties à l'aide de petites sections de film aluminium qui refléteront les micro-ondes (p. ex. les pattes et les ailes d'un poulet).

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 grill. 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'égoûtoir à vaisselle avant de les remettre en place.

Porte

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

Trépied

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



IMPORTANT!

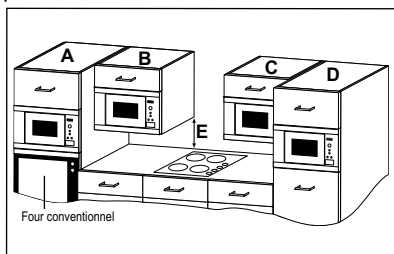
Veillez à ne pas utiliser de décape four.

8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Symptôme	Vérifiez/conseil . . .
Le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement ?	• Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté. • Qu'il n'y a pas de coupure de courant. • Si les fusibles continuent de disjoncter faites appel à un électricien qualifié.
Le mode micro-ondes ne fonctionne pas ?	• Que la porte est bien fermée. • Que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres. • La touche START a été utilisée.
Le plateau tournant ne fonctionne pas ?	• Que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement. • Que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant. • Que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner. • Qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.
Le four à micro-ondes ne se met pas à l'arrêt ?	• Isolez l'appareil de la boîte à fusibles. • Appelez un agent de service ELECTROLUX agréé.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?	• Appelez votre agent de service ELECTROLUX agréé. La lampe intérieure peut uniquement être remplacée par un agent de service ELECTROLUX agréé et formé.
Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant ?	• Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou • Si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou • Réglez à une puissance de cuisson supérieure.

9. INSTALLATION

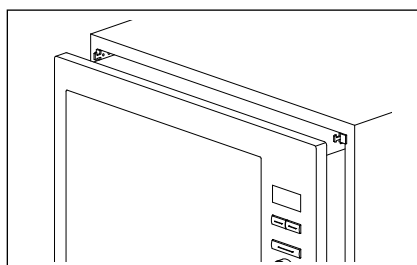
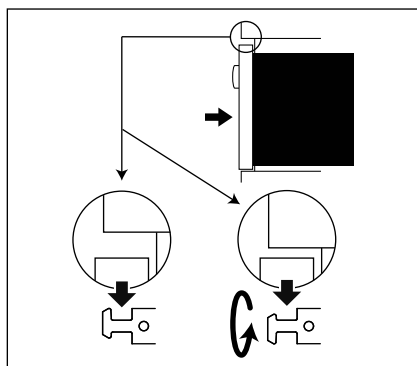
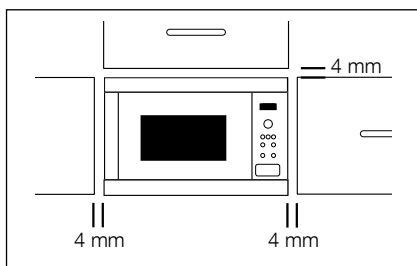
Si vous installez le four à micro-ondes en position B, C ou D :



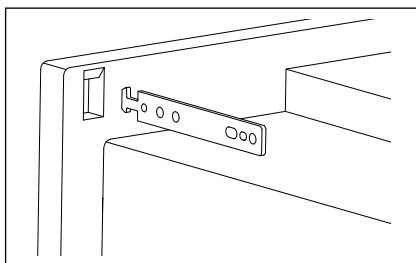
Position	Taille du logement		
	L	P	H
B+C	462 x 300	350	
	462 x 300	360	
D	462 x 500	350	
	462 x 500	360	

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. Ce four est conçu pour s'adapter de façon standard dans un élément de cuisine de 360 mm de haut. Pour l'installation dans un élément de 350 mm de haut : - Dévissez et retirez les quatre pieds de la partie inférieure du four. Il y a 3 pieds longs et un pied court. Remplacez les 3 pieds longs par ceux qui sont fournis dans le paquet d'accessoires. Ne remplacez pas le pied court.
3. Fixer les crochets de fixation au placard de cuisine en suivant la feuille d'instructions et le modèle fournis.
4. 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 abaissé 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.
5. 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.

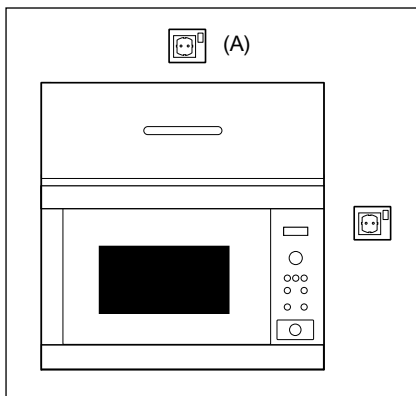
9.2 Sécurité d'utilisation

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

- L'élément de cuisine doit être au minimum à 500 mm (E) au-dessus du plan de travail et il ne doit pas être installé directement au-dessus d'une cuisinière ou plaque de cuisson.
- Cet appareil a été testé et homologué pour l'utilisation à proximité de cuisinières à gaz, électrique et à induction uniquement.

- Un espace suffisant doit être prévu entre la cuisinière et le four à micro-ondes pour éviter la surchauffe du four à micro-ondes, des éléments de cuisine et des accessoires environnants.
- Ne laissez pas la cuisinière allumée sans casserole pendant l'utilisation du four à micro-ondes.
- Procédez avec soin quand vous utilisez le four à micro-ondes avec la cuisinière allumée.

9.3 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.

9.4 Connexions électriques



AVERTISSEMENT !

CET APPAREIL DOIT ETRE RELIE
A 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 1.25 kW
	Gril 0.85 kW
	Micro-ondes/Gril 2.05 kW
Puissance :	Micro-ondes 800 W (IEC 60705)
	Gril 800 W
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz ¹⁾ (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures :	MBB1755D 494 mm (L) x 371 mm (H) x 316 mm (P)
Dimensions intérieures	285 mm (L) x 202 mm (H) x 298 mm (P) ²⁾
Capacité	17 litres ²⁾
Plateau tournant	ø 272 mm, verre
Poids	env. 16.2 kg

¹⁾ Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.

Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.

Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.

classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

²⁾ La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

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."

INHALT

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	32
2. GERÄTEÜBERBLICK	39
3. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	41
4. ANWENDUNG	42
5. GARTABELLEN	45
6. HINWEISE UND TIPPS	51
7. REINIGUNG & PFLEGE	53
8. WAS TUN, WENN	54
9. AUFSTELLANWEISUNGEN	55
10. TECHNISCHE DATEN	57
11. UMWELTINFORMATION	57

WIR DENKEN AN SIE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.aeg.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.registreaeg.com



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

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.
Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise



Allgemeine Informationen und Empfehlungen



Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



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

NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen. Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden. Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden. Der Mikrowellenherd ist nur für das Erwärmen von Nahrungsmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Nahrungsmitteln oder Bekleidung und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichen Produkten kann ein Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandrisiko verursachen. Metallbehälter für Lebensmittel und Getränke sind für das Kochen in der Mikrowelle nicht erlaubt.

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

1.1 Zur Vermeidung von Verletzungen



WARNUNG!

Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist.

Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:

- a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
- b) Die Scharniere und Türsicherungsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
- c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
- d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
- e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.

Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

Darauf achten, dass sich weder Fett noch Schmutz auf den Türdichtungen bzw. den

benachbarten Geräteteilen ansammeln. Befolgen Sie die Hinweise unter "Reinigung & Pflege". Säubern sie die mikrowelle in regelmässigen abständen und entfernen sie alle möglichen essensreste. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Versuchen Sie nicht die Backofenbeleuchtung selber zu ersetzen oder erlauben dies jemanden, der nicht von ELECTROLUX dazu autorisiert ist dies zu tun. Wenn die Backofenbeleuchtung ausfällt, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen Sie einen autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten an.

1.2 Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden



WARNUNG!

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

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

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

Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.

Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmittelltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.

Kinder von der Tür und von allen erreichbaren Teilen fernhalten, die während des Grillbetriebs heiß werden können, um Verbrennungen zu vermeiden. Berühren Sie nicht die Ofentür, das Außengehäuse, den Heckschrank, die Herdkammer, die Lüftungsöffnungen, das Zubehör und das Geschirr während des GRILL-Modus und KOMBI-BETRIEB-Modus, da es sich erhitzt. Vor der Reinigung sicherstellen, dass alle Geräteteile abgekühlt sind.

1.3 Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder



WARNUNG!

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Kontakt mit den Heizelementen sollte unbedingt vermieden werden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht in der Nähe des Gerät aufhalten.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder in die sichere Benutzung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und stehen dabei unter Aufsicht. Dieses Gerät ist für die Benutzung im Haushalt und für ähnliche Anwendungen ausgelegt, wie zum Beispiel: Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhäuser; zur Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumfeldern; in Pensionen und ähnlichen Beherbergungsbetrieben. Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch in Höhen über 2000m vorgesehen.

1.4 Zur Vermeidung von Feuer

Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen. Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann. Die Netzspannung muss 220-240 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein. Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen. Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen lagern. Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren. Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen. Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden. Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn Geschirr verwendet werden. Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern. Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen,

dass das Gerät wie gewünscht arbeitet. Diese Bedienungsanleitung verwenden.

Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheitsverriegelung betreiben. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden. Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen bei Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

1.5 Zur Vermeidung von elektrischem Stromschlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden. Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Im Fall eines Lecks schalten Sie den Ofen sofort aus und ziehen Sie Stecker und rufen einen ELECTROLUX Service-Agenten an. Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen. Das Netzkabel darf nicht über heiße oder scharfe Oberflächen geführt werden, wie zum Beispiel über den heißen Lüftungsöffnungen an der oberen Rückwand des Gerätes.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden. Der Austausch muss von einem autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten vorgenommen werden.

1.6 Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden

Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

- Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
- Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in den Behälter zu stecken.
- Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Gerät stehen lassen für mindestens 20 Sekunden, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

1.7 Zur Vermeidung von Verbrennungen

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

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen. Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden. Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug! Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

1.8 Sonstige hinweise

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

1.9 Zur vermeidung von fehlfunktionen und beschädigungen dieses gerätes

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Durch Inbetriebnahme des Gerätes ohne Gargut kann das Gerät beschädigt werden. Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-Trägers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden. Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen. Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden. Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht ohne den Drehteller.

Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:

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

Wenn das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen. Verwenden Sie keine Plastikbehälter für die Mikrowelle, falls der Ofen durch die Verwendung des GRILL-Modus und KOMBI-BETRIEB-Modus

noch heiß ist, weil sie schmelzen können. In diesen Betriebsarten dürfen keine Kunststoffbehälter verwendet werden, es sei denn, der Hersteller weist auf deren Eignung zu diesem Zweck hin.

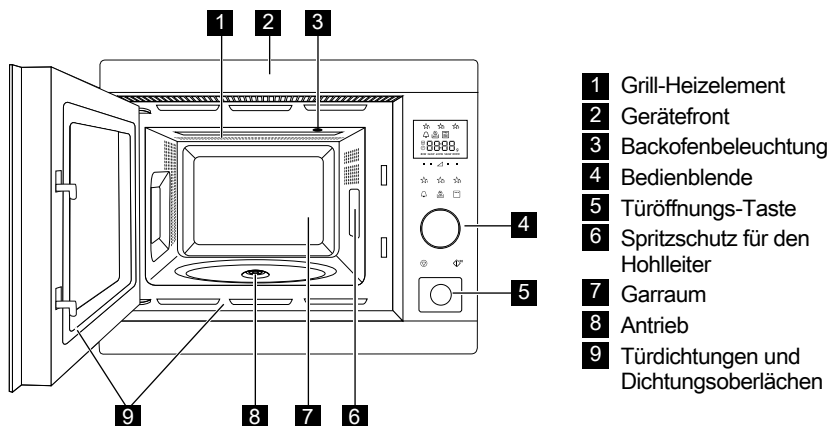


WICHTIG! Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.

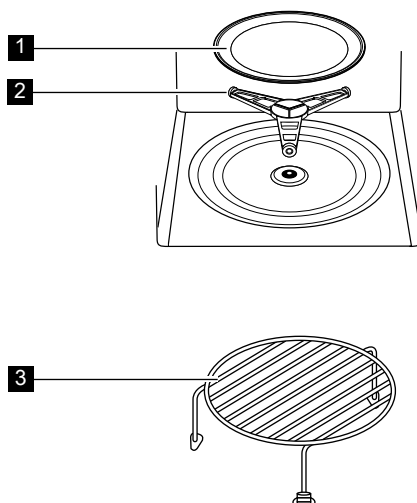
Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen. Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und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

2. GERÄTEÜBERBLICK

2.1 Mikrowellengerät



2.2 Zubehör



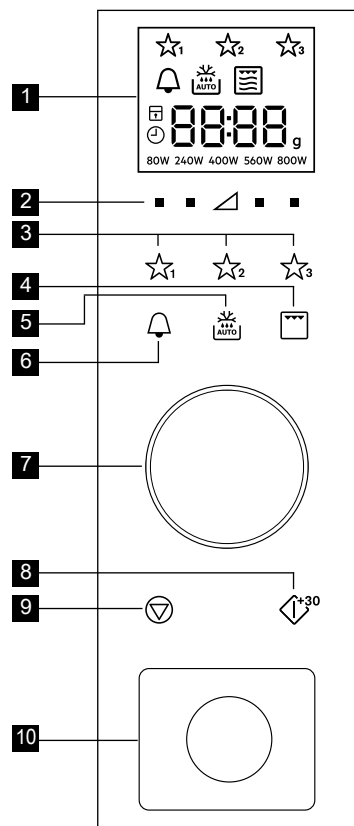
Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

- 1 Drehteller
- 2 Drehteller-Träger
- 3 Rost

- Setzen Sie den Drehteller-träger auf dem Boden des Hohlraums ab.
- Dann den Drehteller darauf legen.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

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

2.3 Bedienblende



1 Anzeigefeld symbole:

☆₁ ☆₂ ☆₃ Favoriten

🔔 Küchenzeitschaltuhruhr

❄️ AUTO Auftauautomatik

🔥 Grill

🍳 Kombi-Betrieb

📶 Mikrowellen

🛑 Stopp/Abbrechen

🔒 Kindersicherung

🕒 Uhr einstellen

88:88 Anzeige-Segmente

g Menge

80W 240W 400W 560W 800W Leistungsstufen

2 Leistungsstufe-Tasten

3 Favoriten-Tasten

4 Grill-Taste

5 Auftauautomatik-Taste

6 Küchenzeitschaltuhr-Taste

7 Zeitschaltuhr/ Gewicht-knopf

8 Starten/Bestätigen/ Schnellstart-Taste

9 Stopp-Taste

10 Türöffnungs-taste

3. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

3.1 Plugin

Wenn der Ofen zum ersten Mal angeschlossen wird, werden Sie gefragt, ob Sie die Uhr einstellen möchten.

1. Der Ofen piept und alle Symbole der Anzeige werden für eine halbe Sekunde eingeschaltet.
Der Ofen wird Sie fragen, ob Sie die Uhr auf schalten wollen.
2. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen. (Siehe "Einstellen der Uhr" für die Instruktionen.)
Zum Abschalten der Uhr, drehen Sie den Knopf, bis die Anzeige "oFF" anzeigt.
3. Drücken Sie die **START**-Taste, um zu bestätigen oder drücken Sie die **STOPP**-Taste zum Abbrechen.

3.2 Standby (Economy-modus)

Der Ofen wird automatisch in den Standby-Modus wechseln, wenn er nicht innerhalb von 5 Minuten verwendet wird.

1. Wenn die Uhr eingestellt wurde, wird es Zeit für 3 Minuten angezeigt, dann wird "Econ" für 3 Sekunden lang angezeigt.
Die Anzeige wird sich ausschalten.
2. Wenn die Uhr noch nicht eingestellt ist:
Die Anzeige wird sich ausschalten.
3. Zum Verlassen des Standby-Modus können Sie:
Öffnen Sie die Tür, drücken Sie eine beliebige Taste oder drehen Sie den Knopf.

3.3 Einstellen der uhr

Der Ofen verfügt über eine 24-Stunden-Uhr.

Beispiel: Einstellung der Uhr auf 18:45 Uhr.

1. Drücken Sie die **ZEITSCHALTUHR**-Taste zweimal, das Uhr-Symbol wird angezeigt werden.
2. Drehen Sie den Knopf bis "on" angezeigt wird.
3. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen.
4. Drehen Sie den Knopf, um die Stunde einzustellen.
5. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen.
6. Drehen Sie den Knopf, um die Minuten einzustellen.

7. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen.

3.4 Anpassen der uhr nach dem einstellen

Sie können die Uhr einstellen, nachdem die Zeit eingestellt wurde.

Beispiel: Um 18:45 auf 19:50 zu ändern.

1. Drücken Sie die **START**-Taste. Die Stunden blinken.
2. Drehen Sie den Knopf bis 19 angezeigt wird.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.
4. Drehen Sie den Knopf bis 50 angezeigt wird.
5. Drücken Sie die **START**-Taste.

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

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

3.6 Kindersicherung

Der Ofen hat eine Sicherheitsfunktion, die den versehentlichen Betrieb des Ofens durch ein Kind verhindert. Wenn die Sperre eingestellt wurde, wird keine Funktion der Mikrowelle arbeiten bis die Sperrfunktion ausgeschaltet wurde. Das An- oder Ausschalten der Sperre ist nur möglich, wenn der Ofen nicht genutzt wird.

Beispiel: Einschalten der Sperre.

Drücken und halten Sie die **STOPP**-Taste bis sich das "Kindersicherung" Symbol einschaltet.

Beispiel: Ausschalten der Sperre.

Drücken und halten Sie die **STOPP**-Taste bis sich das "Kindersicherung" Symbol ausschaltet.



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

4. ANWENDUNG

4.1 Garen mit mikrowellen

Beispiel: Erhitzen von Suppe für 2 Min. 30 Sek. mit 560 W Mikrowellenleistung.

1. Betätigen Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste auf der rechten Seite des Dreiecks bis 560 W angezeigt wird.
2. Drehen Sie den Knopf, um die Zeit einzugeben.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

i In dem Mikrowellen-Koch-Modus können Sie die Leistungsstufe des Ofens einstellen, indem Sie die Taste direkt unterhalb der gewünschten Einstellung drücken.

Sie können die Leistungsstufen einstellen, wenn der Ofen läuft, indem Sie die gewünschte

LEISTUNGSSTUFEN-Taste gedrückt halten bis die neue Leistungseinstellung auf dem Display aufleuchtet.

Wenn 800 W ausgewählt wird, dann kann die maximale Laufzeit der Mikrowelle, die eingegeben werden kann, 20 Minuten betragen.

Wenn der Ofen 3 Minuten lang oder länger in einem beliebigen Modus, dann wird der Lüfter für 2 Minuten nach dem Ende des Kochens an bleiben. Öffnen Sie die Tür und es wird aufhören, schließen Sie die Tür und es fängt wieder an, bis 2 Minuten zum Beenden (einschließlich der Türöffnungszeit). Falls der Ofen für weniger als 3 Minuten verwendet wird, wird der Lüfter nicht eingeschaltet.

4.2 Leistungsstufen

Leistungseinstellung	Empfohlene Benutzung
800 W/ HÖHER	Für schnelles Garen oder Erwärmen, (z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.).
560 W	Zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesossen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.
400 W	Für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, (z.B. Rindfleischgerichte), wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.
240 W/ AUFTAU- EINSTELLUNG	Wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße zu köcheln und gebackenen Eierpudding zu kochen.
80 W	Zum sanften Auftauen, (z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig).
0 W	Für Stehzeit/Zeitschaltuhr.

W = WATT

4.3 Reduzierte leistungsstufe

Kochmodus	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle 800 W	20 minuten	Mikrowelle 560 W
Grill	10 minuten	Grill 500 W
Kombi-Betrieb	10 minuten	Grill 500 W

4.4 Einstellen der Kochdauer während des Kochens

Sie können die Kochdauer während des Kochens einstellen.

Beispiel: Hinzufügen von 2 Minuten (120 Sekunden) durch die Verwendung der **START**-Taste.

1. Drücken Sie die **START**-Taste vier mal.
Die Kochzeit wird um 120 Sekunden erhöht.

4.5 Verwendung der Stopp-Taste

Drücken Sie die **STOPP**-Taste einmal
Pause-Modus aufzurufen.

Drücken Sie die **STOPP**-Taste erneut, um die Kochdauer abzubrechen.

4.6 Küchenzeitschaltuhr

Einstellung der Küchenzeitschaltuhr.

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

 Die Zeit kann verlängert werden, wenn der Zeitschaltuhr verwendet wird, durch das Drehen des Knopfes oder das Drücken der **START**-Taste. Die Zeitschaltuhr-Funktion kann nur verwendet werden, wenn der Ofen nicht verwendet wird.

4.7 Pro 30 Sekunden

Sie können direkt mit dem Kochen beginnen 800 W/HOCH für 30 Sekunden durch das Drücken der **START**-Taste.

 Um mehr Zeit hinzufügen, Drücken Sie die **START**-Taste.

4.8 Stumm

Abschalten des Tons.

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

Anschalten des Tons.

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

4.9 Pause

Pausieren der Mikrowelle, während diese läuft.

1. Drücken Sie die **STOPP**-Taste oder öffnen Sie die Tür.
2. Der Ofen wird für bis zu 5 Minuten pausieren.
3. Drücken Sie **START**, um mit dem Kochen fortzufahren.

4.10 Grill und Kombi-Betrieb

Dieses Mikrowellengerät bietet zwei Grill-Betriebsarten:

Nur Grill

Grill und Mikrowelle



WICHTIG! Der hohe oder der niedrige Rost wird zum Grillen empfohlen.

Bei der ersten Benutzung des Grills kann es zu Rauchentwicklung oder Brandgeruch kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, dass das Gerät funktionsuntüchtig ist. Um dieses Problem beim erstmaligen Gebrauch des Gerätes zu vermeiden, betreiben Sie den Grill 20 Minuten lang ohne Speisen.

1. Drehen Sie den Knopf, um die Kochzeit einzugeben.
2. Drücken Sie die **GRILL**-Taste einmal für Kombi-Betrieb-Modus (Grill + Mikrowelle) und drücken Sie die **START**-Taste.
Drücken Sie die **GRILL**-Taste erneut, um nur den Grill-Modus auszuwählen.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.



Im Kombi-Betrieb-Modus sind die 80 W und 800 W Mikrowellen-Leistungstufen nicht verfügbar. Zum Verlassen des Kombi-Betrieb- oder Grill-Modus drücken Sie die **GRILL**-Taste bis nur das Symbol der Mikrowelle auf der Anzeige beleuchtet wird.

4.11 Favoriten

Der Ofen verfügt über 3 Lieblingsrezepte.

- ☆₁ Erweichen von Butter
- ☆₂ Schmelzen von Schokolade
- ☆₃ Becher-Kuchen

Beispiel: Zum Erweichen von Butter.

1. Drücken Sie die **FAVORIT 1** einmal.
2. Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht einzugeben.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

-  Wenn Anzeigesegmente ein rotierendes Muster aufweisen, zeigt dies an, dass das Essen gerührt oder umgedreht werden muss. Um mit dem Kochen fortzufahren, drücken Sie die **START**-Taste. Am Ende der Auto-Entfrostenzeit, wird das Programm automatisch beendet. Die Leistungsstufen für die voreingestellten Lieblingsrezepte können nicht eingestellt werden. 1-4 Becher-Kuchen können zubereitet werden.

-  **WARNUNG!** Schokolade kann sehr heiß werden! Wenn die Schokolade mehr Kochzeit benötigt, fügen Sie 10 Sekunden hinzu. Achten Sie auf die Schokolade, da sie überhitzen und verbrennen kann.

Überschreiben der Favoriten für Ihre eigenen Rezepte.

1. Drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste, um die Leistung zu wählen.
2. Drehen Sie den Knopf, um die benötigte Kochzeit einzugeben.
3. Drücken und halten Sie die **FAVORIT**-Taste, die Sie auswählen wollen, bis Sie einen einmal erklingenden Signalton hören und der Favoritenstern sichtbar wird.

Reset der Favoriten auf die Werkseinstellungen.

1. Drücken Sie die **STOPP**-Taste.
2. Drücken und halten Sie **LEISTUNGSSTUFEN 400 W** für 3 Sekunden gedrückt. Der Ofen wird die Favoriten auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

4.12 Auftauautomatik

Die Auftauautomatik erarbeitet automatisch den richtigen Kochmodus und die richtige Kochdauer basierend auf dem Gewicht des Nahrungsmittels.

Sie können zwischen 2 Auftauautomatik-Menüs wählen.

1. Auftauautomatik: Fleisch/Fisch/Geflügel
2. Auftauautomatik: Brot

Beispiel: Auftauen von 0,2 kg Steak.

1. Wählen Sie das Auftauautomatik-Menü durch das einmalige Drücken der **AUFTAUAUTOMATIK**-Taste.
2. Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht auszuwählen.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

-  Wenn Anzeigesegmente ein rotierendes Muster aufweisen, zeigt dies an, dass das Essen gerührt oder umgedreht werden muss. Um mit dem Kochen fortzufahren, drücken Sie die **START**-Taste. Am Ende der Auto-Entfrostenzeit, wird das Programm automatisch beendet.

5. GARTABELLEN

5.1 Favoriten

Favoriten	Menge	Taste	Verfahren
Weiche Butter	0.05-0.25 kg	☆ ₁	Legen Sie die Butter in eine Pyrexsschale. Gut umrühren nach dem Kochen.
Geschmolzene Schokolade	0.1-0.2 kg	☆ ₂	Brechen Sie die Schokolade in kleine Stücke. Legen Sie die Schokolade in eine Pyrexsschale. Umrühren, wenn eine hörbare Klingel ertönt. Gut umrühren nach dem Kochen.  WARNUNG: Schokolade kann sehr heiß werden! Wenn die Schokolade mehr Kochzeit benötigt, fügen Sie 10 Sekunden hinzu. Achten Sie auf die Schokolade, da sie überhitzen und verbrennen kann.
Becher-Kuchen	1-4 Becher	☆ ₃	Machen Sie den Kuchen wie in dem Rezept. Stellen Sie den Becher in Richtung der Kante des Drehtellers. Für 30 Sekunden nach dem Kochen stehen lassen.

5.2 Becher-kuchen rezepte

Erdnussbutter-Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ EL (25 g)	reines Mehl
2 EL (30 g)	weicher brauner Zucker
¼ TL	Backpulver
1½ EL (15 g)	Pflanzenöl
¼ TL	Vanille-Extrakt
2 EL (30 g)	glatte Erdnussbutter
1	mittelgroßes Ei

Methode:

- Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
- Fügen Sie Pflanzenöl, Vanille-Extrakt, Erdnussbutter und Ei hinzu, gut vermischen.
- Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
- Kochen mit ☆₃. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Setzen Sie Schokoladenstückchen auf die Spitze.

Tipp: Verwenden Sie knusprige Erdnussbutter, wenn Sie dies bevorzugen.

Zitronenregen Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ EL (25 g)	reines Mehl
2½ EL (30 g)	Streuzucker
¼ TL	Backpulver
1½ EL (15 g)	Pflanzenöl
1 TL	Zitronenschale
1	mittelgroßes Ei
Topping: 1 EL Zitronensaft gemischt mit 2 EL Streuzucker	

Methode:

- Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
- Fügen Sie Pflanzenöl, Zitronenschale und Ei hinzu, gut vermischen.
- Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
- Kochen mit ☆₃. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.
- Erstellen das Sprüh-Topping durch das Mischen von Zitronen mit dem Streuzucker.
- Lösen Sie, nach dem Kochen, den Kuchen, stechen Sie überall in die Spitze mit einem Spieß, dann fügen Sie das Topping zu dem Kuchen hinzu und lassen den Kuchen für 30 Sekunden stehen.

Reichhaltiger Schokoladen-Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ EL (25 g)	reines Mehl
2 EL (12 g)	Kakaopulver
2½ EL (30 g)	Streuzucker
¼ TL	Backpulver
1½ TL (15 g)	Pflanzenöl
¼ TL	Vanille-Extrakt
1	mittelgroßes Ei

Methode:

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
2. Fügen Sie Pflanzenöl, Vanille-Extrakt und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
4. Kochen mit ☆₃. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Dekorieren Sie mit einem Schlag der Schokoladen-Buttercreme.

Tipp: Um Schokoladen-Orangen Becher-Kuchen zu machen, ersetzen Sie das Vanille-Extrakt mit ½ TL Orangen-Extrakt.

Himbeerwellen Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ EL (25 g)	reines Mehl
2½ EL (30 g)	Streuzucker
¼ TL	Backpulver
1½ EL (15 g)	Pflanzenöl
½ TL	Vanille-Extrakt
1	mittelgroßes Ei
1½ TL	kernlose Himbeermarmelade

Methode:

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
2. Fügen Sie Pflanzenöl, Vanille-Extrakt und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Schlagen Sie die Konfitüre mit einem Löffel ein, so dass es Streifen in der Mischung zieht.
4. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
5. Kochen mit ☆₃. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Dekorieren mit einem Drall von Vanille Buttercreme.

Apfelkrümel-Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ EL (25 g)	reines Mehl
2 EL (30 g)	weicher brauner Zucker
¼ TL	Backpulver
¼ TL	gemahlener Zimt
1½ EL (15 g)	Pflanzenöl
1	mittelgroßes Ei
1½ EL (30 g)	Apfelmus
Halber (7 g)	Vollkorn-Keks, zermahlen

Methode:

1. Setzen Sie alle trockenen Zutaten (außer dem Keks) in einen Becher, gut mit einer Gabel vermischen.
2. Fügen Sie Pflanzenöl und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Schlagen Sie sanft das Apfelmus mit einem Löffel ein, so dass es Streifen in der Mischung zieht.
4. Setzen Sie einen zerkleinerten Vollkorn-Keks auf die Spitze.
5. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
6. Kochen mit ☆₃. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Setzen Sie eine Kugel Vanilleeis auf die Spitze.



WARNUNG! Der Apfelmus wird heiß.

Karotten Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2 EL (20 g)	reines Mehl
2½ EL (30 g)	leichter brauner Zucker
¼ TL	Backpulver
¼ TL	gemahlener Zimt
¼ TL	geriebene Muskatnuss
1 EL	geriebene Mandeln
1½ EL (15 g)	Sonnenblumenöl
	Schale von einer ½ Orange
30 g	geriebene Möhre
1	mittelgroßes Ei

Creme Topping: 15g weiche Butter
 40g Puderzucker 40 g Vollmilch Frischkäse
 ½ TL Orangensaft

Methode:

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
 2. Fügen Sie Sonnenblumenöl, Orangenschale, geriebene Karotten und Ei hinzu, gut vermischen.
 3. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
 4. Kochen mit ☆₃. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.
 5. Erstellen Sie den Belag durch das Mischen von Butter, Puderzucker, Frischkäse und Orangensaft.
- Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Lassen Sie den Kuchen abkühlen, geben dann das Topping hinzu.

5.3 Auftauautomatik

Auftauautomatik	Menge	Taste	Verfahren
Fleisch/fisch/ geflügel (Ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets, Hühnerbeine, Hähnchenbrust, Hackfleisch, Steak, Koteletts, Frikadellen, Würstchen)	0.2-0.8 kg	 x1	- Die Speisen in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. - Beim Ertönen des akustischen Signals die Speisen umdrehen, umarrangieren und von einander trennen. Dünne Teile und warme kleinen Stellen mit Aluminiumfolie abschirmen. - Nach dem Auftauen 15-45 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Fleisch ganz aufgetaut ist. - Hackfleisch: Beim Ertönen des akustischen Signals die das Speisen umdrehen. Wenn möglichen, die aufgetauten Teile entnehmen.  Nicht für ganzes Geflügel geeignet.
Brot	0.1-1.0 kg	 x2	- In einer flachen Schüssel verteilen und in die Mitte des Drehtellers stellen. Brote von 1,0 kg direkt auf den Drehteller geben. - Beim Ertönen des akustischen Signals das Brot umdrehen, umarrangieren und aufgetaute Scheiben entnehmen. - Nach dem Auftauen 5-15 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Brot ganz aufgetaut ist.

-  Nur das Gewicht des Garguts eingeben. Das Gewicht des Geschirrs nicht mit einbeziehen. Für Lebensmittel, die mehr oder weniger wiegen als die Gewichte/Mengen, die in der angegebenen Tabelle aufgeführt sind, verwenden Sie die manuelle Bedienung. Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Steaks und Koteletts sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden. Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.

5.4 Erhitzen von Getränken & Speisen

Getränk/Speise	Menge -g/ml-	Einstel- lung	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Milch, 1 Tasse	150	Micro	800 W	1	nicht abdecken
Wasser, 1 Tasse	150	Micro	800 W	1-2	nicht abdecken
6 Tassen	900	Micro	800 W	10-12	nicht abdecken
1 Schüssel	1000	Micro	800 W	11-13	nicht abdecken
Tellergericht (Gemüse, Fleisch und Beilagen)	400	Micro	800 W	3-6	etwas Wasser auf die Sauce geben, bedecken, nach halber Kochzeit umrühren
Eintopf/suppe	200	Micro	800 W	1-2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Gemüse	500	Micro	800 W	4-5	wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen, nach halber Kochzeit umrühren
Fleisch, 1 Scheibe ¹⁾	200	Micro	800 W	3-4	die Sauce dünn darüber verteilen, bedecken
Fischfilet ¹⁾	200	Micro	800 W	2-3	abdecken
Kuchen, 1 Scheibe	150	Micro	400 W	½	in eine flache Schüssel legen
Babynahrung, 1 Glas	190	Micro	400 W	1	in einen geeigneten mikrowellensicheren Behälter umfüllen, nach dem Erwärmen gut umrühren und die Temperatur überprüfen
Margarine oder Butter schmelzen ¹⁾	50	Micro	800 W	½	abdecken
Schmelzen von Schokolade	100	Micro	400 W	2-3	gelegentlich umrühren

¹⁾ ab Kühlschranktemperatur

5.5 Auftauen

Lebens- mittel	Menge -g-	Einstel- lung	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Gulasch	500	Micro	240 W	8-12	nach halber Auftauzeit umrühren	10-30
Kuchen, 1 Stück	150	Micro	80 W	2-5	n eine flache Schüssel legen	5
Obst (wie Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Pflaumen)	250	Micro	240 W	4-5	gleichmäßig verteilen, nach halber Auftauzeit umdrehen	5

5.6 Kochen von gefrorenem

Lebensmittel	Menge -g-	Einstellung	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300	Micro	800 W	10-12	abdecken	2
Tellergericht	400	Micro	800 W	9-11	bedecken, nach 6 Min. umrühren	2

5.7 Kochen und grillen

Lebensmittel	Menge -g-	Einstellung	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Brokkoli/ Erbsen	500	Micro	800 W	9-11	bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Möhren	500	Micro	800 W	10-12	in Stücke schneiden, bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, bedecken, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Braten (Schwein, Rind, Lamm)	1000	Micro Kombi- Betrieb Micro Kombi- Betrieb	400 W 400 W 400 W 240 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	ach Geschmack würzen, auf den niedrigen Rost legen nach ¹⁾ wenden	10
Rumpsteaks 2 Stücke	400	Grill Grill		9-10 ¹⁾ 9-10	auf den hohen Rost legen, nach ¹⁾ wenden, nach dem Grillen würzen	
Überbacken von Aufläufen		Grill		10-14	die Schüssel auf den unteren Rost stellen	
Croque Monsieur	1 Stück	Grill Grill		4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	Platzieren Sie 2 Scheiben Brot auf dem hohen Rost, decken Sie eine Scheibe mit Käse, Kochen ¹⁾ , legen die getoastete Scheibe oben auf den Käsetoast, drehen Sie diesen um und Kochen ²⁾	
Gefrorene Pizza	400	Micro Kombi- Betrieb	400 W 400 W	4-5 4-5	auf den unteren Rost stellen	



Wenn der Ofen 3 Minuten lang oder länger in einem beliebigen Modus, dann wird der Lüfter für 2 Minuten nach dem Ende des Kochens an bleiben. Öffnen Sie die Tür und es wird aufhören, die Tür schließen es beginnt wieder bis 2 Minuten (einschließlich Türöffnungszeit) vergangen sind. Falls der Ofen für weniger als 3 Minuten verwendet wird, wird der Lüfter nicht eingeschaltet.

6. HINWEISE UND TIPPS

6.1 Mikrowellensicheres kochgeschirr

Kochgeschirr	Mikrowellensicher	Kommentare
Alufolie/Behälter aus Alufolie	✓ / ✗	Ein kleines Stück Alufolie kann dazu benutzt werden, die Nahrungsmittel vor dem Überhitzen zu schützen. Halten Sie die Folie mindestens 2 cm von den Herdwänden entfernt, da sonst Lichtbögen auftreten können. Behälter aus Alufolie sind nicht zu empfehlen, es sei denn sie sind vom Hersteller hierfür vorgesehen, befolgen Sie die Anweisungen sorgfältig.
Porzellan & Keramik	✓ / ✗	Porzellan, Keramik, glasiertes Tongeschirr und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, außer wenn es mit metallischem Dekor verziert ist.
Glaswaren, z. B. Pyrex®	✓	Bei der Benutzung von Glaswaren sollte Vorsicht walten, da diese durch plötzliche Erhitzung zerbrechen oder springen können.
Metall	✗	Kochgeschirre aus Metall sind bei der Benutzung von Mikrowellenenergie nicht geeignet da es zur Bildung von Lichtbögen kommen kann, die einen Brand auslösen können.
Kunststoff/ Styropor, z. B. Fastfood-Behälter	✓	Hierbei ist Vorsicht angesagt, da manche Behälter sich bei hohen Temperaturen verbiegen, schmelzen oder verfärben.
Gefrier-/Bratbeutel	✓	Müssen eingestochen werden, damit der Dampf entweichen kann. Stellen Sie sicher, dass die Beutel für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet sind. Benutzen Sie keine Verschlüsse aus Kunststoff oder Metall, da diese schmelzen oder aufgrund der Bildung von Lichtbögen Feuer fangen können.
Papierteller undtassen und Küchenpapier	✓	Nur zum Erwärmen oder zum Absorbieren von Feuchtigkeit benutzen. Hier sollte Sorgfalt walten, da ein Überhitzen Feuer verursachen kann.
Stroh- und Holzbehälter	✓	Behalten Sie den Herd ständig im Auge, da ein Überhitzen dieser Materialien Feuer verursachen kann.
Recyceltes Papier und Zeitungen	✗	Können u. U. Metallrückstände enthalten, die Lichtbögen verursachen und einen Brand auslösen können.

6.2 Hinweis für das kochen mit mikrowellen

Hinweis für das Kochen mit Mikrowellen	
Zusammen- setzung	Nahrungsmittel mit hohem Fett-oder Zuckergehalt (z. B. Plumpudding, gefülltes Gebäck) benötigen eine geringere Zeit zum Erwärmen. Hier sollte Sorgfalt walten, da ein Überhitzen Feuer verursachen kann.
Größe	Damit alle Stücke gleichmäßig gekocht werden, schneiden Sie sie alle gleichgroß.
Temperatur	Die Ausgangstemperatur der Nahrungsmittel beeinträchtigt die für sie erforderliche Kochzeit. Schneiden Sie gefüllte Nahrungsmittel, (wie einen Berliner), ein, um Wärme oder Dampf entweichen zu lassen.
Anordnen	Legen Sie die Nahrungsmittel mit dem dicksten Teil nach außen in die Schüssel. (z.B. Hähnchenkeule).
Abdecken	Benutzen Sie Mikrowellen-Folie oder einen geeigneten Deckel.
Einstecken	Nahrungsmittel mit Schale, Haut oder Membran müssen vor dem Kochen oder Aufwärmen an mehreren Stellen eingestochen werden, da sich sonst Dampf entwickeln würde, der das Nahrungsmittel zum explodieren bringen könnte. (z. B. Kartoffeln, Fisch, Hühnchen, Würstchen).  WICHTIG! Eier sollten nicht mit Mikrowellenenergie gekocht werden, da sie explodieren können, und dies sogar, nachdem der Kochvorgang abgeschlossen ist; (z. B. pochieren, hartkochen).
Umrühren, umdrehen & umarrangieren	Für gleichmäßiges Kochen ist es wichtig, dass die Nahrungsmittel während des Kochens umgerührt, umgedreht und umarrangiert werden. Immer von außen zur Mitte hin umrühren und umarrangieren.
Standzeit	Die Standzeit nach dem Kochen ist erforderlich, damit die Hitze sich gleichmäßig den Nahrungsmitteln verteilen kann.
Abdecken	Warme Bereiche können durch kleine Stücke Alufolie, welche die Mikrowellen reflektieren, abgedeckt und geschützt werden; (z. B. Hühnerflügel und -beine).

7. REINIGUNG & PFLEGE

VORSICHT!

ZUR REINIGUNG DÜRFEN KEINESFALLS KOMMERZIELLE OFFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUNGSMITTEL, NATRIUMHYDROXID ENTHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME VERWENDET WERDEN. DIES GILT FÜR ALLE TEILE DES GERÄTS.

SÄUBERN SIE DIE MIKROWELLE IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN UND ENTFERNEN SIE ALLE MÖGLICHEN ESSENSRESTE. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Gerätegehäuse

Die Außenseite des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Bedienfeld

Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld zu inaktivieren. Das Bedienfeld vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Geräteinnenraum

Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind.

Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter.

Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.

Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

Erhitzen Sie Ihr Gerät regelmässig unter Verwendung des Grills. Speisereste oder Fettspritzer können Rauch oder unangenehme Gerüche verursachen.

Drehteller und drehteller-träger

Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Garraum. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile sind spülmaschinenfest.

Gerätetür

Die Tür, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen. Keine starken, scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glasscheibe des Geräts verwenden, da diese Hilfsmittel die Oberfläche verkratzen und das Glas somit zum Zerspringen bringen könnten.

Rost

Diesen Rost mit einem milden Spülmittel reinigen und nachtrocknen. Der Rost ist spülmaschinengeeignet.

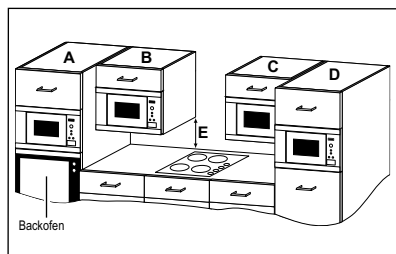
 **WICHTIG!**
Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

8. WAS TUN, WENN

Symptom	Überprüfen/Empfehlung . . .
Das Mikrowellengerät nicht arbeitet?	• Der Netzstecker eingesteckt ist. • Die Sicherungen in der Installation in Ordnung sind. • Eventuell der Strom ausgefallen ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Mikrowelle nicht arbeitet?	• Die Tür richtig geschlossen ist. • Die Türdichtungen und Türdichtungsflächen sauber sind. • Die START-Taste wurde gedrückt.
Sich der Drehteller nicht dreht?	• Das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt. • Geschirr verwendet wird, das über den Drehteller herausragt oder. • Lebensmittel über den Drehteller ragen und ihn somit blockieren. • Sich Speisereste unter dem Drehteller befinden.
Die Mikrowelle nicht abschaltet?	• Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus. • Rufen Sie einen autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten an.
Die Garraumlampe ausfällt?	• Rufen Sie Ihren autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten an. Die Innenbeleuchtung kann nur von einem geschulten autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten ausgetauscht werden.
Die Speisen langsamer heiß und gar werden als bisher?	• Stellen Sie eine längere Garzeit ein (doppelte Menge = fast doppelte Zeit) oder, • Wenn die Speisen kälter waren als sonst, drehen Sie diese zwischendurch um oder wenden Sie sie oder, • Stellen Sie eine höhere Leistung ein.

9. AUFSTELLANWEISUNGEN

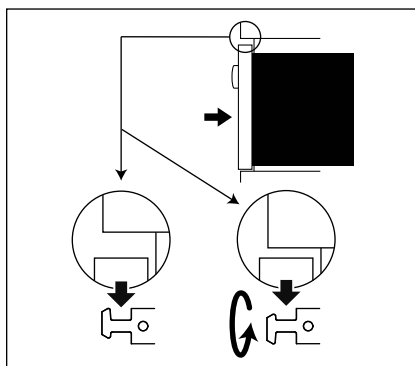
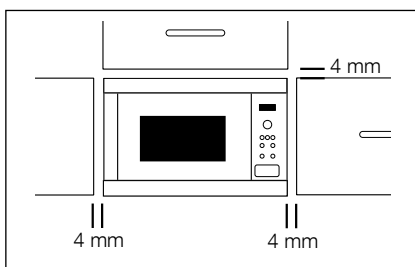
Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position B, C oder D einbauen:



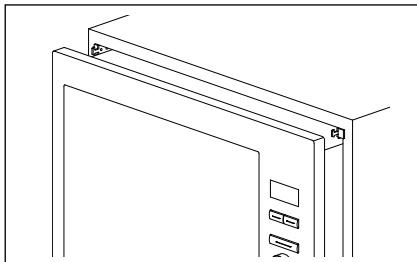
Position	Nischengröße		
	B	T	H
B+C	462 x 300	350	462 x 300
	462 x 300	360	
D	462 x 500	350	462 x 500
	462 x 500	360	

Abmessungen in (mm)

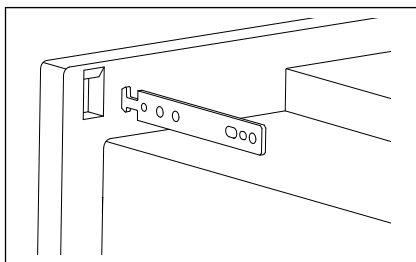
9.1 Installieren des Gerätes



1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. Die Standardausführung dieses Herdes ist passend für einen Einbauschrank von 360 mm Höhe ausgelegt. Wenn der Herd in einen 350 mm hohen Schrank eingebaut werden soll: Schrauben Sie die 4 Füße an der Unterseite des Herdes ab. Es sind 3 hohe und ein niedriger Fuß. Ersetzen Sie die 3 hohen Füße mit den im Zubehöropaket vorhandenen Füßen. Den niedrigen Fuß ersetzen Sie nicht.
3. Bringen Sie die Befestigungshaken unter Bezug auf die beiliegende Montageanleitung und unter Verwendung der beiliegenden Schablone am Küchenschrank an.
4. Setzen Sie das Gerät langsam in den Küchenschrank ein, ohne dabei übermäßig Kraft anzuwenden. Heben Sie das Gerät auf die Befestigungshaken und senken Sie es anschließend in die richtige Position. Diese Haken können umgekehrt werden, falls sie beim ersten Einsetzen nicht passen sollten. Der vordere Rahmen des Mikrowellenofens sollte dicht und bündig an der vorderen Öffnung des Schrankes sitzen.
5. Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil ist und gerade steht. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 4 mm zwischen der darüber befindlichen Schranktür und dem Oberteil des Rahmens eingehalten wird (siehe Schaubild).



WICHTIG! Montieren Sie die Mikrowelle in einer Entfernung von etwa 85 cm oder mehr vom Boden entfernt. Es ist wichtig sicherzustellen, dass die Installation



dieses Produkts den Anweisungen in diesem Bedienungshandbuch sowie den Installationsanweisungen der Backofenherstellers entspricht.

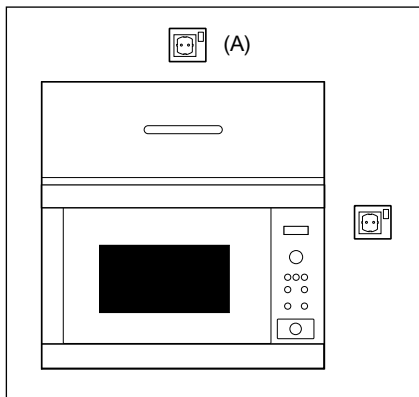
9.2 Sicherer gebrauch des gerätes

Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position B oder C einbauen:

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

- Zwischen Kochfeld und Mikrowellenherd muss genug Platz gelassen werden, um ein Überhitzen des Mikrowellenherdes, des Einbauschranks und des Zubehörs zu vermeiden.
- Nehmen Sie das Kochfeld nicht ohne Kochtöpfe in Betrieb, wenn der Mikrowellenherd in Betrieb ist.
- Lassen Sie bei der Bedienung der Mikrowelle besondere Vorsicht walten, wenn das Kochfeld gleichzeitig eingeschaltet ist.

9.3 Netzanschluss



- Darauf achten, dass die Netzsteckdose leicht erreichbar ist, damit der Stecker im Notfall schnell abgezogen werden kann. Andernfalls sollte es möglich sein, das Gerät mithilfe eines Schalters vom Stromkreis zu trennen. Dabei sollten die geltenden Bestimmungen der elektrischen

Sicherheitsnormen berücksichtigt werden. geltenden Bestimmungen der elektrischen Sicherheitsnormen berücksichtigt werden.

- Steckdose nicht hinter dem Schrank anordnen.
- Die beste Stelle ist über dem Schrank, vgl. (A).
- Das Gerät an einer korrekt installierten geerdeten Steckdose mit einem einphasigen Wechselstromanschluss (220-240 V/50 Hz) verbinden. Steckdose mit einer Sicherung (16 A) absichern.
- Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.
- Vor dem Aufstellen ein Stück Schnur am Netzkabel anbringen. Dadurch wird dann beim Einbau der Anschluss am Punkt (A) erleichtert.
- Beim Einsetzen des Gerätes in einen hohen Schrank darf das Netzkabel NICHT eingeklemmt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.

9.4 Elektrische anschlüsse



WARNUNG!

DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN

Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsmaßnahme lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

Wenn der Stecker, der an Ihrem Gerät angebracht ist, nicht geeignet für Ihre Steckdose ist, müssen Sie Ihren autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten anrufen.

10. TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung	220-240 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat	Mindestens 16 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle 1.25 kW
	Grill 0.85 kW
	Mikrowelle/Grill 2.05 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle 800 W (IEC 60705)
	Grill 800 W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz ¹⁾ (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen:	MBB1755D 494 mm (B) x 371 mm (H) x 316 mm (T)
Garraumabmessungen	285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (T) ²⁾
Garrauminhalt	17 liter ²⁾
Drehteller	ø 272 mm, glass
Gewicht	ca. 16.2 kg

- ¹⁾ Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011. Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt. Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.
- ²⁾ Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet. Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer

11. UMWELTINFORMATION

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

ÍNDICE

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	59
2. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO	66
3. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	68
4. FUNÇÃO	69
5. TABELAS DE COZEDURA.....	72
6. DICAS E SUGESTÕES	78
7. CUIDADOS E LIMPEZA	80
8. O QUE FAZER SE.....	81
9. INSTALAÇÃO	82
10. ESPECIFICAÇÕES.....	84
11. INFORMAÇÕES AMBIENTAIS	84

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



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:
www.registeraeg.com



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:
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 fumar, 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. 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, salssichas 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 baloie 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.

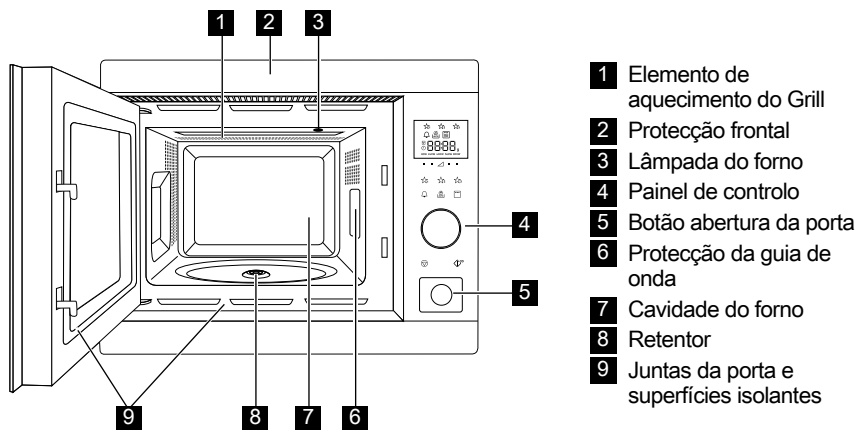


IMPORTANTE! Se não estiver seguro quanto à ligação do forno, contacte um electricista qualificado autorizado.

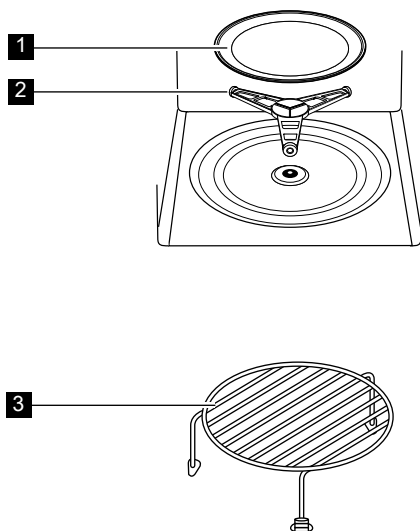
O fabricante e o revendedor negam quaisquer responsabilidades por danos materiais ou danos pessoais resultantes da não observância do procedimento de ligação eléctrica correcto. Por vezes, pode(s) formar-se vapor de água ou gotículas nas paredes do forno ou à volta das juntas da porta e superfícies isolantes.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

2. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO

2.1 Forno microondas



2.2 Acessórios

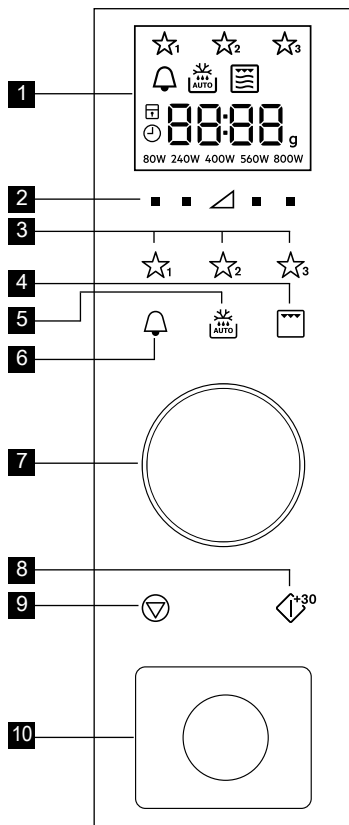


Certifique-se que os acessórios a seguir mencionados são fornecidos:

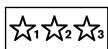
- 1** Prato giratório
 - 2** Suporte do prato giratório
 - 3** Grelha
- Coloque o suporte do prato giratório no selo de vedação na parte de baixo da cavidade.
 - Coloque depois o prato giratório no suporte.
 - Certifique-se que, ao retirá-los do forno, os pratos ou recipientes são levantados correctamente 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:



Favorites



Temporizador de cozinha



Descongelação auto



Grill



Dual grill



Microondas



Stop/Cancel



Bloqueio de crianças



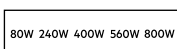
Acertar o relógio



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 Manípulo 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 é ligado à tomada pela primeira vez, irá perguntar se deseja acertar o relógio.

1. O forno emitirá um sinal sonoro e todos os ícones do mostrador acender-se-ão durante meio segundo.
O forno irá perguntar se deseja ligar o relógio.
2. Carregue no botão **START** para confirmar. (Ver "Acertar o relógio" para instruções.) Para desligar o relógio, gire o manípulo até o mostrador apresentar "oFF".
3. Carregue no botão **START** para confirmar, ou carregue no botão **STOP** para cancelar.

3.2 Standby (Modo de economia)

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

1. Se o relógio foi acertado, apresentará a hora durante 3 min., depois apresentará "Econ" durante 3 segundos.
O mostrador desligar-se-á.
2. Se o relógio não foi acertado:
O mostrador desligar-se-á.
3. Para sair do modo standby pode:
Abrir a porta, carregar em qualquer botão ou girar o manípulo.

3.3 Acertar o relógio

O forno tem um relógio de 24h.

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

1. Carregue no botão **TEMPORIZADOR** duas vezes; o símbolo do relógio aparecerá.
2. Gire o manípulo até aparecer a indicação "on".
3. Carregue no botão **START** para confirmar.
4. Gire o manípulo para acertar a hora.
5. Carregue no botão **START** para confirmar.
6. Gire o manípulo para acertar os minutos.
7. Carregue no botão **START** para confirmar.

3.4 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 **START**. As horas irão piscar.
2. Gire o manípulo até aparecer a indicação 19.
3. Carregue no botão **START**.
4. Gire o manípulo até aparecer a indicação 50.
5. Carregue no botão **START**.

3.5 Para cancelar o relógio e definir o standby (Modo de economia)

1. Carregue no botão **TEMPORIZADOR** duas vezes.
2. Gire o manípulo até aparecer a indicação "oFF".
3. Carregue no botão **START** para confirmar.

3.6 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.



Quando o bloqueio de crianças estiver ligado, 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 560 W.

1. Carregue no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA** do lado direito do triângulo até a parecer a indicação 560 W.
2. Gire o manipulô 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 800 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 recomeçar 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
800 W/ SUPERIOR	É utilizada para cozinhar ou aquecer, (por ex., sopa, guisados, comida enlatada, bebidas quentes, legumes, peixe, etc).
560 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.
400 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.
240 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.
80 W	Para uma descongelação cuidadosa, (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 800 W	20 minutos	Microondas 560 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**.
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 800 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** 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** 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)

 **IMPORTANT!** 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 80 W e 800 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.

☆₁ Amolecer manteiga

☆₂ Derreter chocolate

☆₃ 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 seleccionar 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 nível de **POTÊNCIA 400 W** 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
Amoлеcer manteiga	0.05-0.25 kg	☆ ₁	Coloque a manteiga num pyrex. Mexa bem depois de cozinhar.
Derreter chocolate	0.1-0.2 kg	☆ ₂	Parta o chocolate em pedaços pequenos. Coloque o chocolate num pyrex. Quando ouvir um sinal sonoro, mexa. Mexa bem depois de cozinhar.  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.
Bolo em caneca	1-4 Canecas	☆ ₃	Faça o bolo como na receita. Coloque a caneca na ponta do prato giratório. Deixe esperar durante 30 segundos depois de cozer.

5.2 Receitas de bolos em canecas

Bolo de manteiga de amendoim na caneca	
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 ☆₃. 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.

Bolo na caneca com salpicos de limão	
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 ☆₃. 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.

Bolo de chocolate rico na caneca	
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 ☆₃. 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.

Bolo em caneca com onda de framboesa	
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 tbsp 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 ☆₃. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.

Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Decore com uma espiral de buttercream de baunilha.

Bolo na caneca com crumble de maçã	
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. Envolver 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 ☆₃. 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.

Bolo de cenoura na caneca	
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 ☆₃. 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)	0.2-0.8 kg	 x1	- Coloque os alimentos num recipiente no prato centro aves do prato giratório. - 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). - Depois de descongelar, envolva os alimentos em folha de alumínio durante 15-45 minutos, até os mesmos estarem totalmente descongelados. - Carne Picada: Quando ouvir o sinal sonoro, vire. Se possível, retire as partes já descongeladas.  Não adequado para aves inteiras.
Pão	0.1-1.0 kg	 x2	- Coloque num recipiente no centro do prato giratório. Para uma quantidade igual a 1 kg, coloque directamente no prato giratório. - Quando ouvir o sinal sonoro, vire, redistribua e retire as fatias já descongeladas. - Depois de descongelar, cubra com folha de alumínio e deixe repousar durante 5-15 minutos, até estarem totalmente descongeladas.



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 bifes 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 Nível	Tempo -Min-	Método
Leite,	1 chávena	150	Micro	800 W	1	não tape
Água,	1 chávena	150	Micro	800 W	1-2	não tape
	6 chávenas	900	Micro	800 W	10-12	não tape
	1 prato	1000	Micro	800 W	11-13	não tape
Travessas (legumes, carne e acompanhamentos)		400	Micro	800 W	3-6	junte um pouco de água ao molho, tape e mexa a meio do tempo
Guisado/sopa		200	Micro	800 W	1-2	tape, mexa após aquecer
Legumes		500	Micro	800 W	4-5	se necessário, junte um pouco de água, tape e mexa a meio do tempo
Carne, 1 fatia ¹⁾		200	Micro	800 W	3-4	espalhe o molho por cima, tape
Filete de peixe ¹⁾		200	Micro	800 W	2-3	tape
Bolo, 1 fatia		150	Micro	400 W	½	coloque num recipiente
Comida para bebés, de 1 boião		190	Micro	400 W	1	transfira para um recipiente próprio para microondas. Depois aquecido, mexa bem e verifique a temperatura
Manteiga ou margarina derretida ¹⁾		50	Micro	800 W	½	tape
Chocolate derretido		100	Micro	400 W	2-3	mexa de vez em quando

¹⁾ Temperatura de refrigeração

5.5 Descongelar

Alimento	Quantidade -g-	Ajuste	Potência Nível	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Goulash	500	Micro	240 W	8-12	mexa a meio do tempo de descongelação	10-30
Bolos, 1 fatia	150	Micro	80 W	2-5	coloque num recipiente	5
Fruta, ex.: cerejas, morangos, ameixas, framboesas	250	Micro	240 W	4-5	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	800 W	10-12	tape	2
Travessas	400	Micro	800 W	9-11	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	800 W	9-11	adicione 4-5 c/sopa de água, mexa ocasionalmente durante a cozedura	-
Cenouras	500	Micro	800 W	10-12	corte em rodelas, tape, adicione 4-5 c/sopa de água, tape, mexa ocasionalmente durante a cozedura	-
Assados (porco, vaca, borrego)	1000	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	400 W 400 W 400 W 240 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	tempere a gosto, coloque na grelha inferior, vire após ¹⁾	10
Bifes da alcatra 2 pedaços	400	Grill Grill		9-10 ¹⁾ 9-10	coloque na grelha superior, vire após ¹⁾ , tempere depois de grelhar	
Pratos gratinados		Grill		10-14	coloque o recipiente na grelha inferior	
Croque Monsieur (tosta)	1 unidade	Grill Grill		4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	Coloque 2 fatias de pão na grelha de cima, cubra uma fatia com queijo, cozinhe ¹⁾ , coloque a fatia tostada em cima do queijo na tosta, vire e cozinhe ²⁾	
Pizza	400	Micro Dual Grill	400 W 400 W	4-5 4-5	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.)  IMPORTANTE! Os ovos não devem ser aquecidos utilizando microondas pois podem explodir, mesmo depois de cozinhados. (P. ex., escalfados, 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.

Grelha

A grelha deve ser lavado com uma solução de limpeza suave e seco. A grelha pode ser lavado na máquina de lavar loiça.



IMPORTANTE!

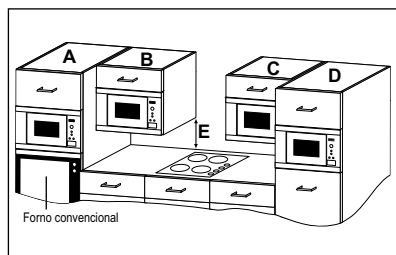
Não deve utilizar qualquer produto de limpeza à base de vapor.

8. O QUE FAZER SE

Problema	Verificar/recomendações . . .
O microondas não estiver a funcionar correctamente?	- Os fusíveis incluídos na caixa de fusíveis estão a funcionar. - Não houve nenhum corte de energia. - Se os fusíveis continuarem a rebentar, contacte um electricista qualificado.
O modo de microondas não estiver a funcionar?	- A porta está devidamente fechada. - As juntas da porta e as superfícies estão limpas. - Tem de se carregar no botão START.
O prato giratório não girar?	- O suporte do prato giratório está bem posicionado. - O recipiente utilizado no forno não é maior que o prato giratório. - Os alimentos não são maiores que o prato giratório, impedindo-o de rodar. - Não existe nada na cavidade por baixo do prato giratório.
O microondas não se desligar?	- Isle o aparelho da caixa de fusíveis. - Contacte a assistência técnica autorizada ELECTROLUX.
A luz interior do microondas não estiver a funcionar?	Contacte a sua assistência técnica autorizada ELECTROLUX. A luz interior só pode ser mudada por um trabalhador capacitado da assistência técnica autorizada ELECTROLUX.
Os alimentos estiverem a demorar mais tempo a aquecer e cozinhar do que anteriormente?	- Defina um tempo de cozedura maior (dobro da quantidade = praticamente o dobro do tempo) ou, - Se os alimentos estiverem mais frios do que habitual, volte ou mexa-os de tempos a tempos ou, - Defina uma potência mais elevada.

9. INSTALAÇÃO

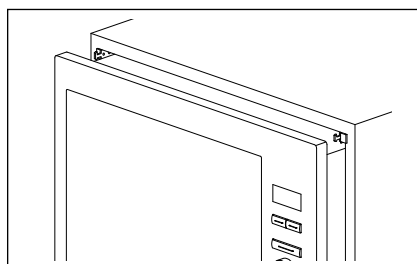
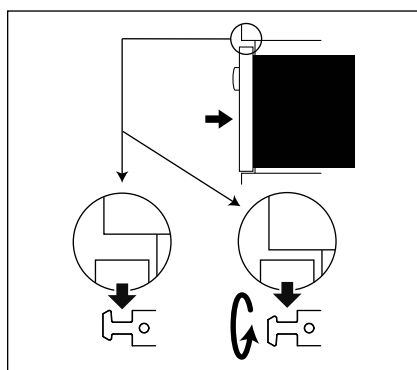
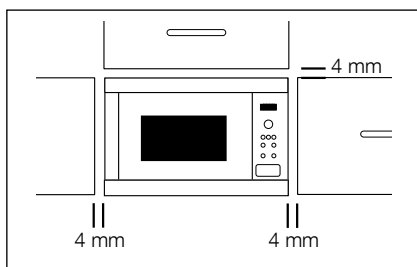
O Microondas pode ser colocado nas posição B, C ou D:



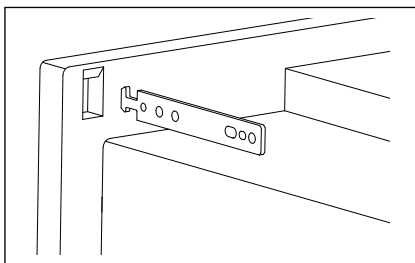
Posição	Dimensões do armário		
	L	P	A
B+C	462 x 300	350	462 x 300 x 360
	462 x 300	360	
D	462 x 500	350	462 x 500 x 350
	462 x 500	360	

Medidas em (mm)

9.1 Instalação do aparelho



1. Retire todas as embalagens e verifique cuidadosamente a existência de sinais de danos.
2. Este forno foi concebido para ser instalado, regra geral, num armário com 360 mm de altura. Se desejar instalá-lo num armário com 350 mm de altura: Desaperte e retire os 4 pés incluídos na parte inferior do forno. Existem 3 pés altos e 1 pé baixo. Substitua os 3 pés altos pelos pés fornecidos no conjunto de acessórios. Não substitua o pé mais baixo.
3. Instale os grampos de fixação ao armário da cozinha de acordo com o folheto de instruções e o esquema fornecidos.
4. 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.
5. 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.

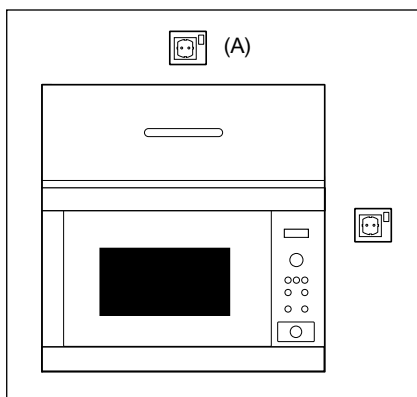
9.2 Utilização segura do aparelho

Se instalar o microondas na posição B ou C:

- O armário deve estar localizado, pelo menos, a 500 mm (E) acima da bancada e não deve ser instalado directamente em cima de uma placa do fogão.
- Este aparelho foi testado e aprovado para ser utilizado apenas junto a placas de fogão a gás, eléctricas e de indução.

- Deve existir um intervalo suficiente entre a placa do fogão e o microondas para evitar o sobreaquecimento do forno a microondas, do espaço à volta do armário e dos acessórios.
- Quando estiver a usar o forno a microondas não utilize a placa do fogão sem tachos ou panelas ao lume.
- Deve ter muito cuidado ao utilizar o forno a microondas quando a placa estiver ligada.

9.3 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.

9.4 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	1.25 kW
	Grill	0.85 kW
	Microondas/Grill	2.05 kW
Potência de saída:	Microondas	800 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Frequência de Microondas		2450 MHz ¹⁾ (Grupo 2/Classe B)
Dimensões Externas:		MBB1755D 494 mm (L) x 371 mm (A) x 316 mm (P)
Dimensões da Cavidade		285 mm (L) x 202 mm (A) x 298 mm (P) ²⁾
Capacidade do Forno		17 litros ²⁾
Prato giratório		Ø 272 mm, vidro
Peso		cerca de 16.2 kg

- ¹⁾ 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.
- ²⁾ 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.

INDICE

1. MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	86
2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	93
3. ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ.....	95
4. FUNCIONAMIENTO.....	96
5. TABLAS DE COCCIÓN	99
6. CONSEJOS Y RECOMENDACIONES	105
7. LIMPIEZA & MATENIMIENTO	107
8. ¿QUÉ HACER SI.....	108
9. INSTALACIÓN.....	109
10. ESPECIFICACIONES.....	111
11. INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL	111

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



Registrar su producto para recibir un mejor servicio:
www.registreaeg.com



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
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 calentar/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; compruebe siempre 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 en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar 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.



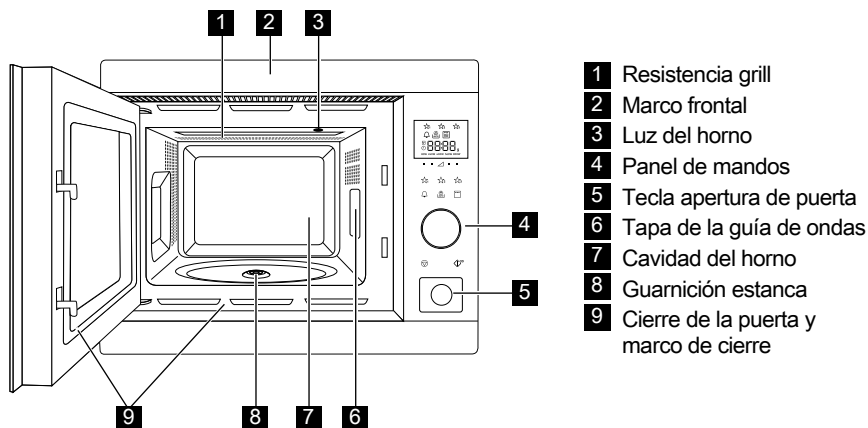
¡IMPORTANTE! Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista homologado.

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

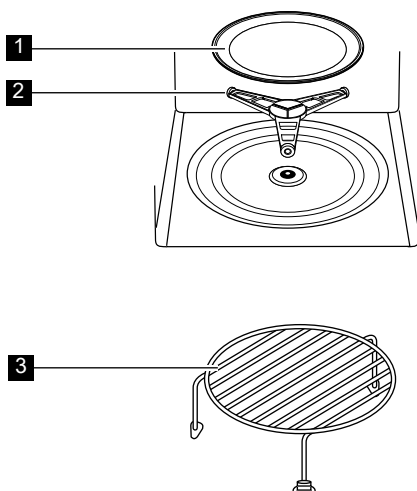
paredes del horno o cerca del perímetro de la puerta y de las superficies del marco. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

2. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

2.1 El horno microondas



2.2 Accesorios



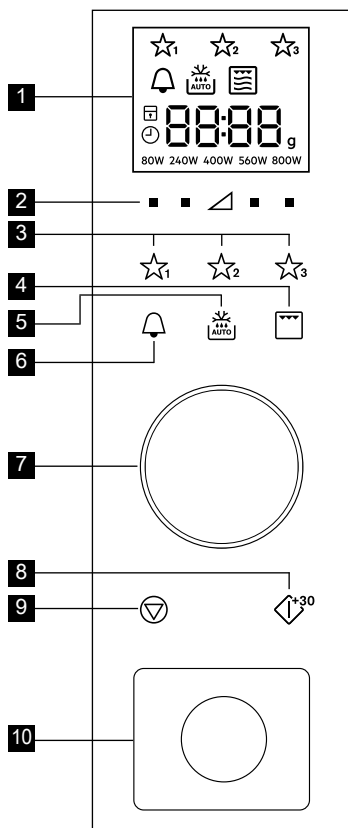
Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:

- 1** El plato giratorio
 - 2** El soporte de rodillos
 - 3** Parrilla
- Coloque el soporte del rodillo sobre la guarnición estanca de 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.

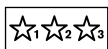


Cuando pida accesorios, sírvase indicar dos elementos a su distribuidor o al técnico autorizado de ELECTROLUX: el nombre de la pieza y el nombre del modelo.

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



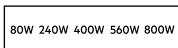
Ajustar reloj



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, le pedirá que ajuste el reloj.

1. El horno emitirá una señal audible y se encenderán todos los iconos del visualizador durante medio segundo. El horno le preguntará si quiere encender el reloj.
2. Pulse la tecla **START** para confirmar. (Consulte las instrucciones en "Puesta en hora del reloj").
Para apagar el reloj, gire el botón hasta que en el visualizador se visualice "OFF".
3. Pulse la tecla **START** para confirmar o pulse la tecla **STOP** para cancelar.

3.2 En espera (Modo de ahorro)

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

1. Si el reloj se ha programado, mostrará la hora durante 3 minutos y, a continuación, mostrará "Econ" durante 3 segundos.
Se apagará el visualizador.
2. Si el reloj no se ha programado:
Se apagará el visualizador.
3. Para salir del modo en espera, puede hacer lo siguiente:
abrir la puerta, pulsar cualquier tecla o hacer girar el botón.

3.3 Puesta en hora del reloj

El horno tiene un reloj de 24 horas.

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

1. Pulse la tecla **TEMPORIZADOR** dos veces; aparecerá el símbolo del reloj.
2. Gire el botón hasta que aparezca "on".
3. Pulse la tecla **START** para confirmar.
4. Gire el botón para ajustar las horas.
5. Pulse la tecla **START** para confirmar.
6. Gire el botón para ajustar los minutos.
7. Pulse la tecla **START** para confirmar.

3.4 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 **START**. Parpadearán las horas.
2. Gire el botón hasta que aparezca el número 19.
3. Pulse la tecla **START**.
4. Gire el botón hasta que aparezca el número 50.
5. Pulse la tecla **START**.

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

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

3.6 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".



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 560 W.

1. Pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA**, a la derecha del triángulo, hasta que aparezca 560 W.
2. Gire el botón para introducir el tiempo.
3. Pulse la tecla **START**.

i 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 800 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
800 W/ALTA	Utilizado para cocción rápida o para recalentar, (p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc).
560 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.
400 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.
240 W/DESCONG-ELACIÓN	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.
80 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
800 W de microondas	20 minutos	560 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 **TEMPORIZADOR**.
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 800 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 **TEMPORIZADOR** 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 **TEMPORIZADOR** 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 80 y 800 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**.

 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 400 W** durante 3 segundos.

El horno restablecerá las recetas favoritas a los valores de fábrica.

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.

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**.

 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.

5. TABLAS DE COCCIÓN

5.1 Favoritos

Favoritos	Cantidad	Tecla	Procedimiento
Ablandar mantequilla	0.05-0.25 kg	☆ ₁	Ablandar mantequilla Coloque la mantequilla en un recipiente Pyrex. Remueva bien después de la cocción.
Fundir chocolate	0.1-0.2 kg	☆ ₂	Fundir chocolate Rompa el chocolate en trocitos. Coloque el chocolate en un recipiente Pyrex. Remueva cuando escuche la señal audible. Remueva bien después de la cocción. 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.
Pastel en taza	1-4 tazas	☆ ₃	Prepare el pastel siguiendo la receta. Coloque la taza hacia el borde de la plataforma giratoria. Espere 30 segundos una vez finalizada la cocción.

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 ☆₃. 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 ☆₃. 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 ☆₃. 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 ☆₃. 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 ☆₃. 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 ☆₃. 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)	0.2-0.8 kg	 x1	- Colocar la comida en una fuente en el centro del plato giratorio. - 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. - Tras la descongelación, envolver en papel de aluminio durante 15-45 min. hasta quedar totalmente descongelada. - Carne picada: Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta a la comida. Retirar las partes descongelada si es posible.  No apropiado para aves enteras.
Pan	0.1-1.0 kg	 x2	- Distribuir en una fuente y colocar en el centro del plato giratorio. Para 1,0 kg distribuir directamente en el plato giratorio. - Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta, recolocar y retirar las rebanadas descongeladas. - Tras la descongelación, cubrir con papel de aluminio durante 5-15 min. hasta quedar totalmente descongelado.

-  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-	Config- uración	Potenci a Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento
Leche, 1 taza	150	Micro	800 W	1	sin tapar
Agua, 1 taza 6 tazas 1 tazón	150	Micro	800 W	1-2	sin tapar
	900	Micro	800 W	10-12	sin tapar
	1000	Micro	800 W	11-13	sin tapar
Platos únicos (verduras, carnes y guarniciones)	400	Micro	800 W	3-6	agregar un poco de agua a la salsa, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
Guisados/sopa	200	Micro	800 W	1-2	tapar, remover después de calentar si es necesario
Verduras	500	Micro	800 W	4-5	si es necesario, añadir algo de agua, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
Carne, 1 tajada ¹⁾	200	Micro	800 W	3-4	esparcir un poco de salsa por encima, tapar
Filete de pescado ¹⁾	200	Micro	800 W	2-3	tapar
Tarta, 1 porción	150	Micro	400 W	½	colocar en un molde de tarta
Comido para bebés, 1 tarro	190	Micro	400 W	1	pasar a un recipiente apto para microondas; después de calentar, remover bien y probar la temperatura
Derretir margarina o mantequilla ¹⁾	50	Micro	800 W	½	tapar
Chocolate fundido	100	Micro	400 W	2-3	remover de vez en cuando

¹⁾temperatura refrigerada

5.5 Descongelación

Alimento	Cantidad -g-	Config- uración	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Goulash	500	Micro	240 W	8-12	remover transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	10-30
Tarta, 1 porción	150	Micro	80 W	2-5	colocar en un molde de tarta	5
Fruta: (p.ej. cerezas, fresas, frambuesas, ciruelas)	250	Micro	240 W	4-5	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	800 W	10-12	cubrir	2
Comida preparada	400	Micro	800 W	9-11	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	800 W	9-11	añadir 4-5 CuSop de agua, cubrir, remover de vez en cuando durante la cocción	-
Colinabo	500	Micro	800 W	10-12	cortar en rodajas, añadir 4-5 CuSop de agua, tapar, remover de vez en cuando durante la cocción	-
Asado (cerdo, ternera, cordero)	1000	Micro Grill y microondas Micro Grill y microondas	400 W 400 W 400 W 240 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	condimentar a gusto, ponerlo en el nivel inferior y darlo vuelta después de transcurridos ¹⁾	10
Filetes de lomo 2 piezas	400	Grill Grill		9-10 ¹⁾ 9-10	poner en el nivel superior y darles vueltas después de ¹⁾ condimentar después de asados	
Dorado de platos gratinados		Grill		10-14	colocar la fuente en la rejilla inferior	
Tostadas de queso	1 pieza	Grill Grill		4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	Coloque 2 rebanadas de pan en el estante superior; cubra una rebanada con queso y cocine ¹⁾ , coloque la rebanada tostada encima del queso con el pan, dé la vuelta y cocine ²⁾	
Pizza	400	Micro Grill y microondas	400 W 400 W	4-5 4-5	colocar en la rejilla inferior	



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.)  ¡IMPORTANTE! 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.

Parrilla

La parrilla se debe lavar con una solución líquida suave y secar. La parrilla está apta para el lavavajillas.



¡IMPORTANTE!

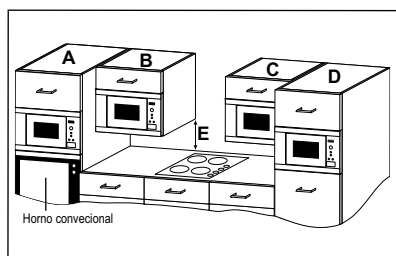
No deben utilizarse aparatos de limpieza a vapor.

8. ¿QUÉ HACER SI

Síntoma	Comprobaciones/consejos . . .
El aparato microondas no funciona correctamente?	• Funcionen los fusibles de la caja de fusibles. • No haya habido algún corte de energía. • Si se siguen fundiendo los fusibles, póngase en contacto con un electricista homologado.
El modo microondas no funciona?	• La puerta esté bien cerrada. • El cierre hermético de la puerta y sus superficies estén limpios. • Se ha pulsado la tecla START.
El plato giratorio no gira?	• El soporte del plato giratorio esté correctamente enganchado al mecanismo impulsor. • El recipiente colocado en el interior no sobresalga del plato giratorio. • Los alimentos no sobresalgan del borde del plato giratorio impidiendo que gire. • No haya ningún objeto en el hueco bajo el plato giratorio.
El microondas no se apaga?	• Aísle el aparato de la caja de fusibles. • Llame a un técnico autorizado de ELECTROLUX.
La iluminación interior no funciona?	• Llame a su técnico autorizado de ELECTROLUX. La luz interior solo puede ser cambiada por un técnico autorizado y cualificado de ELECTROLUX.
Los alimentos tardan más de lo normal en calentarse por completo y cocinarse?	• Aumente el tiempo de cocción (a cantidad doble, casi el doble de tiempo) o • Si los alimentos están más fríos que de costumbre, gírelos o deles la vuelta de vez en cuando o • Aumente el nivel de potencia.

9. INSTALACIÓN

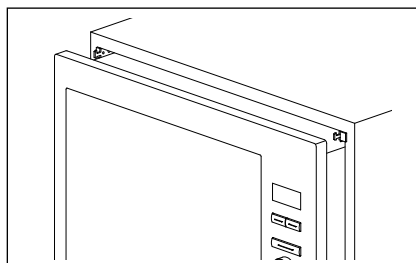
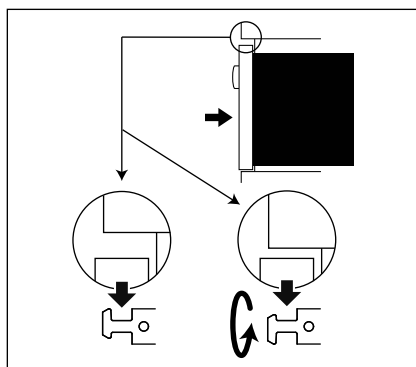
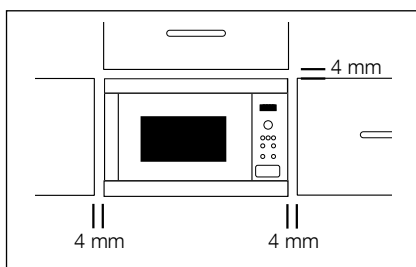
La microonda se puede ubicar en las posiciones B, C o D:



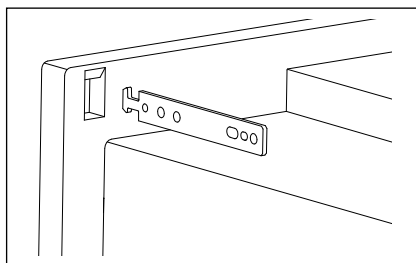
Posición	Tamaño del habitáculo		
	An.	P	Al.
B+C	462 x 300	350	360
	462 x 300	350	360
D	462 x 500	350	360
	462 x 500	350	360

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. Este horno está diseñado para instalarlo normalmente en un armario de 360 mm de altura. Si desea instalarlo en un armario de 350 mm de altura:- Desatornille y extraiga las 4 patas de la parte inferior del horno. Hay 3 patas altas y 1 baja. Sustituya las 3 patas altas por las que se proporcionan en el paquete de accesorios. No sustituya la tapa baja.
3. Coloque los ganchos de fijación en el armario de la cocina siguiendo la ficha de instrucciones y la plantilla suministrada.
4. 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.
5. Cerciórese de que el aparato esté estable y no se incline. Cerciórese 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.

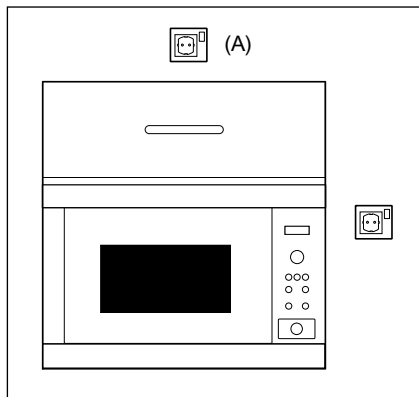
9.2 Utilización segura del aparato

Si desea instalar el horno en las posiciones B o C:

- El armario debe quedar a un mínimo de 500 mm (E) por encima de la encimera y no debe instalarse directamente sobre el quemador.
- Este aparato únicamente ha sido comprobado y aprobado para su utilización cerca de quemadores de gas, eléctricos y de inducción.

- Debe dejarse suficiente distancia entre el quemador y el microondas para evitar que se produzca un sobrecalentamiento del horno microondas, los accesorios y los armarios adyacentes.
- No encienda el quemador sin cazuelas mientras esté funcionando el horno microondas.
- Debe tenerse cuidado al prestar atención al horno mientras el quemador esté encendido.

9.3 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.

9.4 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 1.25 kW
	Grill 0.85 kW
	Microondas/Grill 2.05 kW
Potencia de salida:	Microondas 800 W (IEC 60705)
	Grill 800 W
Frecuencia microondas	2450 MHz ¹⁾ (Grupo 2/Clase B)
Dimensiones exteriores:	MBB1755D 494 mm (An.) x 371 mm (Al.) x 316 mm (P)
Dimensiones interiores	285 mm (An.) x 202 mm (Al.) x 298 mm (P) ²⁾
Capacidad del horno	17 litros ²⁾
Plato giratorio	Ø 272 mm, vidrio
Peso	un. 16.2 kg

- ¹⁾ 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.
- ²⁾ 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.

www.aeg.com/shop



TINS-B141URR0



AEG