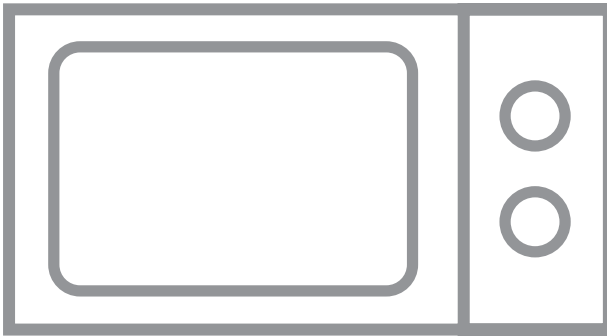


► MBB1756DE

DE	Benutzerhandbuch Mikrowellengerät	2
ES	Manual de usuario Horno microondas	28
FR	Notice d'utilisation Four à micro-ondes	54
IT	Manuale per l'utente Forno a microonde	82
NL	Gebruiksaanwijzing Magnetronoven	109
PT	Manual do utilizado Forno microondas	135

USER MANUAL



AEG

INHALT

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	3
2. AUFSTELLANWEISUNGEN	8
3. GERÄTEÜBERBLICK	12
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	13
5. ANWENDUNG	14
6. GARTABELLEN	18
7. HINWEISE UND TIPPS	24
8. WAS TUN, WENN	26
9. TECHNISCHE DATEN.....	27
10. UMWELTINFORMATION	27

WIR DENKEN AN SIE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:

www.aeg.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:

www.registreaeg.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:

www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

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



Warnungs-/ Sicherheitshinweise



Allgemeine Informationen und Empfehlungen



Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. ⚠ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder in die sichere Benutzung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und stehen dabei unter Aufsicht.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch in Höhen über 2000m vorgesehen.



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



WARNUNG!

Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät nicht weiter betrieben werden, bevor es durch eine kompetente Person repariert wurde.



WARNUNG!

Reparaturen, insbesondere solche, bei denen eine Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, die vor Mikrowellenenergie schützt, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.



WARNUNG!

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

Dieses Gerät ist für die Benutzung im Haushalt und für ähnliche Anwendungen ausgelegt, wie zum Beispiel: Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhäuser; zur Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumfeldern; in Pensionen und ähnlichen Beherbergungsbetrieben.

Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden.

Metallbehälter für Lebensmittel und Getränke sind für das Kochen in der Mikrowelle nicht erlaubt.

Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.

Der Mikrowellenherd ist nur für das Erwärmen von Nahrungsmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Nahrungsmitteln oder Bekleidung und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichen Produkten kann ein Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandrisiko verursachen.

NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Raumentwicklung kann Feuer verursachen.

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

Der Inhalt von Saugflaschen und Babynahrungsbehältern sollte vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt und die Temperatur sollte vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

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

1.1 Reinigung & pflege

Gerätetür:

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

Geräteinnenraum:

Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann. Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum. Erhitzen Sie Ihr Gerät regelmässig unter Verwendung des Grills. Speisereste oder Fettspritzer können Rauch oder unangenehme Gerüche verursachen. Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer

können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

Gerätegehäuse:

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

Bedienfeld:

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

Drehteller und drehteller-träger:

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

Rost:

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



WICHTIG!

Säubern sie die mikrowelle in regelmässigen abständen und entfernen sie alle möglichen essensreste. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

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

**WICHTIG!**

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

Die Mikrowelle ist für den Einbau vorgesehen.

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Kontakt mit den Heizelementen sollte unbedingt vermieden werden.

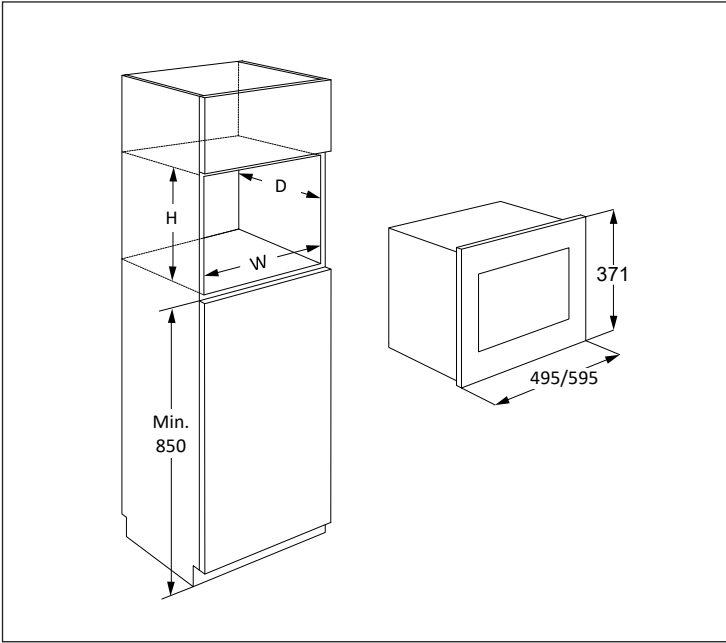
**WARNUNG!**

Kinder von der Tür und von allen erreichbaren Teilen fernhalten, die während des Grillbetriebs heiß werden können, um Verbrennungen zu vermeiden.

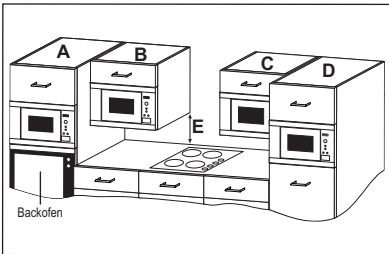
**WICHTIG!**

Zur Reinigung dürfen keinesfalls kommerzielle Ofenreiniger, Dampfreiniger, Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel, Natriumhydroxid enthaltende Reinigungsmittel oder Scheuerschwämme verwendet werden. Dies gilt für alle Teile des Geräts.

2. AUFSTELLANWEISUNGEN



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



Position	Nischengröße		
	B	T	H
A	562 x 550 x 360		
B+C	562 x 300 x 350		
	562 x 300 x 360		
D	562 x 500 x 350		
	562 x 500 x 360		

Abmessungen in (mm)

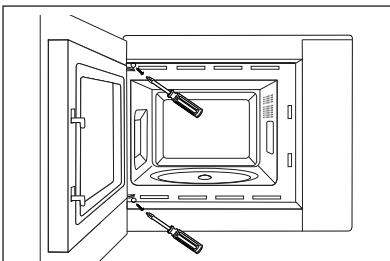
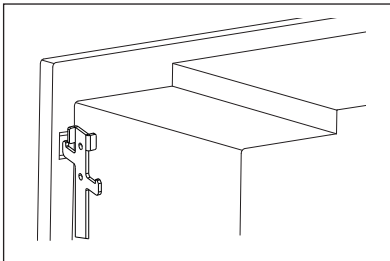
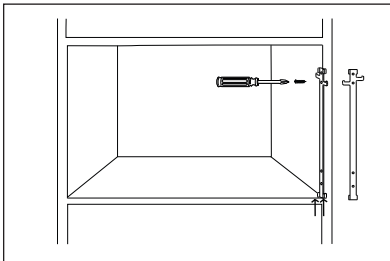
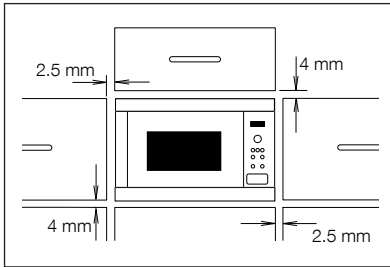
2.1 Sicherer gebrauch des gerätes

Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position B oder C einbauen:

- Der Oberschrank muss einen Abstand von mindestens 500 mm (E) zur Arbeitsfläche haben. 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 Induktionkochfeldern getestet und zugelassen.

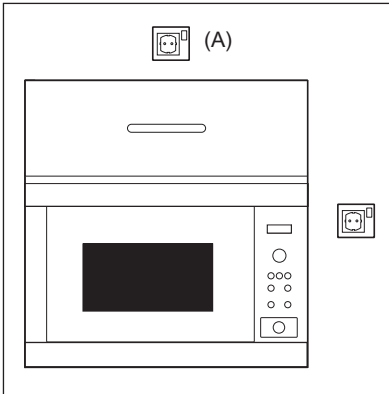
- Zwischen Kochfeld und Mikrowellenherd muss genug Platz gelassen werden, um ein Überhitzen des Mikrowellenherdes, des Einbauschranks und des Zubehörs zu vermeiden.
- Nehmen Sie das Kochfeld nicht ohne Kochtöpfe in Betrieb, wenn der Mikrowellenherd in Betrieb ist.
- Lassen Sie bei der Bedienung der Mikrowelle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

2.2 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 Einbauschränk von 350 mm Höhe ausgelegt. Wenn der Herd in einen 360 mm hohen Schränk eingebaut werden soll: Schrauben Sie die 4 FüÙe an der Unterseite des Herdes ab. Drehen Sie die FüÙe um 90 Grad und bringen Sie sie mit der langen Seite zur Ofenvorderseite wieder an.
3. Befestigen Sie den Befestigungshaken an der rechten Seite des Küchenschranks entsprechend der mitgelieferten Gebrauchsanweisung.
4. Setzen Sie das Gerät langsam in den Küchenschränk ein, ohne dabei übermäßig Kraft anzuwenden. Heben Sie das Gerät auf die Befestigungshaken und senken Sie es anschließend in die richtige Position. Montieren Sie den Ofen an der linken Seite mit den beiden mitgelieferten Schrauben.
5. Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil ist und gerade steht. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 2,5 mm zwischen der darüber befindlichen Schranktür und dem Oberteil des Rahmens eingehalten wird (siehe Schaubild).

2.3 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.
- Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem seiner Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Steckdose nicht hinter dem Schrank anordnen.
- Die beste Stelle ist über dem Schrank, vgl. (A).
- Das Gerät an einer korrekt installierten geerdeten Steckdose mit einem einphasigen Wechselstromanschluss (220-240 V/50 Hz) verbinden. Steckdose mit einer Sicherung (10 A) absichern.
- Vor dem Aufstellen ein Stück Schnur am Netzkabel anbringen. Dadurch wird dann beim Einbau der Anschluss am Punkt (A) erleichtert.
- Beim Einsetzen des Gerätes in einen hohen Schrank darf das Netzkabel NICHT eingeklemmt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.
- Das Netzkabel darf nicht über heiße oder scharfe Oberflächen geführt werden, wie zum Beispiel über den heißen Lüftungsöffnungen an der oberen Rückwand des Gerätes.

2.4 Zusätzliche Hinweise

Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden. Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes PopcornGeschirr verwendet werden.

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

Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Im Fall eines Lecks schalten Sie den Ofen sofort aus und ziehen Sie Stecker und rufen einen ELECTROLUX Service-Agenten an.

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.

Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden. Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht ohne den Drehteller.

Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:

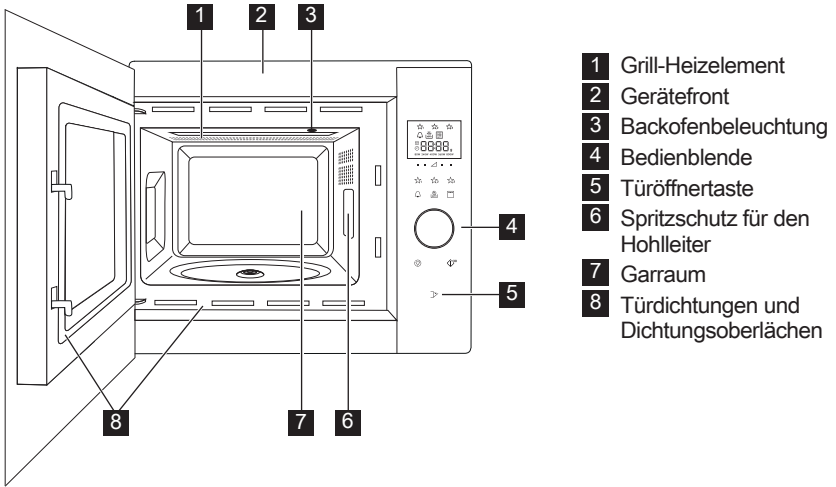
- Vor dem Reinigen, den Drehteller abkühlen lassen.
- Kein heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.
- Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen.

Verwenden Sie keine Plastikbehälter für die Mikrowelle, falls der Ofen durch die Verwendung des GRILL-Modus und KOMBI-MIKROWELLE/GRILL -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.

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

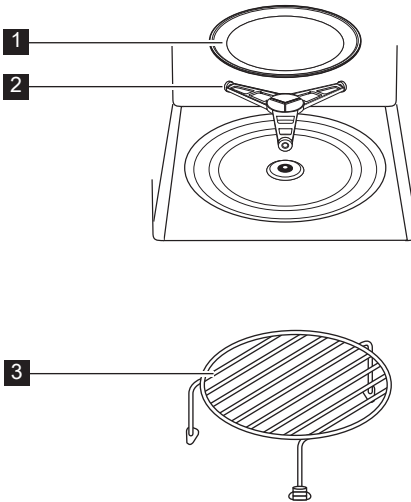
3. GERÄTEÜBERBLICK

3.1 Mikrowellengerät



- 1 Grill-Heizelement
- 2 Gerätefront
- 3 Backofenbeleuchtung
- 4 Bedienblende
- 5 Türöffnertaste
- 6 Spritzschutz für den Hohlleiter
- 7 Garraum
- 8 Türdichtungen und Dichtungsoberflächen

3.2 Zubehör



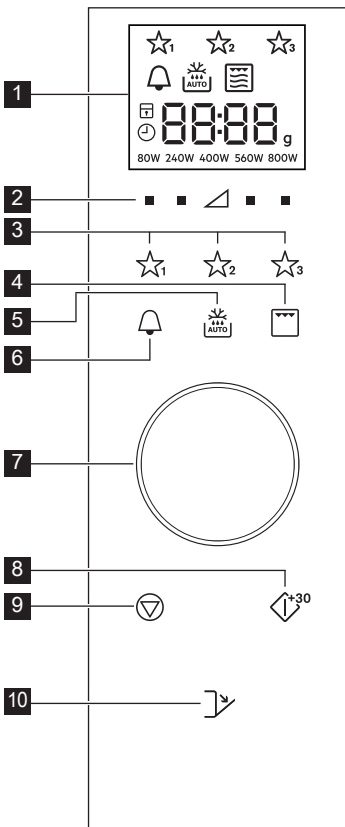
Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

- 1 Drehteller
- 2 Drehteller-Träger
- 3 Rost

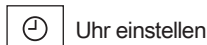
- Platzieren Sie den Drehteller-Träger in dem Loch am Boden des Garraums.
- Dann den Drehteller darauf legen.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

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

3.3 Bedienblende



1 Anzeigefeld symbole:



2 Leistungsstufe-Tasten

3 Favoriten-Tasten

4 Grill-Taste

5 Auftauautomatik-Taste

6 Küchenzeitschaltuhr-Taste

7 Zeitschaltuhr/ Gewicht-knopf

8 Starten/Bestätigen/ Schnellstart-Taste

9 Stopp-Taste

10 Türöffnertaste

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Plugin

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingesteckt wird, haben Sie die Möglichkeit, die Uhr einzustellen. Der Ofen verfügt über eine 24-Stunden-Uhr.

- Der Ofen piept und alle Symbole der Anzeige werden für eine halbe Sekunde eingeschaltet. Benutzen Sie den Drehknopf, um die Uhr auf „Ein (On)“ oder „Aus (oFF)“ zu stellen.
- Um die Uhr auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf, bis die Anzeige „Aus (oFF)“ anzeigt, und drücken dann die Taste **START**. Das Gerät ist betriebsbereit.


i Wenn Sie die Uhr ausgeschaltet haben und sie wieder einschalten möchten, drücken Sie zweimal die Taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR** und befolgen Punkt 2b.

- Um die Uhr einzuschalten, drehen Sie den Drehknopf, bis die Anzeige „Ein (On)“ anzeigt, und drücken dann die Taste **START**.

Beispiel: Einstellung der Uhr auf 18:45 Uhr.

- Drehen Sie den Knopf, um die Stunde einzustellen.
- Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen.

3. Drehen Sie den Drehknopf, um die Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen.

 Wenn die Uhr eingestellt ist, ist die Uhrzeit auf der Anzeige zu sehen.

4.2 Standby (Economy-modus)

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

Beispiel: Wenn die Uhr nicht eingestellt wurde:

Die Anzeige schaltet sich ab.

Um den Stand-by-Modus zu verlassen, öffnen Sie die Tür, drücken Sie eine beliebige Taste oder drehen Sie den Drehknopf.

Beispiel: Wenn die Tür eingestellt wurde: Nach der Dauer von 5 Minuten wird die Zeit angezeigt.

4.3 Anpassen der Uhr nach dem einstellen

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

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

1. Drücken Sie zweimal die Taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR**.
2. Drücken Sie die **START**-Taste.
3. Drehen Sie den Drehknopf, bis „19“ angezeigt wird.
4. Drücken Sie die **START**-Taste.
5. Drehen Sie den Drehknopf, bis „50“ angezeigt wird.
6. Drücken Sie die **START**-Taste.

4.4 Um die Uhr abzubrechen und den standby-modus (Economy-modus) einzustellen

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

4.5 Kindersicherung

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

Beispiel: Einschalten der Sperre.

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

Beispiel: Ausschalten der Sperre.

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


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

5. ANWENDUNG

5.1 Garen mit mikrowellen

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

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

Sie können die Leistungsstufen einstellen, wenn der Ofen läuft, indem Sie die gewünschte **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste gedrückt halten bis die neue Leistungseinstellung auf dem Display aufleuchtet. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.

Wenn 800 W ausgewählt wird, dann kann die maximale Laufzeit der Mikrowelle, die eingegeben werden kann, 15 Minuten betragen.

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

Nach dem Garen dreht sich der Drehteller weiter, bis das Kochgefäß an seine anfängliche Startposition zurückgekehrt ist. Das Garraumlicht leuchtet, bis die Drehung abgeschlossen ist oder 5 Sekunden lang (was auch immer länger dauert). Nach dem Abschluss gibt der Ofen einen Piepton ab. Wenn während dieses Prozesses die Tür geöffnet wird, hört die Drehung auf.

5.2 Leistungsstufen

Leistungseinstellung	Empfohlene Benutzung
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

5.3 Reduzierte leistungsstufe

Kochmodus	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle 800 W	15 minuten	Mikrowelle 560 W
Grill	10 minuten	Grill 500 W
Kombi-Mikrowelle/Grill	10 minuten	Grill 500 W

5.4 Einstellen der Kochdauer während des Kochens

Sie können die Kochdauer während des Kochens einstellen.

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

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

5.5 Verwendung der Stopp-taste

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

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

5.6 Küchenzeitschaltuhr

Einstellung der Küchenzeitschaltuhr.

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

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

5.7 Schnellstart

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

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

5.8 Stumm

Abschalten des Tons.

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

Anschalten des Tons.

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

5.9 Pause

Pausieren der Mikrowelle, während diese läuft.

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

5.10 Grill und Kombi-Mikrowelle/Grill

Dieses Mikrowellengerät bietet zwei Grill-Betriebsarten:

Nur Grill
Kombi-Mikrowelle/Grill

! **WICHTIG!** Der 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 einmal die Taste **GRILL** für den Modus Kombi-Mikrowelle/Grill und drücken Sie die **START**-Taste. Drücken Sie die **GRILL**-Taste erneut, um nur den Grill-Modus auszuwählen.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

i Der Modus Kombi-Mikrowelle/Grill kombiniert die Funktionen Mikrowelle und Grill, die während des Garens zu verschiedenen Zeiten aktiviert werden. Im Modus Kombi-Mikrowelle/Grill stehen die Mikrowellenleistungen 80 W, 560 W und 800 W nicht zur Verfügung. Um den Modus Kombi-Mikrowelle/Grill zu verlassen, drücken Sie die **GRILL**-Taste, bis nur noch das Mikrowellen symbol auf der Anzeige leuchtet.


5.11 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.

5.12 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. Zeit-/Leistungseinstellung ist beim automatischen Auftauen nicht verfügbar.

6. GARTABELLEN

6.1 Favoriten

Favoriten	Menge	Taste	Verfahren
Weiche Butter	0,05-0,25 kg	☆ ₁	<ul style="list-style-type: none"> Legen Sie die Butter in eine Pyrexschale. Gut umrühren nach dem Kochen.
Geschmolzene Schokolade	0,1-0,2 kg	☆ ₂	<ul style="list-style-type: none"> Brechen Sie die Schokolade in kleine Stücke. Legen Sie die Schokolade in eine Pyrexschale. Umrühren, wenn eine hörbare Klingel ertönt. Gut umrühren nach dem Kochen. <p>! WARNUNG: Schokolade kann sehr heiß werden! Wenn die Schokolade mehr Kochzeit benötigt, fügen Sie 10 Sekunden hinzu. Achten Sie auf die Schokolade, da sie überhitzen und verbrennen kann.</p>
Becher-Kuchen	1-4 Becher	☆ ₃	<ul style="list-style-type: none"> Machen Sie den Kuchen wie in dem Rezept. Stellen Sie den Becher in Richtung der Kante des Drehtellers. Für 30 Sekunden nach dem Kochen stehen lassen.

6.2 Becher-kuchen rezepte

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

Methode:

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

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Setzen Sie Schokoladenstückchen auf die Spitze.

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


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

Methode:

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

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

Methode:

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


Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Dekorieren Sie mit einem Schlag der Schokoladen-Buttercreme.

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

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

Methode:

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

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Dekorieren mit einem Drall von Vanille Buttercreme.

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

Methode:

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

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Setzen Sie eine Kugel Vanilleeis auf die Spitze.



WARNUNG! Der Apfelmus wird heiß.

Karotten Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2 EL (20 g)	reines Mehl
2½ EL (30 g)	leicher brauner Zucker
¼ TL	Backpulver
¼ TL	gemahlener Zimt
¼ TL	geriebene Muskatnuss
1 EL	geriebene Mandeln
1½ EL (15 g)	Sonnenblumenöl
	Schale von einer ½ Orange
30 g	geriebene Möhre
1	mittelgroßes Ei
Creme Topping: 15g weiche Butter	
40g Puderzucker 40 g Vollmilch Frischkäse	
½ TL Orangensaft	




Methode:


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

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

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

6.3 Auftauautomatik

Auftauautomatik	Menge	Taste	Verfahren
Fleisch/fisch/ geflügel (Ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets, Hühnerbeine, Hähnchenbrust, Hackfleisch, Steak, Koteletts, Frikadellen, Würstchen)	0,2-0,8 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Die Speisen in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. Beim Ertönen des akustischen Signals die Speisen umdrehen, umarrangieren und von einander trennen. Dünne Teile und warme kleinen Stellen mit Aluminiumfolie abschirmen. Nach dem Auftauen 15-45 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Fleisch ganz aufgetaut ist. Hackfleisch: Beim Ertönen des akustischen Signals die das Speisen umdrehen. Wenn möglichen, die aufgetauten Teile entnehmen. <p> Nicht für ganzes Geflügel geeignet.</p>
Brot	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> In einer flachen Schüssel verteilen und in die Mitte des Drehtellers stellen. Brote von 1,0 kg direkt auf den Drehteller geben. Beim Ertönen des akustischen Signals das Brot umdrehen, umarrangieren und aufgetaute Scheiben entnehmen. Nach dem Auftauen 5-15 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Brot ganz aufgetaut ist.

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

6.4 Erhitzen von Getränken & Speisen

Getränk/Speise	Menge -g/ml-	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	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 Kühlstranktemperatur

6.5 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	250	Micro	240 W	4-5	gleichmäßig verteilen, nach halber Auftauzeit umdrehen	5

6.6 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

6.7 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	1000	Micro	400 W	16-17	ach Geschmack würzen, auf den niedrigen Rost legen nach ¹⁾ wenden	10
		Kombi	400 W	9-10 ¹⁾		
		Mikrowelle/Grill				
		Micro	400 W	9-10		
		Kombi	240 W	9-10		
		Mikrowelle/Grill				
Rumpsteaks 2 Stücke	400	Grill		9-10 ¹⁾	auf den hohen Rost legen, nach ¹⁾ wenden, nach dem Grillen würzen	
		Grill		9-10		
Überbacken von Aufläufen		Grill		10-14	die Schüssel auf den unteren Rost stellen	
Croque Monsieur	1 Stück	Grill		4-5 ¹⁾	platzieren Sie 2 Scheiben Brot auf dem Rost, decken Sie eine Scheibe mit Käse, Kochen ¹⁾ , legen die getoastete Scheibe oben auf den Käsetoast, drehen Sie diesen um und Kochen ²⁾	
		Grill		3-4 ²⁾		
Gefrorene Pizza	400	Kombi	400 W	10-12	auf den unteren Rost stellen	
		Mikrowelle/Grill				
		Grill		2-3		


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


7. HINWEISE UND TIPPS

7.1 Mikrowellensicheres Kochgeschirr

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

7.2 Hinweis für das kochen mit mikrowellen

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

 Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden. Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden. Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden. Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

8. WAS TUN, WENN

Symptom	Überprüfen/Empfehlung . . .
Das Mikrowellengerät nicht arbeitet?	<ul style="list-style-type: none"> • Der Netzstecker eingesteckt ist. • Die Sicherungen in der Installation in Ordnung sind. • Eventuell der Strom ausgefallen ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Mikrowelle nicht arbeitet?	<ul style="list-style-type: none"> • Die Tür richtig geschlossen ist. • Die Türdichtungen und Türdichtungsflächen sauber sind. • Die START-Taste wurde gedrückt.
Sich der Drehteller nicht dreht?	<ul style="list-style-type: none"> • Das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt. • Geschirr verwendet wird, das über den Drehteller herausragt oder. • Lebensmittel über den Drehteller ragen und ihn somit blockieren. • Sich Speisereste unter dem Drehteller befinden.
Die Mikrowelle nicht abschaltet?	<ul style="list-style-type: none"> • Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus. • Rufen Sie einen autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten an.
Die Garraumlampe ausfällt?	<ul style="list-style-type: none"> • Rufen Sie Ihren autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten an. Die Innenbeleuchtung kann nur von einem geschulten autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten ausgetauscht werden.
Die Speisen langsamer heiß und gar werden als bisher?	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie eine längere Garzeit ein (doppelte Menge = fast doppelte Zeit) oder, • Wenn die Speisen kälter waren als sonst, drehen Sie diese zwischendurch um oder wenden Sie sie oder, • Stellen Sie eine höhere Leistung ein.
Die Tür öffnet sich nicht, weil der Strom ausgefallen ist?	<ul style="list-style-type: none"> • Öffnen Sie die Tür vorsichtig, indem Sie an der unteren rechten Ecke des Türglases nach außen ziehen.

9. TECHNISCHE DATEN


Stromversorgung	220-240 V, 50 Hz, Einphasenstrom	
Sicherung/Sicherungsautomat	Mindestens 10 A	
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	1.25 kW
	Grill	0.85 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	800 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz ¹⁾ (Gruppe 2/Klasse B)	
Außenabmessungen:	MBB1756DE	595 mm (B) x 371 mm (H) x 312 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.

10. UMWELTINFORMATION

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

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

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

INDICE

1. MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	29
2. INSTALACIÓN.....	34
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	38
4. ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ.....	39
5. FUNCIONAMIENTO.....	40
6. TABLAS DE COCCIÓN.....	44
7. CONSEJOS Y RECOMENDACIONES.....	50
8. ¿QUÉ HACER SI.....	52
9. ESPECIFICACIONES.....	53
10. INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL.....	53

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

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



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



¡ADVERTENCIA!

Si los sellos de la puerta o la puerta están dañados, no utilice el horno hasta que haya sido reparado por una persona cualificada.



¡ADVERTENCIA!

Es peligroso para cualquier persona que no esté especializada llevar a cabo operaciones de mantenimiento o reparación que conlleven la retirada de una cubierta que ofrece protección contra la exposición a la energía de microondas.



¡ADVERTENCIA!

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

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.

Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas.

No se permite el uso de contenedores metálicos para comidas y bebidas al cocinar en el 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.

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.

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.

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.

Se debe remover y agitar el contenido de los biberones y los envases de comida para bebés, y revisar la temperatura antes de su consumo con el fin de evitar quemaduras.

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.

1.1 Limpieza & mantenimiento

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.

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. 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.

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.

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.

Parrilla:

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



¡IMPORTANTE!

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.

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



¡IMPORTANTE!

No deben utilizarse aparatos de limpieza a vapor.

El horno microondas está previsto para uso empotrado.

El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. Es recomendable tener cuidado para evitar tocar los elementos calientes.

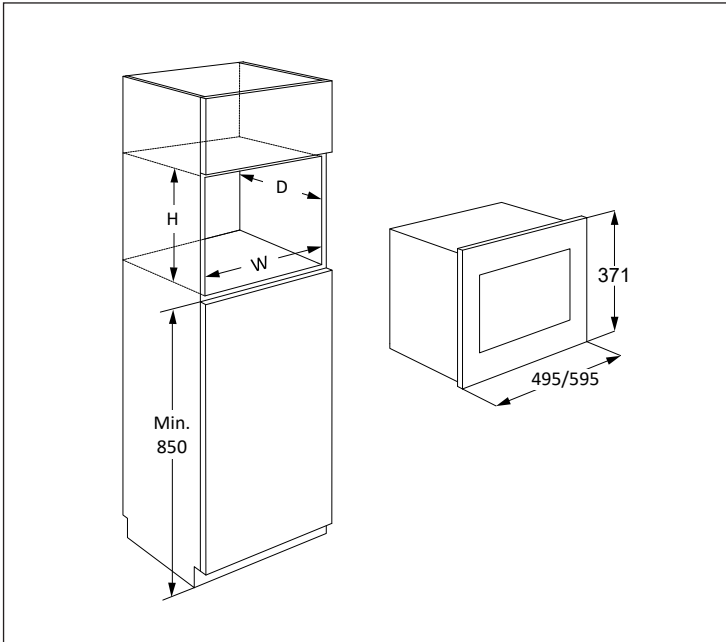
**¡ADVERTENCIA!**

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.

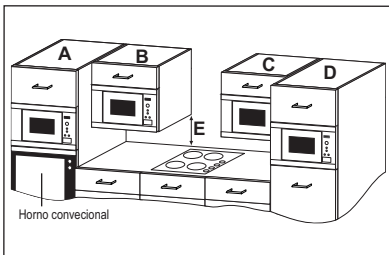
**¡IMPORTANTE!**

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.

2. INSTALACIÓN



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



Posición	Tamaño del habitáculo		
	An.	P	Al.
A	562 x 550	x 360	
B+C	562 x 300	x 350	
	562 x 300	x 360	
D	562 x 500	x 350	
	562 x 500	x 360	

Medidas expresadas en (mm)

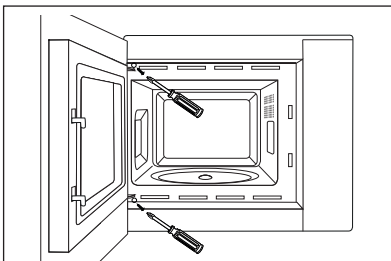
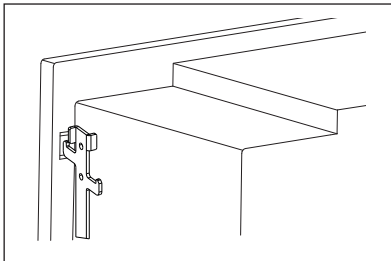
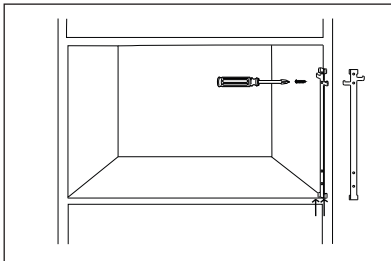
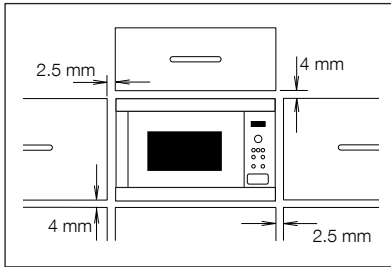
2.1 Utilización segura del aparato

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.

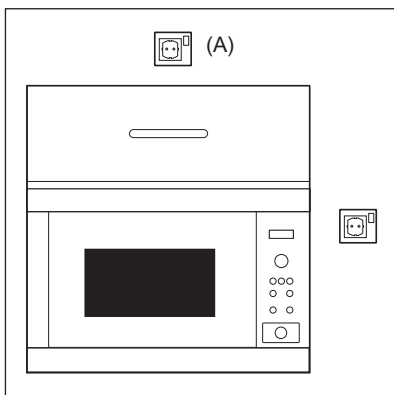
- Debe dejarse suficiente distancia entre el quemador y el microondas para evitar que se produzca un sobrecalentamiento del horno microondas, los accesorios y los armarios adyacentes.
- No encienda el quemador sin cazuelas mientras esté funcionando el horno microondas.
- Debe tenerse cuidado al prestar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

2.2 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 350 mm de altura. Si desea instalarlo en un armario de 360 mm de altura: - Desatornille y extraiga las 4 patas de la parte inferior del horno. Gire la pata 90 grados y vuelva colocar con el lado largo hacia la parte delantera del horno.
3. Fije el gancho de fijación a la parte derecha del armario de cocina siguiendo la hoja de instrucciones 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. Fije el horno en la parte izquierda con los dos tornillos suministrados.
5. Cerciérese de que el aparato esté estable y no se incline. Cerciérese de que haya un hueco de 2.5 mm entre la puerta del armario superior y la parte de arriba del marco (consulte el diagrama).

2.3 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.
- El cable de suministro de energía sólo puede ser reemplazado por un electricista homologado.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o personas con una cualificación similar con el fin de evitar que se produzcan situaciones de peligro.
- 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 10 A.
- 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.
- 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.

2.4 Consejo adicional

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.

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.

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 intente nunca hacer ninguna modificación 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:

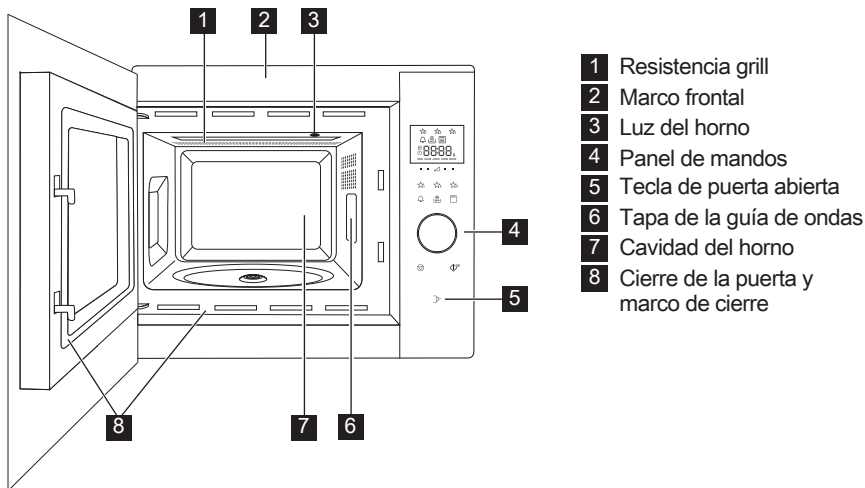
- Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.
- No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.
- No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.

No utilice recipientes de plástico para cocinar con microondas si el horno está caliente después de usarlo en modo GRILL y modo MICROONDAS/GRILL COMBINADO, 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.

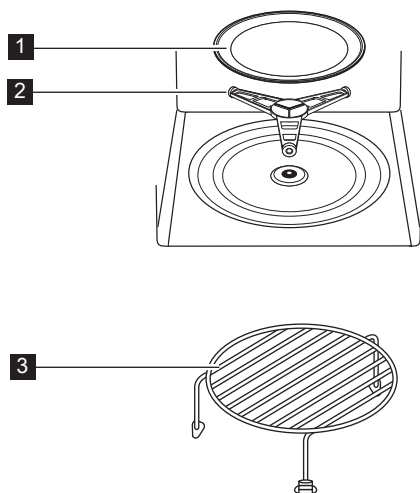
Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica. Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca del perímetro de la puerta y de las superficies del marco. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 El horno microondas



3.2 Accesorios

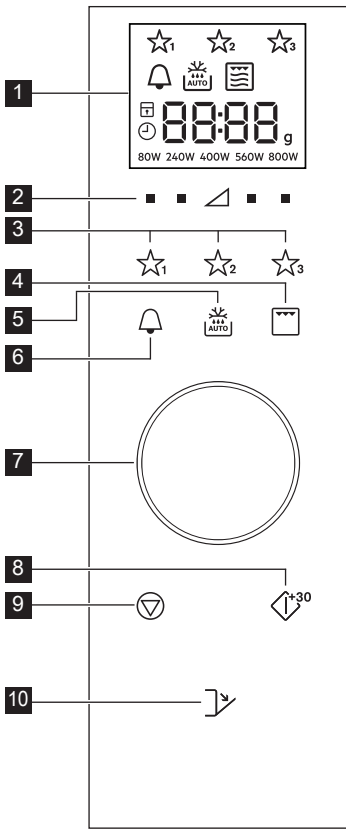


Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:

- 1** El plato giratorio
 - 2** El soporte de rodillos
 - 3** Parrilla
- Coloque el soporte del plato giratorio en el orificio de la parte inferior de la cavity.
 - 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.

i 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.

3.3 Panel de mandos



- 1** Visualizador digital indicadores:
 - Favoritos
 - Avisador de cocina
 - Descongelación automática
 - Grill
 - Microondas/grill combinado
 - 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 de puerta abierta

4. ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

4.1 Enchufar

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

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

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

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

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

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

i Cuando el reloj está ajustado, mostrará la hora del día en la pantalla.

4.2 En espera (Modo de ahorro)

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

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

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

Ejemplo: Si el reloj se ha ajustado: Transcurridos 5 minutos, el tiempo se mostrará.

4.3 Ajuste del reloj una vez programado

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

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

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

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

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

4.5 Bloqueo de seguridad infantil

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

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

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

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

5. FUNCIONAMIENTO

5.1 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. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.

Si se selecciona 800 W, el tiempo máximo de microondas que se puede introducir es 15 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.

Tras cocer, el plato giratorio seguirá girando hasta que el recipiente de cocción vuelva a su posición inicial. La luz de la cavidad permanecerá

encendida hasta que se complete la rotación o durante cinco segundos (lo que dure más tiempo). El horno emitirá un sonido cuando haya terminado. Si la puerta se abre durante este proceso, la rotación se detendrá.

5.2 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

5.3 Nivel de potencia reducida

Modo de cocción	Tiempo normal	Potencia reducida
800 W de microondas	15 minutos	560 W de microondas
Grill	10 minutos	Grill 500 W
Microondas/grill combinado	10 minutos	Grill 500 W

5.4 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.

5.5 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.

5.6 Avisador de cocina

Para ajustar el avisador de cocina.


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

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

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

5.7 Inicio rápido

Puede empezar a cocinar directamente en 800 W/ALTA durante 30 segundos pulsando la tecla **START**.

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

5.8 Silencio

Para desactivar el sonido.

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

Para activar el sonido.

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

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

5.9 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.

5.10 Grill y microondas/grill combinado

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

Sólo grill

Microondas/grill combinado



¡IMPORTANTE! Se recomienda 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 seleccionar el modo Microondas/grill combinado y pulse la tecla **START**. Pulse de nuevo la tecla **GRILL** para seleccionar solo el modo Grill.
3. Pulse la tecla **START**.



El modo Microondas/grill combinado combina las funciones de microondas y grill en diferentes periodos de tiempo durante la cocción. En el modo Microondas/grill combinado, los niveles de potencia del microondas 80 W, 560 W y 800 W no están disponibles. Para salir del modo Microondas/grill combinado, pulse la tecla **GRILL** hasta que se ilumine en la pantalla el símbolo de solo el microondas.


5.11 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.

5.12 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. El ajuste de Hora/potencia no está disponible en el modo de descongelación automático.

6. TABLAS DE COCCIÓN

6.1 Favoritos

Favoritos	Cantidad	Tecla	Procedimiento
Ablandar mantequilla	0,05-0,25 kg	☆ ¹	<ul style="list-style-type: none"> Ablandar mantequilla Coloque la mantequilla en un recipiente Pyrex. Remueva bien después de la cocción.
Fundir chocolate	0,1-0,2 kg	☆ ²	<ul style="list-style-type: none"> 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. <p>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.</p>
Pastel en taza	1-4 tazas	☆ ³	<ul style="list-style-type: none"> Prepare el pastel siguiendo la receta. Coloque la taza hacia el borde de la plataforma giratoria. Espere 30 segundos una vez finalizada la cocción.

6.2 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 \star_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 \star_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.

6.3 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	<ul style="list-style-type: none"> 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. <p> No apropiado para aves enteras.</p>
Pan	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> 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.

6.4 Calentamiento de bebidas y alimentos

Alimento/Bebida	Cantidad -g/ml-	Configuración	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento
Leche, 1 taza	150	Micro	800 W	1	sin tapar
Agua, 1 taza	150	Micro	800 W	1-2	sin tapar
6 tazas	900	Micro	800 W	10-12	sin tapar
1 tazón	1000	Micro	800 W	11-13	sin tapar
Platos únicos	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

6.5 Descongelación

Alimento	Cantidad -g-	Configuración	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	250	Micro	240 W	4-5	esparcirlas uniformemente, dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	5

6.6 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

6.7 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	-
Asados	1000	Micro Microondas/ grill combinado Micro Microondas/ grill combinado	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⁾	coloca 2 rebanadas de pan en la rejilla, 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 congelada	400	Microondas/ grill combinado Grill	400 W	10-12 2-3	colocar en la rejilla inferior	


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

7. CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

7.1 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.

7.2 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.)



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. 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.

8. ¿QUÉ HACER SI


Síntoma	Comprobaciones/consejos . . .
El aparato microondas no funciona correctamente?	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • Aísle el aparato de la caja de fusibles. • Llame a un técnico autorizado de ELECTROLUX.
La iluminación interior no funciona?	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
La puerta no se abre debido a un corte de electricidad?	<ul style="list-style-type: none"> • Abra la puerta con cuidado tirando hacia fuera de la esquina inferior derecha del cristal de la puerta.

9. ESPECIFICACIONES


Tensión de CA	220-240 V, 50 Hz, monofásico	
Fusible/disyuntor de fase	10 A como mínimo	
Requisitos potencia de CA:	Microondas	1.25 kW
	Grill	0.85 kW
Potencia de salida:	Microondas	800 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Frecuencia microondas	2450 MHz ¹⁾ (Grupo 2/Clase B)	
Dimensiones exteriores:	MBB1756DE	595 mm (An.) x 371 mm (Al.) x 312 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.

10. INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ	56
2. INSTALLATION	61
3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL	66
4. AVANT LA MISE EN SERVICE	67
5. FONCTIONNEMENT	68
6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON	72
7. ASTUCES ET CONSEILS	78
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	80
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	81
10. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES	81

NOUS PENSONS À VOUS

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

Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

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



Avertissement/Attention : consignes de sécurité



Informations générales et conseils



Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

1. ⚠️ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

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

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



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



ADVERTISSEMENT !

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



ADVERTISSEMENT !

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



ADVERTISSEMENT !

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

1.1 Entretien et nettoyage

Porte :

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

Intérieur du four :

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

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

Extérieur du four :

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

Bandeau de commande :

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

Plateau tournant et pied du plateau :

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

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

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



IMPORTANT !

Veillez à ne pas utiliser de décape four.

Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé intégré.

L'appareil et ses éléments accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation. Il est donc important d'éviter de toucher les éléments chauffants.



ADVERTISSEMENT !

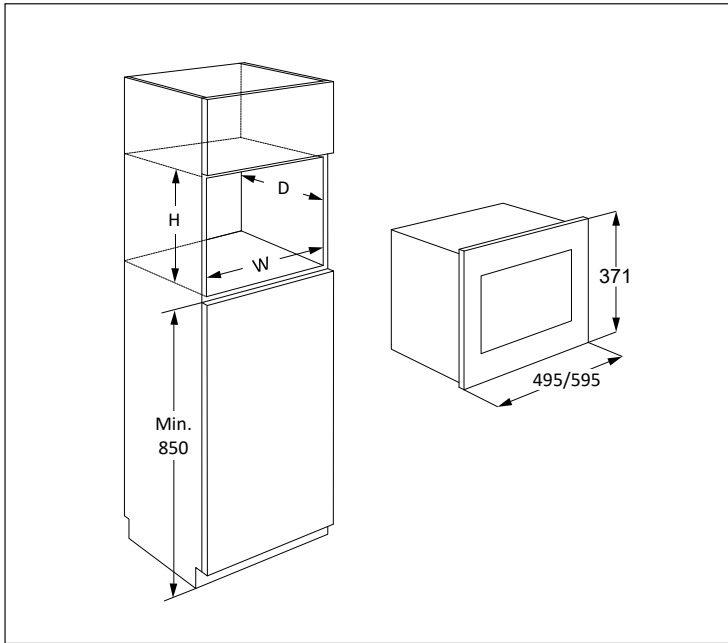
Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four ni les autres parties accessibles afin de prévenir les risques de brûlure lorsque le grill est utilisé.



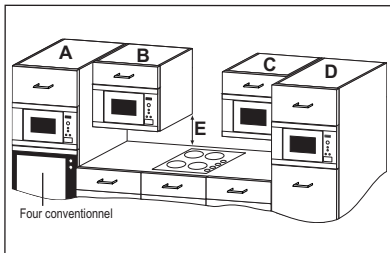
IMPORTANT !

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

2. INSTALLATION



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



Position	Taille du logement		
	L	P	H
A	562	550	360
B+C	562	300	350
	562	300	360
D	562	500	350
	562	500	360

Mesures en mm

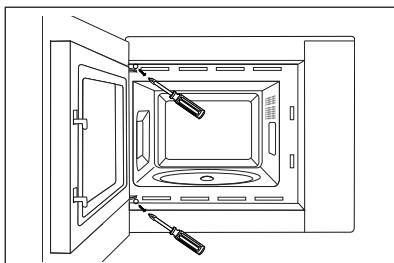
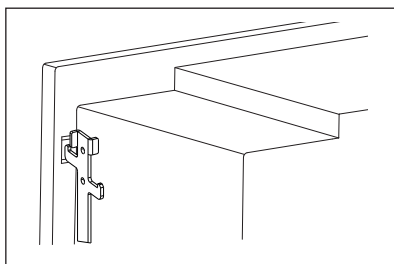
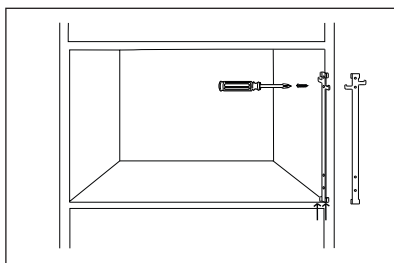
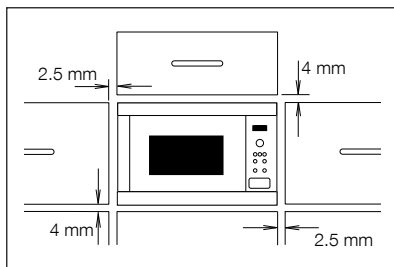
2.1 Sécurité d'utilisation

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.

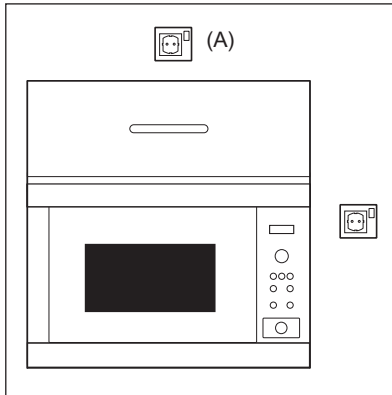
- Un espace suffisant doit être prévu entre la cuisinière et le four à micro-ondes pour éviter la surchauffe du four à micro-ondes, des éléments de cuisine et des accessoires environnants.
- Ne laissez pas la cuisinière allumée sans casserole pendant l'utilisation du four à micro-ondes.
- Procédez avec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

2.2 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 350 mm de haut. Pour l'installation dans un élément de 360 mm de haut: - Dévissez et retirez les quatre pieds de la partie inférieure du four. Faites pivoter les pieds de 90 degrés et remonter avec le long côté à l'avant du four.
3. Montez le crochet de fixation sur le côté droit de l'armoire de cuisine à l'aide de la notice fournie.
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. Fixer le four sur le côté gauche à l'aide des deux vis fournies.
5. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 2.5 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).

2.3 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.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.
- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A).
- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 220-240 V/50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 10 ampères.
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, N'ÉCRASEZ PAS le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

2.4 Conseil supplémentaire

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

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

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

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

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

Pour éviter de casser le plateau tournant :

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

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 MICRO-ONDES/GRIL, 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.

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 homogène des micro-ondes dans les aliments. Préférez les récipients peu profonds aux angles

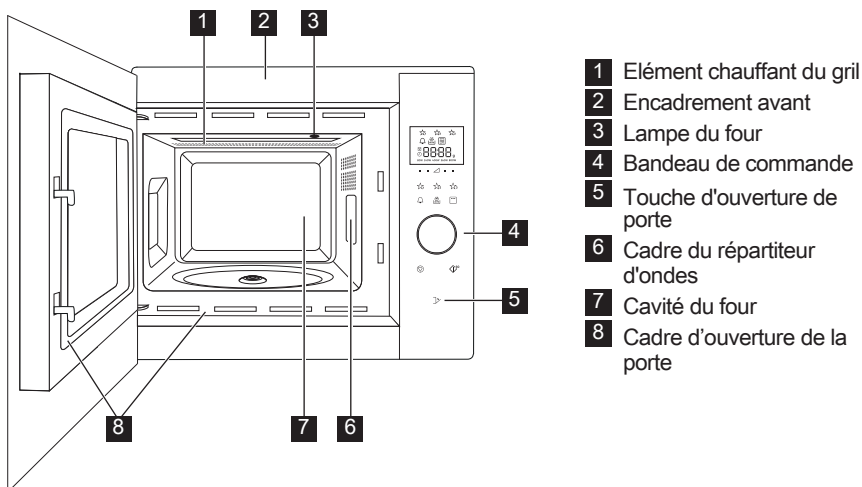
arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

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

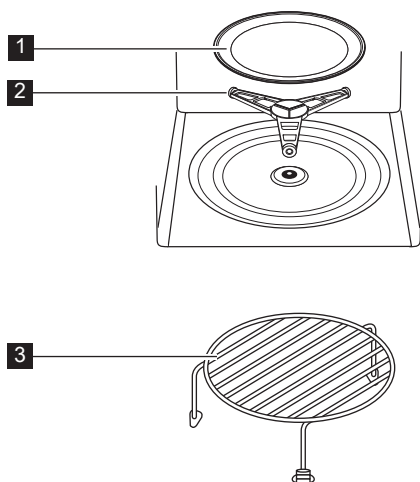
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
- N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
- Les barquettes en aluminium doivent être remplies d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas être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

3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

3.1 Four micro-ondes



3.2 Accessories

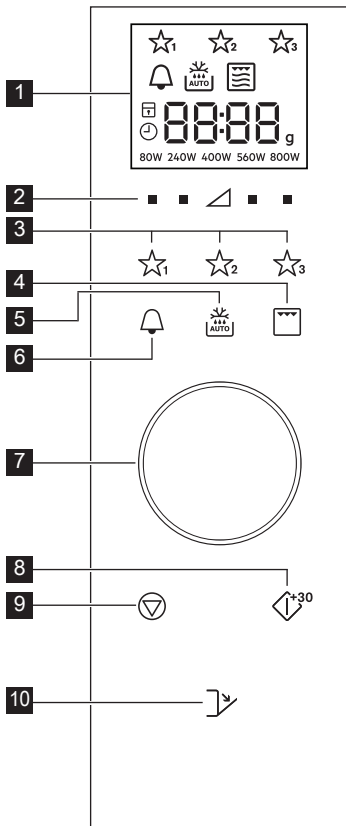


Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

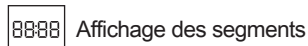
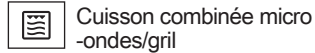
- 1** Plateau tournant
 - 2** Support d'entraînement
 - 3** Trépied
- Placez le support d'entraînement dans le trou sur la base de la cavité.
 - Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
 - Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients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

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

3.3 Bandeau de commande



1 Affichage numérique :



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 d'ouverture de porte

4. AVANT LA MISE EN SERVICE

4.1 Branchement

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

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

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

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

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

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

Exemple : Pour régler l'horloge sur 18h45.

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

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

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

4.2 Veille (Mode économie)

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

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

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

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

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

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

Exemple : Pour changer de 18h45 à 19h50.

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

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

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


4.5 Verrouillage de sécurité enfant

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

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

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

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


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

5. FONCTIONNEMENT

5.1 Cuisson aux micro-ondes

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

- Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** sur la droite du triangle jusqu'à ce que « 560 W » s'affiche.
- Tournez le bouton pour régler la durée.
- Appuyez sur la touche **START**.

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

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

Si vous sélectionnez 800 W, la durée maximale pouvant être saisie est de 15 minutes pour le micro-ondes.

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

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

5.2 Niveaux de puissance

Réglage de la puissance	Suggestions d'utilisation
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/ DECONGÉLATION	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

5.3 Niveau de puissance réduit

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 800 W	15 minutes	Micro-ondes 560 W
Gril	10 minutes	Gril 500 W
Cuisson combinée micro-ondes/gril	10 minutes	Gril 500 W

5.4 Réglage de la durée de cuisson pendant la cuisson

Vous pouvez régler la durée de cuisson pendant la cuisson.

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

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

5.5 Utilisation de la touche STOP


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

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

5.6 Minuteur de cuisine

Pour régler le minuteur de cuisine.

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

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

5.7 Démarrage rapide

Vous pouvez directement commencer la cuisson 800 W/HAUT pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **START**.

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

5.8 Muet

Pour couper le son.

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

Pour activer le son.

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

5.9 Pause

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


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

5.10 Gril et cuisson combinée micro-ondes/gril


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

Gril seul

Cuisson combinée micro-ondes/gril

-  **IMPORTANT !** Le trépied 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. Pressez la touche **GRILL** (Gril) une fois pour le mode de Cuisson combinée micro-ondes/gril et pressez la touche **START** (Démarrage).
Appuyez à nouveau sur la touche **GRILL** pour sélectionner le mode Gril uniquement.
3. Appuyez sur la touche **START**.

-  Le mode de Cuisson combinée micro-ondes/gril combine les fonctions micro-ondes et gril à différentes intervalles de temps durant la cuisson. En mode de Cuisson combinée micro-ondes/gril, les niveaux de puissance

micro-ondes 80 W, 560 W et 800 W ne sont pas disponibles. Pour quitter le mode de Cuisson combinée micro-ondes/gril, pressez la touche **GRILL** (Gril) jusqu'à ce qu'uniquement le voyant de micro-ondes soit visible sur l'écran.

5.11 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.

5.12 Décongélation automatique


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

Vous pouvez choisir parmi 2 menus de décongélation automatique.

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

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

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

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

6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON

6.1 Favoris

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

6.2 Recettes de mug cake

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

Méthode :

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

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

Méthode :

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

Décorez avec un tourbillon de crème au beurre au chocolat.

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

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

Méthode :


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

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

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

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

Methode :

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

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.


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



AVERTISSEMENT ! La compote sera chaude.




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

Methode :

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

Laissez le gâteau refroidir, et ajoutez la garniture.

6.3 Décongélation automatique

Décongélation automatique	Quantité	Touche	Procédure
Viande/poisson/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	<ul style="list-style-type: none"> Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, 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. <p> Ne convient pas à une volaille entière.</p>
Pain	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. Quand le signal sonore retentit, retourner, 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.

6.4 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	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

6.5 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	250	Micro	240 W	4-5	répartir uniformément, retourner à mi-décongélation	5

6.6 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

6.7 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	1000	Micro	400 W	16-17	epicer, poser sur la grille du bas, retourner après ¹⁾	10
		Cuisson combinée micro-ondes/gril	400 W	9-10 ¹⁾		
		Micro Cuisson combinée micro-ondes/gril	240 W	9-10		
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, 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	Cuisson combinée micro-ondes/gril	400 W	10-12	placer sur la grille du bas	
		Gril		2-3		




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


7. ASTUCES ET CONSEILS

7.1 Vaisselle pour fours à micro-ondes

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

7.2 Conseils de cuisson aux micro-ondes

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

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

8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT


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

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES


Tension d'alimentation	220-240 V, 50 Hz, monophasé	
Fusible/disjoncteur de protection	Minimum 10 A	
Consommation électrique :	Micro-ondes	1.25 kW
	Gril	0.85 kW
Puissance :	Micro-ondes	800 W (IEC 60705)
	Gril	800 W
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz ¹⁾ (Groupe 2/Classe B)	
Dimensions extérieures :	MBB1756DE	595 mm (L) x 371 mm (H) x 312 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.

10. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

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

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

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

INDICE

1. NORME DI SICUREZZA.....	83
2. INSTALLAZIONE.....	88
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	92
4. PRIMA DELL'USO.....	93
5. FUNZIONAMENTO	94
6. TABELLE PER LA COTTURA	98
7. SUGGERIMENTI E CONSIGLI	105
8. COSA FARE SE	107
9. DATI TECNICI	108
10. INFORMAZIONI AMBIENTALI.....	108

PENSATI PER VOI

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

Visitate il nostro sito web per:



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



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



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

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

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

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



Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza



Informazioni e suggerimenti generali



Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

1. ⚠️ NORME DI SICUREZZA

Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità mentali, sensoriali o fisiche oppure con poca esperienza o conoscenza se sorvegliate o precedentemente istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi che comporta. I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini a meno che questi non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati.

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



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



ATTENZIONE!

Lo sportello o le relative guarnizioni si danneggiano, non usate il forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.



ATTENZIONE!

Eseguire interventi di assistenza o riparazione che coinvolgono la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è rischioso per chiunque non sia una persona competente.



ATTENZIONE!

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

Questo prodotto è destinato all'utilizzo domestico e in ambienti simili quali: cucine riservate allo staff in negozi,

uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie; clienti di hotel, motel e altri ambienti legati all'ospitalità; ambienti tipo "bed and breakfast".

Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde.

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

Non lasciate il forno incustodito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere.

Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di pietanze e bevande. L'utilizzo per l'essiccazione di cibo o l'asciugatura di abiti oppure per il riscaldamento di cuscini, asciugamani, spugne, panni bagnati e altri articoli simili può comportare il rischio di lesione, combustione o incendio.

Se il cibo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, **NON APRITE LO SPORTELLLO**. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione. Prima di riaprire lo sportello accertatevi che non ci sia più fumo all'interno del forno. Se si apre lo sportello mentre il cibo sta ancora fumando c'è il pericolo d'incendio.

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

Controllare i contenuti delle bottiglie di alimentazione e dei vasi con gli alimenti per il bambino da agitare o scuotere e la temperatura prima del consumo per evitare scottature.

Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento.

1.1 Manutenzione e pulizia

Sportello:

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

Interno del forno:

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

Esterno del forno a microonde:

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

Pannello di controllo:

Aprire innanzitutto lo sportello in modo da disattivare il pannello di controllo. Eseguire le operazioni di pulizia del pannello di controllo con attenzione. Usando un panno,

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

Piatto rotante e supporto:

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

Griglie:

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



IMPORTANTE!

Pulisca il forno a intervalli normali e rimuova tutti i residui di alimenti. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.

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



IMPORTANTE!

Non utilizzare getti a vapore.

Il forno a microonde è progettato per essere usato in modo integrato.

L'apparecchiatura e le parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. È necessario prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.



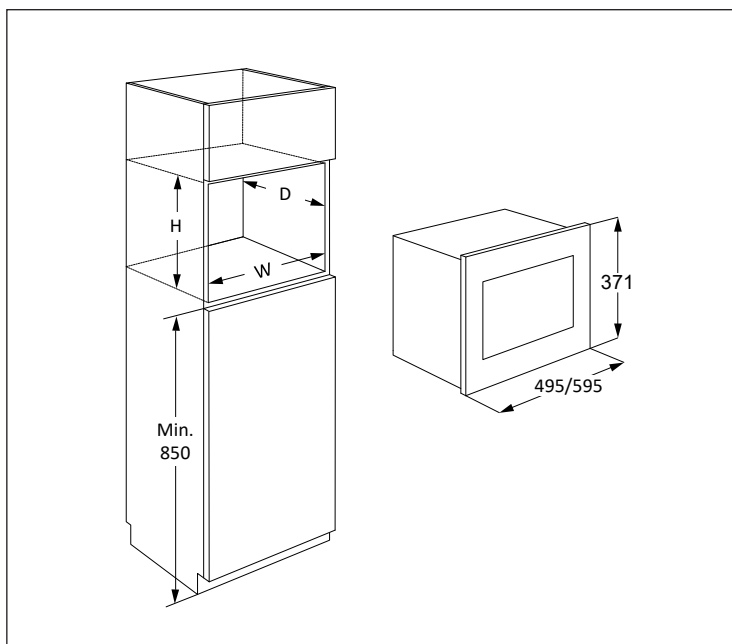
ATTENZIONE!

Tenere i bambini lontani dallo sportello e dalle altre parti accessibili che possono surriscaldarsi durante l'utilizzo del grill. I bambini devono essere tenuti lontani per evitare che possano bruciarsi.

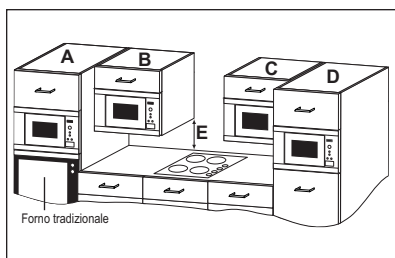
**IMPORTANTE!**

Non utilizzare su nessuna parte del forno
detergenti per forni commerciali, getti a vapore,
abrasivi, detergenti ruvidi o che contengono
idrossido di sodio né spugne abrasive.

2. INSTALLAZIONE



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



Posizione	Dimensioni nicchia		
	L	P	A
A	562	550	360
B+C	562	300	350
	562	300	360
D	562	500	350
	562	500	360

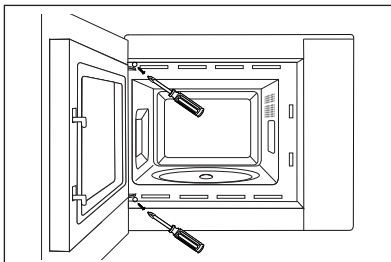
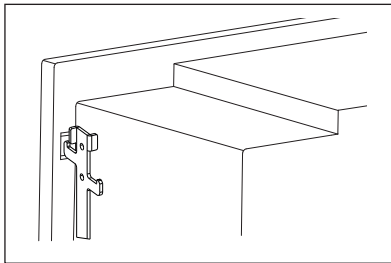
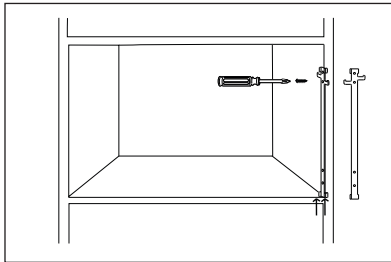
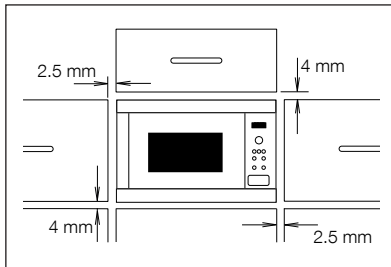
Misure in (mm)

2.1 Utilizzo sicuro dell'apparecchio

Qualora il forno a microonde venga installato in posizione B o C:

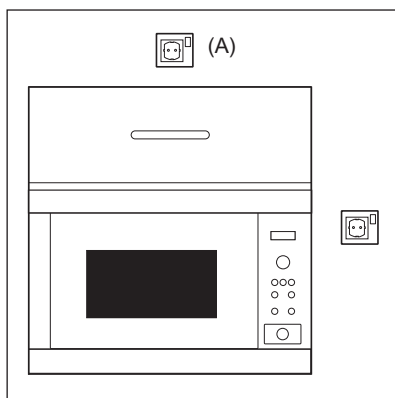
- La colonna forno deve essere almeno 500 mm sopra il piano di lavoro (E) e il forno non deve essere installato direttamente sul piano di cottura.
- Il presente apparecchio è stato testato e approvato esclusivamente per l'utilizzo in prossimità di gas domestico, piastre elettriche e piastre a induzione.
- Tra il piano cottura e il forno a microonde deve essere lasciato uno spazio sufficiente per evitare il surriscaldamento del forno a microonde, della colonna forno e degli accessori circostanti.
- Non accendere il piano cottura senza la presenza di pentole mentre il forno a microonde è in funzione.
- E' necessario prestare particolare attenzione durante il contemporaneo funzionamento del forno a microonde e del piano cottura.

2.2 Installazione dell'elettrodomestico



1. Rimuovere l'imballo e verificare l'eventuale presenza di danni sull'apparecchio.
2. Questo forno è progettato per essere inserito, in versione standard, all'interno di una colonna forno alta 350 mm. Nel caso si debba inserirlo in una colonna forno alta 360 mm: Svitare e rimuovere i 4 piedini dal fondo del forno. Ruotare i piedini a 90 gradi e reinserire con il lato lungo verso la parte anteriore del forno.
3. Assicurare il gancio di fissaggio sul lato destro della credenza della cucina usando il foglio di istruzioni fornito.
4. Inserire l'elettrodomestico nel mobile della cucina lentamente e senza forzare. L'elettrodomestico dovrebbe essere sollevato sopra i ganci di fissaggio e quindi abbassato fino a raggiungere la posizione corretta. Fissare il forno sul lato sinistro usando le due viti fornite.
5. Accertarsi che l'apparecchio si trovi in posizione stabile e non inclinata. Verificare che tra lo sportello superiore della colonna forno e la parte alta della struttura del forno vi sia uno spazio di 2.5 mm. (vedi diagramma.)

2.3 Collegare l'apparecchio alla rete



- La presa elettrica deve essere facilmente accessibile per consentire il rapido scollegamento dell'unità in caso di emergenza. Oppure deve essere possibile isolare il forno dall'alimentazione inserendo un interruttore nell'impianto in conformità con le norme impiantistiche.
- Il cavo di alimentazione può essere sostituito esclusivamente da un elettricista.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, il suo agente di servizio o da persone dalle qualifiche simili per evitare rischi.
- La presa non deve essere posizionata dietro la colonna forno.
- La posizione migliore è sopra la colonna forno, vedi (A).
- Collegare l'elettrodomestico a corrente alternata monofase 220-240 V/50 Hz mediante una presa di terra correttamente installata. La presa deve essere fusa con un fusibile 10 A.
- Prima dell'installazione legare un pezzo di corda al cavo di alimentazione per agevolare il collegamento al punto (A) durante l'installazione dell'apparecchio.
- Durante l'inserimento dell'apparecchio all'interno della colonna forno a fianchi alti NON schiacciare il cavo di alimentazione.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altro liquido.
- Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.

2.4 Raccomandazioni addizionali

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

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

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

Non modificate in alcun modo il forno.

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

Per evitare che il piatto rotante si rompa:

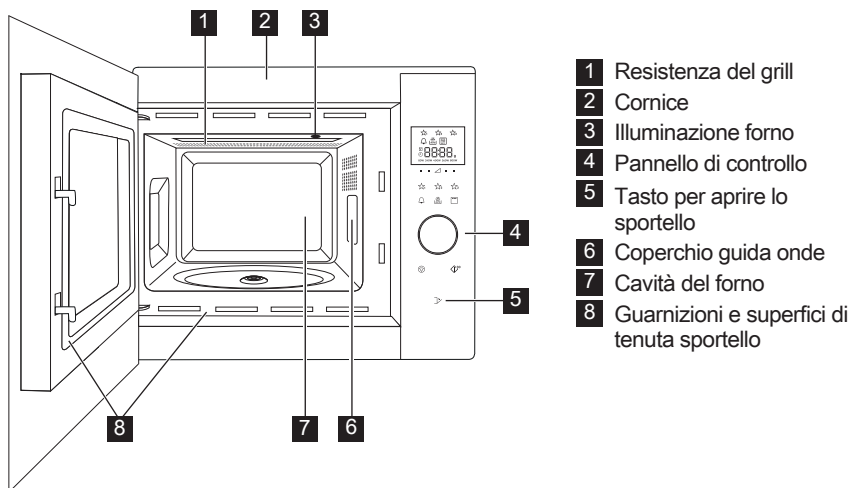
- Prima di pulire il piatto rotante con acqua, lasciatelo raffreddare.
- Non mettete cibi o utensili caldi sul piatto rotante freddo.
- Non mettete cibi o utensili freddi sul piatto rotante caldo.

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

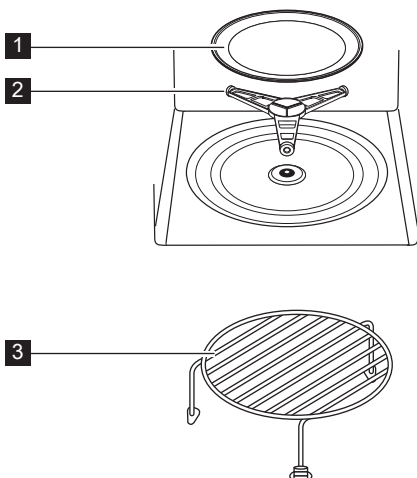
Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e/o alle persone causati da un non corretto collegamento elettrico. Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è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

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Forno a microonde



3.2 Accessori



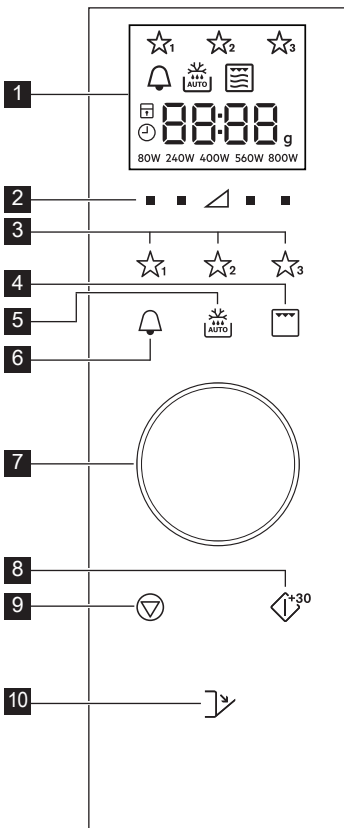
Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:

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

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

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

3.3 Pannello di controllo



1 Display digitale indicatori:



Preferiti



Timer cucina



Scongelamento automatico



Grill



Combi Micro/Grill



Microonde



Stop/annulla



Blocco di sicurezza bambino



Impostare orologio



Segmenti del display



Peso



Livelli potenza

2 Pulsanti livelli potenza

3 Pulsanti preferiti

4 Pulsante grill

5 Pulsante scongelamento automatico

6 Pulsante timer cucina

7 Manopola timer/peso

8 Pulsante di start/conferma/avvio rapido

9 Pulsante di stop

10 Tasto per aprire lo sportello

4. PRIMA DELL'USO

4.1 Inserimento

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

1. Il forno emette un segnale acustico e tutte le icone del display si illuminano per mezzo secondo.
Usa la manopola per selezionare "on" oppure "oFF" per l'orologio.
- 2a. Per disattivare l'orologio, girare la manopola fino a quando lo schermo non mostra la scritta "oFF", poi premere il pulsante **START**. Il forno è pronto all'uso.



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

- 2b. Per attivare l'orologio, girare la manopola fino a quando lo schermo non mostra la scritta "on", poi premere il pulsante **START**.

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

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

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

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

4.2 Standby (modalità Economia)

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

Esempio: Se l'orologio non è stato impostato:

Lo schermo si disattiverà.

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

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

4.3 Regolazione dell'orologio una volta impostato.

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

Esempio: Per passare dalle ore 18.45 alle 19.50.

1. Premere due volte il pulsante **TIMER CUCINA**.
2. Premere il pulsante **START**.
3. Ruotare la manopola finché non appare "19".
4. Premere il pulsante **START**.
5. Ruotare la manopola finché non appare "50".
6. Premere il pulsante **START**.

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

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

4.5 Blocco di sicurezza bambino

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

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

Esempio: Per attivare il blocco.

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

Esempio: Per disattivare il blocco.

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

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

5. FUNZIONAMENTO

5.1 Livello di potenza delle microonde

Esempio: Voler scaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi ad una potenza di 560 W.

1. Premere il pulsante **LIVELLO POTENZA** a destra del triangolo fino a visualizzare "560 W".
2. Ruotare la manopola per inserire l'ora.
3. Premere il pulsante **START**.

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

pulsante direttamente al di sotto delle impostazioni richieste.

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

Se è selezionato 800 W l'orario massimo per il microonde che è possibile inserire è circa 15 minuti.

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

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

5.2 Livelli potenza

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

W = WATT

5.3 Potenza ridotta

Funzione di cottura	Tempo standard	Potenza ridotta
Microonde 800 W	15 minuti	Microonde 560 W
Grill	10 minuti	Grill 500 W
Combi micro/grill	10 minuti	Grill 500 W

5.4 Regolazione del tempo di cottura durante la cottura

È possibile regolare il tempo di cottura durante la cottura.

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

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

5.5 Uso del pulsante stop


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

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

5.6 Timer cucina

Per impostare l'orario della cucina.

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

 L'orario può essere esteso quando il timer è in esecuzione ruotando la manopola o premendo il pulsante **START**.
La funzione timer può essere usata solo quando il forno non è in funzione.

5.7 Avvio rapido

È possibile iniziare la cottura direttamente su 800 W/ALTA per 30 secondi premendo il pulsante **START**.

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

5.8 Disatt. audio

Per disattivare l'audio.

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

Per attivare l'audio.

1. Premere il pulsante **TIMER CUCINA** tre volte fino a che viene visualizzato "Soun".

2. Ruotare la manopola fino alla visualizzazione di "on".
3. Premere il pulsante **START**.

5.9 Pausa


Per mettere in pausa durante l'uso del microonde.

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

5.10 Grill e Combi Micro/Grill

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

Solo grill
Combi Micro/Grill

 **IMPORTANTE!** Per arrostitire si consiglia di utilizzare la griglia.
Quando si mette in funzione per la prima volta il grill è possibile che si produca fumo o cattivo odore, ma ciò non significa che il forno sia guasto.
Per eliminare la causa di tale fenomeno, prima di usare il forno per la prima volta, metterlo in funzione vuoto per 20 minuti, selezionando la funzione di cottura grill.

1. Ruotare la manopola per inserire il tempo di cottura.
2. Premere il tasto **GRILL** una volta per selezionare la modalità Combi Micro/Grill e premere il tasto **START**.
Premere nuovamente il pulsante **GRILL** per selezionare la modalità Solo grill.
3. Premere il pulsante **START**.

 La modalità Combi Micro/Grill combina le funzioni microonde e grill per diverse durate durante la cottura. In modalità Combi Micro/Grill, i livelli di potenza del microonde 80 W, 560 W e 800 W non sono disponibili. Per uscire dalla modalità Combi Micro/Grill, premere il tasto **GRILL** fino a quando non resta illuminato sullo schermo soltanto il simbolo delle microonde.


5.11 Preferiti

Il forno è dotato di tre ricette preferite.


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

Esempio: Per ammorbidire il burro.

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

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

I livelli di potenza per le ricette preferite pre-impostate non possono essere regolati. È possibile preparare 1-4 Mug cake.

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

Per sovrascrivere i Preferiti con le proprie ricette.

1. Premere il **PULSANTE** livello di potenza per selezionare la potenza.
2. Ruotare la manopola per inserire il tempo di cottura richiesto.
3. Tenere premuto il pulsante **PREFERITI** che si desidera impostare fino a che non verrà emesso un segnale acustico, quindi la stellina dei preferiti è visibile.

Per reimpostare i Preferiti alle impostazioni di fabbrica.

1. Premere il pulsante **STOP**.
2. Premere e tenere premuto **LIVELLI POTENZA 400 W** per tre secondi. Il forno reimposta i Preferiti alle impostazioni di fabbrica.

5.12 Scongelamento automatico


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

È possibile selezionare da due menu di scongelamento automatico.

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





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

1. Selezionare il menu di scongelamento automatico premendo una volta il pulsante **SCONGELAMENTO AUTOMATICO**.
2. Ruotare la manopola per selezionare il peso.
3. Premere il pulsante **START**.

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

6. TABELLE PER LA COTTURA

6.1 Preferiti

Preferiti	Peso	Pulsante	Procedimento
Burro morbido	0,05-0,25 kg		<ul style="list-style-type: none"> Collocare il burro su un piatto in pirex. Agitare dopo la cottura.
Cioccolato fuso	0,1-0,2 kg		<ul style="list-style-type: none"> Rompere la cioccolata in piccoli pezzi. Collocare la cioccolata in un piatto in pirex. Agitare quando la campanella emette un suono. Agitare dopo la cottura. <p> ATTENZIONE: Il cioccolato può diventare bollente! Se il cioccolato necessita di un tempo di cottura superiore aggiungere 10 secondi. Fare attenzione al cioccolato perché potrebbe surriscaldarsi e bruciarsi.</p>
Mug cake	1- 4 tazze		<ul style="list-style-type: none"> Preparare la torta come nella ricetta. Collocare la tazza sui bordi del piatto. Lasciare riposare 30 secondi dopo la cottura.

6.2 Ricette per mug cake

Mug Cake al cioccolato	
Ingredienti per una tazza:	
2½ cucchiaino (25 g)	di farina semplice
2 cucchiaino (12 g)	di polvere di cocco
2½ cucchiaini e mezzo (30 g)	di zucchero
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un cucchiaino e mezzo (15 g)	di olio vegetale
un quarto di cucchiaino	di estratto di vaniglia
1	uovo medio

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di crema al burro di cioccolato.

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

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

Metodo:


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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di crema al burro di cioccolato.

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

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.


Decorare con un ricciolo di gelato alla vaniglia.



ATTENZIONE! La salsa di mela è bollente.

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

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di cioccolato.
Suggerimento: Usare burro di noccioline croccante se si desidera.

Mug Cake con decorazione al limone	
Ingredienti per una tazza:	
2 cucchiaino (25 g)	di farina semplice
2 cucchiaini e mezzo (30 g)	circa di zucchero
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un cucchiaino e mezzo (15 g)	di olio vegetale
un cucchiaino	di scorza di limone
1	uovo medio
Decorazione:	1 cucchiaino di succo di limone con un cucchiaino di zucchero di castagna

Metodo:

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

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




Metodo:


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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Lasciare raffreddare la torta, quindi aggiungere la decorazione.

6.3 Scongelamento automatico

Scongelamento automatico	Peso	Pulsante	Procedimento
Carne/pesce/ pollame (Pesci interi, tranci di pesce, filetti di pesce, cosce di pollo, petti di pollo, carne macinata, bistecche, bracirole, hamburger, salsicce)	0,2-0,8 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante. Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio. Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 15-45 minuti, fino al completo scongelamento. Carne macinata: Quando il forno si arresta e viene emesso il segnale acustico, rigirate il cibo. Se possibile, rimuovete le parti scongelate. <p> Non idoneo per polli interi.</p>
Pane	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Distribuire in una pirofila al centro del piatto girevole. Fino a 1,0 kg distribuire direttamente sul piatto girevole. Al segnale acustico, girare, ridisporre e togliere le fette scongelate. Dopo lo scongelamento, coprire con la pellicola di alluminio e lasciar riposare per 5 -15 min, fino a scongelamento ultimato.

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

6.4 Riscaldamento di cibi e bevande

Bevanda/Cibo	Quantità -g/ml-	Regolazione	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti
Latte, 1 tazza	150	Micro	800 W	1	non coprire
Acqua, 1 tazza	150	Micro	800 W	1-2	non coprire
6 tazze	900	Micro	800 W	10-12	non coprire
1 zuppiera	1000	Micro	800 W	11-13	non coprire
Piatto pronto	400	Micro	800 W	3-6	aggiungere una spruzzata d'acqua all'intingolo, coprire e mescolare di tanto in tanto
Stufato/zuppe	200	Micro	800 W	1-2	coprire, mescolare dopo il riscaldamento
Verdure	500	Micro	800 W	4-5	aggiungere eventualmente un po' d'acqua a metà riscaldamento mescolare
Carne, 1 fetta ¹⁾	200	Micro	800 W	3-4	coprire, cospargere con un po' di intingolo
Filetto di pesce ¹⁾	200	Micro	800 W	2-3	coprire
Dolce (torta), 1 fetta	150	Micro	400 W	½	adagiare su una gratella per dolci
Omogeneizzati, 1 vasetto	190	Micro	400 W	1	togliere il coperchio, a riscaldamento ultimato mescolare e controllare la temperatura
Per sciogliere il burro o la margarina ¹⁾	50	Micro	800 W	½	coprire
Per sciogliere il cioccolato	100	Micro	400 W	2-3	mescolare di tanto in tanto

¹⁾temperatura di frigorifero

6.5 Scongelamento

Alimenti	Quantità -g-	Regolazione	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Spezzatino	500	Micro	240 W	8-12	a metà scongelamento mescolare e separare i pezzi di carne	10-30
Torta, 1 fetta	150	Micro	80 W	2-5	adagiare su un piatto per dolci	5
Frutta	250	Micro	240 W	4-5	collocarle l'una di fianco all'altra e a metà scongelamento voltarle	5

6.6 Cucinare alimenti congelati

Alimenti	Quantità -g-	Regolazione	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Filetto di pesce	300	Micro	800 W	10-12	coprire	2
Piatto pronto	400	Micro	800 W	9-11	coprire, mescolare dopo 6 minuti	2

6.7 Cucinare e grigliare

Alimenti	Quantità -g-	Regolazione	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Broccoli/ Piselli	500	Micro	800 W	9-11	aggiungere 4-5 cucchiaini d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	-
Carote	500	Micro	800 W	10-12	tagliare a rondelle, coprire, aggiungere 4-5 cucchiaini d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	-
Arrosti	1000	Micro Combi Micro/Grill Micro Combi Micro/Grill	400 W 400 W 400 W 240 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	insaporire a piacere, adagiare sulla griglia più bassa e voltare dopo ¹⁾	10
Bistecca 2 pezzi	400	Grill Grill		9-10 ¹⁾ 9-10	disporre sulla griglia alta, girare dopo ¹⁾ , insaporire dopo la cottura	
Cottura di sformati		Grill		10-14	collocare il piatto sulla griglia in basso	
Croque Monsieur	1 porzioni	Grill Grill		4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	metti fette di pane sulla griglia, coprire la fetta con formaggio, cucinare ¹⁾ , collocare la fetta tostata sopra il formaggio sul toast, girare e cucinare ²⁾	
Pizza congelata	400	Combi Micro/Grill Grill	400 W	10-12 2-3	adagiare sulla griglia bassa	




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


7. SUGGERIMENTI E CONSIGLI

7.1 Recipienti per una cottura a microonde sicura

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

7.2 Consigli e suggerimenti

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

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

8. COSA FARE SE


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

9. DATI TECNICI


Tensione della linea CA	220-240 V, 50 Hz, monofase	
Fusibile/interruttore linea di distribuzione	Minimo 10 A	
Potenza CA richiesta:	Microonde	1.25 kW
	Grill	0.85 kW
Potenza sviluppata:	Microonde	800 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Frequenza microonde	2450 MHz ¹⁾ (Gruppo 2/Classe B)	
Dimensioni esterne:	MBB1756DE	595 mm (L) x 371 mm (A) x 312 mm (P)
Dimensioni interne	285 mm (L) x 202 mm (A) x 298 mm (P) ²⁾	
Capacità del forno	17 litres ²⁾	
Piatto rotante	ø 272 mm, vetro	
Peso	circa. 16,2 kg	

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

10. INFORMAZIONI AMBIENTALI

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

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

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

INHOUD

1. BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID	110
2. INSTALLATIE-AANWIJZING	115
3. OVERZICHT VAN HET APPARAAT	119
4. VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN	120
5. WERKING	121
6. KOOKTABELLEN	125
7. HINTS EN TIPS	131
8. WAT TE DOEN ALS	133
9. TECHNISCHE GEGEVENS	134
10. MILIEUINFORMATIE	134

WE DENKEN AAN U

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

Ga naar onze website voor:



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



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



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

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.

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

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

 Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

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

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

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



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



WAARSCHUWING!

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



WAARSCHUWING!

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



WAARSCHUWING!

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

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

Alleen voor magnetrons geschikt servies gebruiken.

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

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

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

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

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

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

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

1.1 Reiniging & onderhoud

Apparaatdeur:

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

Ovenruimte:

Na elk gebruik het nog warme apparaat met een zachte, vochtige doek of spons afnemen, om lichte verontreinigingen te verwijderen. Voor sterke verontreinigingen een mild sopje gebruiken en verschillende keren met een zachte, vochtige doek of spons grondig afnemen, tot alle resten volledig verwijderd zijn. Verwijder nooit de afdekking van de microgolvengeleider. Let erop dat er geen zeepsop of water door de kleine openingen in de wand dringt, omdat het apparaat daardoor beschadigd kan raken. Gebruik geen reinigingsspray in de ovenruimte. Verwarm de oven regelmatig door de grill in te schakelen. Resterend voedsel of vet dat op de elementen is terecht gekomen kan rook of stank veroorzaken. De afdekking van de microgolvengeleider, de ovenruimte, het draaiplateau en

het draaimechanisme na gebruik van het apparaat reinigen. Deze onderdelen moeten droog en vetvrij zijn. Achterblijvende vetspatten kunnen oververhit raken, gaan roken of ontbranden.

Ommanteling:

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

Bedieningspaneel:

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

Draaiplateau & draimechanisme:

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

Rek:

Het rek met een mild sopje schoonmaken en afdrogen. U kunt het rek ook in de afwasautomaat schoonmaken.



BELANGRIJK!

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

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



BELANGRIJK!

Gebruik geen stoomreiniger.

De magnetron is bedoeld om ingebouwd te worden. Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Raak de hete verwarmingselementen niet aan.



WAARSCHUWING!

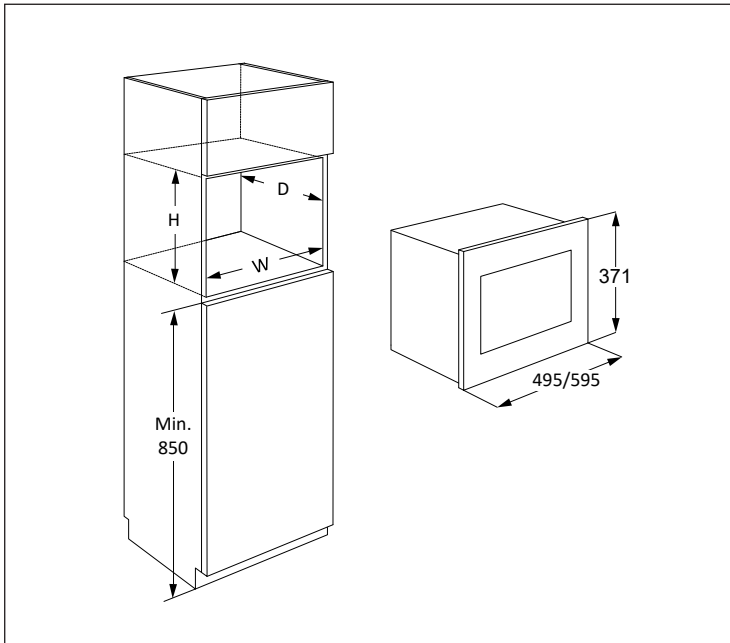
Houd kinderen uit de buurt van de deur en delen die warm kunnen worden bij gebruik van de grill om te voorkomen dat ze zich verbranden.



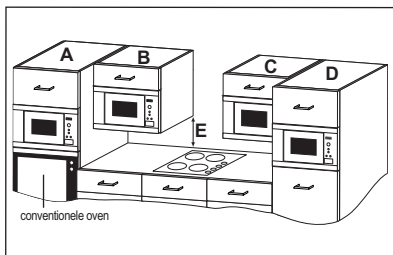
BELANGRIJK!

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

2. INSTALLATIE-AANWIJZING



De magnetron kan worden ingebouwd in positie A, B, C of D:



Positie	Nismaat		
	B	D	H
A	562 x 550 x 360		
B+C	562 x 300 x 350 562 x 300 x 360		
D	562 x 500 x 350 562 x 500 x 360		

Afmetingen in (mm)

2.1 Veilig gebruik van het apparaat

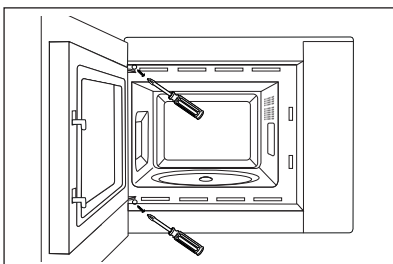
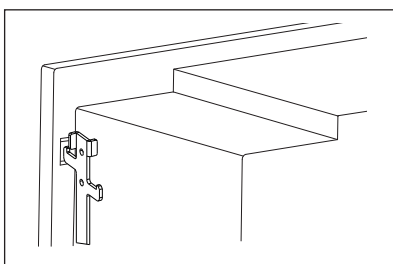
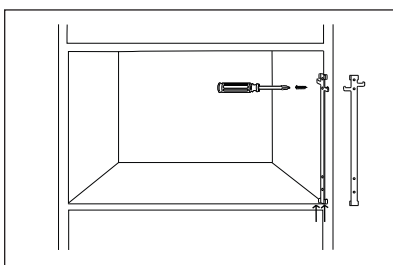
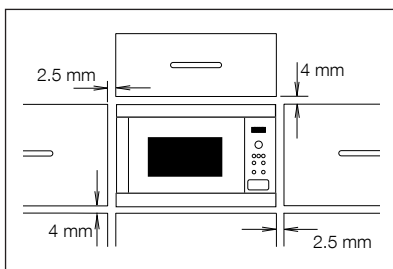
Als u de magnetron in positie B of C inbouwt:

- De kast moet een afstand van min. 500 mm (E) tot het werkblad hebben en de magnetron mag niet direct boven een kookplaat worden ingebouwd.
- Het apparaat is alleen getest en toegestaan voor gebruik in de buurt van gaskookplaten, elektrische kookplaten en inductiekookplaten.
- Tussen kookplaat en magnetron moet

genoeg ruimte worden gelaten om oververhitting van de magnetron, van de inbouwkast en van de toebehoren te voorkomen.

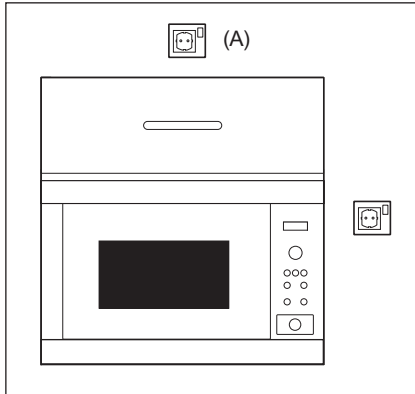
- Als de magnetron in gebruik is, schakel dan de kookplaat niet in als er geen pannen op staan.
- Wees bij het bedienen van de magnetron bijzonder voorzichtig als de kookplaat ook ingeschakeld is.

2.2 Installeren van het apparaat



1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Dit apparaat is bedoeld voor inbouw in een kast van 350 mm hoog. Als het apparaat in een 360 mm hoge kast moet worden ingebouwd: - De 4 voeten (3 hoge en 1 lage) aan de onderkant van het apparaat losschroeven. Draai de voetjes 90 graden en plaats deze met de lange kant richting de voorkant van de oven weer terug.
3. Monteer de bevestigingshaak aan de rechterkant van het keukenkastje met behulp van het meegeleverde instructieblad.
4. Maak het apparaat langzaam en zonder kracht te zetten vast aan het keukenkastje. U moet het apparaat op de bevestigingshaken tillen en daarna op zijn plaats laten zakken. Plaats de oven aan de linkerkant met de twee meegeleverde schroeven.
5. Let erop dat het apparaat stabiel is en recht staat. Zorg ervoor dat een afstand van 2.5 mm tussen de kastdeur erboven en het bovenste deel van de lijst wordt aangehouden (zie afbeelding).

2.3 Aansluiting op het stroomnet



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

2.4 Aanvullend advies

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

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

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

Breng op geen enkele wijze veranderingen aan het apparaat aan.

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

Om te voorkomen dat het draaiplateau barst:

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

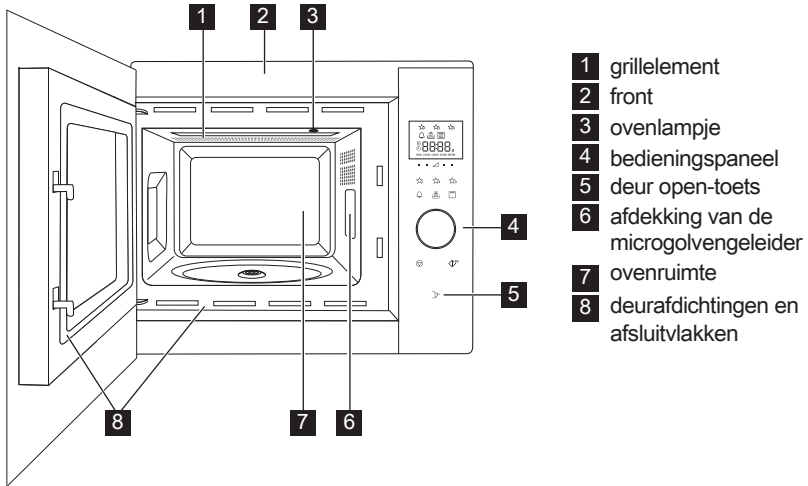
Gebruik geen plastic bakjes voor de magnetron als de oven nog warm is door de GRILL- en COMBI MICRO/GRILL-modus, omdat ze kunnen smelten.

Gebruik geen kunststof servies als het apparaat na het gebruik van de grill nog heet is; het servies kan smelten.

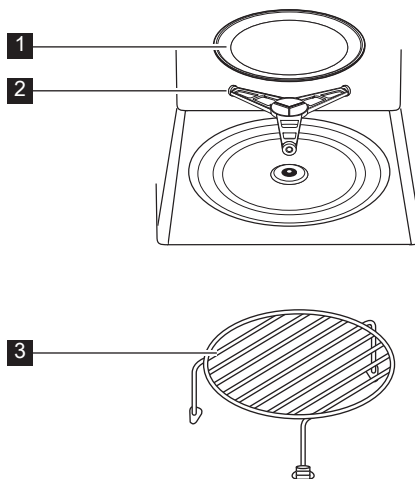
Zowel de fabrikant als de handelaar kunnen geen verantwoording op zich nemen voor beschadigingen van het apparaat of verwondingen van personen, die als gevolg van een foutieve elektrische aansluiting ontstaan. Op de wanden in de ovenruimte resp. Rond de deurafdichtingen en afsluitvlakken kunnen zich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

3. OVERZICHT VAN HET APPARAAT

3.1 Magnetronoven



3.2 Toebehoren



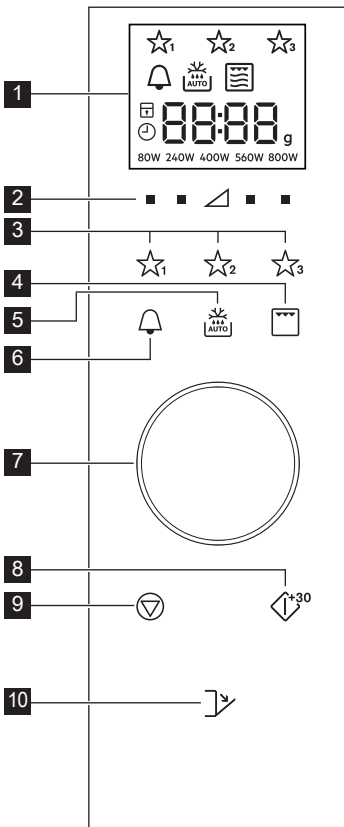
Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

- 1 draaiplateau
- 2 draaimechanisme
- 3 rek

- Plaats het draaimechanisme in het gat in de bodem van de ovenruimte.
- Dan het draaiplateau erop zetten.
- Om schade aan het draaiplateau te voorkomen, moet u erop letten, dat servies bij het uitnemen niet de rand van het draaiplateau raakt.

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

3.3 Bedieningspaneel



1 display symbolen:



favorieten



keukenwekker



automatisch ontdooien



grill



combi micro/grill



vermogensstand



stop/annuleren



kinderslot



klok instellen



display-segmenten



hoeveelheid



vermogensniveaus

2 vermogensniveau-toetsen

3 favoriete toetsen

4 grill-toets

5 automatische ontdooiingstoets

6 keukenwekkertoets

7 knop tijdschakelklok/gewicht

8 starten/bevestigen/snelle starttoets

9 stopstoets

10 deur open-toets

4. VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN

4.1 Inpluggen

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

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

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

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

Voorbeeld: De klok op 18:45u instellen.

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

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

4.2 Standby (Economy-modus)

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

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

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

Voorbeeld: Als de klok is ingesteld: Na de periode van 5 minuten wordt de tijd weergegeven.

4.3 De klok aanpassen na een instelling

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

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

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

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

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

4.5 Kinderslot

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

Voorbeeld: Het kinderslot inschakelen.

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

Voorbeeld: Om het kinderslot uit te schakelen.

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

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

5. WERKING

5.1 Koken magnetronoven

Voorbeeld: Soep verwarmen, 2 minuten en 30 seconden met 560 watt vermogen.

1. Druk op de **VERMOGENSSTAND**-toets aan de rechterkant van de driehoek totdat '560 W' wordt weergegeven.
2. Draai de knop om de tijd in te voeren.
3. Druk op de **START**-toets.

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

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

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

Als 800 W is geselecteerd, dan kan de magnetron voor maximaal 15 minuten worden ingesteld.

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

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

Na de bereiding blijft de draaitafel draaien, totdat het kookgerei

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

5.2 Vermogensstanden

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

W = WATT

5.3 Verminderd vermogensniveau

Kookmethode	Standaardtijd	Verlaagd vermogen
Magnetron 800 W	15 minuten	Magnetron 560 W
Grill	10 minuten	Grill 500 W
Combi micro/grill	10 minuten	Grill 500 W

5.4 De kooktijd aanpassen tijdens het koken

U kunt de kooktijd tijdens het koken aanpassen.

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

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

5.5 De stop-toets gebruiken

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

5.6 Keukenwekker

De kookwekker instellen.

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




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

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

5.7 Snelstart

U kunt direct beginnen met koken op 800W/HOOG gedurende 30 seconden door te drukken op de **START**-toets.

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

5.8 Dempen

Om het geluid uit te schakelen.

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

Om het geluid in te schakelen.

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

5.9 Pauze

Om te pauzeren terwijl de magnetron actief is.

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

5.10 Grill en combi micro/grill

Het apparaat heeft twee grillfuncties:
grill solo
combi micro/grill

 **BELANGRIJK!** Het rek zijn bedoeld om te grillen. Als u de grill voor de eerste keer gebruikt, kan wat rook of een brandvlucht ontstaan. Dit is normaal en geen teken dat het apparaat niet in orde is. Om het probleem te voorkomen kunt u de grill eerst 20 minuten zonder levensmiddelen inschakelen.

1. Draai aan de knop om de kooktijd in te voeren.
2. Druk een keer op de **GRILL**-toets voor de Combi Micro/Grill-modus en druk dan op de **START**-toets.

Druk nogmaals op de **GRILL**-toets om alleen de Grill-modus te selecteren.

3. Druk op de **START**-toets.

 De Combi Micro/Grill-modus combi neert de magetron- en grillfuncties op verschillende momenten tijdens de bereiding. In de Combi Micro/Grill-modus zijn de magnetronvermogen sniveaus 80 W, 560 W en 800 W niet beschikbaar. Om de Combi Micro/Grill-modus te verlaten, drukt u op de **GRILL**-toets totdat alleen het mag netronsymbool brandt op het display.

5.11 Favorieten


De oven heeft 3 favoriete recepten.

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

Voorbeeld: Boter zachter maken.

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

 Als er op de display een roterend patroon wordt getoond, dan wordt hiermee aangegeven dat het voedsel dient te worden geroerd of omgedraaid. Om door te gaan met koken drukt u op de **START**-toets. Aan het einde van de automatische ontdooitijd zal het programma automatisch stoppen. Het vermogen van de oven van de vooraf ingestelde favoriete recepten kan niet worden aangepast. 1-4 Mug cakes kunnen tegelijkertijd worden bereid.

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

Favorieten overschrijven met uw eigen recepten.

1. Druk op de **VERMOGENSSTAND**-toets om het vermogen te selecteren.

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

Om de favorieten te resetten naar de fabrieksinstellingen.

1. Druk op de **STOP**-toets.
2. Houd **VERMOGENSSTAND 400 W** gedurende 3 seconden ingedrukt. De oven zal de favorieten daarna resetten naar de fabrieksinstellingen.

5.12 Automatisch ontdooien

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

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

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

Voorbeeld: Om 0,2 kg biefstuk te ontdooien.

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

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

6. KOOKTABELLEN

6.1 Favorieten

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

6.2 Mug cake-recepten

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

Methode:

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

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met chocolade-pasta.

Tip: Gebruik desgewenst pindakaas met stukjes pinda.

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

Methode:

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

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

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, het vanille-extract en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand: $\overline{\star}_3$. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een toefje chocolade botercrème.

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

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

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, het vanille-extract en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Roer de jam er voorzichtig in met een lepel zodat er een gestreept mengsel ontstaat.
4. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
5. Kook in stand: $\overline{\star}_3$. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een toefje vanille-botercrème.

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

Methode:

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

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een bolletje vanille-ijs.



WAARSCHUWING! De appelmoes wordt heet.

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




Methode:


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

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Laat de cake afkoelen en voeg vervolgens de topping toe.

6.3 Automatisch ontdooien

Automatisch ontdooien	Hoeveelheid	Toets	Tips
Vlees/vis/gevogelte (Hele vis, vissteaks, visfilets, kippenpoten, kippenborst, gehakt, biefstuk, karbonades, hamburgers, worstjes)	0,2-0,8 kg	 1x	<ul style="list-style-type: none"> • Leg de voedingsmiddelen op een platte schaal in het midden van het draaiplateau. • Zodra het geluidssignaal klinkt, dienen de delen van elkaar gehaald te worden en vervolgens anders neergelegd te worden. Dek de dunne delen en warme plekken af met aluminiumfolie. • Wikkel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat 15-45 minuten staan totdat het volledig is ontdooid. • Gehakt: Draai het gehakt om zodra het geluidssignaal klinkt. Verwijder de reeds ontdooiden delen indien mogelijk. <p> Niet geschikt voor hele kippen.</p>
Brood	0,1-1,0 kg	 2x	<ul style="list-style-type: none"> • Verdeel de boterhammen over een platte schaal in het midden van het draaiplateau. Een brood met een gewicht van 1 kg kunt u rechtstreeks over het draaiplateau verdelen. • Als het geluidssignaal klinkt, dienen de boterhammen omgedraaid te worden, anders neergelegd te worden en reeds ontdooiden boterhammen uitgenomen te worden. • Dek na het ontdooien af met aluminiumfolie en laat het 5-15 minuten staan totdat het volledig is ontdooid.

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

6.4 Dranken & gerechten verwarmen

Drank/gerecht	Hoeve- elheid -g/ml-	Het plaatsen	Vermog- ensstand	Tijd -Min-	Tips
Melk, 1 kopje	150	Micro	800 W	1	niet afdekken
Water, 1 kopje 6 kopjes 1 kom	150	Micro	800 W	1-2	niet afdekken
	900	Micro	800 W	10-12	niet afdekken
	1000	Micro	800 W	11-13	niet afdekken
Gerecht geserveerd op een bord	400	Micro	800 W	3-6	wat water op de saus sprenkelen, afdekken, halverwege het opwarmproces roeren
Éénpansgerecht/ soep	200	Micro	800 W	1-2	afdekken, na het verwarmen omroeren
Groente	500	Micro	800 W	4-5	indien nodig water toevoegen, halverwege het opwarmproces roeren
Vlees, 1 plak ¹⁾	200	Micro	800 W	3-4	saus dun over de toplaag verdelen, afdekken
Visfilet ¹⁾	200	Micro	800 W	2-3	afdekken
Gebak, 1 stuk	150	Micro	400 W	½	plaats in een platte schaal
Babyvoeding, 1 potje	190	Micro	400 W	1	in een voor de magnetron geschikt bakje plaatsen, na het opwarmen goed roeren en de temperatuur testen
Margarine of boter smelten ¹⁾	50	Micro	800 W	½	afdekken
Chocolade smelten	100	Micro	400 W	2-3	af en toe roeren

¹⁾ fvanaf koelkasttemperatuur

6.5 Ontdooien

Gerecht	Hoeve- elheid -g-	Het plaatsen	Vermog- ensstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Goulash	500	Micro	240 W	8-12	halverwege de ontdooitijd roeren	10-30
Gebak, 1 stuk	150	Micro	80 W	2-5	plaats in een platte schaal	5
Fruit	250	Micro	240 W	4-5	gelijkmatig verdelen, halverwege de ontdooitijd omdraaien	5

6.6 Het koken van bevroren producten

Gerecht	Hoeve- elheid -g-	Het plaatsen	Vermog- ensstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Visfilet	300	Micro	800 W	10-12	afdekken	2
Maaltijd op bord	400	Micro	800 W	9-11	afdekken, na 6 minuten roeren tijd omroeren	2

6.7 Koken en grillen

Gerecht	Hoeve- elheid -g-	Het plaatsen	Vermog- ensstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Broccoli/ Erwtjes	500	Micro	800 W	9-11	afdekken, 4-5 el water toevoegen, tijdens het koken af en toe roeren	-
Wortels	500	Micro	800 W	10-12	in plakjes snijden, 4-5 el water toevoegen, afdekken tijdens het koken af en toe roeren	-
Braadvlees	1000	Micro Combi micro/grill	400 W 400 W	16-17 9-10 ¹⁾	kruiden, op het lage rek leggen, omdraaien na ¹⁾	10
Biefstuk 2 stukken	400	Grill Grill		9-10 ¹⁾ 9-10	op het hoge rek leggen, omdraaien na ¹⁾ , na het grilleren kruiden	
Ovenschotels bruinen		Grill		10-14	zet de schotel op het lage rooster	
Tosti	1 stuk	Grill Grill		4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	plaats 2 sneetjes brood op het rooster, bedek 1 sneetje met kaas en zet de oven aan ¹⁾ , leg het geroosterde sneetje bovenop de toast met kaas; keer dit om en zet de oven aan ²⁾	
Bevroren pizza	400	Combi micro/grill Grill	400 W	10-12 2-3	plaats op het lage rooster	


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


7. HINTS EN TIPS

7.1 Magnetronbestendig kookgerei

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

7.2 Tips voor het koken in de magnetronoven

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

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

8. WAT TE DOEN ALS


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

9. TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluiting aan	220-240 V, 50 Hz, één fase	
Zekering	min. 10 A	
Opgenomen vermogen:	magnetron	1.25 kW
	grill	0.85 kW
Nuttige vermogen:	magnetron	800 W (IEC 60705)
	grill	800 W
Microgolvenfrequentie	2450 MHz ¹⁾ (Groep 2/Klasse B)	
Buitenafmetingen:	MBB1756DE	breedte x hoogte x diepte: 595mm x 371 mm x 312 mm
Afmetingen ovenruimte	breedte x hoogte x diepte: 285mm x 202 mm x 298 mm ²⁾	
Inhoud ovenruimte	17 liter ²⁾	
Draaiplateau	ø 272 mm, glass	
Gewicht	ca 16,2 kg	

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

10. MILIEUINFORMATIE

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

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

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

ÍNDICE

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	136
2. INSTALAÇÃO	141
3. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO	145
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	146
5. FUNÇÃO	147
6. TABELAS DE COZEDURA	151
7. DICAS E SUGESTÕES	157
8. O QUE FAZER SE	159
9. ESPECIFICAÇÕES.....	160
10. INFORMAÇÕES AMBIENTAIS.....	160

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

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 não deve ser utilizado em alturas superiores a 2000 m.



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



AVISO!

Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno microondas não deve ser posto em funcionamento até ter sido reparado por uma pessoa competente.



AVISO!

É perigoso para qualquer pessoa que não uma pessoa competente realizar qualquer serviço ou operação de reparação que envolva a remoção de uma tampa que forneça proteção contra a exposição à energia do microondas.



AVISO!

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

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).

Utilize apenas recipientes e utensílios próprios para microondas.

Não é permitida a colocação de recipientes metálicos para alimentos ou bebidas durante a cozedura no microondas.

Não se afaste do forno caso esteja a usar embalagens descartáveis em plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.

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.

Se os alimentos que estiver a aquecer começarem a fumegar, NÃO ABRA A PORTA. Desligue o microondas e a respectiva ficha de alimentação e aguarde uns instantes até os alimentos deixarem de fumegar. Se abrir a porta durante esta situação, poderá provocar um incêndio.

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

O conteúdo dos biberões e dos boiões de comida de bebé deve ser mexido ou agitado, devendo verificar a sua temperatura antes de o consumir, para evitar queimaduras.

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.

1.1 Cuidados e limpeza

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.

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. 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.

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.

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.

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!

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.

Deve-se ter cuidado para não mover o prato giratório ao remover os recipientes do eletrodoméstico.



IMPORTANTE!

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

O microondas destina-se a ser utilizado como aparelho embutido.

O equipamento e os respectivos componentes acessíveis aquecem durante o funcionamento. Deve ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.



AVISO!

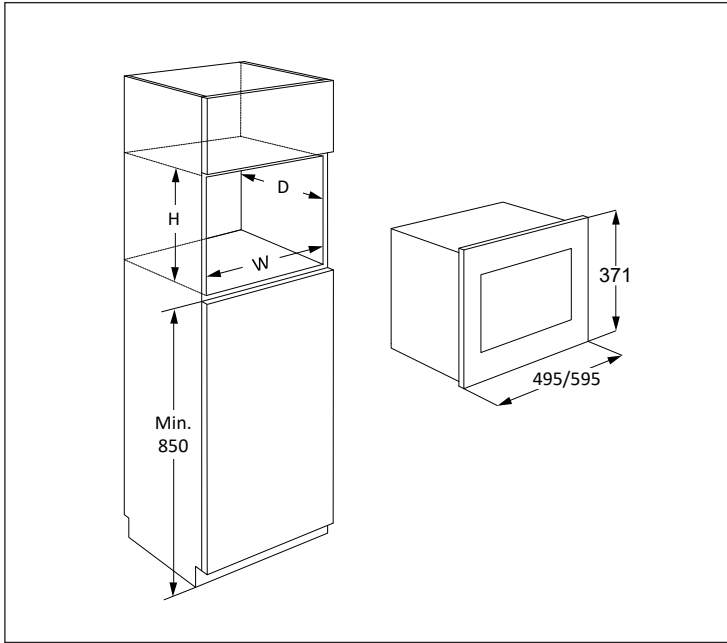
Mantenha as crianças afastadas da porta e de peças acessíveis que podem aquecer quando estiver a usar a função grill. Deve manter as crianças afastadas do forno de modo a evitar eventuais queimaduras.



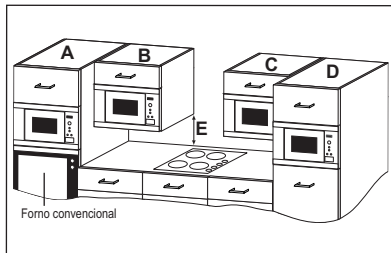
IMPORTANTE!

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.

2. INSTALAÇÃO



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



Posição	Dimensões do armário		
	L	P	A
A	562	550	360
B+C	562	300	350
	562	300	360
D	562	500	350
	562	500	360

Medidas em (mm)

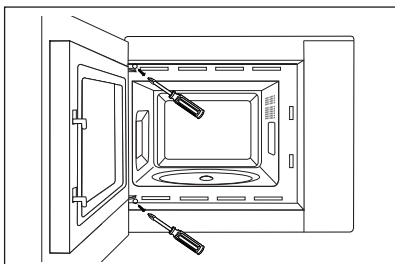
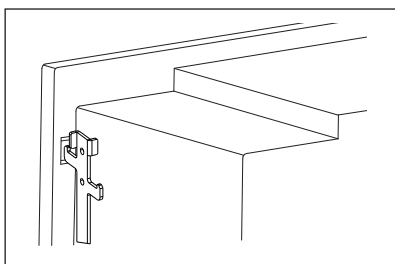
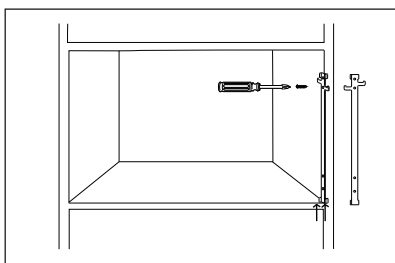
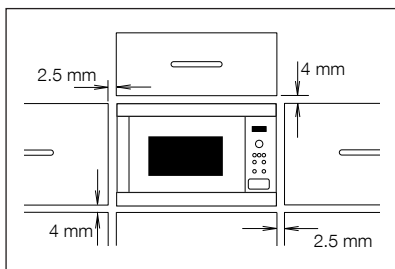
2.1 Utilização segura do aparelho

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.

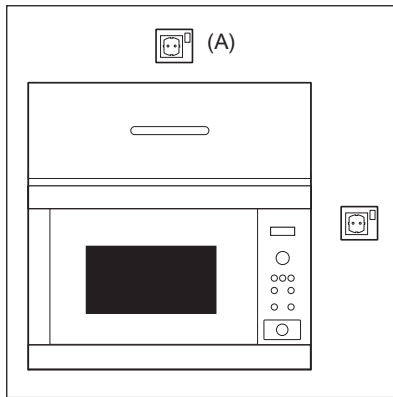
- Deve existir um intervalo suficiente entre a placa do fogão e o microondas para evitar o sobreaquecimento do forno a microondas, do espaço à volta do armário e dos acessórios.
- Quando estiver a usar o forno a microondas não utilize a placa do fogão sem tachos ou panelas ao lume.
- Deve ter muito cuidado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

2.2 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 350 mm de altura. Se desejar instalá-lo num armário com 360 mm de altura: Desaperte e retire os 4 pés incluídos na parte inferior do forno. Rode os pés 90 graus e volte a montar com o lado comprido para a frente do forno microondas.
3. Prenda o gancho de fixação ao lado direito do armário da cozinha usando a folha de instruções fornecida.
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. Prenda o forno do lado direito usando os dois parafusos fornecidos.
5. Verifique se o aparelho está estável e não inclinado. Não se esqueça de deixar um intervalo de 2.5 mm entre a porta de cima do armário e a parte superior da estrutura (ver diagrama).

2.3 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.
- O cabo de alimentação só pode ser substituído por um electricista.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, fornecedor de serviços ou pessoa com qualificações semelhantes, de forma a evitar perigo.
- 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 10 A.
- 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.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes ou com arestas, tais como a área de ventilação na parte posterior do forno.

2.4 Conselho adicional

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.

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

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 tente modificar o forno em circunstância alguma.

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:

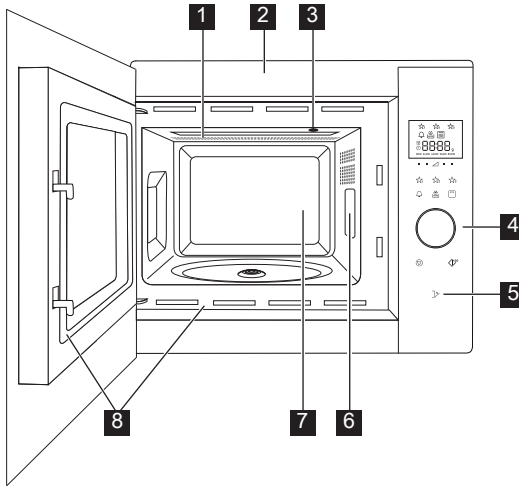
- Deixe arrefecer o prato giratório antes de o limpar com água.
- Não coloque alimentos quentes ou outros utensílios quentes por cima do prato giratório frio.
- Não coloque alimentos frios ou outros utensílios frios por cima do prato giratório quente.

Não use recipientes de plástico para microondas se o forno ainda estiver quente depois de usar o modo GRILL e o modo COMBI MICRO/GRILL, pois podem derreter. Só deverá utilizar recipientes plásticos durante estes modos, se o fabricante o recomendar.

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.

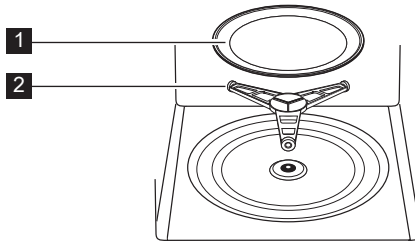
3. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO

3.1 Forno microondas

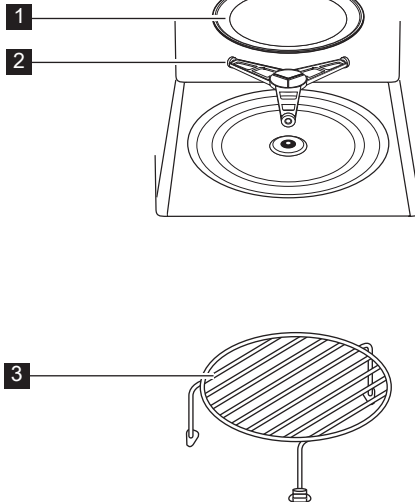


- 1** Elemento de aquecimento do Grill
- 2** Protecção frontal
- 3** Lâmpada do forno
- 4** Painel de controlo
- 5** Botão de abertura da porta
- 6** Protecção da guia de onda
- 7** Cavidade do forno
- 8** Juntas da porta e superfícies isolantes

3.2 Acessórios



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

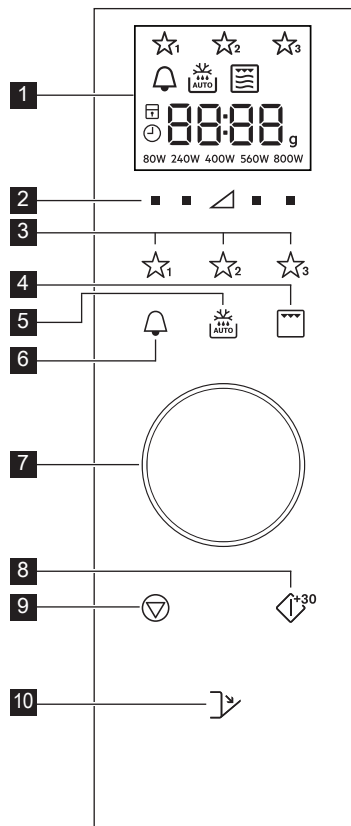


- 1** Prato giratório
- 2** Suporte do prato giratório
- 3** Grelha

- Coloque o suporte do prato giratório no furo no fundo 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.

3.3 Painel de controlo



1 Visor digital indicadores:



Favoritos



Temporizador de cozinha



Descongelação auto



Grill



Combi Micro/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 de abertura da porta

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

4.1 Ligar a tomada

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

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

Use o manípulo para ligar ou desligar o relógio.

2a. Para desligar o relógio, gire o manípulo até o mostrador apresentar a indicação "OFF". Em seguida, carregue no botão **START**. O forno está pronto a ser usado.



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


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

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

1. Gire o manípulo para acertar a hora.

2. Carregue no botão **START** para confirmar.

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

 Quando o relógio estiver acertado, a hora certa aparecerá no mostrador.

4.2 Standby (modo de economia)

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

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

Para sair do modo de espera, abra a porta, carregue em qualquer botão ou gire o manípulo.

Exemplo: Se o relógio foi acertado: Ao fim de 5 minutos, a hora aparecerá.

4.3 Acertar o relógio quando este está definido

Pode acertar o relógio depois de ter definido a hora.

Exemplo: Para alterar das 18.45 para as 19.50.

1. Carregue no botão do **TEMPORIZADOR DE COZINHA** duas vezes.
2. Carregue no botão **START**.
3. Gire o manípulo até aparecer a indicação "19".
4. Carregue no botão **START**.
5. Gire o manípulo até aparecer a indicação "50".
6. Carregue no botão **START**.

4.4 Para cancelar o relógio e definir o standby (modo de economia)

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

4.5 Bloqueio de crianças

O forno tem uma característica de segurança que evita o funcionamento acidental do forno por crianças. Quando o bloqueio for definido, nenhuma parte do micro-ondas irá funcionar até que este seja desligado.


Só é possível ligar e desligar o bloqueio quando o forno não estiver em funcionamento.

Exemplo: Para ligar o bloqueio.

Carregue e mantenha o botão **STOP** até o símbolo "bloqueio de crianças" se ligar.

Exemplo: Para desligar o bloqueio.

Carregue e mantenha o botão **STOP** até o símbolo "bloqueio de crianças" ficar desligado.


 Quando o bloqueio de crianças estiver ligados, todos os botões ficam desativados à exceção do botão **STOP**.

5. FUNÇÃO

5.1 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 manípulo para introduzir a hora.
3. Carregue no botão **START**.

 No modo de cozinhar com microondas pode ajustar o nível de potência do forno carregando no

botão imediatamente por baixo da definição desejada.

Pode definir o nível de potência quando o forno estiver em funcionamento carregando e mantendo o botão do **NÍVEL DE POTÊNCIA** desejado até que a nova definição de potência seja destacada no mostrador. Os níveis de potência demasiado elevados e os tempos de cozedura maiores podem sobreaquecer os alimentos, dando origem a um incêndio.

Se selecionar 800 W, o tempo máximo do micro-ondas que pode ser introduzido é de 15 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 recomear 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.

Depois de cozinhar, o prato giratório continuará a girar até o recipiente de cozedura regressar à posição inicial. A luz da cavidade permanecerá acesa até terminar a rotação, ou durante 5 segundos (o que demorar mais tempo). O forno emitirá um sinal sonoro ao terminar. Se a porta for aberta durante o processo, a rotação parará.

5.2 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 ferverem 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

5.3 Nível de potência reduzida

Modo de Cozedura	Tempo Normal	Potência Reduzida
Microondas 800 W	15 minutos	Microondas 560 W
Grill	10 minutos	Grill 500 W
Combi micro/grill	10 minutos	Grill 500 W

5.4 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.

5.5 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.

5.6 Temporizador de cozinha


Para definir o temporizador de cozinha.

1. Carregue no botão **TEMPORIZADOR DE COZINHA**.
2. Gire o manípulo para introduzir a hora.
3. Carregue no botão **START**. O temporizador iniciar-se-á automaticamente.

 O tempo pode ser prolongado quando o temporizador estiver em contagem girando o manípulo ou carregando no botão **START**. A função do temporizador pode ser usada apenas quando o forno não estiver em funcionamento.

5.7 Início rápido

Pode começar a cozinhar diretamente com 800 W/ALTO durante 30 segundos carregando no botão **START**.

 Para acrescentar mais tempo, carregue no botão **START**.

5.8 Mudo

Para desligar o som.

1. Carregue no botão **TEMPORIZADOR DE COZINHA** 3 vezes até aparecer a indicação "Soun".
2. Gire o manípulo até aparecer a indicação "oFF".
3. Carregue no botão **START**.

Para ligar o som.

1. Carregue no botão **TEMPORIZADOR DE COZINHA** 3 vezes até aparecer a indicação "Soun".
2. Gire o manípulo até aparecer a indicação "on".
3. Carregue no botão **START**.

5.9 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.

5.10 Grill e Combi Micro/Grill


Este forno microondas tem dois modos de cozedura grill disponíveis:

Apenas Grill

Combi Micro/Grill

 **IMPORTANT!** Recomenda-se a utilização das grelhas 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 uma vez no botão **GRILL** para entrar no modo Combi Micro/Grill e carregue no botão **START**.
Carregue novamente no botão **GRILL** para seleccionar apenas o modo grill.
3. Carregue no botão **START**.

 O modo Combi Micro/Grill combina as funções de micro-ondas e grill em períodos diferentes, durante a coze dura. No modo Combi Micro/Grill, não se encontram disponíveis os níveis de potência do micro-ondas de 80 W, 560 W e 800 W. Para sair do modo Combi Micro/Grill, carregue no botão **GRILL** até o símbolo das micro-ondas ficar iluminado no mostrador.

5.11 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**.

i Se os segmentos do mostrador apresentarem um motivo rotativo, isto indica que o alimento precisa de ser misturado ou voltado. Para continuar a cozedura, carregue no botão **START**. No fim do tempo de descongelação auto, o programa parará automaticamente. Os níveis de potência das receitas favoritas pré-definidas não podem ser definidos. Podem cozinhar-se 1-4 bolos em canecas.

! **AVISO!** O chocolate pode ficar muito quente! Se o chocolate precisar de ser cozinhado durante mais tempo, adicione 10 segundos. Tenha cuidado com o chocolate, pois este pode sobreaquecer e queimar.

Para substituir os favoritos com as suas próprias receitas.

1. Carregue no botão do nível de **POTÊNCIA** para selecionar a potência.
2. Gire o manípulo para introduzir o tempo de cozedura necessário.
3. Carregue e mantenha o botão de **FAVORITA** que desejar definir até ouvir um sinal sonoro simples e a estrela favorita estiver visível.

Para repor as favoritas para as definições de fábrica.

1. Carregue no botão **STOP**.
2. Carregue e mantenha nível de **POTÊNCIA** 400 W durante 3 segundos.
O forno irá repor as receitas favoritas das definições de fábrica.

5.12 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**.

i 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. O ajuste de Tempo/Potência não se encontra disponível no descongelar automático.

6. TABELAS DE COZEDURA

6.1 Favoritos

Favoritos	Peso	Botão	Procedimento
Amolecer manteiga	0,05-0,25 kg	☆ ₁	<ul style="list-style-type: none"> Coloque a manteiga num pyrex. Mexa bem depois de cozinhar.
Derreter chocolate	0,1-0,2 kg	☆ ₂	<ul style="list-style-type: none"> Parta o chocolate em pedaços pequenos. Coloque o chocolate num pyrex. Quando ouvir um sinal sonoro, mexa. Mexa bem depois de cozinhar. <p>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.</p>
Bolo em caneca	1-4 Canecas	☆ ₃	<ul style="list-style-type: none"> Faça o bolo como na receita. Coloque a caneca na ponta do prato giratório. Deixe esperar durante 30 segundos depois de cozer.

6.2 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 tbsps	compota de framboesa sem grainhas

Método:

1. Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo vegetal, o extrato de baunilha e o ovo. Misture bem.
3. Envolve a compota com uma colher para raiar a mistura.
4. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
5. Cozinhe usando ☆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. Envolve delicadamente a compota de maçã com uma colher para raiar a mistura.
4. Cubra com as bolachas digestivas esmigalhadas.
5. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
6. Cozinhe usando ☆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.

6.3 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p> Não adequado para aves inteiras.</p>
Pão	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

6.4 Aquecer alimentos e bebidas

Alimento/Bebida	Quantidade -g/ml-	Ajuste	Potência Nivel	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	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 ²⁾	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

6.5 Descongelar

Alimento	Quantidade -g-	Ajuste	Potência Nivel	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	250	Micro	240 W	4-5	espalhe de forma uniforme, vire a meio do tempo de descongelação	5

6.6 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

6.7 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	-
Genouras	500	Micro	800 W	10-12	corte em rodela, tape, adicione 4-5 c/sopa de água, tape, mexa ocasionalmente durante a cozedura	-
Tostar	1000	Micro Combi Micro/Grill Micro Combi Micro/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, cubra uma fatia com queijo, cozinhe ¹⁾ , coloque a fatia tostada em cima do queijo na tosta, vire e cozinhe ²⁾	
Piza congelada	400	Combi Micro/Grill Grill	400 W	10-12 2-3	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 recomear 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.

7. DICAS E SUGESTÕES

7.1 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.

7.2 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).



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. 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.

8. O QUE FAZER SE


Problema	Verificar/recomendações . . .
O microondas não estiver a funcionar correctamente?	<ul style="list-style-type: none"> 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?	<ul style="list-style-type: none"> 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?	<ul style="list-style-type: none"> 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?	<ul style="list-style-type: none"> Isole o aparelho da caixa de fusíveis. Contacte a assistência técnica autorizada ELECTROLUX.
A luz interior do microondas não estiver a funcionar?	<ul style="list-style-type: none"> 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?	<ul style="list-style-type: none"> 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.
A porta não abre devido a um corte de energia?	<ul style="list-style-type: none"> Abra a porta com cuidado puxando para fora no canto inferior direito da porta de vidro.

9. ESPECIFICAÇÕES


Tensão CA	220-240 V, 50 Hz, monofásica	
Disjuntor/fusível da linha de distribuição	Mínimo 10 A	
Potência CA necessária:	Microondas	1.25 kW
	Grill	0.85 kW
Potência de saída:	Microondas	800 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Frequência de Microondas	2450 MHz ¹⁾ (Grupo 2/Classe B)	
Dimensões Externas:	MBB1756DE	595 mm (L) x 371 mm (A) x 312 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.

10. INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem.

Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos.

Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

www.aeg.com/shop



TINS-B203URR2



AEG