

MG2600T

FR Notice d'utilisation | **Four à micro-ondes**

2

NL Gebruiksaanwijzing | **Magnetronoven**

23



Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi notre appareil.



Obtenez des conseils d'utilisation, des brochures, des informations sur le dépannage, l'entretien et la réparation sur aeg.com/support



Pour plus de recettes, d'astuces et d'informations sur le dépannage, téléchargez l'application **My AEG Kitchen**.



Sous réserve de modifications.

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ	2
2. INSTALLATION	6
3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL	9
4. AVANT LA MISE EN SERVICE	11
5. FONCTIONNEMENT	12
6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON	15
7. ASTUCES ET CONSEILS	19
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	20
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	21
10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	21
11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES	22

1. ⚠️ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

- **IMPORTANT ! AVERTISSEMENTS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.**
- 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 2000 m.

- **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 !** N'utilisez pas l'appareil sans le plateau tournant et son support. Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il est vide.
- **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.
- 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.

1.1 Entretien et nettoyage

Porte :

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

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. Evitez 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.

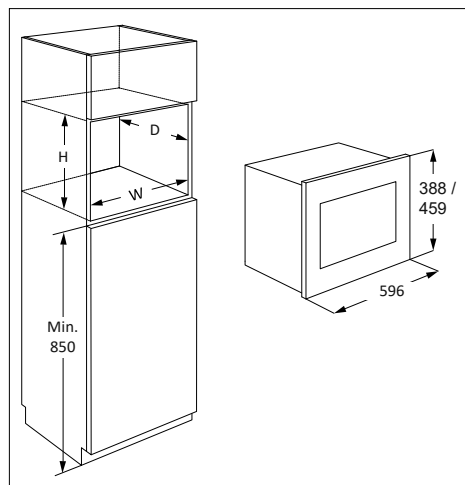
Trépied :

- 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

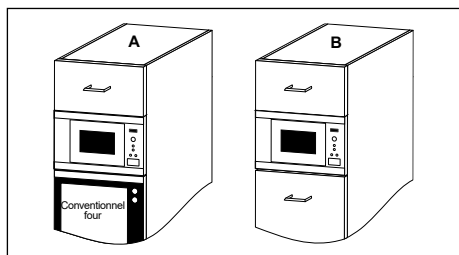
vous retirez des récipients de l'appareil.

- **IMPORTANT !** L'appareil ne doit pas être nettoyé à la vapeur.
- Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé intégré.
- L'appareil ne doit pas être placé dans une armoire.
- 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 fourrés 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



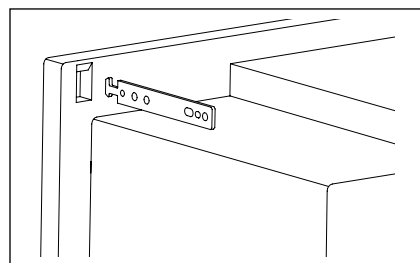
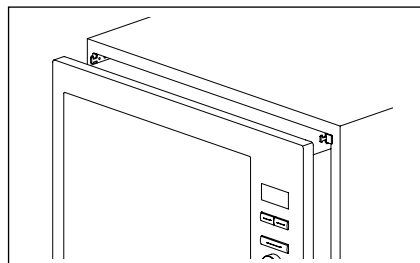
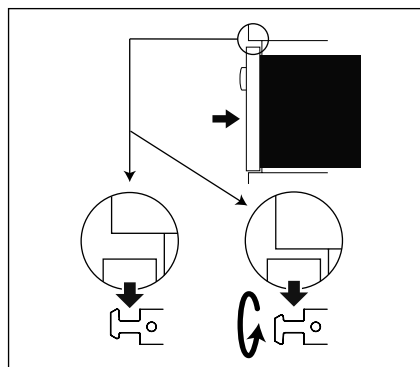
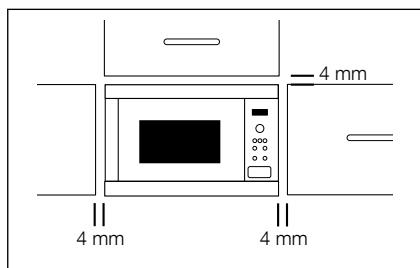
Si vous installez le four à micro-ondes en position A ou B :



Position	Taille du logement		
	L	P	H
A	562	x 550	x 380
B	562	x 500	x 380

Mesures en mm

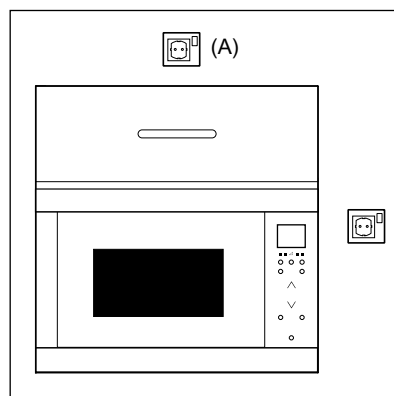
2.1 Installation de l'appareil



1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Fixer les crochets de fixation au placard de cuisine en suivant la feuille d'instructions et le modèle fournis.

3. Installer l'appareil dans le placard de cuisine lentement et sans forcer. L'appareil doit être soulevé pour être installé sur les crochets de fixation, puis il doit être abaissé pour être mis en place. En cas de problème pendant l'installation, ce crochet est réversible. La porte avant du four doit être à hauteur du devant de l'ouverture du placard.
4. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 4 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).

2.2 Raccordement électrique



- La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.
- 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 16 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.

2.3 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, 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. Evitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

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

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

- Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
- N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
- Les barquettes en aluminium doivent être remplis d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas être en contact ou proche des parois du

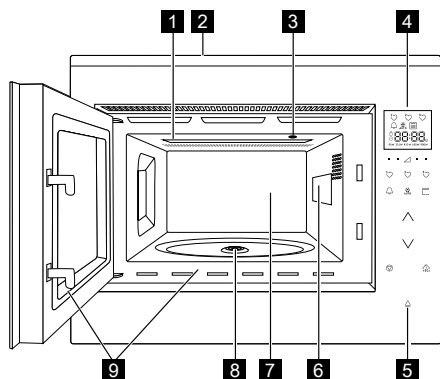
four (distance minimum 1 cm). La barquette en aluminium devra être placée sur un plat retourné allant au four.

- Les barquettes en aluminium ne doivent jamais être réutilisées dans le four à micro-ondes.
- Si le four à micro-ondes a été utilisé pendant 15 minutes ou plus, laissez-le refroidir avant de le réutiliser.
- Le récipient et le plateau tournant peuvent devenir très chauds pendant leur utilisation.
- Utilisez des gants de protection.
- Les durées de réchauffage ou de cuisson peuvent être prolongées avec un récipient en film d'aluminium. Assurez-vous que les aliments sont chauds avant de servir.

Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

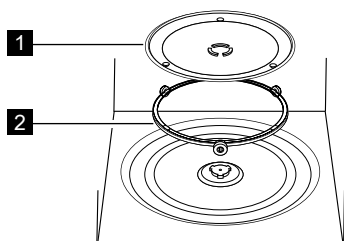
3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

3.1 Four micro-ondes



- 1 Élément chauffant du gril
- 2 Encadrement avant
- 3 Lampe du four
- 4 Bandeau de commande
- 5 Touche d'ouverture de porte
- 6 Cadre du répartiteur d'ondes (Ne pas enlever)
- 7 Cavité du four
- 8 Joint
- 9 Cadre d'ouverture de la porte

3.2 Accessoires



Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

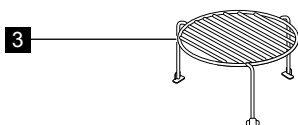
1 Plateau tournant

2 Support d'entraînement

- Placez le support de plateau tournant au fond de la cavité.
- Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.

i Utilisez toujours les pièces du plateau tournant lors de l'utilisation du four à micro-ondes.

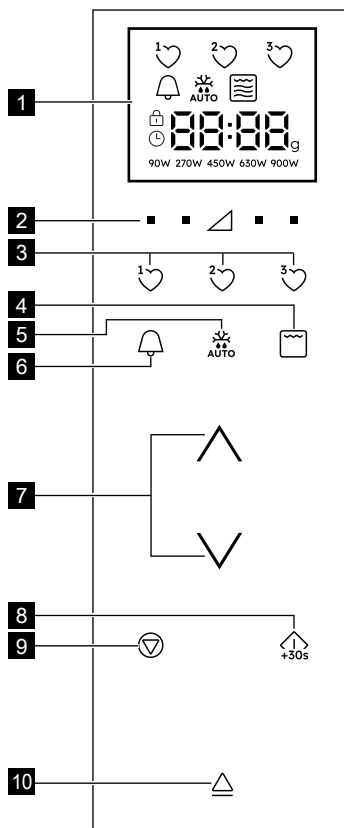
! Utilisez ces pièces uniquement pour la gril.



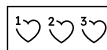
3 Trépied

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 :



Favoris



Minuteur de cuisine



Décongélation automatique



Gril



Cuisson combinée



Micro-ondes



Arrêter/Annuler



Verrouillage de sécurité enfant



Réglage de l'horloge



Affichage des segments



Quantité



Niveaux de puissance

2 Touches de niveau de puissance

3 Touches de favoris

4 Touche Grill

5 Touche de décongélation automatique

6 Touche du minuteur de cuisine

7 Touches haut/bas

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. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** jusqu'à ce que « on » ou « OFF » s'affiche.
- 2a. Pour éteindre l'horloge, appuyez sur les touches **HAUT/BAS** jusqu'à ce que « OFF » s'affiche, puis, appuyez sur la touche **START**. Le four est prêt à l'utilisation.



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

- 2b. Pour allumer l'horloge, appuyez sur les touches **HAUT/BAS** jusqu'à ce que « on » s'affiche, puis, appuyez sur la touche **START**.

Exemple : Pour régler l'horloge sur 18h45.

1. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.
3. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** pour régler les minutes.
4. 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.

Ouvrez la porte ou appuyez sur n'importe quelle touche pour quitter le mode veille.

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.

1. Appuyez deux fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
2. Appuyez sur la touche **START**.
3. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** jusqu'à ce que « 19 » s'affiche.
4. Appuyez sur la touche **START**.
5. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** jusqu'à ce que « 50 » s'affiche.
6. Appuyez sur la touche **START**.

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

1. Appuyez deux fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
2. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** jusqu'à ce que « OFF » s'affiche.
3. 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.

4.6 Nettoyage initial



ATTENTION !

Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage »

- Retirez tous les accessoires du four à micro-ondes.
- Nettoyez soigneusement la cavité du four à l'aide d'un chiffon doux et humide.

4.7 Préchauffage

Préchauffez le four vide avant la première utilisation.

1. Réglez la fonction .
2. Laissez le four fonctionner pendant 30 minutes.
3. Éteignez le four et laissez-le refroidir.
4. Nettoyez la cavité du four avec un chiffon doux et humide et séchez soigneusement.

Le four peut dégager une odeur et de la fumée. Assurez-vous que la circulation d'air dans la pièce est suffisante.

5. FONCTIONNEMENT

5.1 Cuisson aux micro-ondes

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

1. Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** sur la droite du triangle jusqu'à ce que « 630 W » s'affiche.
2. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche **START**.

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

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

aliments conduisant à leur inflammation.

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

W = WATT

5.3 Niveau de puissance réduit

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 900 W	15 minutes	Micro-ondes 630 W
Gril	10 minutes	Gril 500 W
Cuisson combinée	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. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche **START**. Le minuteur démarre automatiquement.

 La durée peut être prolongée lorsque la minuterie est en cours d'exécution

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 900 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. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** 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. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** 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 Grill et cuisson combinée

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

Gril seul

Gril Combiné (micro-ondes et grill)



IMPORTANT ! Le trépied est recommandé pour faire griller des aliments plats. Vous pouvez détecter de la fumée ou une odeur de brûlé lorsque vous utilisez le grill pour la première fois, c'est normal et ne signifie pas que le four est défectueux. Afin d'éviter ce problème, lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le grill à vide pendant 30 minutes.

1. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** pour régler la durée.
2. Appuyez une fois sur la touche **GRILL** pour le mode Cuisson Combinée (grill + micro-ondes) et appuyez sur la touche **START**. Appuyez à nouveau sur la touche **GRILL** pour sélectionner le mode Grill uniquement.
3. Appuyez sur la touche **START**.



En mode Cuisson Combinée, les niveaux de puissance 90 W et 900 W du micro-ondes ne sont pas disponibles. Pour quitter le mode Cuisson Combinée ou Grill, appuyez sur la touche **GRILL** jusqu'à ce que le seul symbole du micro-ondes s'allume sur l'écran.

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. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** 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. 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. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** pour régler la durée.
3. Appuyez sur et maintenez la touche **FAVORI** que vous souhaitez configurer jusqu'à entendre un seul bip, cœur de favori s'affiche alors.

Pour rétablir les favoris aux réglages d'usine.

1. Appuyez sur la touche **STOP**.
2. Appuyez sur et maintenez les touches **NIVEAUX DE PUISSANCE** 450 W pendant 3 secondes. Le four réinitialisera les favoris aux réglages d'usine.

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. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** 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 	• Placez le beurre dans un plat en pyrex. Mélangez bien après la cuisson.
Chocolat fondu	0.1-0.2 kg	2 	• Brisez le chocolat en petits morceaux. Placez le chocolat dans un plat en pyrex. Mélangez lorsque l'alarme audible retentit. Mélangez bien après la cuisson.  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.
Mug Cake	1-4 tasses	3 	• Préparez le gâteau en suivant la recette. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant. Laissez reposer 30 secondes après la cuisson.

6.2 Recettes de mug cake

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'extraît 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'extraît de vanille 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.

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'extraît de vanille par ½ cuillère à café d'extraît d'orange.

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'extraît de vanille	
2 cuillères à soupe (30 g) de beurre d'arachide crémeux	
1	œuf moyen

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, l'extraît de vanille, le beurre d'arachide 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.

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 carotte

Ingrédients pour 1 tasse :

2 cuillères à soupe (20 g) de farine	
2½ cuillères à soupe (30 g) de cassonade dorée	
¼ cuillère à café de poudre à lever	
¼ cuillère à café de cannelle moulue	
¼ cuillère à café de muscade moulue	
1 cuillère à soupe d'amandes moulues	
1½ cuillère à soupe (15 g) d'huile de tournesol	
1 zeste de ½ orange	
30 g de carotte râpée	
1 œuf moyen	

Garniture de crème : 15 g de beurre, ramolli
40 g de sucre glace
40 g de fromage à la crème riche en matière grasse
½ cuillère à café de jus d'orange

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile de tournesol, le zeste d'orange, la carotte râpée et l'œuf, mélangez bien.
3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
4. Faites cuire avec . 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.

Mug cake crumble à la pomme

Ingrédients pour 1 tasse :

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

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs (sauf le biscuit) dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale et l'œuf, mélangez bien.
3. Incorporez délicatement la compote de pommes avec une cuillère pour qu'elle s'imprègne dans le mélange.
4. Placez le biscuit écrasé sur le dessus.
5. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
6. Faites cuire avec . 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 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 . 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 à la bruine de citron	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2½ cuillères à soupe (25 g) de farine	
2½ cuillères à soupe (30 g) de sucre semoule	
¼ cuillère à café de poudre à lever	
1½ cuillère à soupe (15 g) d'huile végétale	
1 cuillère à café de zeste de citron	
1	œuf moyen
Garniture :	1 cuillère à café de jus de citron mélangé à 2 cuillères de sucre semoule

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, le zeste de citron 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. Créez la garniture en bruine en mélangeant le jus de citron avec le sucre semoule.
6. Après cuisson, détachez le gâteau, percez le dessus partout avec une brochette, puis versez la garniture en bruine sur le gâteau et laissez reposer 30 secondes.

6.3 Décongélation automatique

Décongélation automatique	Quantité	Touche	Procédure
Viande/poisson/volaile (Poisson entier, tranches de poisson, filets de poisson, pattes de poulet, poitrine de poulet, viande hachée, steaks, côtelettes, hamburgers, saucisses)	0.2-1.0 kg	 x1	• Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. • Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redispser et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium. • Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15-45 min, jusqu'à complète décongélation. • Viande hachée : Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible.
 Ne convient pas à une volaille entière.			
Pain	0.1-1.0 kg	 x2	• Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. • Quand le signal sonore retentit, retourner, redispser et enlever les tranches décongelées. • Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.

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

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	900 W	1	ne pas couvrir
Eau,	1 tasse	150	Micro	900 W	2	ne pas couvrir
	6 tasses	900	Micro	900 W	8-10	ne pas couvrir
	1 terrine	1000	Micro	900 W	9-11	ne pas couvrir
Une assiette-repas		400	Micro	900 W	4-6	asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage
Potée/Consommé		200	Micro	900 W	1-2	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage
Légumes		500	Micro	900 W	3-5	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage
Viande, 1 Tranche ¹⁾		200	Micro	900 W	3	tartiner d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson ¹⁾		200	Micro	900 W	3-5	couvrir
Gâteau, 1 portion		150	Micro	450 W	½-1	poser dans un plat à gratin
Aliments pour bébés 1 pot		190	Micro	450 W	½-1	transférer dans un récipient convenant aux micro-ondes, bien mélanger après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre ¹⁾		50	Micro	900 W	½	couvrir
Chocolat à fondre		100	Micro	450 W	3-4	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-
Goulash	500	Micro	270 W	8-9	mélanger à mi-décongélation	10-30
Gâteau, 1 portion	150	Micro	90 W	1-3	poser dans un plat à gratin	5
Fruit	250	Micro	270 W	3-5	répartir uniformément, retourner à mi-décongélation	5

6.6 Cuisson de surgelés

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

6.7 Cuisson et grill

Aliments	Quant -g-	Config- uration	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Brocoli/Pois	500	Micro	900 W	6-8	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Carottes	500	Micro	900 W	9-11	coupez les carottes en morceaux ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-

Rôtis	1000	Micro Double Micro Gril	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	épicer, poser sur la plaque tournante, retourner après ¹⁾	10
Rumstecks 2 morceaux	400	Gril Gril		10-11 ¹⁾ 10-11	poser sur le trépied, retourner après ¹⁾ , assaisonner après la cuisson	
Brunissage des plats gratinés		Gril		12-15	placer le plat sur la grille	
Crouûtes au fromage	1 pièce	Gril Gril	450 W	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	Micro Double	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	placer sur le plateau tournant ¹⁾ placer le plat sur la grille ²⁾	



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 et journaux 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 ?	• Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté. • Qu'il n'y a pas de coupure de courant. • Si les fusibles continuent de disjoncter faites appel à un électricien qualifié.
Le mode micro-ondes ne fonctionne pas ?	• Que la porte est bien fermée. • Que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres. • La touche START a été utilisée.
Le plateau tournant ne fonctionne pas ?	• Que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement. • Que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant. • Que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner. • Qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.
Le four à micro-ondes ne se met pas à l'arrêt ?	• Isolez l'appareil de la boîte à fusibles. • Appelez un agent de service ELECTROLUX agréé.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?	• Appelez votre agent de service ELECTROLUX agréé. La lampe intérieure peut uniquement être remplacée par un agent de service ELECTROLUX agréé et formé.
Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant ?	• Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou • Si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou • Réglez à une puissance de cuisson supérieure.
La porte ne s'ouvre pas en raison d'une coupure de courant ?	• 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 16 A
Consommation électrique :	Micro-ondes	1.4 kW
	Gril	0.85 kW
	Micro-ondes/Gril	2.20 kW
Puissance :	Micro-ondes	900 W (IEC 60705)
	Gril	800 W
Fréquence des micro-ondes		2450 MHz ¹⁾ (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures :	MG2600T	596 mm (L) x 388 mm (H) x 404 mm (P)
Dimensions intérieures		342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) ²⁾
Capacité		26 litres ²⁾
Plateau tournant		ø 325 mm, verre
Poids		env. 19.5 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. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Informations sur le produit concernant la consommation d'énergie et le temps maximum nécessaire pour atteindre le mode basse consommation applicable.

Consommation d'énergie en veille avec écran allumé	0.8 W
Consommation d'énergie en veille avec écran éteint	0.5 W
Temps maximum nécessaire pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse consommation applicable	5 min

11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique F.

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.

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR



Welkom bij AEG! Hartelijk dank dat u voor ons apparaat hebt gekozen.



Op aeg.com/support vindt u gebruiksadvises, brochures, aanwijzingen voor probleemoplossing, alsmede informatie over service en reparatie



Download de **My AEG Kitchen-app** voor meer recepten, tips en aanwijzingen voor probleemoplossing.



Wijzigingen voorbehouden.

INHOUD

1. BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID.....	23
2. INSTALLATIE-AANWIJZING.....	27
3. OVERZICHT VAN HET APPARAAT.....	29
4. VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN.....	31
5. WERKING.....	32
6. KOOKTABELLEN.....	35
7. HINTS EN TIPS.....	39
8. WAT TE DOEN ALS.....	40
9. TECHNISCHE GEGEVENS.....	40
10. ENERGIE-EFFICIËNTIE.....	41
11. MILIEUINFORMATIE.....	41

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!** Gebruik het apparaat niet zonder het draaiplateau en de steun van het draaiplateau. Gebruik het apparaat niet als dit leeg is.
- **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 microgolvenenergie.
- **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.
- 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.

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:

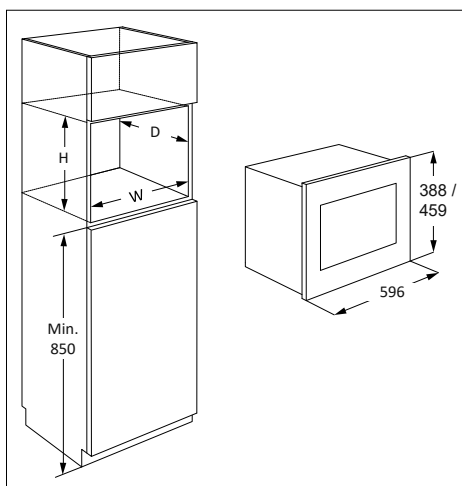
- Verwijder eerst het draaiplateau en het draaimechanisme uit de ovenruimte. Draaiplateau en mechanisme met een mild sopje schoonmaken en met een zachte doek afdrogen. Beide delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Rek:

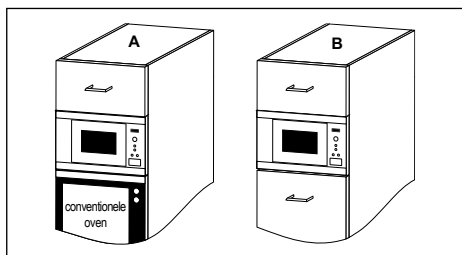
- Het rek met een mild sopje schoonmaken en afdrogen. U kunt het rek ook in de afwasautomaat schoonmaken.
- **BELANGRIJK!** Reinig de magnetronoven regelmatig en verwijder alle voedselresten. Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenbekleding veroorzaken waardoor de levensduur 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 mag niet in een kast geplaatst 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



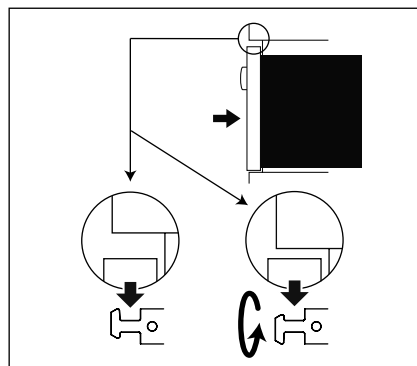
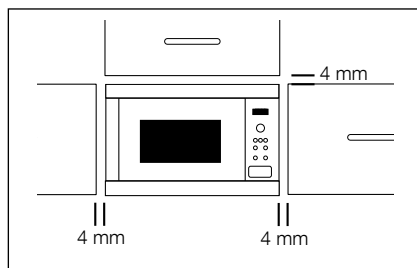
De magnetron kan worden ingebouwd in positie A of B:

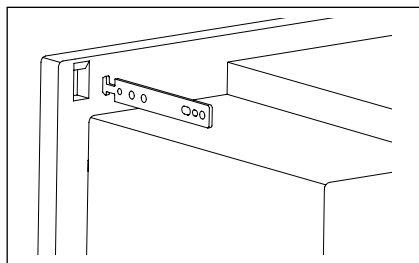
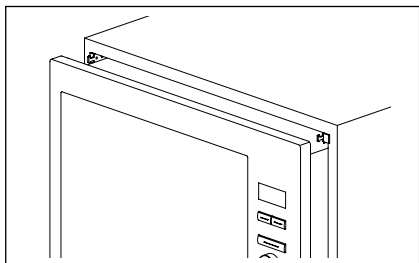


Positie	Nismaat		
	B	D	H
A	562	550	380
B	562	500	380

Afmetingen in (mm)

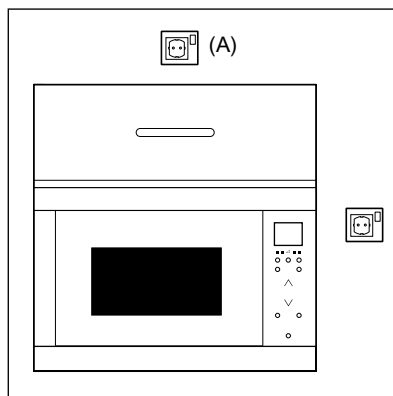
2.1 Installeren van het apparaat





1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Maak de bevestigingshaken met behulp van de instructies op het instructieblad en de meegeleverde sjabloon vast aan het keukenkastje.
3. 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. U kunt de haak omdraaien wanneer u weerstand ervaart tijdens het bevestigen. De voorkant van de oven dient de opening achter het kastdeurtje naadloos af te sluiten.
4. Let erop dat het apparaat stabiel is en recht staat. Zorg ervoor dat een afstand van 4 mm tussen de kastdeur erboven en het bovenste deel van de lijst wordt aangehouden (zie afbeelding).

2.2 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 wisselspanningsaansluiting (220-240 V/50 Hz). Stopcontact met 16 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.

2.3 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.

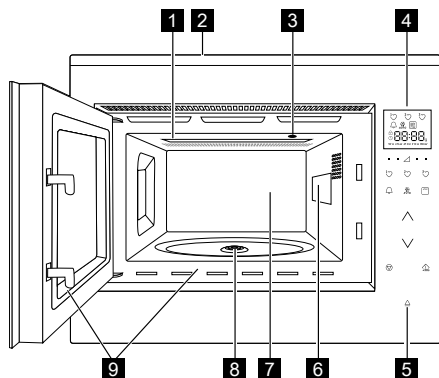
Gebruik geen plastic bakjes voor de magnetron als de oven nog warm is door de GRILL- en GECOMBINEERDE GRILL-modus, omdat ze kunnen smelten. Gebruik geen kunststof servies als het apparaat na het gebruik van de grill nog heet is; het servies kan smelten.

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.

Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

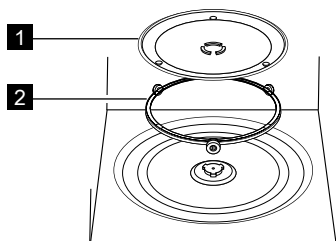
3. OVERZICHT VAN HET APPARAAT

3.1 Magnetronoven



- 1 grillelement
- 2 front
- 3 ovenlampje
- 4 bedieningspaneel
- 5 deur open-toets
- 6 afdekking van de microgolvengeleider
(niet verwijderen)
- 7 ovenruimte
- 8 Afdichting
- 9 deurafdichtingen en afsluitvlakken

3.2 Toebehoren



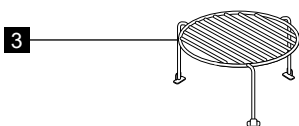
Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

- 1** draaiplateau
- 2** draaimechanisme

- 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 Gebruik de onderdelen van het draaiplateau altijd als u de Magnetronoven gebruikt.

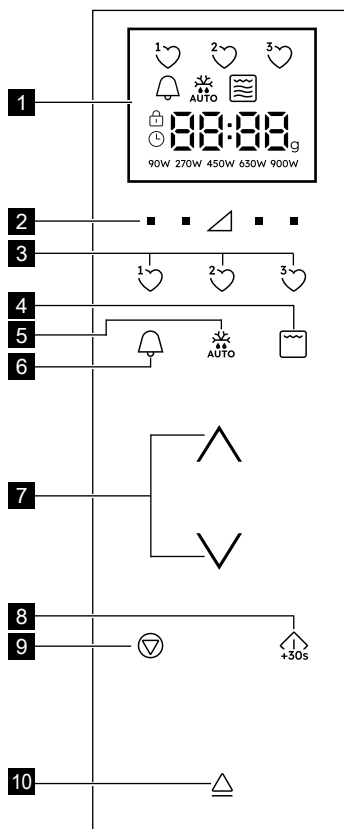
! Gebruik deze onderdelen alleen voor bereiding aan de hand van de functie Grill.



- 3** Rek

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
- gecombineerd grillen
- vermogensstand
- stop/annuleren
- kinderslot



klok instellen



display-segmenten



hoeveelheid



vermogenniveaus

- 2 vermogenniveau-toetsen
- 3 favoriete toetsen
- 4 grill-toets
- 5 automatische ontdooiingstoets
- 6 keukenwekkertoets
- 7 Omhoog/Omlaag-toetsen
- 8 starten/bevestigen/snelle starttoets
- 9 stoptoets
- 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 scherpictogrammen zullen voor een halve seconde worden ingeschakeld. Druk op de **OMHOOG/OMLAAG**-toetsen totdat 'on' of 'oFF' wordt weergegeven.
- 2a. Druk op de **OMHOOG/OMLAAG**-toetsen totdat 'oFF' wordt getoond en druk vervolgens op de **START**-toets om de klok uit te schakelen. De oven is klaar voor gebruik.



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

- 2b. Druk op de **OMHOOG/OMLAAG**-toetsen totdat 'on' wordt getoond en druk vervolgens op de **START**-toets om de klok in te schakelen.

Voorbeeld: De klok op 18:45u instellen.

1. Druk op de **OMHOOG/OMLAAG**-toetsen om het uur in te stellen.
2. Druk op de **START**-toets om te bevestigen.
3. Druk op de **OMHOOG/OMLAAG**-toetsen om de minuten in te stellen.
4. Druk op de **START**-toets om te bevestigen.



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. Druk op de **OMHOOG/OMLAAG**-toetsen totdat '19' wordt weergegeven.
4. Druk op de **START**-toets.
5. Druk op de **OMHOOG/OMLAAG**-toetsen totdat '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. Druk op de **OMHOOG/OMLAAG**-toetsen 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.



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

4.6 Eerste reiniging



WAARSCHUWING!

Raadpleeg de sectie 'Onderhoud en

reiniging'

- Haal alle accessoires uit de magnetron.
- Reinig de ovenruimte voorzichtig met een vochtige, zachte doek.

4.7 Voorverwarmen

Verwarm de lege oven voor het eerste gebruik voor.

1. Stel de functie in
2. Laat de oven 30 minuten werken.
3. Schakel de oven uit en laat deze afkoelen.
4. Maak de ovenruimte schoon met een vochtige, zachte doek en veeg de ovenruimte vervolgens voorzichtig droog.

De oven kan een geur afgeven en er kan rook uit komen. Zorg ervoor dat de ruimte voldoende geventileerd wordt.

5. WERKING

5.1 Koken magnetronoven

Voorbeeld: Soep verwarmen, 2 minuten en 30 seconden met 630 watt vermogen.

1. Druk op de **VERMOGENSSTAND**-toets aan de rechterkant van de driehoek totdat '630 W' wordt weergegeven.
2. Druk op de **OMHOOG/OMLAAG**-toetsen om de tijd in te voeren.
3. Druk op de **START**-toets.



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 levensmiddelen oververhitten en brand veroorzaken.

Als 900 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

Vermogens-stand	Aangeraden gebruik
900 W/ HOOG	Voor snel koken of verwarmen, bijv. voor soep, éénpansgerechten, gerechten uit blik, hete dranken, groente, vis enz.

630 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.
450 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.
270 W/ ONTDOOI	Kiest u om gelijkmatig te ontdooien. Deze stand is ook geschikt om rijst en pasta te koken.
90 W	Voor voorzichtig ontdooien, bijv. voor slagroomtaart of bladerdeeg.
0 W	Voor kooktimer.

W = WATT

5.3 Verminderd vermogensniveau

Kookmethode	Standaardtijd	Verlaagd vermogen
Magnetron 900 W	15 minuten	Magnetron 630 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. Druk op de **OMHOOG/OMLAAG**-toetsen 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 900W/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. Druk op de **OMHOOG/OMLAAG**-toetsen 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. Druk op de **OMHOOG/OMLAAG**-toetsen 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 gecombineerde grill

Het apparaat heeft twee grillfuncties:
grill solo
magnetron + grill



BELANGRIJK! Het rek zijn bedoeld om te grillen. Als u de grill voor de eerste keer gebruikt, kan wat rook of een brandlucht 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. Druk op de **OMHOOG/OMLAAG**-toetsen om de tijd in te voeren.
2. Druk 1x op de **GRILL**-toets voor de Dual Grill-modus (grill + magnetron) en druk op de **START**-toets. Druk nogmaals op de **GRILL**-toets om alleen de Grill-modus te selecteren.
3. Druk op de **START**-toets.

 In de Gecombineerde grill-modus zijn de 90W- en 900W-magnetronvermogens niet beschikbaar. Om de Gecombineerde grill- of Grill-modus te verlaten drukt u op de **GRILL**-toets totdat alleen het magnetronsymbool op de display wordt weergegeven.

5.11 Favorieten

De oven heeft 3 favoriete recepten.

-  Boter zachter maken
-  Chocolade smelten
-  Mug cakes

Voorbeeld: Boter zachter maken.

1. Druk 1x op de **FAVORIET** 1-toets.
2. Druk op de **OMHOOG/OMLAAG**-toetsen om het gewicht te selecteren.
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. Druk op de **OMHOOG/OMLAAG**-toetsen om de tijd in te voeren.
3. Houd de **FAVORIET**-toets ingedrukt, die u wilt instellen, totdat u een enkele pieptoon hoort en de hart voor de favoriet zichtbaar is.

Om de favorieten te resetten naar de fabrieksinstellingen.

1. Druk op de **STOP**-toets.
2. Houd **VERMOGENSSTAND** 450 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. Druk op de **OMHOOG/OMLAAG**-toetsen om het gewicht te selecteren.
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. 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 	• Leg de boter op een ovenvaste schaal. Roer goed door na het koken.
Chocolade smelten	0.1-0.2 kg	2 	• 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.  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.
Mug Cake	1-4 mokken	3 	• 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 citroenglazuur	
ingredienten 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: . 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.

Appelkruimel mug cake	
ingredienten 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, verkruid

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. Verkruid het digestive-koekje erboven.
5. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
6. Kook in stand: . 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.

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: . 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-sinaas-appel mug cake vervangt u het vanille-extract door ½ theelepel sinaasappel-extract.

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: . 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.

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: . 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.

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: . De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een toefje vanille-botercrème.

6.3 Automatisch ontdooien

Automatisch ontdooien	Hoeveelheid	Toets	Tips
Vlees/vis/gevogelte (Hele vis, vissteaks, visfilets, kippenpoten, kippenborst, gehakt, biefstuk, karbonades, hamburgers, worstjes)	0.2-1.0 kg	 x1	- Leg de voedingsmiddelen op een platte schaal in het midden van het draaiplateau. - Zodra het geluidssignaal klinkt, dient het omgedraaid te worden, dienen de delen van elkaar gehaald te worden en vervolgens anders neergelegd te worden. Dek de dunne delen en warme plekken af met aluminiumfolie. - Wikkelt 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.
Brød	0.1-1.0 kg	 x2	- 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.



Niet geschikt voor hele kippen.



Alleen het gewicht van de levensmiddelen invoeren. Het gewicht van het servies niet meerekenen. Voor voedsel dat meer of minder weegt dan het gewicht of 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	Hoeveelheid -g/ml-	Het plaatsen	Vermogensstand	Tijd -Min-	Tips
Melk, 1 kopje	150	Micro	900 W	1	niet afdekken
Water, 1 kopje	150	Micro	900 W	2	niet afdekken
6 kopjes	900	Micro	900 W	8-10	niet afdekken
1 kom	1000	Micro	900 W	9-11	niet afdekken
Gerecht geserveerd op een bord	400	Micro	900 W	4-6	wat water op de saus sprenkelen, afdekken, halverwege het opwarmproces roeren
Éénpansgerecht/ soep	200	Micro	900 W	1-2	afdekken, na het verwarmen omroeren
Groente	500	Micro	900 W	3-5	indien nodig water toevoegen, halverwege het opwarmproces roeren
Vlees, 1 plak ¹⁾	200	Micro	900 W	3	saus dun over de toplaag verdelen, afdekken
Visfilet ¹⁾	200	Micro	900 W	3-5	afdekken
Gebak, 1 stuk	150	Micro	450 W	½-1	plaats in een platte schaal
Babyvoeding, 1 potje	190	Micro	450 W	½-1	in een voor de magnetron geschikt bakje plaatsen, na het opwarmen goed roeren en de temperatuur testen
Margarine of boter smelten ¹⁾	50	Micro	900 W	½	afdekken
Chocolade smelten	100	Micro	450 W	3-4	af en toe roeren

¹⁾vanaf koelkasttemperatuur

6.5 Ontdooien

Gerecht	Hoeve- elheid -g-	Het plaatsen	Vermog- ensstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Goulash	500	Micro	270 W	8-9	halverwege de ontdooitijd roeren	10-30
Gebak, 1 stuk	150	Micro	90 W	1-3	plaats in een platte schaal	5
Fruit	250	Micro	270 W	3-5	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	900 W	9-11	afdekken	2
Maaltijd op bord	400	Micro	900 W	8-10	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	900 W	6-8	afdekken, 4-5 el water toevoegen, tijdens het koken af en toe roeren	-
Wortels	500	Micro	900 W	9-11	in plakjes snijden, 4-5 el water toevoegen, afdekken tijdens het koken af en toe roeren	-
Braadvlees	1000	Micro Combi Micro/Grill Micro Combi Micro/Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	kruiden, op het lage rek leggen, omdraaien na ¹⁾	10
Biefstuk 2 stukken	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	op het hoge rek leggen, omdraaien na ¹⁾ , na het grillen kruiden	
Ovenschotels bruinen		Grill		12-15	zet de schotel op het lage rooster	
Tosti	1 stuk	Grill Grill	450 W	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	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	op de draaitafel plaatsen ¹⁾ plaats de schaal op het rooster ²⁾	



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, popcorn-verpakkingen, braadzakjes enz. altijd van gezicht en handen afgewend openen om verbranding door stoom te voorkomen. Houd bij het openen van de ovendeur 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?	• 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-installateur.
De magnetron neit werkt?	• De deur goed gesloten is. • De deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn. • De START-toets is ingedrukt.
Het draaiplateau niet draait?	• 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?	• Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de huisinstallatie uit. • Bel een erkende service agent van ELECTROLUX.
De ovenverlichting uitvalt?	• 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?	• 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?	• 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. 16 A						
Opgenomen vermogen:	<table><tr><td>magnetron</td><td>1.4 kW</td></tr><tr><td>grill</td><td>0.85 kW</td></tr><tr><td>magnetron + grill</td><td>2.20 kW</td></tr></table>	magnetron	1.4 kW	grill	0.85 kW	magnetron + grill	2.20 kW
magnetron	1.4 kW						
grill	0.85 kW						
magnetron + grill	2.20 kW						
Nuttige vermogen:	<table><tr><td>magnetron</td><td>900 W (IEC 60705)</td></tr><tr><td>grill</td><td>800 W</td></tr></table>	magnetron	900 W (IEC 60705)	grill	800 W		
magnetron	900 W (IEC 60705)						
grill	800 W						
Microgolvenfrequentie	2450 MHz ¹⁾ (Groep 2/Klasse B)						
Buitenafmetingen:	MG2600T breedte x hoogte x diepte: 596 mm x 388 mm x 404 mm						
Afmetingen ovenruimte	breedte x hoogte x diepte: 342 mm x 207 mm x 368 mm ²⁾						
Inhoud ovenruimte	26 liter ²⁾						
Draaiplateau	ø 325 mm, glass						
Gewicht	ca 19,5 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. ENERGIE-EFFICIËNTIE

Productinformatie voor stroomverbruik en maximale tijd om de energiebesparingsmodus te bereiken

Stroomverbruik in stand-by met display aan	0.8 W
Stroomverbruik in stand-by met display uit	0.5 W
Maximale tijd die de apparatuur nodig heeft om automatisch de energiebesparingsmodus te bereiken	5 min

11. MILIEUINFORMATIE

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse F.

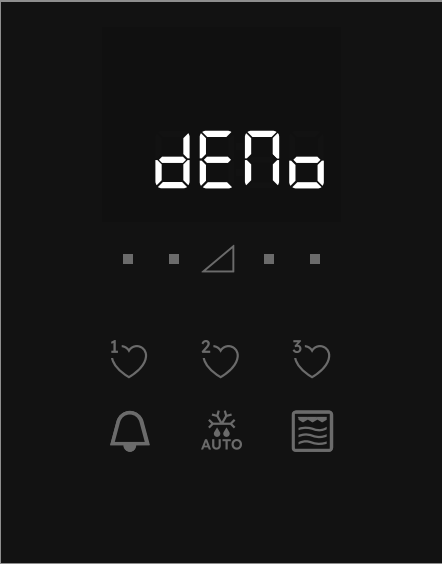
Recycle de materialen met het symbool .
Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

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

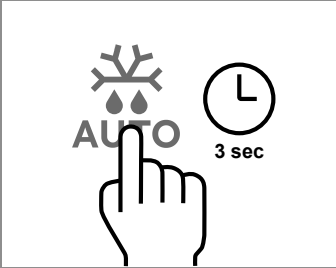


Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het  milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

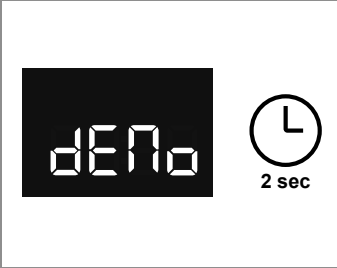
DemoMode ON/OFF



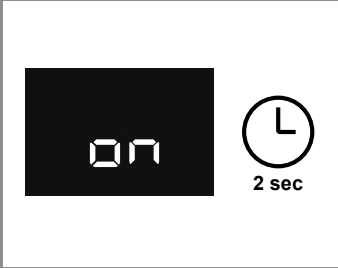
1.



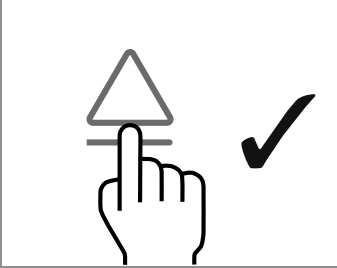
2.



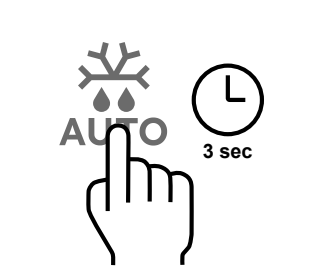
3.



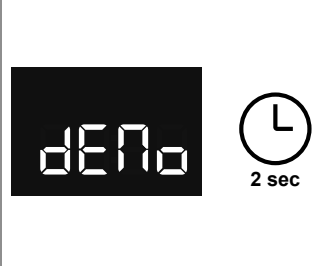
4.



1.



2.



3.



