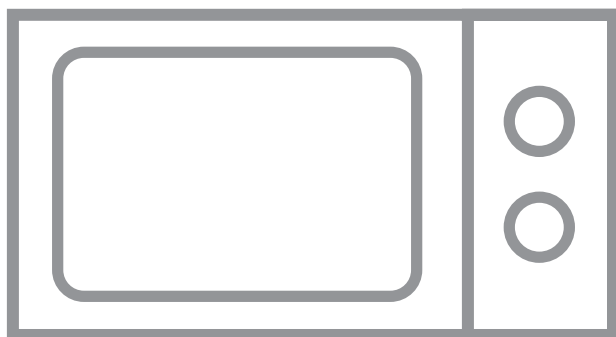


► MBE2658DE

USER MANUAL

CA	Manual de l'usuari Microones	2
ES	Manual de usuario Horno microondas	26
PL	Instrukcja obsługi Kuchenka mikrofalowa	52
PT	Manual do utilizado Forno microondas	78
МК	Упатство За Употреба Микробранова печка	104
IT	Manuale per l'utente Forno a microonde	131



AEG

ÍNDEX

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT	3
2. INSTALLACIÓ	7
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	11
4. ABANS DEL PRIMER ÚS.....	12
5. FUNCIONAMENT.....	13
6. TAULES DE COCCIÓ	16
7. TRUCS I CONSELLS	22
8. SOLUCIÓ DE PROBLEMES	24
9. INFORMACIÓ TÈCNICA	25
10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA	25
11. QÜESTIONS AMBIENTALS.....	25

PENSEM EN ELS NOSTRES USUARIS

Gràcies per escollir aquest producte AEG. L'hem dissenyat per oferir-vos un rendiment impecable durant molts anys, amb tecnologies innovadores que us facilitaran la vida i amb funcions que possiblement no trobareu en un aparell normal. Dediqueu uns quants minuts a llegir per a treure-li el màxim profit.

Visiteu el nostre lloc web per:



Rebre consells d'ús, fullets, solucionar problemes i obtenir informació sobre el manteniment:
www.aeg.com



Registrar el vostre producte per a obtenir un millor servei:
www.registreaeg.com



Comprar accessoris, consumibles i peces de recanvi pel vostre aparell:
www.aeg.com/shop

SERVEI I ATENCIÓ AL CLIENT

Recomanem l'ús de peces de recanvi originals.

Quan us poseu en contacte amb el Servei, tingueu a mà les dades següents, que trobareu a la placa d'identificació: model, número del producte i número de sèrie.



Advertència/Precaució - Informació de seguretat



Informació general i consells



Informació ambiental

Subjecte a canvis sense avís previ.

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT

Els nens majors de 8 anys i les persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes, o que no tinguin experiència ni coneixement, poden fer servir aquest aparell si estan supervisats o han rebut instruccions relacionades amb l'ús segur de l'electrodomèstic i entenen els perills que implica. S'ha de vigilar els menors per garantir que no juguin amb l'aparell. Els nens majors de 8 només poden fer la neteja i el manteniment d'usuari si estan supervisats. Aquest aparell no s'ha dissenyat per a fer servir a alçades de més de 2 000 metres.



IMPORTANT! INSTRUCCIONS IMPORTANTS DE SEGURETAT: LLEGIU-LES ANTENTAMENT I GUARDEU-LES PER A FUTURES CONSULTES.



ADVERTÈNCIA!

No feu servir l'aparell sense el plat giratori ni el suport del plat giratori. No feu servir l'aparell si està buit.



ADVERTÈNCIA!

Si la porta o les juntes d'estanquitat de la porta estan fetes malbé, no feu funcionar el forn fins que un tècnic professional l'hagi reparat.



ADVERTÈNCIA!

És perillós per a qualsevol persona, excepte si és un tècnic professional, fer una operació de servei o reparació que impliqui treure la tapa que protegeix de l'exposició a l'energia de les microones.



ADVERTÈNCIA!

Els líquids i altres aliments no s'han d'escalfar en recipients hermètics ja que podrien explotar.

Aquest aparell s'ha dissenyat per a fer servir en entorns domèstics i similars com ara: zones de cuina del personal a botigues, oficines i altres ambients de treball; granges, per a clients d'hotels, motels i altres ambients residencials; allotjaments rurals.

Només es poden fer servir recipients i estris aptes per a microones.

Durant la cocció al microones, no es poden fer servir recipients metàl·lics per a aliments o begudes.

No deixeu el forn desatès si feu servir recipients alimentaris de plàstic, paper o altres materials combustibles.

El microones s'ha dissenyat per a escalfar aliments i begudes. L'assecat d'aliments o roba i l'escalfament de coixinets tèrmics, sabatilles, esponges, draps humits o altres productes semblants poden causar risc de lesions, ignició o foc.

Si el menjar que s'està escalfant comença a treure fum, **NO OBRIU LA PORTA**. Apagueu i desendollegeu el forn i espereu fins que deixi de treure fum. Si obriu la porta mentre el menjar està fumejant, es podria encendre.

L'escalfament de begudes pot provocar una ebullició eruptiva retardada i, per tant, s'ha de tenir en compte quan es manipula el recipient.

El contingut dels biberons i els pots de farinetes s'han de remenar o sacsejar, i s'ha de comprovar la temperatura abans de consumir-lo per tal d'evitar cremades.

No feu coure ous amb closca ni escalfeu ous durs sencers al microones ja que poden explotar encara que s'hagi acabat la cocció.

Si el cable d'alimentació es fa malbé, per tal d'evitar qualsevol perill, només el fabricant, el seu servei tècnic o professionals qualificats el poden canviar.

1.1 Manteniment i neteja

Porta:

Per a treure tot rastre de brutícia, cal netejar ambdós cantons de la porta, les juntes d'estanquitat i les superfícies de les juntes amb un drap suau i humit. No feu servir productes de neteja abrasius ni rascadors metàl·lics esmolats per a netejar el vidre de la porta del forn ja que poden ratllar la superfície i, en conseqüència, esquerdar el vidre.

Interior del forn:

Per a la neteja del forn, fregueu les esquitxades o els vessaments amb una esponja o drap humit i suau després de cada ús mentre el forn estigui calent. Per a vessaments més forts, feu servir un sabó suau i fregueu diverses vegades amb un drap humit fins que hagin marxat tots els residus. No traieu la tapa de la guia d'ones. Assegureu-vos que ni el sabó ni l'aigua penetrin a les petites reixes de les parets ja que podrien causar danys al forn.

No feu servir netejadors d'esprai a l'interior del forn. Escalfeu el forn periòdicament fent servir el gratinador. Les restes d'aliments o les esquitxades de greix poden fer fum o mala olor. Netegeu la tapa de la guia d'ones, la cavitat del forn, el plat giratori i el suport del plat giratori després de fer servir el forn; han d'estar secs i sense greix. El greix incrustat es pot escalfar massa i començar a fumar o encendre's.

Exterior del forn:

L'exterior del forn es pot netejar fàcilment amb sabó suau i aigua. Esclariu bé el sabó amb un drap humit i eixugueu l'exterior amb una tovallola suau.

Tauler de control:

Obriu la porta abans de netejar per a desactivar el tauler de control. Netegeu el tauler de control amb molta cura. Feu servir un drap només humit amb aigua i netegeu suaument el tauler fins que quedi net. Eviteu fer servir una gran quantitat d'aigua. No feu servir cap mena de

detergent abrasiu o químic.

Plat giratori i suport del plat giratori:

Retireu el plat giratori i el suport del plat giratori del forn.

Netegeu el plat giratori i el suport del plat giratori amb aigua i sabó suau. Eixugueu-los amb un drap suau.

Tant el plat giratori com el suport del plat giratori són aptes per a rentaplats.

Reixa:

Això s'ha de rentar amb una solució de detergent suau i assecar-lo. La reixa és adequada per al rentavaixelles.



IMPORTANT!

Netegeu el forn periòdicament i retireu totes les restes d'aliments. El fet de no mantenir el forn net podria provocar un deteriorament de la superfície que podria afectar negativament la vida útil de l'aparell i possiblement causar una situació de perill.

S'ha de tenir cura de no deixar el plat giratori mal col·locat en treure els recipients de l'aparell.



IMPORTANT!

No feu servir una netejadora de vapor.

El microones s'ha dissenyat per a ser encastat.

L'aparell no s'ha d'instal·lar a dins d'un armari.

L'aparell i les seves parts accessibles s'escalfen durant l'ús. Procureu no tocar els elements calents.



ADVERTÈNCIA!

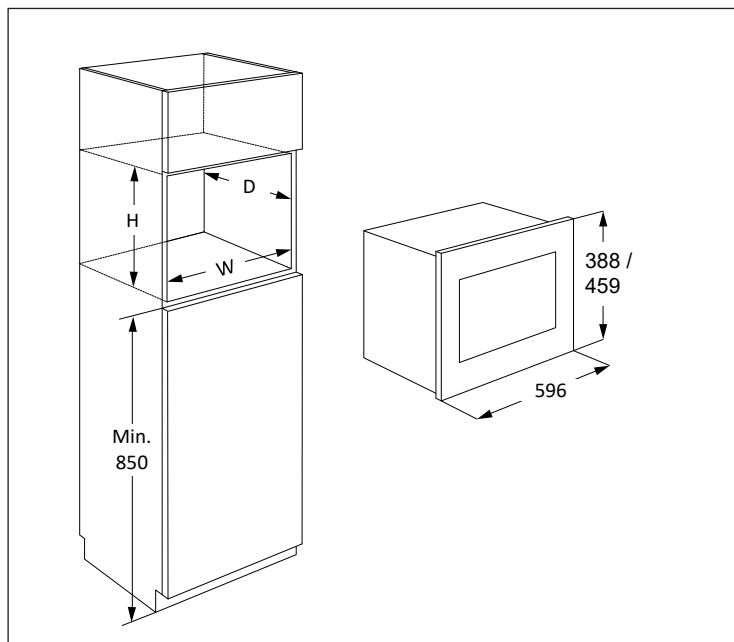
Mantingueu els infants allunyats de la porta i de les peces accessibles que s'escalfen quan es fa servir el gratinador. Els infants s'han de mantenir apartats per a evitar que es cremin.



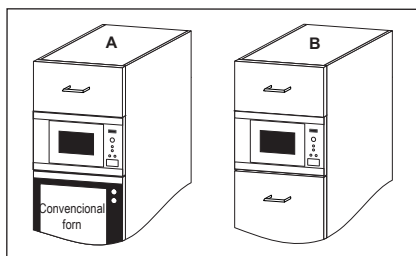
IMPORTANT!

No feu servir netejadors de forn professionals, netejadores de vapor, productes de neteja forts o abrasius, qualsevol producte que contingui hidròxid de sodi o fregalls a cap part del microones.

2. INSTALLACIÓ



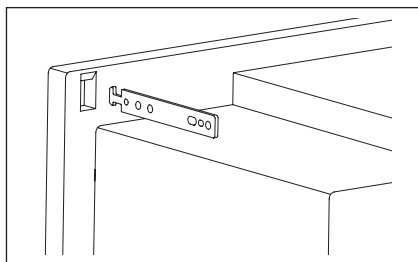
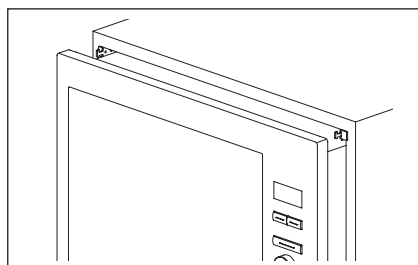
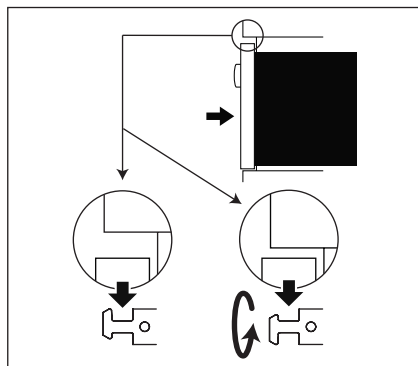
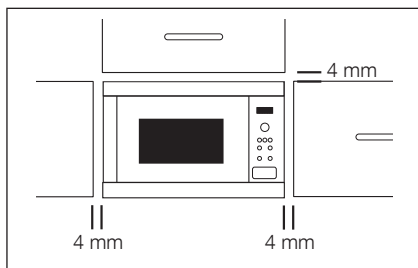
El microones es pot instal·lar a la posició A o B:



Posició	Mides del nínxol Am. Pr. Al.
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

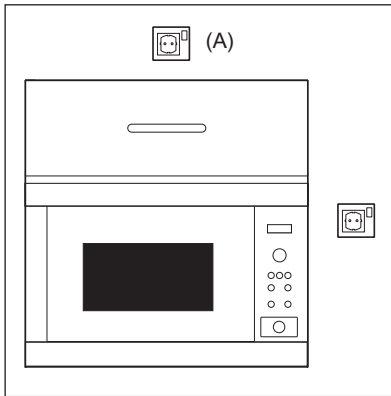
Mides en (mm)

2.1 Instal·lació de l'aparell



1. Retireu tot l'embalatge i comproveu atentament si hi ha qualsevol senyal de danys.
2. Instal·leu els ganxos de fixació a l'armari de la cuina fent servir la fulla d'instruccions i la plantilla incloses.
3. Col·loqueu l'aparell a l'armari de la cuina lentament, sense forçar-lo. L'aparell s'ha d'aixecar per sobre dels ganxos de fixació i després baixar-lo fins a la seva posició. En cas d'interferències durant la instal·lació, aquest ganxo és reversible. L'estructura frontal del forn ha d'encaixar amb l'obertura frontal de l'armari.
4. L'aparell ha d'estar estable i no inclinat. Deixeu una separació de 4 mm entre la porta de l'armari superior i la part superior de l'estructura (vegeu l'esquema).

2.2 Connexió de l'aparell a la xarxa elèctrica



- S'ha de poder accedir a la presa de corrent fàcilment per tal que la unitat es pugui desendollar fàcilment en cas d'emergència. O s'hauria de poder aïllar el forn del subministrament elèctric incorporant un interruptor al cablat fix d'acord amb les normes de cablat.
- Només un electricista pot substituir el cable d'alimentació.
- Si el cable d'alimentació es fa malbé, per tal d'evitar qualsevol perill, només el fabricant, el seu servei tècnic o professionals qualificats el poden canviar.
- La presa no s'ha de col·locar darrere de l'armari.
- El millor lloc és damunt de l'armari, vegeu (A).
- Connecteu l'aparell a una corrent alterna monofàsica de 220-240 V/ 50 Hz a través d'una presa de terra correctament instal·lada. La presa s'ha de protegir amb un fusible de 16 A.
- Abans de la instal·lació, lligueu un tros de cordill al cable d'alimentació per a facilitar la connexió fins al punt (A) quan l'aparell s'està instal·lant.
- NO aixafeu el cable d'alimentació quan inseriu l'aparell a l'armari elevat.
- No submergeiu el cable d'alimentació o l'endoll en aigua o en qualsevol líquid.
- No permeteu que el cable d'alimentació passi per sobre de cap superfície calenta o punxeguda como, per exemple, la zona de sortida de l'aire calent a la part superior del darrere del forn.

2.3 Consells addicionals

No feu servir el microones per a escalfar oli per a fregir. La temperatura no es pot controlar i l'oli es podria encendre. Per a fer crispetes, feu servir només marques de crispetes especials per a microones.

Les persones amb MARCAPASSOS han de consultar amb el seu metge, o fabricant del marcapassos, les precaucions relacionades amb els forns de microones.

Mai vesseu ni inseriu cap objecte a les obertures dels tancaments de les portes ni a les obertures de ventilació. En cas de vessament, apagueu i desendolieu el forn immediatament i truqueu a un servei tècnic ELECTROLUX autoritzat.

Mai modifiqueu el forn de cap manera.

Feu servir només el plat giratori i el suport del plat giratori dissenyats per aquest forn. No feu funcionar el forn sense el plat giratori.

Per a evitar que el plat giratori es pugui trencar:

- Abans de netejar el plat giratori amb aigua, deixeu-lo refredar.
- No poseu aliments calents ni estris calents en un plat giratori fred.
- No poseu aliments freds ni estris freds en un plat giratori calent.

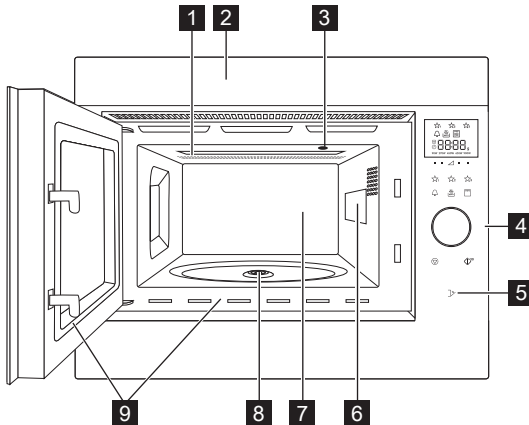
No feu servir recipients de plàstic al microones si el forn encara està calent per haver fet servir el mode GRATINADOR i el mode GRATINADOR DUAL perquè es podrien fondre. No s'han de fer servir recipients de plàstic durant els modes abans citats si no és que el seu fabricant indica que son adequats.

Ni el fabricant ni el distribuïdor es fan responsables de cap dany causat al forn ni de cap lesió personal derivats d'un procediment de connexió elèctrica incorrecte. A vegades es poden formar vapor o gotes d'aigua a les parets del forn o al voltant de les juntes d'estanquitat de la porta i de les superfícies de segellament. Es totalment normal i no indica que el microones tingui una fuga o funcioni malament.

Pel que fa a les làmpades d'aquest producte i les làmpades de recanvi que es venen per separat: Aquestes làmpades s'han dissenyat per a suportar condicions físiques extremes en aparells domèstics com ara la temperatura, les vibracions i la humitat, o s'han dissenyat per a donar informació sobre l'estat operatiu de l'aparell. No s'han dissenyat per a fer servir en altres aplicacions i no són adequades per a il·luminar una habitació domèstica.

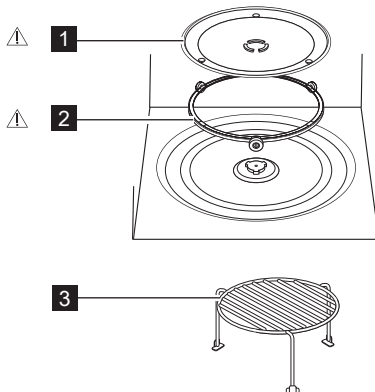
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

3.1 Microones



- 1** Resistència del gratinador
- 2** Marc frontal
- 3** Làmpada del forn
- 4** Tauler de control
- 5** Botó per obrir la porta
- 6** Tapa de la guia d'ones
(no la traieu)
- 7** Cavitat del forn
- 8** Junta d'estanquitat
- 9** Juntes d'estanquitat de la porta i superfícies de segellament

3.2 Accessoris



Comproveu que s'inclouen els accessoris següents:

- 1** Plat giratori
 - 2** Suport del plat giratori
 - 3** Reixa
- Col·loqueu el suport del plat giratori a la base de la cavitat.
 - Tot seguit encaixeu el plat giratori amb el suport del plat giratori.
 - Per tal d'evitar fer malbé el plat giratori, procureu que els plats o recipients no estiguin en contacte amb la vora del plat giratori en treure'ls del forn.

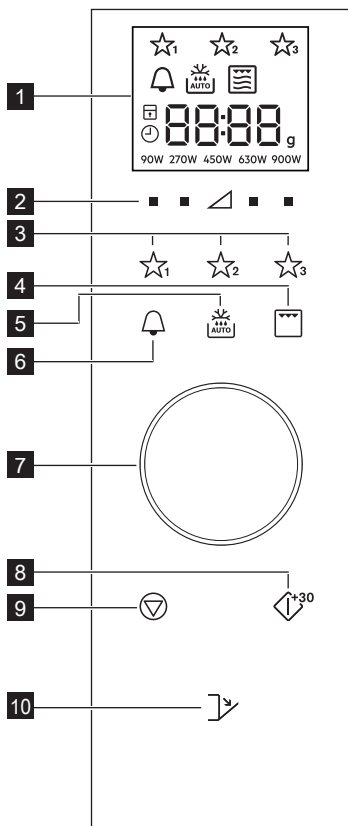
i Quan feu una comanda d'accessoris, indiqueu les dades següents al vostre distribuïdor o servei tècnic ELECTROLUX autoritzat: nom de la peça i nom del model.



ADVERTÈNCIA!

No feu servir el microones sense aquestes peces col·locades.

3.3 Tauler de control



- | | |
|---|---|
| <p>1 Indicadors de la pantalla digital:</p> <ul style="list-style-type: none"> Preferits Temporitzador de cuina Descongelació automàtica Gratinador Gratinador dual Microones Atura/Cancel·la Bloqueig de seguretat infantil Configura el rellotge Segments de la pantalla Pes 90W 270W 450W 630W 900W Nivells de potència | <p>2 Botons del nivell de potència</p> <p>3 Botons Preferits</p> <p>4 Botó Gratinador</p> <p>5 Botó Descongelació automàtica</p> <p>6 Botó Temporitzador de cuina</p> <p>7 Botó regulador Temporitzador/Pes</p> <p>8 Inici/Confirma Botó Inici ràpid</p> <p>9 Botó Atura</p> <p>10 Botó per obrir la porta</p> |
|---|---|

4. ABANS DEL PRIMER ÚS

4.1 Endollar

Quan el forn s'endolla per primera vegada, hi ha l'opció de configurar el rellotge. El forn té un rellotge de 24 hores.

1. El forn emetrà un so i totes les icones de la pantalla s'apagaran durant mig segon.

Feu servir el botó regulador per "activar" o "desactivar" el rellotge.

- 2a. Per a desactivar el rellotge, gireu el botó regulador fins que la pantalla mostri "OFF" (Desactivat) i tot seguit premeu el botó **INICI**. El forn ja es pot fer servir.

i Si heu desactivat el rellotge i el voleu tornar a activar, premeu el botó **TEMPORITZADOR DE CUINA** dues vegades i seguiu el pas 2b.

- 2b. Per activar el rellotge, gireu el botó regulador fins que la pantalla mostri "ON" (Activat) i tot seguit premeu el botó **INICI**.

Exemple: Per a configurar el rellotge a 18:45.

1. Gireu el botó regulador per ajustar l'hora.
2. Premeu el botó **INICI** per a confirmar.
3. Gireu el botó regulador per ajustar els minuts.
4. Premeu el botó **INICI** per a confirmar.

i Quan el rellotge està configurat, l'hora es visualitza a la pantalla.

4.2 Repòs (mode Estalvi)

Si el forn no es fa servir durant un període de 5 minuts, automàticament entra en el mode de repòs.

Exemple: Si no s'ha configurat el rellotge: La pantalla s'apagarà.

Per sortir del mode de repòs, obriu la porta, premeu qualsevol botó o gireu el botó regulador.

Exemple: Si s'ha configurat el rellotge: Al cap de 5 minuts, es visualitzarà l'hora.

4.3 Ajustament del rellotge un cop configurat

Podeu ajustar el rellotge després d'haver configurat l'hora.

Exemple: Per a canviar-la de les 18:45 a les 19:50.

1. Premeu el botó **TEMPORITZADOR DE CUINA** dues vegades.
2. Premeu el botó **INICI**.
3. Gireu el botó regulador fins que es visualitzi "19".
4. Premeu el botó **INICI**.
5. Gireu el botó regulador fins que es visualitzi "50".
6. Premeu el botó **INICI**.

4.4 Cancel·lar el rellotge i posar en espera (mode Estalvi)

1. Premeu el botó **TEMPORITZADOR DE CUINA** dues vegades.
2. Gireu el botó regulador fins que es visualitzi "OFF" (Desactivat).
3. Premeu el botó **INICI** per a confirmar.

4.5 Bloqueig de seguretat infantil

El forn té una funció de seguretat que evita que un menor pugui engegar el forn de manera accidental. Si el bloqueig està configurat, cap part del microones funcionarà fins que la funció de bloqueig s'hagi desactivat. El bloqueig només es pot activar o desactivar si el forn no està en marxa.

Exemple: Per activar el bloqueig.

Mantingueu premut el botó **ATURA** fins que s'encengui el símbol de "bloqueig infantil".

Exemple: Per desactivar el bloqueig.

Mantingueu premut el botó **ATURA** fins que s'apagui el símbol de "bloqueig infantil".



Si el bloqueig infantil està activat, tots els botons estan inhabilitats excepte el botó **ATURA**.

5. FUNCIONAMENT

5.1 Cocció amb microones

Exemple: Escalfar la sopa durant 2 minuts i 30 segons amb una potència de microones de 630 W.

1. Premeu el botó de **NIVELL DE POTÈNCIA** a la dreta del triangle fins que es visualitzi "630 W".
2. Gireu el botó regulador per introduir el temps.
3. Premeu el botó **INICI**.



En el mode de cocció al microones, podeu ajustar el nivell de potència del forn prement directament el botó de sota del paràmetre requerit.

Per canviar el nivell de potència quan el forn està en marxa, premeu el botó de **NIVELL DE POTÈNCIA** fins que la nova configuració de potència es ressalti a la pantalla. Un nivell de potència massa alt o un temps de cocció massa llarg poden sobreescalfar els aliments i provocar un incendi.

Si se selecciona 900 W, el temps màxim de microones que es pot introduir és de 15 minuts.

Si el forn funciona en qualsevol mode durant 3 minuts o més, el ventilador es mantindrà encès durant 2 minuts un cop acabada la cocció. Obriu la porta i s'aturarà; tanqueu-la i tornarà a començar fins que s'acabin els 2 minuts (inclòs el temps d'obertura de la porta). Si el forn funciona durant menys de 3 minuts, el ventilador no s'encendrà.

Un cop acabada la cocció, el plat giratori seguirà girant fins que el recipient de cocció torni a la seva posició d'inici. El llum de la cavitat romandrà encesa fins que s'acabi la rotació, o durant 5 segons (allò que duri més). El forn emetrà un so quan acabi. Si la porta s'obre durant aquest procés, la rotació s'atura.

5.2 Nivells de potència

Configuració de la potència setting	Ús suggerit
900 W/ALT	Es fa servir per a una cocció ràpida o per a escalfar (per exemple: sopa, guisats, menjar enllaunat, begudes calentes, verdures, peix).
630 W	Es fa servir per la cocció d'aliments densos com ara rostits, pastissos de carn, plats combinats i també plats delicats com ara salses de formatge i pans de pessic. En aquest nivell de potència baixa, la salsa no bull i els aliments es couen de manera uniforme sense cremar-se dels costats.
450 W	Per aliments densos que necessiten un temps de cocció llarg quan es couen de manera convencional (per exemple, plats amb vedella), és aconsellable fer servir aquesta configuració perquè la carn quedi tendra.
270 W/ DESCONGELACIÓ	Per a descongelar, seleccioneu aquesta configuració de potència perquè el plat es descongeli de manera uniforme. Aquesta configuració també és ideal per a coure a foc lent arròs, pasta, crestes xineses o preparar flams.
90 W	Per a una descongelació suau (per exemple, pastissos de crema o brioixeria).
0 W	Per a repòs/temporitzador de cuina

W = WATT

5.3 Nivell de potència reduït

Mode de cocció	Temps normal	Nivell de potència reduït
Microones 900 W	15 minuts	Microones 630 W
Gratinador	10 minuts	Gratinador 500 W
Gratinador dual	10 minuts	Gratinador 500 W

5.4 Ajustar el temps de cocció durant la cocció

Podeu ajustar el temps de cocció durant la cocció.

Exemple: Per afegir 2 minuts més (120 segons) feu servir el botó **INICI**.

1. Premeu el botó **INICI** quatre vegades.
El temps de cocció augmentarà en 120 segons.

5.5 Ús del botó Atura

Premeu el botó **ATURA** una vegada per entrar al mode Pausa.

Torneu a prémer el botó **ATURA** per a cancel·lar el temps de cocció.

5.6 Temporitzador de cuina

Per configurar el temporitzador de cuina.

1. Premeu el botó **TEMPORITZADOR DE CUINA**.
2. Gireu el botó regulador per introduir el temps.
3. Premeu el botó **INICI**. El temporitzador començarà automàticament.



El temps es pot allargar amb el temporitzador en marxa girant el botó regulador o prement el botó **INICI**. La funció del temporitzador només es pot fer servir quan el forn no està en marxa.

5.7 Inici ràpid

Podeu començar a cuinar directament a 900 W/ALT durant 30 segons prement el botó **INICI**.



Per afegir més temps, premeu el botó **INICI**.

5.8 Silència

Per apagar el so.

1. Premeu el botó **TEMPORITZADOR DE CUINA** 3 vegades fins que es visualitzi "Soun".
2. Gireu el botó regulador fins que es visualitzi "OFF" (Desactivat).
3. Premeu el botó **INICI**.

Per activar el so.

1. Premeu el botó **TEMPORITZADOR DE CUINA** 3 vegades fins que es visualitzi "Soun".

2. Gireu el botó regulador fins que es visualitzi "On" (Activat).
3. Premeu el botó **INICI**.

5.9 Pausa

Per a fer una pausa mentre el microones està en marxa.

1. Premeu el botó **ATURA** o obriu la porta.
2. El forn s'aturarà durant un màxim de 5 minuts.
3. Premeu **INICI** per a continuar amb la cocció.

5.10 Gratinador i Gratinador dual

Aquest microones té dos modes de cocció amb gratinador:

Només gratinador
Gratinador dual (gratinador amb microones)



IMPORTANT! Per a gratinar es recomana fer servir la reixaW.

Quan es fa servir el gratinador per primera vegada, és possible que faci fum o olor de cremat; això és normal o no és indicatiu de cap avaria del forn. Per a evitar aquest problema, quan feu servir el gratinador per primera vegada, feu-lo funcionar sense aliments a dins durant 20 minuts.

1. Gireu el botó regulador per indicar el temps de cocció.
2. Premeu el botó **GRATINADOR** una vegada per al mode Gratinador dual (Gratinador + Microones) i premeu el botó **INICI**. Torneu a prémer el botó **GRATINADOR** per a seleccionar només el mode Gratinador.
3. Premeu el botó **INICI**.



En el mode Gratinador dual, els nivells de potència del microones de 90 W i 900 W no estan disponibles. Per a sortir del mode Gratinador dual o Gratinador, premeu el botó **GRATINADOR** fins que només s'il·lumini el símbol del microones a la pantalla.

5.11 Preferits

El forn té 3 receptes a Preferits.

- ☆₁ Mantega estovada
- ☆₂ Xocolata desfeta
- ☆₃ Biscuit en una tassa

Exemple: Per estovar la mantega.

1. Premeu el botó **PREFERIT 1** una vegada.
2. Gireu el botó regulador per introduir el pes.
3. Premeu el botó **INICI**.



Si els segments de la pantalla mostren un patró giratori, això vol dir que cal remenar o girar els aliments. Per a seguir cuinant, premeu el botó **INICI**. Quan el temps de descongelació automàtica s'acabi, el programa s'aturarà automàticament. El nivell de potència de les receptes predefinides de Favorits no es pot ajustar. Es poden fer de 1 a 4 bescuits en una tassa.



ADVERTÈNCIA! La xocolata s'escalfa molt! Si la xocolata necessita un temps de cocció més llarg, afegiu 10 segons. Vigileu amb la xocolata ja que es pot escalfar massa i cremar-se.

Sobreescriure els Preferits amb les vostres receptes.

1. Premeu el botó **NIVELL DE POTÈNCIA** per a seleccionar la potència.
2. Gireu el botó regulador per a introduir el temps de cocció necessari.
3. Mantingueu premut el botó **PREFERIT** que voleu configurar fins que se senti un sol so i es vegi l'estrella preferida.

Per tornar els Preferits a la configuració de fàbrica.

1. Premeu el botó **ATURA**.
2. Mantingueu premut el botó **NIVELL DE POTÈNCIA 450 W** durant 3 segons. El forn restablirà els Preferits a la configuració de fàbrica.

5.12 Descongelació automàtica

La descongelació automàtica calcula automàticament el mode de cocció i el temps de cocció correctes segons el pes dels aliments.

Podeu escollir entre 2 opcions de descongelació automàtica.

1. Descongelació automàtica: Carn/peix/aviram
2. Descongelació automàtica: Pa

Exemple: Per a descongelar un bistec de 0.2kg.

1. Seleccioneu el menú de descongelació automàtica prement el botó **DESCONGELACIÓ AUTOMÀTICA** una vegada.
2. Gireu el botó regulador per a seleccionar el pes.
3. Premeu el botó **INICI**.



Si els segments de la pantalla mostren un patró giratori, això vol dir que cal remenar o girar els aliments. Per a seguir cuinant, premeu el botó **INICI**. Quan el temps de descongelació automàtica s'acabi, el programa s'aturarà automàticament. En l'opció de descongelació automàtica, els paràmetres de Temps i Potència no estan disponibles.

6. TAULES DE COCCIÓ

6.1 Preferits

Preferits	Pes	Botó	Procediment
Mantega estovada	0,05-0,25 kg	☆ ₁	Col·loqueu la mantega en una safata de Pyrex. Remeneu-la bé després de la cocció.
Xocolata desfeta	0,1-0,2 kg	☆ ₂	Trenqueu la xocolata en trossos petits. Col·loqueu la xocolata en una safata de Pyrex. Remeneu quan soni el timbre. Remeneu-la bé després de la cocció.  ADVERTÈNCIA: La xocolata s'escalfa molt! Si la xocolata necessita més temps, afegiu 10 segons al temps de cocció. Vigileu amb la xocolata ja que es pot escalfar massa i cremar-se.
Bescuit en una tassa	1-4 tasses grans	☆ ₃	Feu el pastís com indica la recepta. Col·loqueu la tassa gran cap a la vora del plat giratori. Espereu 30 segons un cop acabada la cocció.

6.2 Receptes de bescuit en una tassa

Bescuit de xocolata en una tassa	
Ingredients per a 1 tassa gran:	
2½ cullerades soperes (25 g)	Farina blanca
2 cullerades soperes (12 g)	Cacau en pols
2½ cullerades soperes (30 g)	Sucre de llustre
¼ cullereta	Llevat en pols
1½ cullerada sopera (15 g)	Oli vegetal
¼ cullereta	Extracte de vainilla
1	Un ou mitjà

Instruccions:

1. Poseu tots els ingredients secs a una tassa gran i remeneu-los bé amb una forquilla.
2. Afegiu l'oli vegetal, l'extracte de vainilla i l'ou; remeneu bé.
3. Col·loqueu la tassa gran fora del centre del plat giratori.
4. Coeu-lo fent servir el botó ☆₃. El bescuit pujarà per sobre de la tassa durant la cocció.

Un cop acabada la cocció, espereu 30 segons.

Decoreu amb un remolí de crema de mantega de xocolata.

Consell: Per a fer un bescuit de xocolata i taronja en una tassa, substituïu l'extracte de vainilla per ½ cullereta d'extracte de taronja.

Bescuit de gerds en una tassa	
Ingredients per a 1 tassa gran:	
2½ cullerades soperes (25 g)	Farina blanca
2½ cullerades soperes (30 g)	Sucre de llustre
¼ cullereta	Llevat en pols
1½ cullerada sopera (15 g)	Oli vegetal
½ cullereta	Extracte de vainilla
1	Un ou mitjà
1½ cullerada sopera	Melmelada de gerds sense llavors

Instruccions:

1. Poseu tots els ingredients secs a una tassa gran i remeneu-los bé amb una forquilla.
2. Afegiu l'oli vegetal, l'extracte de vainilla i l'ou; remeneu bé.
3. Incorporeu la melmelada amb una cullera de manera que faci vetes a la barreja.
4. Col·loqueu la tassa gran fora del centre del plat giratori.
5. Coeu-lo fent servir el botó ☆₃. El bescuit pujarà per sobre de la tassa durant la cocció.

Un cop acabada la cocció, espereu 30 segons.

Decoreu amb un remolí de crema de mantega de vainilla

Biscuit de crumble de poma en una tassa

Ingredients per a 1 tassa gran:

2½ cullerades soperes (25 g)	Farina blanca
2 cullerades soperes (30 g)	Sucre morè
¼ cullereta	Llevat en pols
¼ cullereta	Canyella en pols
1½ cullerada sopera (15 g)	Oli vegetal
1	Un ou mitjà
1½ cullerada sopera (30 g)	Salsa de poma
Mitja (7 g)	Galeta digestiva triturada

Instruccions:

1. Poseu tots els ingredients secs (excepte la galeta) a una tassa gran i remeneu-los bé amb una forquilla.
2. Afegiu l'oli vegetal i l'ou; remeneu bé.
3. Incorporeu la salsa de poma suaument amb una cullera de manera que faci vetes a la barreja.
4. Acabeu-ho amb la galeta digestiva triturada.
5. Col·loqueu la tassa gran fora del centre del plat giratori.
6. Coeu-lo fent servir el botó ☆³. El biscuit pujarà per sobre de la tassa durant la cocció.

Un cop acabada la cocció, espereu 30 segons.

Acabeu-ho amb una bola de gelat de vainilla.



ADVERTÈNCIA! La salsa de poma s'escalfa molt.

Biscuit de mantega de cacauet en una tassa

Ingredients per a 1 tassa gran:

2½ cullerades soperes (25 g)	Farina blanca
2 cullerades soperes (30 g)	Sucre morè
¼ cullereta	Llevat en pols
1½ cullerada sopera (15 g)	Oli vegetal
¼ cullereta	Extracte de vainilla
2 cullerades soperes (30 g)	Mantega de cacauet suau
1	Un ou mitjà

Instruccions:

1. Poseu tots els ingredients secs a una tassa gran i remeneu-los bé amb una forquilla.
 2. Afegiu oli vegetal, extracte de vainilla, mantega de cacauet i l'ou i barregeu bé.
 3. Col·loqueu la tassa gran fora del centre del plat giratori.
 4. Coeu-lo fent servir el botó ☆³. El biscuit pujarà per sobre de la tassa durant la cocció.
- Un cop acabada la cocció, espereu 30 segons.

Acabeu-ho amb xocolata per untar.
Consell: Si us agrada més, podeu fer servir mantega de cacauet cruixent.

Biscuit de llimona en una tassa	
Ingredients per a 1 tassa gran:	
2½ cullerades soperes (25 g)	Farina blanca
2½ cullerades soperes (30 g)	Sucre de llustre
¼ cullereta	Llevat en pols
1½ cullerada sopera (15 g)	Oli vegetal
1 cullereta	Ratlладura de llimona
1	Un ou mitjà
Cobertura:	1 cullerada sopera de suc de llimona barrejat amb 2 cullerades soperes de sucre de llustre

Instruccions:

1. Poseu tots els ingredients secs a una tassa gran i remeneu-los bé amb una forquilla.
2. Afegiu l'oli vegetal, la ratlladura de llimona i l'ou; remeneu bé.
3. Col·loqueu la tassa gran fora del centre del plat giratori.
4. Coeu-lo fent servir el botó ☆³. El biscuit pujarà per sobre de la tassa durant la cocció.
5. Prepareu la cobertura barrejant el suc de llimona i el sucre de llustre.
6. Un cop acabada la cocció, desenganxeu el pastís, perforeu tota la part superior amb una broqueta i, tot seguit, aboqueu la cobertura per sobre del pastís i espereu 30 segons.

Biscuit de pastanaga en una tassa	
Ingredients per a 1 tassa gran:	
2 cullerades soperes (20 g)	Farina blanca
2½ cullerades soperes (30 g)	Sucre morè
¼ cullereta	Llevat en pols
¼ cullereta	Canyella en pols
¼ cullereta	Nou moscada en pols
1 cullerada sopera	Farina d'ametlla
1½ cullerada sopera (15 g)	Oli de gira-sol
	Ratlладura de ½ taronja
30 g	Pastanaga ratllada
1	Un ou mitjà
Crema per la cobertura:	15 g mantega estovada 40 g sucre de llustre 40 g de formatge crema desnatat ½ cullereta de suc de taronja

Instruccions:

1. Poseu tots els ingredients secs a una tassa gran i remeneu-los bé amb una forquilla.
2. Afegiu l'oli de gira-sol, la ratlladura de taronja, la pastanaga ratllada i l'ou; remeneu bé.
3. Col·loqueu la tassa gran fora del centre del plat giratori.
4. Coeu-lo fent servir el botó ☆³. El biscuit pujarà per sobre de la tassa durant la cocció.
5. Feu la cobertura amb una barreja de mantega, sucre de llustre, formatge crema i suc de taronja.

Un cop acabada la cocció, espereu 30 segons.

Deixeu refredar el pastís i, tot seguit, afegiu-hi la cobertura.

6.3 Descongelació automàtica

Descongelació automàtica	Pes	Botó	Procediment
Carn/peix/aviram (Peix sencer, filets de peix, cuixes de pollastre, pit de pollastre, carn picada, bistec, costelles, hamburgueses, salsitxes)	0,2-1,0 kg	 x1	- Col·loqueu els aliments en una plata al centre del plat giratori. - Quan soni el timbre, gireu els aliments, col·loqueu-los de manera diferent i separeu-los. Protegiu les parts fines i els punts calents amb paper d'alumini. - Un cop descongelat, emboliqueu-ho amb paper d'alumini durant 15-45 minuts, fins que estigui totalment descongelat. - Carn picada: Quan soni el timbre, gireu els aliments. Si és possible, traieu les parts descongelades.  No és adequat per a peces d'aviram senceres.
Pa	0,1-1,0 kg	 x2	- Distribuiu-lo en una plata i col·loqueu-la al centre del plat giratori. Per a un 1.0kg, distribuïu-lo directament en el plat giratori. - Quan soni el timbre, gireu les llesques, col·loqueu-les de manera diferent i traieu les descongelades. - Un cop descongelat, tapeu-ho amb paper d'alumini i espereu 5-15 minuts fins que s'hagi descongelat totalment.



Introduïu només el pes dels aliments. No incloeu el pes del recipient.

Per als aliments que pesen més o menys que els pesos/quantitats indicats a la taula, feu servir l'opció de funcionament manual.

La temperatura final pot variar en funció de la temperatura inicial.

Els bistecs i les costelles s'han de descongelar en una capa.

La carn picada s'ha de descongelar en una capa fina.

6.4 Escalfar aliments i begudes

Aliment/beguda	Quantitat -g/ml-	Configuració	Configuració de la potència Nivell	Temps -Min-	Instruccions
Llet, 1 tassa	150	Microones	900 W	1	no tapeu
Aigua, 1 tassa 6 tasses 1 bol	150	Microones	900 W	2	no tapeu
	900	Microones	900 W	8-10	no tapeu
	1000	Microones	900 W	9-11	no tapeu
Plat combinat	400	Microones	900 W	4-6	Tapeu i remeneu a mitja cocció
Sopes/estofats	200	Microones	900 W	1-2	Tapeu i remeneu després d'escalfar
Verdures	500	Microones	900 W	3-5	Tapeu i remeneu a mitja cocció
Carn, 1 tros ¹⁾	200	Microones	900 W	3	Escampeu una capa fina de salsa i tapeu
Filet de peix ¹⁾	200	Microones	900 W	3-5	Tapeu
Pastís, 1 tros	150	Microones	450 W	½-1	Col·loqueu-ho en una safata
Menjar per a nadons, 1 pot	190	Microones	450 W	½-1	Poseu-ho en un recipient adequat per a microones, remeneu bé després d'escalfar i proveu la temperatura
Margarina o mantega fosa ¹⁾	50	Microones	900 W	½	Tapeu
Xocolata desfeta	100	Microones	450 W	3-4	Remeneu de tant en tant

¹⁾de la nevera

6.5 Descongelat

Aliment	Quantitat -g-	Configuració	Configuració de la potència Nivell	Temps -Min-	Instruccions	Temps de repòs -Min-
Gulasch	500	Microones	270 W	8-9	Remeneu a mig fer mentre es descongela	10-30
Pastís, 1 tros	150	Microones	90 W	1-3	Col·loqueu-ho en una safata	5
Fruita	250	Microones	270 W	3-5	Escampeu-la uniformement i gireu-la a mig fer mentre es descongela	5

6.6 Cocció a partir de congelat

Aliment	Quantitat -g-	Configuració	Configuració de la potència Nivell	Temps -Min-	Instruccions	Temps de repòs -Min-
Filet de peix	300	Microones	900 W	9-11	Tapeu	2
Plat combinat	400	Microones	900 W	8-10	Tapeu-lo i remeneu-lo al cap de 6 minuts	2

6.7 Cocció i gratinat

Aliment	Quantitat -g-	Configuració	Configuració de la potència Nivell	Temps -Min-	Instruccions	Temps de repòs -Min-
Bròcoli, pèsols	500	Microones	900 W	6-8	Afegiu 4-5 cullerades soperes d'aigua, tapeu-ho i remeneu a mitja cocció	-
Pastanagues	500	Microones	900 W	9-11	Talleu-les a rodanxes, afegiu 4-5 cullerades soperes d'aigua, tapeu-les i remeneu a mitja cocció	-
Rostits	1000	Microones Gratinador dual Microones Gratinador	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	Assaoneu al gust, col·loqueu-ho a la plataforma giratòria, gireu-ho al cap de ¹⁾	10
Talls rodons de vedella 2 peces	400	Gratinador Gratinador		10-11 ¹⁾ 10-11	Col·loqueu-lo al reixa, donar-li la volta al cap de ¹⁾ , condimentar al gust després de la planxa	
Gratinat dels plats		Gratinador		12-15	Col·loqueu el plat a la reixa	
Torrades de formatge	1 peça	Gratinador Gratinador	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	Col·loqueu 2 llesques de pa a la reixa, cobriu una llesca amb formatge, feu coure durant ¹⁾ , col·loqueu la llesca torrada a sobre de la llesca amb formatge, gireu-ho i feu-ho coure durant ²⁾	
Pizza congelada	400	Microones Gratinador dual	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	col·locar al plat giratori ¹⁾ col·locar al bastidor ²⁾	



Si el forn funciona en qualsevol mode durant 3 minuts o més, el ventilador es mantindrà encès durant 2 minuts un cop acabada la cocció. Obriu la porta i s'aturarà; tanqueu-la i tornarà a començar fins que s'acabin els 2 minuts (inclòs el temps d'obertura de la porta). Si el forn funciona durant menys de 3 minuts, el ventilador no s'encendrà.

7. TRUCS I CONSELLS

7.1 Estris de cuina aptes per a microones

Estris de cuina	Apte per a microones	Comentaris
Paper d'alumini/ recipients	✓/X	Es poden fer servir trossos de paper d'alumini petits per a evitar que els aliments s'escalfin massa. Mantingueu el paper d'alumini a una distància mínima de 2 cm de les parets del forn, ja que es poden generar arcs elèctrics. No es recomana l'ús d'envasos d'alumini a menys que el fabricant ho especifiqui. Seguiu les instruccions atentament.
Porcellana i ceràmica	✓/X	Normalment, la porcellana, la ceràmica, la terrissa esmaltada i la porcellana fina són adequades sempre que no tinguin decoracions metàl·liques.
Recipients de vidre, p. ex. Pyrex ®	✓	S'ha de vigilar si es fan servir recipients de vidre fi ja que es poden trencar o esquarterar si s'escalfen massa de cop.
Metall	X	No es recomana l'ús d'estrils de cuina metàl·lics si es fa servir la funció de microones ja que generen un arc elèctric que podria produir un incendi.
Plàstic/poliestirè p. ex. envasos de menjar ràpid	✓	S'ha de vigilar ja que alguns envasos es deformen, es fonen o es decoloren a altes temperatures.
Bosses de congelar/ rostir	✓	S'han de perforar perquè el vapor pugui sortir. Comproveu que les bosses són adequades per a microones. No feu servir brides de plàstic o metàl·liques ja que es poden fondre o encendre degut a la formació d'arcs elèctrics.
Plats de paper, tasses i paper de cuina	✓	Només feu-ho servir per escalfar o absorbir la humitat. Cal anar amb compte ja que el sobreescalfament pot provocar un incendi.
Recipients de palla i fusta	✓	Vigileu sempre el forn si feu servir aquests materials ja que el sobreescalfament pot provocar un incendi.
Diaris i paper reciclat	X	Poden contenir restes metàl·liques que poden generar arcs elèctrics i provocar un incendi.

7.2 Consells de cocció al microones

Consells de cocció al microones	
Composició	Els aliments en contingut alt de greix o sucre (p. ex. púding de Nadal, pastissos de carn picada) necessiten menys temps d'escalfament. Aneu amb compte ja que el sobreescalfament pot provocar un incendi.
Mida	Perquè la cocció sigui uniforme, totes els trossos han de ser de la mateixa mida.
Temperatura dels aliments	La temperatura inicial dels aliments té una relació directa amb el temps de cocció necessari. Talleu els aliments que porten farcit (p. ex. dònuts de melmelada) perquè la calor o el vapor puguin sortir.
Distribució	Col·loqueu les parts més gruixudes dels aliments cap a la part exterior del plat (p. ex. cuixes de pollastre).
Tapa	Feu servir film transparent per a microones o una tapa adequada.
Perforat	Els aliments amb closca, pell o membrana s'han de perforar diverses vegades abans de cuinar-los o escalfar-los ja que el vapor acumulat al seu interior pot fer que explotin (p. ex. patates, peix, pollastre, salsitxes).  IMPORTANT! Els ous no s'han d'escalfar amb la funció de microones ja que poden explotar encara que s'hagi acabat la cocció (p. ex. Escalfats, bullits).
Remeneu, gireu i recol·loqueu	Per aconseguir una cocció uniforme és important remenar, girar i col·locar els aliments de manera diferent durant la cocció. Sempre remeneu i col·loqueu els aliments de manera diferent des de l'exterior cap al centre.
Repòs	El temps de repòs un cop acabada la cocció és necessari per tal que la calor s'escampi uniformement a tot el menjar.
Protecció	Les zones calentes es poden protegir amb trossos petits de paper d'alumini, que reflecteixen les microones (p. ex. les potes i ales d'un pollastre).



Per evitar cremades, feu servir agafadors o guants de forn per a remenar els aliments del forn. Obriu sempre els recipients, les bosses de crispetes, les bosses de cocció al forn, etc. lluny de la cara i les mans per a evitar les cremades del vapor. Aparteu-vos sempre de la porta del forn en obrir-lo per a evitar les cremades provocades pel vapor i la calor que surten. Talleu els aliments farcits després d'escalfar-los per alliberar el vapor i evitar les cremades.

8. SOLUCIÓ DE PROBLEMES

Problema	Comproveu si: ...
L'aparell de microones no funciona correctament?	- Els fusibles de la caixa de fusibles funcionen. - Hi ha hagut un tall en el subministrament elèctric. - Si els fusibles se segueixen fonent, poseu-vos en contacte amb un electricista professional.
El mode de microones no funciona?	- La porta s'ha tancat correctament. - Les juntes d'estanquitat de la porta i les seves superfícies estan netes. - S'ha premut el botó INICI.
El plat giratori no gira?	- El suport del plat giratori està ben connectat a l'eix. - La plata no ha de sobresortir del plat giratori. - Els aliments no han de sobresortir de la vora del plat giratori impedit-li que giri. - Hi ha alguna cosa a la cavitat sota del plat giratori.
El microones no s'apaga?	- Aïlleu l'aparell de la caixa de fusibles. - Poseu-vos en contacte amb un servei tècnic ELECTROLUX autoritzat.
La bombeta de l'interior no funciona?	Poseu-vos en contacte amb el vostre servei tècnic ELECTROLUX autoritzat. Només un servei tècnic ELECTROLUX autoritzat pot canviar la bombeta de l'interior.
Els aliments triguen més que abans a escalfar-se i a cuinar-se?	- Configureu un temps de cocció més llarg (quantitat doble = gairebé el doble de temps) o - Si els aliments estan més freds de l'habitual, gireu-los o doneu-los la volta de tant en tant o - Configureu un nivell de potència més alt.
La porta no s'obre degut a un tall en el subministrament elèctric?	Obriu la porta amb cura estirant cap a fora a la cantonada inferior dreta del vidre de la porta.

9. INFORMACIÓ TÈCNICA

Tensió de línia CA		220-240 V, 50 Hz, monofàsic
Disjuntor/fusible de la línia de distribució		Mínim 16 A
Potència CA necessària:	Microones	1.4 kW
	Gratinador	0.85 kW
	Microones/Gratinador	2.20 kW
Potència de sortida:	Microones	900 W (IEC 60705)
	Gratinador	800 W
Freqüència de les microones		2450 MHz ¹⁾ (Grup 2/Classe B)
Dimensions exteriors:	MBE2658DE	596 mm (Am.) x 459 mm (Al.) x 404 mm (Pr.)
Dimensions de la cavitat		342 mm (Am.) x 207 mm (Al.) x 368 mm (Pr.) ²⁾
Capacitat del forn		26 litres ²⁾
Plat giratori		ø 325 mm, vidre
Pes		aprox. 19.5 kg

- ¹⁾ Aquest producte compleix amb els requisits de la norma europea EN55011. De conformitat amb aquesta norma, aquest producte està classificat com equip de classe B del grup 2. Grup 2 vol dir que l'equip genera intencionadament energia de radiofreqüència en forma de radiació electromagnètica per al tractament tèrmic dels aliments. Equipament de classe B vol dir que és adequat per a fer servir en establiments domèstics.
- ²⁾ La capacitat interna es calcula mesurant l'amplada, la profunditat i l'alçada màximes. La capacitat real per a contenir aliments és inferior.

10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

Informació del producte sobre el consum energètic i el temps màxim per assolir el mode de baix consum aplicable

Consum energètic en el mode de repòs amb la pantalla encesa	0.8 W
Consum energètic en el mode de repòs amb la pantalla apagada	0.5 W
Temps màxim necessari perquè l'aparell assoleixi automàticament el mode de baix consum aplicable	5 minuts

11. QÜESTIONS AMBIENTALS

Aquest producte conté una font de llum amb una eficiència energètica de classe F.

Recicleu els materials amb el símbol . Llenceu l'embalatge als contenidors adequats per a reciclar-lo.

Ajudeu a protegir el medi ambient i la salut humana i recicleu els residus dels aparells elèctrics i electrònics.



No llenceu els aparells marcats amb el símbol als residus domèstics. Porteu el producte a la deixalleria local o poseu-vos en contacte amb la vostra oficina municipal.

INDICE

1. MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	27
2. INSTALACIÓN	32
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	36
4. ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ	37
5. FUNCIONAMIENTO	38
6. TABLAS DE COCCIÓN	42
7. CONSEJOS Y RECOMENDACIONES	48
8. ¿QUÉ HACER SI.....	50
9. ESPECIFICACIONES.....	51
10. EFICIENCIA ENERGÉTICA	51
11. INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL	51

PENSAMOS EN USTED

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

Visite nuestro sitio web para:



Obtener consejos, folletos, soluciones a problemas e información de servicio:
www.aeg.com



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



Adquirir accesorios, artículos de consumo y recambios originales para su aparato:
www.aeg.com/shop

ATENCIÓN Y SERVICIO AL CLIENTE

Le recomendamos que utilice recambios originales.

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

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



Advertencia - Precaución-Información sobre seguridad



Información general y consejos



Información medioambiental

Sujeto a cambios sin previo aviso.

1. MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Este aparato puede ser usado por niños de 8 años o mayores y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato de forma segura y si comprenden los riesgos que conlleva. Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deberían ser realizados por niños menores de 8 años y sin supervisión.

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

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

 **¡ADVERTENCIA!** Este aparato no se debe utilizar sin el giraplato y sus soportes. Este aparato no se debe utilizar sin nada en su interior.

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

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



¡ADVERTENCIA!

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

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

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

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

No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida.

El horno microondas ha sido diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas de vestir y calentar almohadillas térmicas, zapatillas de baño, esponjas, trapos húmedos o artículos similares puede generar riesgo de lesiones, ignición o incendio.

Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, **NO ABRA LA PUERTA.**

Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.

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

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

No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas.

Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o personas con una cualificación similar con el fin de evitar que se produzcan situaciones de peligro.

1.1 Limpieza & mantenimiento

Puerta:

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

Interior del horno:

Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un paño humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo. No desmontar la tapa del conducto guía ondas. Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños. No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno. Caliente regularmente el horno haciendo uso de la parrilla. Los restos de comida o las salpicaduras de grasa pueden producir humo o mal olor. Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después

de utilizarlos. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

Exterior del horno:

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

Panel de control:

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

Plato giratorio y soporte del rodillo:

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

Rejilla:

Se debe lavar con una solución jabonosa suave y secarse. También puedes lavarlo en el lavavajillas.



¡IMPORTANTE!

Limpie el horno en los intervalos regulares y quite cualquier depósito del alimento. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

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

**¡IMPORTANTE!**

No deben utilizarse aparatos de limpieza a vapor. El horno microondas está previsto para uso empotrado. El aparato no debe instalarse en un armario. El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. Es recomendable tener cuidado para evitar tocar los elementos calientes.

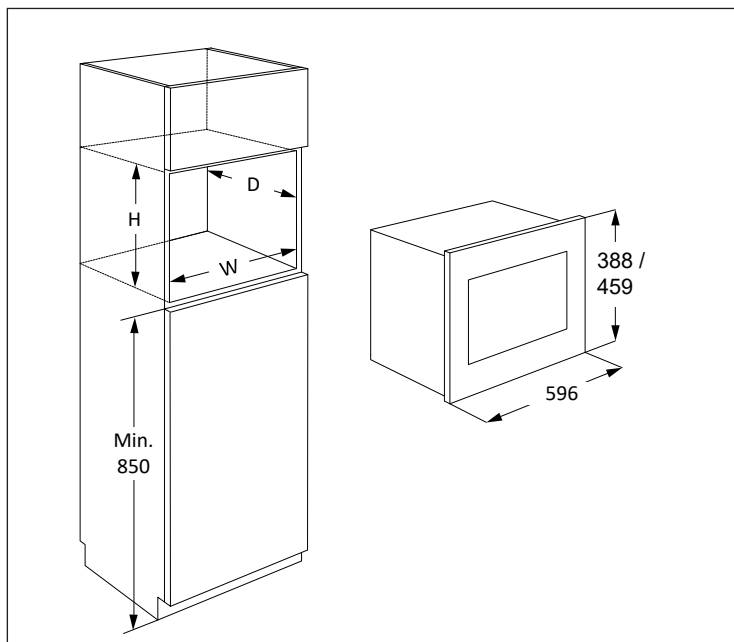
**¡ADVERTENCIA!**

Mantenga a los niños alejados de la puerta y de las partes accesibles del aparato que pudieran calentarse al utilizar el grill. Los niños deben mantenerse alejados para evitar que sufran quemaduras.

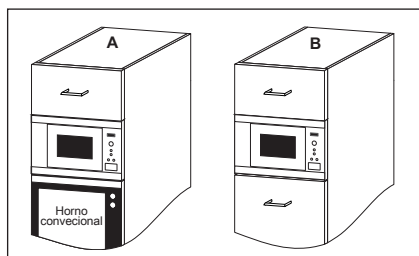
**¡IMPORTANTE!**

No utilice productos comerciales para la limpieza de hornos, aparatos de limpieza a vapor, productos abrasivos, productos fuertes, ningún producto que contenga hidróxido de sodio ni estropajos para limpiar ninguna parte del horno.

2. INSTALACIÓN



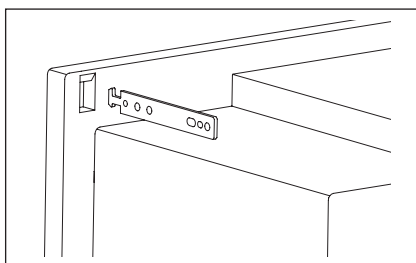
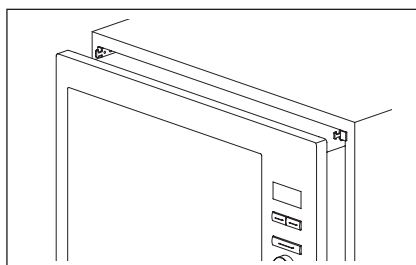
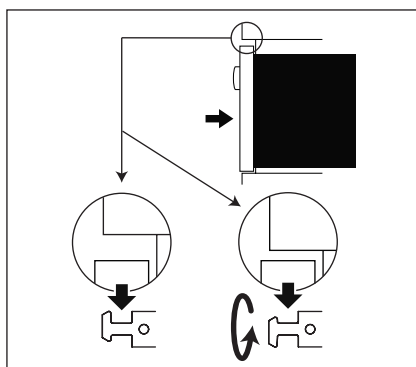
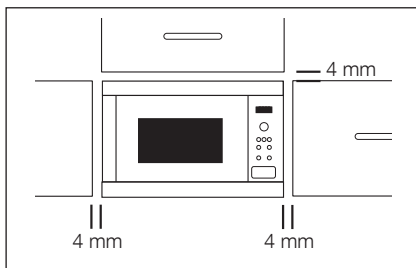
La microonda se puede ubicar en las posiciones A o B:



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

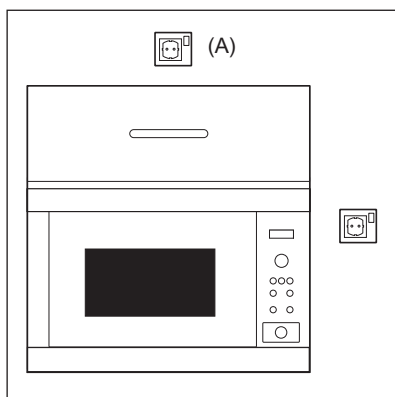
Medidas expresadas en (mm)

2.1 Instalación del aparato



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

2.2 Conexión del aparato a la alimentación eléctrica



- La salida eléctrica debería ser fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse fácilmente en caso de emergencia. O bien, debe ser posible aislar el horno de la alimentación eléctrica incorporando un interruptor en el cableado fijo, con arreglo a las normas de cableado.
- El cable de suministro de energía sólo puede ser reemplazado por un electricista homologado.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o personas con una cualificación similar con el fin de evitar que se produzcan situaciones de peligro.
- La toma no debería estar situada detrás del armario.
- La mejor posición es encima del armario, véase (A).
- Conecte el aparato a una corriente alterna de 220-240 V/50 Hz. de fase única mediante una toma de tierra correctamente instalada. La toma debe estar provista de un fusible de 16 A.
- Antes de la instalación, ate un trozo de cuerda en el cable de suministro de energía para facilitar la conexión en el punto (A) cuando se esté instalando el aparato.
- Al insertar el aparato en un armario de lados altos, NO aplaste el cable de suministro de energía.
- No sumerja el cable de suministro de energía en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno. No permita que el cable de corriente entre en contacto con superficies calientes o afiladas, como por ejemplo el aire caliente de la parte superior trasera del microondas.

2.3 Consejo adicional

No utilice el horno de microondas para freír con aceite o para calentar aceite con el que va a freír después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego. Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.

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

No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de se produzca un vertido, apague y desenchufe el horno de inmediato y llame a un técnico autorizado de ELECTROLUX.

No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.

Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del rodillo diseñados para este horno.

No hacer funcionar el horno sin el plato giratorio.

Para evitar que se rompa el plato giratorio:

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

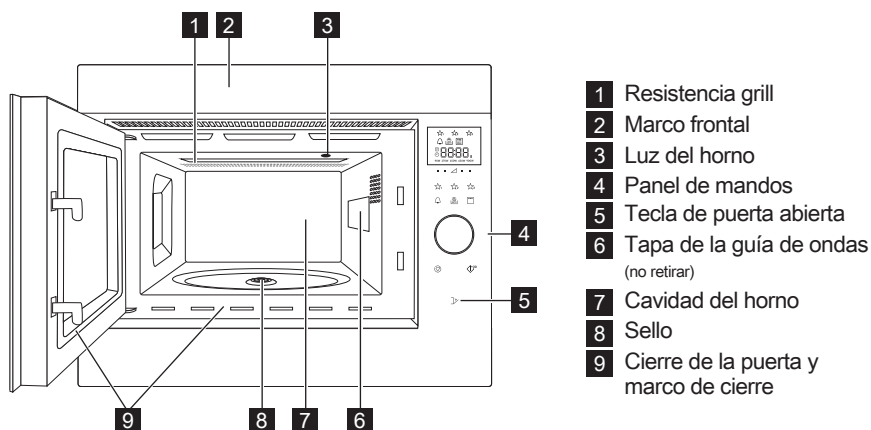
No utilice recipientes de plástico para cocinar con microondas si el horno está caliente después de usarlo en modo GRILL y modo GRILL Y MICROONDAS, porque se podrían derretir. No debe emplear recipientes de plástico durante los modos mencionados a menos que el fabricante de dichos recipientes afirme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

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

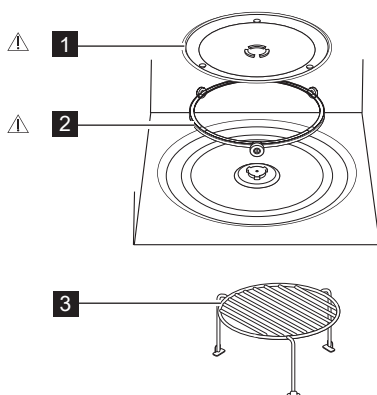
En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento del aparato. No están destinadas a utilizarse en otras aplicaciones y no son adecuadas para la iluminación de estancias domésticas.

3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

3.1 El horno microondas



3.2 Accesorios



Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:

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

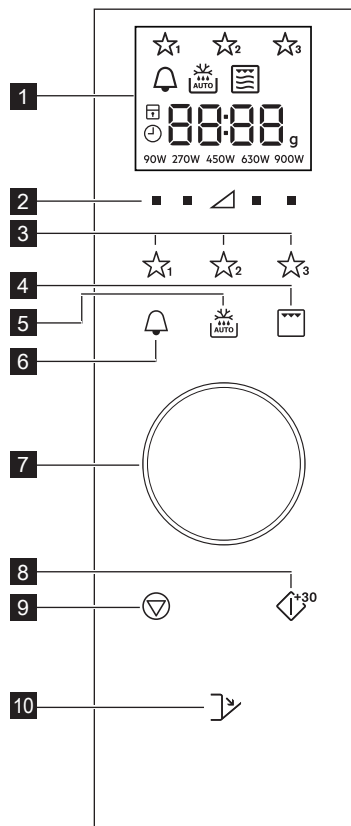
i Cuando pida accesorios, sírvase indicar dos elementos a su distribuidor o al técnico autorizado de ELECTROLUX: el nombre de la pieza y el nombre del modelo.



¡ADVERTENCIA!

Este microondas no se debe utilizar sin estos componentes.

3.3 Panel de mandos



1 Visualizador digital indicadores:



Favoritos



Avisador de cocina



Descongelación automática



Grill



Grill y microondas



Microondas



Parar/Cancelar



Bloqueo de seguridad infantil



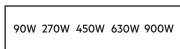
Ajustar reloj



Segmentos del visualizador



Peso



Niveles de potencia

- 2 Teclas de nivel de potencia
- 3 Teclas de favoritos
- 4 Tecla Grill
- 5 Tecla de descongelación automática
- 6 Tecla del avisador de cocina
- 7 Botón TempORIZADOR/Peso
- 8 Tecla Iniciar/Confirmar Inicio rápido
- 9 Tecla Parar
- 10 Tecla de puerta abierta

4. ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

4.1 Enchufar

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

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



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

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

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

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

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

4.2 En espera (Modo de ahorro)

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

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

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

Ejemplo: Si el reloj se ha ajustado:

Trascurridos 5 minutos, el tiempo se mostrará.

4.3 Ajuste del reloj una vez programado

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

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

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

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

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

4.5 Bloqueo de seguridad infantil

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

Ejemplo: Para activar el bloqueo.

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

Ejemplo: Para desactivar el bloqueo.

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

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

5. FUNCIONAMIENTO

5.1 Cocción microondas

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

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

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

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

NIVEL DE POTENCIA hasta que el nuevo nivel de potencia aparece resaltado en el visualizador. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.

Si se selecciona 900 W, el tiempo máximo de microondas que se puede introducir es 15 minutos.

Si el horno funciona en cualquier modo durante 3 minutos o más, el ventilador funcionará durante 2 minutos una vez finalice la cocción. Si abre la puerta, se detendrá; si cierra la puerta, volverá a ponerse en marcha hasta que transcurran los 2 minutos (incluido el tiempo que la

puerta permanece abierta). Si el horno funciona durante menos de 3 minutos, el ventilador no se pondrá en marcha.

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

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

5.2 Niveles de potencia

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

W = WATT

5.3 Nivel de potencia reducida

Modo de cocción	Tiempo normal	Potencia reducida
900 W de microondas	15 minutos	630 W de microondas
Grill	10 minutos	Grill 500 W
Grill y microondas	10 minutos	Grill 500 W

5.4 Ajuste del tiempo de cocción durante la cocción

Puede ajustar el tiempo de cocción durante la cocción.

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

1. Pulse la tecla **START** cuatro veces.
El tiempo de cocción se incrementará en 120 segundos.

5.5 Uso de la tecla stop

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

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

5.6 Avisador de cocina

Para ajustar el avisador de cocina.

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

-  El tiempo se puede ampliar cuando el temporizador está en marcha, girando el botón o pulsando la tecla **START**.
La función del temporizador solo se puede usar cuando el horno no está en marcha.

5.7 Inicio rápido

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

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

5.8 Silencio

Para desactivar el sonido.

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

Para activar el sonido.

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

5.9 Pausa

Para hacer una pausa mientras el microondas está en marcha.

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

5.10 Grill y grill y microondas

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

Sólo grill

Grill con microondas



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

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



En modo Grill y microondas no están disponibles los niveles de potencia de 90 y 900 W.
Para salir del modo Grill y microondas o Grill, pulse la tecla **GRILL** hasta que aparezca en el visualizador el símbolo de microondas solo.

5.11 Favoritos

El horno tiene 3 recetas favoritas.

- ☆₁ Ablandar mantequilla
- ☆₂ Fundir chocolate
- ☆₃ Pastel en taza

Ejemplo: Para ablandar la mantequilla.

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

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

Los niveles de potencia de las recetas favoritas predeterminadas no se pueden ajustar.

Se pueden preparar los pasteles en taza del 1 al 4.



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

Para sobrescribir las recetas favoritas con sus propias recetas.

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

Para restablecer las recetas favoritas a los valores de fábrica.

1. Pulse la tecla **STOP**.
2. Mantenga pulsada las teclas **NIVEL DE POTENCIA 450 W** durante 3 segundos.

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

5.12 Descongelación automática

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

Puede elegir entre dos menús de descongelación automática.

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

Ejemplo: Para descongelar 0,2 kg de filetes.

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

 Si los segmentos del visualizador presentan un símbolo que gira, esto indica que hay que remover o girar los alimentos. Para seguir cocinando, pulse la tecla **START**. Cuando finalice el tiempo de descongelación automática, el programa se detendrá automáticamente. El ajuste de Hora/potencia no está disponible en el modo de descongelación automático.

6. TABLAS DE COCCIÓN

6.1 Favoritos

Favoritos	Cantidad	Tecla	Procedimiento
Ablandar mantequilla	0,05-0,25 kg		Ablandar mantequilla Coloque la mantequilla en un recipiente Pyrex. Remueva bien después de la cocción.
Fundir chocolate	0,1-0,2 kg		Fundir chocolate Rompa el chocolate en trocitos. Coloque el chocolate en un recipiente Pyrex. Remueva cuando escuche la señal audible. Remueva bien después de la cocción. ADVERTENCIA: El chocolate se puede calentar mucho. Si hay que cocinar el chocolate durante más tiempo, añada 10 segundos. Tenga cuidado con el chocolate, ya que se puede calentar en exceso y provocar quemaduras.
Pastel en taza	1-4 tazas		Prepare el pastel siguiendo la receta. Coloque la taza hacia el borde de la plataforma giratoria. Espere 30 segundos una vez finalizada la cocción.

6.2 Recetas de pasteles en taza

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

Método:

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

Después de la cocción, espere 30 segundos.

Termine colocando chocolate para untar.

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

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

Método:

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

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

Método:

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

Después de la cocción, espere 30 segundos.

Decore con un poco de crema de chocolate.

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

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

Método:

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

Después de la cocción, espere 30 segundos.

Decore con un poco de crema de vainilla.

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

Método:

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

Después de la cocción, espere 30 segundos.

Termine colocando una bola de helado de vainilla.



ADVERTENCIA! El puré de manzana estará caliente.

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

Método:

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

Después de la cocción, espere 30 segundos.

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

6.3 Descongelación automática

Descongelación automática	Cantidad	Tecla	Procedimiento
Carne/pescado/aves (Pescado entero, lomos de pescado, filetes de pescado, muslos de pollo, pechuga de pollo, carne picada, bistecs, chuletas, hamburguesas, salchichas)	0,2-1,0 kg	 x1	- Colocar la comida en una fuente en el centro del plato giratorio. - Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta la comida, recolocar y separar. Proteger las partes más finas y puntos calientes con papel de aluminio. - Tras la descongelación, envolver en papel de aluminio durante 15-45 min. hasta quedar totalmente descongelada. - Carne picada: Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta a la comida. Retirar las partes descongelada si es posible.  No apropiado para aves enteras.
Pan	0,1-1,0 kg	 x2	- Distribuir en una fuente y colocar en el centro del plato giratorio. Para 1,0 kg distribuir directamente en el plato giratorio. - Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta, recolocar y retirar las rebanadas descongeladas. - Tras la descongelación, cubrir con papel de aluminio durante 5-15 min. hasta quedar totalmente descongelado.



Introducir sólo el peso del alimento. No incluir el peso del envase.

Para alimentos que pesen más o menos que los pesos o las cantidades que se indican en la tabla, utilice el modo manual.

La temperatura final variará dependiendo de la temperatura de partida.

Los bistec y chuletas deben congelarse en una sola capa.

La carne picado se debe congelar en pequeñas porciones.

6.4 Calentamiento de bebidas y alimentos

Alimento/Bebida	Cantidad -g/ml-	Configuración	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento
Leche, 1 taza	150	Micro	900 W	1	sin tapar
Agua, 1 taza 6 tazas 1 tazón	150	Micro	900 W	2	sin tapar
	900	Micro	900 W	8-10	sin tapar
	1000	Micro	900 W	9-11	sin tapar
Platos únicos	400	Micro	900 W	4-6	agregar un poco de agua a la salsa, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
Guisados/sopa	200	Micro	900 W	1-2	tapar, remover después de calentar si es necesario
Verduras	500	Micro	900 W	3-5	si es necesario, añadir algo de agua, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
Carne, 1 tajada ¹⁾	200	Micro	900 W	3	esparcir un poco de salsa por encima, tapar
Filete de pescado ¹⁾	200	Micro	900 W	3-5	tapar
Tarta, 1 porción	150	Micro	450 W	½-1	colocar en un molde de tarta
Comido para bebés, 1 tarro	190	Micro	450 W	½-1	pasar a un recipiente apto para microondas; después de calentar, remover bien y probar la temperatura
Derretir margarina o mantequilla ¹⁾	50	Micro	900 W	½	tapar
Chocolate fundido	100	Micro	450 W	3-4	remover de vez en cuando

¹⁾temperatura refrigerada

6.5 Descongelación

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

6.6 Cocción de alimentos congelados

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

6.7 Cocción y grill

Alimento	Cantidad -g-	Configuración	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Brécol/ Guisantes	500	Micro	900 W	6-8	añadir 4-5 CuSop de agua, cubrir, remover de vez en cuando durante la cocción	-
Colinabo	500	Micro	900 W	9-11	cortar en rodajas, añadir 4-5 CuSop de agua, tapar, remover de vez en cuando durante la cocción	-
Asados	1000	Micro Grill y microondas Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	sazonar al gusto, póngalo en el plato giratorio, déle la vuelta después de ¹⁾	10
Filetes de lomo 2 piezas	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	poner en la rejilla, darle la vuelta después de ¹⁾ temporada después asado	
Dorado de platos gratinados		Grill		12-15	Coloque el plato en la rejilla.	
Tostadas de queso	1 pieza	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	Coloque 2 rebanadas de pan en el rejilla; cubra una rebanada con queso y cocine ¹⁾ , coloque la rebanada tostada encima del queso con el pan, dé la vuelta y cocine ²⁾	
Pizza congelada	400	Micro Grill y microondas	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	colocar en el el plato giratorio ¹⁾ coloque el plato en la rejilla ²⁾	



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

7. CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

7.1 Utensilios de cocina aptos para microondas

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

7.2 Cocción técnicas microondas

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

-  Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse. Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor. Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor. Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor yevitar quemaduras.

8. ¿QUÉ HACER SI

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

9. ESPECIFICACIONES

Tensión de CA		220-240 V, 50 Hz, monofásico
Fusible/disyuntor de fase		16 A como mínimo
Requisitos potencia de CA:	Microondas	1.4 kW
	Grill	0.85 kW
	Microondas/Grill	2.20 kW
Potencia de salida:	Microondas	900 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Frecuencia microondas		2450 MHz ¹⁾ (Grupo 2/Clase B)
Dimensiones exteriores:	MBE2658DE	596 mm (An.) x 459 mm (Al.) x 404 mm (P)
Dimensiones interiores		342 mm (An.) x 207 mm (Al.) x 368 mm (P) ²⁾
Capacidad del horno		26 litros ²⁾
Plato giratorio		ø 325 mm, vidrio
Peso		un. 19,5 kg

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

10. EFICIENCIA ENERGÉTICA

Información del producto sobre consumo de energía y tiempo máximo para alcanzar el modo de bajo consumo aplicable

Consumo de energía en modo de espera con la pantalla encendida	0.8 W
Consumo de energía en modo de espera con la pantalla apagada	0.5 W
Tiempo máximo necesario para que el equipo alcance automáticamente el modo de bajo consumo aplicable	5 min

11. INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

Este producto contiene una fuente de luz con índice de eficiencia energética de clase F.

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

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



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

SPIS TREŚCI

1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA	53
2. MONTAŻ	58
3. PRZEGLĄD URZĄDZENIA	62
4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA	63
5. OBSŁUGA	64
6. TABELE GOTOWANIA	68
7. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI	74
8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW	76
9. DANE TECHNICZNE	77
10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA	77
11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA	77

Z MYŚLĄ O TOBIE

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

Zapraszamy na naszą witrynę internetową, aby uzyskać:



Wskazówki dotyczące użytkowania, broszury, pomoc w rozwiązywaniu problemów oraz informacje dotyczące serwisu:
www.aeg.com



Zarejestruj swój produkt, aby uprościć jego obsługę serwisową:
www.registreaeg.com



Kupuj akcesoria, materiały eksploatacyjne i oryginalne części zamienne do swojego urządzenia:
www.aeg.com/shop

OBSŁUGA KLIENTA

Zalecamy stosowanie oryginalnych części zamiennych.

Kontaktując się z serwisem, należy przygotować poniższe dane.

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



Ostrzeżenie/przestroga – informacje dotyczące bezpieczeństwa



Ogólne informacje i wskazówki



Informacje dotyczące środowiska naturalnego

Może ulec zmianie bez powiadomienia.

1. WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie mogą użytkować dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby niedoświadczone lub o niewystarczającej wiedzy pod warunkiem, że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznej obsługi urządzenia i znają niebezpieczeństwa związane z użytkowaniem urządzenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem. Dzieci powyżej 8 roku życia nie mogą czyścić i przeprowadzać konserwacji urządzenia bez nadzoru.

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

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

 **OSTRZEŻENIE!**
Nie używaj urządzenia bez talerza obrotowego ani jego wspornika. Nie należy używać pustego urządzenia.

 **OSTRZEŻENIE!**
Jeśli drzwiczki lub uszczelki drzwiczek są uszkodzone, nie wolno korzystać z kuchenki, dopóki nie zostanie naprawiona przez wykwalifikowanego serwisanta.

 **OSTRZEŻENIE!**
Wszelkie czynności serwisowe lub naprawy wymagające demontażu obudowy chroniącej przed promieniowaniem mikrofalowym mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowane osoby.



OSTRZEŻENIE!

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

Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego i podobnych zastosowań takich jak: kuchnie dla personelu w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach roboczych; gospodarstwa; przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych; pensjonaty i pokoje gościnne.

Należy używać wyłącznie naczyń i sztućców przeznaczonych dla kuchenek mikrofalowych.

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

Korzystając z jednorazowych pojemników na żywność wykonanych z plastiku, papieru lub innych łatwopalnych materiałów nie należy pozostawiać kuchenki bez nadzoru.

Kuchenka mikrofalowa służy do podgrzewania pożywienia i napojów. Suszenie w niej pożywienia lub ubrań i podgrzewanie plastrów rozgrzewających, kapci, gąbek, wilgotnych szmatek itp. niesie ryzyko obrażeń, zapłonu lub pożaru.

Jeżeli podgrzewana żywność zacznie dymić, **NIE WOLNO OTWIERAĆ** Drzwi. Należy wyłączyć urządzenie, odłączyć je od źródła zasilania i poczekać, aż żywność przestanie dymić. Otwarcie drzwi, gdy żywność dymi może spowodować pożar.

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

Zawartość butelek do karmienia niemowląt oraz słoiczków z żywnością dla dzieci powinna być przed podaniem do spożycia zamieszana lub wstrząśnięta, a ich temperatura sprawdzona, żeby uniknąć oparzeń.

W kuchenkach mikrofalowych nie należy gotować jajek w skorupkach ani podgrzewać całych jajek na twardo, ponieważ mogą wybuchnąć nawet po zakończeniu gotowania.

Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowanego serwisanta lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę, żeby uniknąć niebezpieczeństwa.

1.1 Konserwacja i czyszczenie

Drzwi:

Aby usunąć brud, należy regularnie czyścić obie ich strony, uszczelki drzwi oraz powierzchnie uszczelniające miękką i wilgotną ściereczką.

Do czyszczenia szyby drzwi nie należy używać agresywnych środków ściernych ani ostrych metalowych druciaków, ponieważ może to spowodować uszkodzenie szyby.

Wnętrze kuchenki:

W celu wyczyszczenia należy wytrzeć plamy miękką i wilgotną ściereczką lub gąbką po każdym użyciu, gdy kuchenka jest ciepła. Trudniejsze do usunięcia plamy należy kilkakrotnie przecierać ściereczką zwilżoną w łagodnym roztworze mydła, aż do usunięcia plamy.

Nie należy zdejmować osłony generatora mikrofal.

Należy uważać, aby łagodny roztwór mydła ani woda nie dostały się do małych otworów w ściankach, ponieważ może to spowodować uszkodzenie kuchenki. We wnętrzu kuchenki nie należy używać środków czyszczących w aerozolu. Kuchenkę należy regularnie podgrzewać, używając grilla. Pozostawione

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

Obudowa kuchenki:

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

Panel sterowania:

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

Podstawa obrotowa i podpórka podstawy obrotowej:

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

Ruszt:

Należy go myć w łagodnym roztworze płynu do naczyń i wysuszyć. Ruszt można myć w zmywarce do naczyń.



WAŻNE!

Kuchenkę należy czyścić regularnie i usuwać resztki żywności. Zaniechanie czyszczenia kuchenki może prowadzić do zniszczenia zanieczyszczonych powierzchni, zmniejszenia trwałości urządzenia, a nawet spowodować zagrożenie.

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



WAŻNE!

Nie należy używać urządzeń do czyszczenia parowego.

Ta kuchenka jest przeznaczona do instalacji w zabudowie.

Nie wolno umieszczać urządzenia wewnątrz szafki.

Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy użytkować urządzenie ostrożnie, aby ich nie dotykać.



OSTRZEŻENIE!

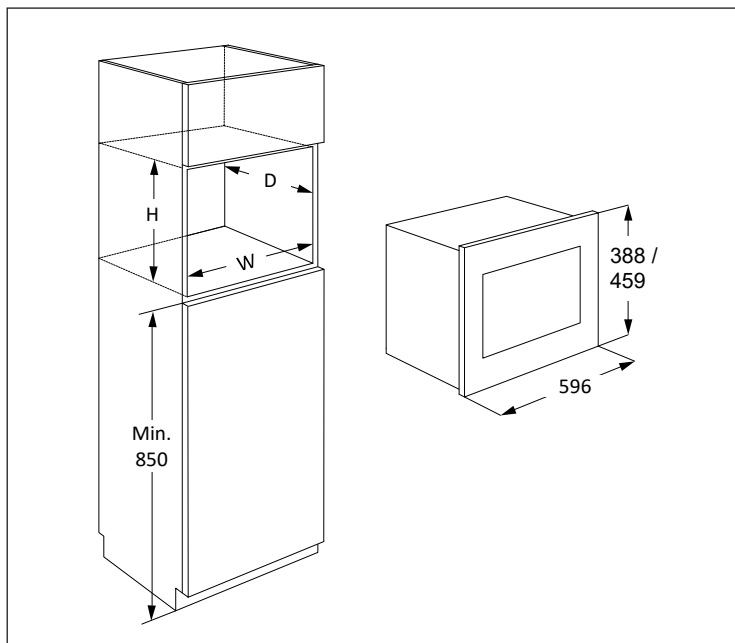
Aby zapobiec poparzeniu nie pozwalając dzieciom na przebywanie w pobliżu drzwi urządzenia. Nie wolno dotykać drzwiczek kuchenki, zewnętrznej obudowy, panelu tylnego, ścianek komory, otworów wentylacyjnych, akcesoriów ani naczyń podczas pracy w trybie.



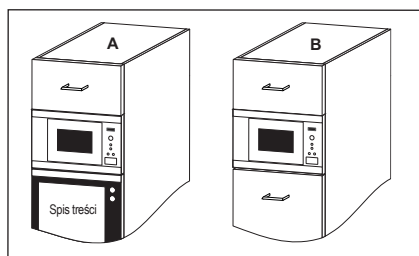
WAŻNE!

Do czyszczenia jakiejkolwiek części kuchenki mikrofalowej nie należy używać dostępnych w sprzedaży środków czyszczących do kuchenek, urządzeń do czyszczenia parowego, środków ściernych, żrących środków czyszczących, środków zawierających wodorotlenek sodu lub druciaków.

2. MONTAŻ



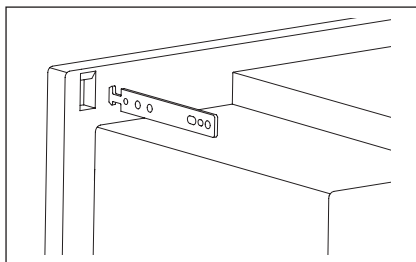
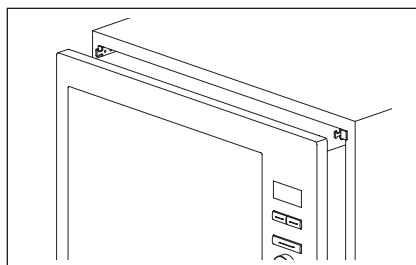
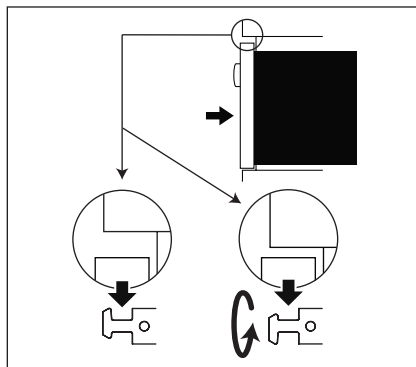
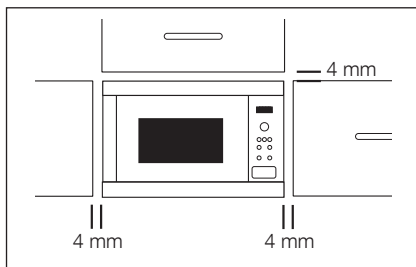
Kuchenkę mikrofalową można zamontować w pozycji A lub B:



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

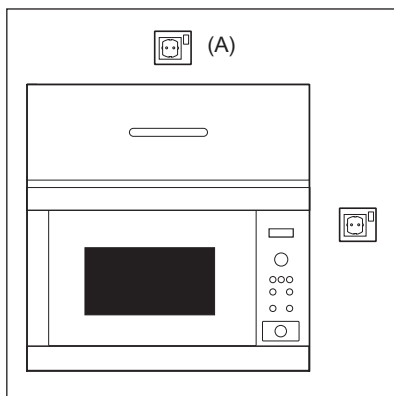
Wymiary w mm

2.1 Montaż urządzenia



1. Zdejmij opakowanie i sprawdź dokładnie, czy urządzenie nie jest uszkodzone.
2. Zamontować haczyki mocujące na szafce kuchennej, korzystając z dostarczonej instrukcji oraz schematu.
3. Powoli wsunąć urządzenie do szafki kuchennej, bez użycia siły. Urządzenie należy podnieść i umieścić na haczykach mocujących, a następnie opuścić na miejsce. W przypadku problemów w trakcie montażu haczyk można odwrócić. Przednia obudowa kuchenki powinna ściśle wypełniać przedni otwór szafki.
4. Sprawdź, czy urządzenie jest stabilne i nieprzechylone. Sprawdź, czy odstęp między drzwiczkami szafki u góry, a górną częścią ramy wynosi 4 mm (patrz rysunek).

2.2 Podłączanie urządzenia do źródła zasilania



- Gniazdko elektryczne powinno być łatwo dostępne, aby w sytuacji awaryjnej można było szybko odłączyć urządzenie. Ewentualnie należy umożliwić odłączenie kuchenki od źródła zasilania, podłączając wyłącznik do instalacji zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi okablowania.
- Wyłącznie elektryk może dokonać wymiany przewodu zasilającego.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego autoryzowanego serwisanta lub odpowiednio wykwalifikowaną osobę, żeby uniknąć niebezpieczeństwa.
- Gniazdko nie powinno być umieszczone za szafką.
- Najlepsza pozycja, to gniazdko umieszczone nad szafką, patrz pozycja (A).
- Podłącz urządzenie do jednofazowego źródła zasilania prądem zmiennym o napięciu 220-240 V/50 Hz za pośrednictwem prawidłowo zamontowanego i uziemionego gniazdka. Obwód gniazdka elektrycznego należy zabezpieczyć bezpiecznikiem 16 A.
- Przed rozpoczęciem montażu należy przywiązać sznurek do przewodu zasilającego w celu ułatwienia podłączania do punktu (A) podczas montażu urządzenia.
- Podczas wkładania urządzenia do wysokiej szafki należy uważać, aby NIE przygnieść przewodu zasilającego.
- Nie należy zanurzać przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie należy umieszczać przewodu zasilającego nad gorącymi lub ostro zakończonymi powierzchniami, na przykład otworem odprowadzania gorącego powietrza u góry tylnej części kuchenki.

2.3 Dodatkowe wskazówki

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

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

Nie należy wlewać płynów ani wkładać żadnych przedmiotów do otworów blokady drzwi ani otworów wentylacyjnych.

W przypadku zalania kuchenki należy natychmiast odłączyć ją od sieci elektrycznej i porozumieć się z autoryzowanym serwisem ELECTROLUX.

Nie wolno w żaden sposób modyfikować kuchenki.

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

Aby uniknąć uszkodzenia podstawy obrotowej:

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

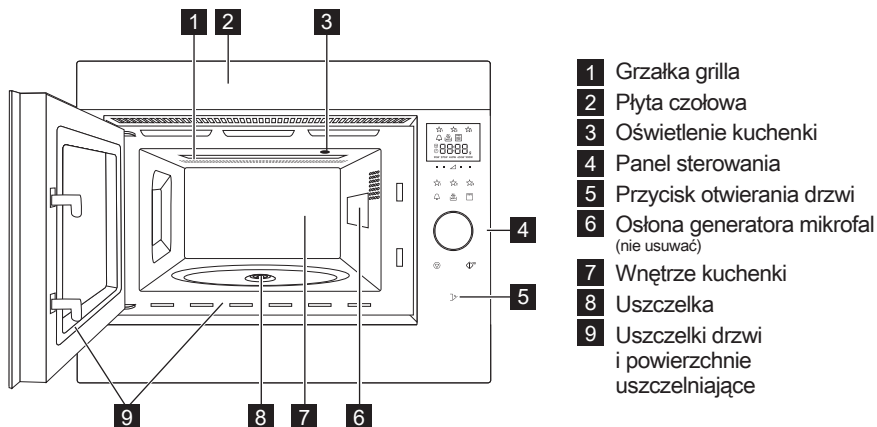
Do pracy z mikrofalami nie należy używać plastikowych naczyń, jeśli kuchenka jest nadal gorąca po pracy w trybie GRILLOWANIA lub PODWÓJNYM, ponieważ mogłoby to spowodować ich stopienie. Nie należy korzystać z plastikowych naczyń w powyższych trybach, chyba że ich producent określi, że są odpowiednie.

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

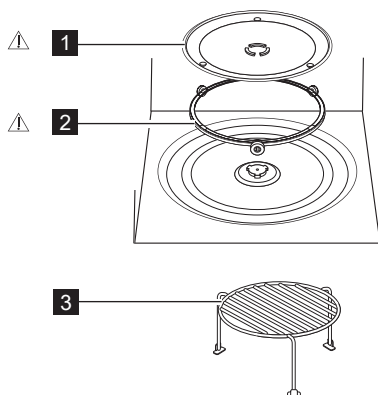
Informacja dotycząca oświetlenia w urządzeniu i elementów oświetleniowych sprzedawanych osobno jako części zamienne: Zastosowane elementy oświetleniowe są przystosowane do pracy w wymagających warunkach fizycznych (temperatura, drgania, wilgotność) w urządzeniach domowych lub są przeznaczone do sygnalizacji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

3. PRZEGLĄD URZĄDZENIA

3.1 Kuchenka mikrofalowa



3.2 Akcesoria



Należy sprawdzić, czy z kuchenką dostarczone są następujące akcesoria:

- 1 Podstawa obrotowa
- 2 Podpórka podstawy obrotowej
- 3 Ruszt

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



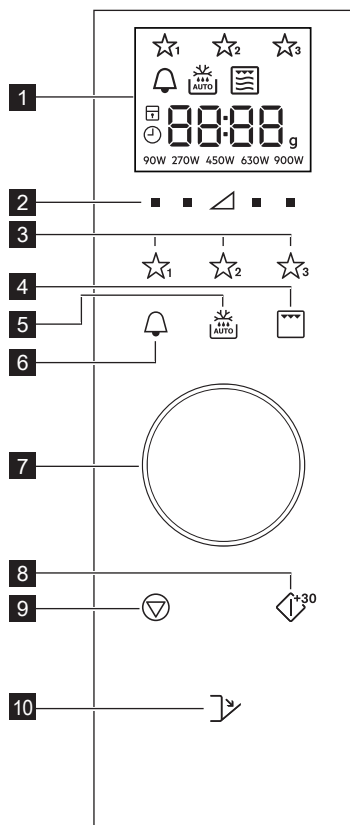
Zamawiając akcesoria, należy podać sprzedawcy lub pracownikowi autoryzowanego serwisu ELECTROLUX dwie informacje: nazwę części i nazwę modelu.



OSTRZEŻENIE!

Nie wolno włączać kuchenki bez tych elementów.

3.3 Panel sterowania



1 Wskaźniki na wyświetlaczu:

☆☆☆ Ulubione

🔔 Timer kuchenny

❄️ Automatyczne rozmrażanie

🍷 Grill

📖 Podwójny

🔊 Mikrofale

⏸️ Zatrzymaj/anuluj

🔒 Zabezpieczenie przed dziećmi

🕒 Ustaw zegar

8888 Elementy wyświetlacza

g Masa

90W 270W 450W 630W 900W Poziomy mocy

2 Przyciski poziomów mocy

3 Przyciski ulubionych dań

4 Przycisk grillowania

5 Przycisk automatycznego rozmrażania

6 Przycisk Timer

7 Pokrętko timera/masy

8 Przycisk Start/Zatwierdź/ Przycisk Szybki start

9 Przycisk Stop

10 Przycisk otwierania drzwi

4. PRZED ROZPOCZĘCIEM KORZYSTANIA

4.1 Podłączenie

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

1. Kuchenka wyśle sygnał dźwiękowy i wszystkie symbole na wyświetlaczu zaświecą się przez pół sekundy. Przy pomocy pokrętki włącz ("on") lub wyłącz ("off") zegar.
- 2a. Żeby wyłączyć zegar, obracając pokrętkę do momentu, w którym na wyświetlaczu pojawi się napis "off", a następnie naciśnij przycisk **START**. Kuchenka jest gotowa do pracy.

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

- 2b. Żeby włączyć zegar, obracając pokrętkę do momentu, w którym na wyświetlaczu pojawi się napis "on", a następnie naciśnij przycisk **START**.

Przykład: Ustawienie zegara na godzinę 18:45.

1. Obracając pokrętkę, ustaw wskazanie godzin.
2. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.

3. Przy pomocy pokrętła ustaw minuty.
4. Naciśnij przycisk **START**, żeby zatwierdzić.

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

4.2 Tryb czuwania (Tryb ekonomiczny)

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

Przykład: Jeśli zegar nie został jeszcze ustawiony:

Wyświetlacz się wyłączy.

Żeby wyjść z trybu czuwania, otwórz drzwiczki, naciśnij dowolny przycisk lub obróć pokrętło.

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

4.3 Ponowne ustawienie zegara

Po ustawieniu zegara możesz ponownie zmienić jego ustawienie.

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

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

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

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

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

4.5 Zabezpieczenie przed dziećmi

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

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

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

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

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

5. OBSŁUGA

5.1 Gotowanie z użyciem mikrofal

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

1. Naciskaj przycisk **POZIOM MOCY** z prawej strony trójkąta, dopóki nie pojawi się wskazanie "630 W".
2. Wprowadź czas, obracając pokrętło.
3. Naciśnij przycisk **START**.

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

Możesz ustawić poziom mocy mikrofal w trakcie pracy kuchenki, naciskając i przytrzymując żądany przycisk **POZIOM MOCY**, dopóki nie owe ustawienie mocy nie zostanie podświetlone na wyświetlaczu.

Ustawienie zbyt wysokiej mocy lub zbyt długiego czasu gotowania może spowodować przegrzanie żywności i doprowadzić do pożaru.

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

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

otwarcia drzwiczek). Jeśli kuchenka pracuje przez czas krótszy niż 3 minuty, wentylator nie włączy się.

Po zakończeniu gotowania talerz obrotowy będzie obracał się do momentu, w którym naczynie z potrawą nie znajdzie się w położeniu początkowym. Oświetlenie kuchenki będzie pozostawało włączone do poki obrót się nie zakończy lub przez 5 sekund (w zależności od tego, co będzie trwało dłużej). Po zakończeniu kuchenka wyemituje sygnał dźwiękowy. Jeśli drzwiczki zostaną otwarte w trakcie tego procesu, obroty zostaną zatrzymane.

5.2 Poziomy mocy

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

W = WATY

5.3 Obniżony poziom mocy

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

5.4 Regulacja czasu procesu w trakcie jego trwania

Czas procesu można modyfikować w trakcie pracy kuchenki.

Przykład: Wydłużenie procesu o 2 minuty (120 sekund) przy pomocy przycisku **START**.

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

5.5 Korzystanie z przycisku STOP

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

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

5.6 Timer kuchenny

Ustawienie timera.

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

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

5.7 Szybki start

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

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

5.8 Wyłączenie sygnalizacji dźwiękowej

Żeby wyłączyć sygnalizację dźwiękową.

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

Żeby włączyć sygnalizację dźwiękową.

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

5.9 Pauze

Żeby włączyć tryb pauzy, gdy kuchenka pracuje.

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

5.10 Tryb Grillowania i Podwójny

Kuchenka mikrofalowa udostępnia dwa tryby grillowania:

Tylko grillowanie

Podwójne grillowanie (grillowanie z użyciem mikrofal)

 **WAŻNE!** Do grillowania zalecane jest użycie ruszt. Podczas pierwszego grillowania może być widoczny dym lub wyczuwalny zapach spalenizny. Jest to normalny objaw i nie oznacza usterki kuchenki. Aby uniknąć tego problemu, podczas pierwszego użycia kuchenki należy włączyć grill na bez wkładania potraw na 20 minut.

1. Wprowadź czas, obracając pokrętkę.
2. Naciśnij jeden raz przycisk **GRILLOWANIA**, żeby włączyć tryb **PODWÓJNY** (grill + mikrofa), a następnie naciśnij przycisk **START**. Naciśnij ponownie przycisk **GRILLOWANIA**, żeby wybrać tryb pracy z samym grillem.
3. Naciśnij przycisk **START**.

 W trybie podwójny poziomy mocy mikrofal 90 W i 900 W są niedostępne. Żeby anulować tryb podwójny lub grillowania, naciśnij przycisk **GRILLOWANIA**, dopóki na

wyświetlaczu nie pojawi się symbol pracy wyłącznie z mikrofalami.

5.11 Ulubione

Opisywana kuchenka ma zaprogramowane 3 przepisy kulinarne.

☆₁ Zmiękczenie masła

☆₂ Topienie czekolady

☆₃ Ciasto w kubku

Przykład: Zmiękczenie masła.

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

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



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

Żeby zaprogramować własny ulubiony program.

1. Naciśnij przycisk **POZIOM MOCY**, żeby wybrać żadaną moc.
2. Wprowadź żądany czas procesu, obracając pokrętko.
3. Naciśnij i przytrzymaj przycisk **ULUBIONY**, który chcesz zaprogramować, dopóki nie usłyszysz pojedynczego sygnału dźwiękowego i nie pojawi się symbol gwiazdki.

Przywrócenie fabrycznych programów ulubionych.

1. Naciśnij przycisk **STOP**.
2. Naciśnij i przytrzymaj przyciski **POZIOM**

MOCY 450 W przez 3 sekundy.

Kuchenka przywróci fabryczne ustawienia ulubionych programów.

5.12 Automatyczne rozmrażanie

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

Dostępne są 2 programy automatycznego rozmrażania.

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

Przykład: Rozmrażanie 0,2 kg steka.

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



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

6. TABELE GOTOWANIA

6.1 Ulubione

Ulubione	Ciężar	Przycisk	Procedura
Zmiękczenie masła	0,05-0,25 kg	☆ ₁	Umieść je w szklanym naczyniu żaroodpornym. Po zakończeniu procesu dobrze zamieszaj.
Topienie czekolady	0,1-0,2 kg	☆ ₂	Połam czekoladę na małe kawałki. Włóż czekoladę do szklanego naczynia żaroodpornego. Zamieszaj po usłyszeniu sygnału dźwiękowego. Po zakończeniu procesu dobrze zamieszaj.  OSTRZEŻENIE: Czekolada może być bardzo gorąca. Jeśli czekolada wymaga dłuższego czasu gotowania, dodaj 10 sekund. Postępuj ostrożnie, ponieważ czekolada może się przegotować i przypalić.
Ciasto w kubku	1-4 kubki	☆ ₃	Przygotuj ciasto według przepisu. Postaw kubek na podstawie obrotowej w pobliżu jego brzegu. Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

6.2 Przepisy na ciasto w kubku

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

Postępowanie:

- Wsyp wszystkie suche składniki do kubka i wymieszaj je dobrze widelcem.
- Dodaj olej roślinny, aromat waniliowy, masło orzechowe i jajko, a następnie dobrze wymieszaj.
- Ustaw kubek poza środkiem podstawy obrotowej.
- Gotuj, używając: ☆₃. Ciasto wyrośnie z kubka podczas gotowania. Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Pokryj masą czekoladową.

Wskazówka: Jeśli wolisz, możesz użyć chrupiące masło orzechowe.

Ciasto w kubku z ponczem cytrynowym	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobnego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
1 łyżeczka	starzej skórki cytrynowej
1	średnie jajko
Poncz: 1 łyżka soku z cytryny zmieszana z 2 łyżkami cukru do wypieków	

Postępowanie:

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

Czekoladowe ciasto w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2 łyżki (12 g)	kakao
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobnego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
¼ łyżeczki	aromatu waniliowego
1	średnie jajko

Postępowanie:

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

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Udekoruj masłem czekoladowym.

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

Ciasto z dżemem malinowym w kubku	
Składniki na 1 kubek:	
2½ łyżki stołowej (25 g)	zwykłej mąki
2½ łyżki stołowej (30 g)	drobnego cukru do wypieków
¼ łyżeczki	proszku do pieczenia
1½ łyżki (15 g)	oleju roślinnego
¼ łyżeczki	aromatu waniliowego
1	średnie jajko
1½ łyżki	malinowego bez pestek

Postępowanie:

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

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Udekoruj masłem waniliowym.

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

Postępowanie:

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

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Na wierzch połóż kulkę lodów waniliowych.



OSTRZEŻENIE: Mus jabłkowy będzie gorący.

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

Postępowanie:

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

Po zakończeniu procesu odstaw na 30 sekund.

Odstaw ciasto do ostygnięcia, a następnie dodaj pokrycie.

6.3 Automatyczne rozmrażanie

Automatyczne rozmrażanie	Ciężar	Przycisk	Procedura
Mięso/ryba/drób (całe ryby, steki rybne, filety rybne, udka kurze, piersi kurze, mięso mielone, stek, kotlety, burgery, kielbaski)	0,2-1,0 kg	 x1	- Włóż potrawę do naczynia do tarty na środku podstawy obrotowej. - Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie i rozdziel potrawę. Zasłoń cienkie kawałki i ciepłe miejsca folią aluminiową. - Po rozmrożeniu zawrnij potrawę w folię na 15-45 minut, aż do całkowitego rozmrożenia. - Mięso mielone: Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć potrawę. W razie potrzeby wyjmij rozmrożone części.  Nieodpowiednie dla całego kurczaka.
Chleb	0,1-1,0 kg	 x2	- Rozmieść potrawę w naczyniu do tarty ustawionym na środku podstawy obrotowej. Potrawę o ciężarze 1.0 kg umieść bezpośrednio na podstawie obrotowej. - Po wyemitowaniu sygnału dźwiękowego odwróć, zmień ułożenie potrawy i wyjmij rozmrożone kawałki. - Po rozmrożeniu przykryj potrawę folią aluminiową i pozostaw na 5-15 min, aż do całkowitego rozmrożenia.



Należy wprowadzić tylko masę potrawy. Nie należy dodawać masy naczynia.

W przypadku potraw o masie/ilości innej niż podano w tabeli należy stosować ustawienia ręczne.

Temperatura końcowa będzie różna w zależności od temperatury początkowej.

Steki i kotlety należy rozmrażać w jednej warstwie.

Mięso mielone należy rozmrażać w cienkich warstwach.

6.4 Podgrzewanie potraw i napojów

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

¹⁾ zamrożone

6.5 Rozmrażanie

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

6.6 Gotowanie od stanu zamrożonego

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

6.7 Gotowanie i grillowanie

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



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

7. PODPOWIEDZI I WSKAZÓWKI

7.1 Pojemniki przeznaczone do kuchenek mikrofalowych

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

7.2 Porady dotyczące gotowania w kuchence mikrofalowej

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



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

8. ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

9. DANE TECHNICZNE

Napięcie przemienne	220-240 V, 50 Hz, jednofazowe
Bezpiecznik line Dystrybucja/wyłącznik	Minimalny 16 A
Pobór mocy:	Mikrofale 1.4 kW
	Grill 0.85 kW
	Mikrofale/Grill 2.20 kW
Moc wyjściowa:	Mikrofale 900 W (IEC 60705)
	Grill 800 W
Częstotliwość mikrofal	2450 MHz ¹⁾ (Grupa 2 / Klasa B)
Wymiary zewnętrzne:	MBE2658DE 596 mm (szer.) x 459 mm (wys.) x 404 mm (głęb.)
Wymiary wnętrza	342 mm (szer.) x 207 mm (wys.) x 368 mm (głęb.) ²⁾
Pojemność kuchenki	26 litrów ²⁾
Podstawa obrotowa	ø 325 mm, szkło
Masa	ok. 19,5 kg

¹⁾ To urządzenie jest zgodne z wymaganiami normy europejskiej En55011.

Zgodnie z tą normą, ten produkt zaklasyfikowano jako urządzenie grupa 2 klasa B.

Grupa 2 oznacza, że urządzenie celowo generuje energię o częstotliwości radiowej w postaci promieniowania elektromagnetycznego w celu podgrzewania potraw.

Klasa B oznacza, że urządzenie może być używane w budynkach mieszkalnych.

²⁾ Pojemność wewnętrzną oblicza się, mierząc maksymalną szerokość, głębokość i wysokość.

Rzeczywista pojemność przeznaczona dla potraw jest mniejsza.

10. EFEKTYWNOŚĆ ENERGETYCZNA

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

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

11. INFORMACJE DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

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

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

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



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

ÍNDICE

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	79
2. INSTALAÇÃO.....	84
3. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO.....	88
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	89
5. FUNÇÃO.....	90
6. TABELAS DE COZEDURA.....	94
7. DICAS E SUGESTÕES.....	100
8. O QUE FAZER SE.....	102
9. ESPECIFICAÇÕES.....	103
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	103
11. INFORMAÇÕES AMBIENTAIS.....	103

ESTAMOS A PENSAR EM SI

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

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:
www.aeg.com



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



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:
www.aeg.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

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

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



Aviso / Cuidado - Informações de segurança



Informações gerais e sugestões



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

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

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

 **AVISO!**
Não use o eletrodoméstico sem o prato giratório nem o suporte do prato giratório. Não use o eletrodoméstico quando estiver vazio.

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

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

**AVISO!**

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

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

Utilize apenas recipientes e utensílios próprios para microondas.

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

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

O forno de micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou peças de vestuário e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos húmidos e objectos semelhantes podem provocar o risco de lesões, ignição ou incêndio.

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

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

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

Não cozinhe ovos com casca no microondas, assim como também não deve aquecer ovos cozidos uma vez que podem explodir mesmo depois de terminado o tempo de cozedura.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, fornecedor de serviços ou pessoa com qualificações semelhantes, de forma a evitar perigo.

1.1 Cuidados e limpeza

Porta:

Para eliminar todos os vestígios de sujidade, limpe regularmente os dois lados da porta, as juntas e as superfícies isolantes com um pano húmido macio. Não usar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de limpeza metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, visto que poderão riscar a superfície e resultar no estilhaçamento do vidro.

Interior do forno:

Limpe o forno depois de cada utilização, com o forno ainda quente, removendo todos os salpicos e resíduos de alimentos com um pano, ou esponja, húmido e macio. Para salpicos mais persistentes, utilize um detergente suave e limpe várias vezes com um pano húmido até remover todos os vestígios. Não retire a protecção de guia de onda. Tenha cuidado para evitar a entrada de água ou detergente nos orifícios de ventilação existentes nas paredes do forno, uma vez que isso poderia danificar o forno. Não utilize produtos de limpeza com pulverizador no interior do forno. Aqueça o forno regularmente ligando o grill. Restos de

comida ou gordura podem provocar fumos ou cheiros desagradáveis. Limpe a protecção da guia de onda, a cavidade do forno, o prato giratório e o suporte giratório depois de cada utilização. Deve mantê-los secos e livres de gordura. A gordura acumulada pode sobreaquecer e começar a fumer ou incendiar-se.

Exterior do forno:

A parte exterior do seu forno pode ser limpa com água e detergente. Tenha o cuidado de retirar o detergente com um pano húmido e depois secar com um pano macio.

Painel de comandos:

Abra a porta antes de limpar para desactivar o painel de comandos. Deve ter-se uma especial atenção ao limpar o painel de comandos. Utilizando um pano ligeiramente húmido, limpe o painel de comandos com cuidado até estar completamente limpo. Evite usar grandes quantidades de água. Não utilize nenhum produto químico ou abrasivo.

Prato giratório e suporte giratório:

Retire o prato e o suporte giratório do forno. Lave o prato e o suporte giratório em água com detergente. Seque com um pano macio. Tanto o prato como o suporte giratório podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Grelha:

Deve ser limpo com uma solução líquida suave e depois seco. A grelha pode ser lavada na máquina de lavar louça.



IMPORTANTE!

Limpe o forno regularmente e remova quaisquer restos de comida. Não manter o forno limpo poderá levar à deterioração da superfície o que afectará a vida útil do aparelho podendo resultar numa situação perigosa.

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



IMPORTANTE!

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

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

O eletrodoméstico não deve ser colocado num armário.

O equipamento e os respectivos componentes acessíveis aquecem durante o funcionamento.

Deve ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento.



AVISO!

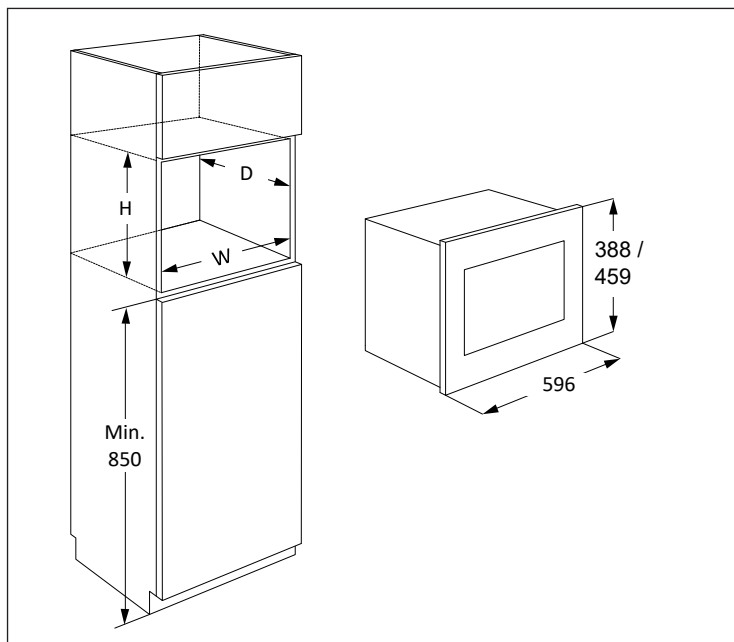
Mantenha as crianças afastadas da porta e de peças acessíveis que podem aquecer quando estiver a usar a função grill. Deve manter as crianças afastadas do forno de modo a evitar eventuais queimaduras.



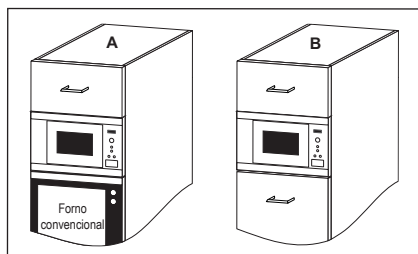
IMPORTANTE!

Não utilize produtos de limpeza para fornos, produtos de limpeza à base de vapor, produtos de limpeza abrasivos ou agressivos ou que contenham hidróxido de sódio ou esfregões para limpar o seu forno microondas.

2. INSTALAÇÃO



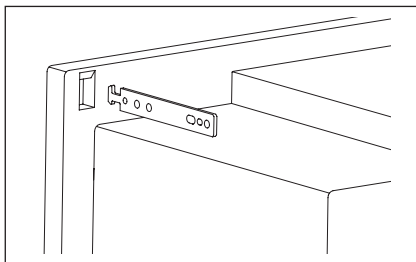
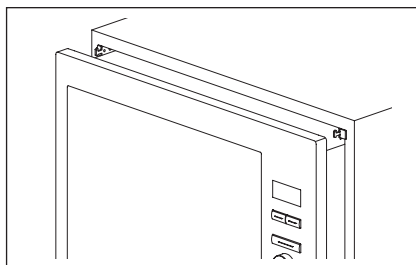
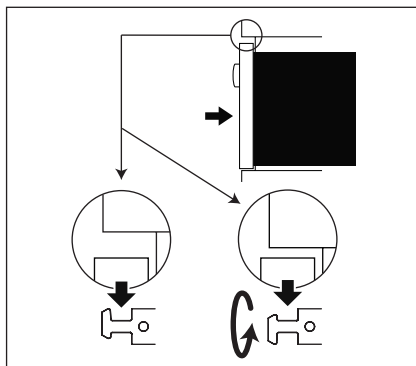
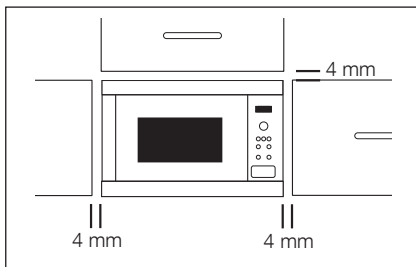
O Microondas pode ser colocado nas posição A ou B:



Posição	Dimensões do armário		
	L	P	A
A	562 x 550 x 450		
B	562 x 500 x 450		

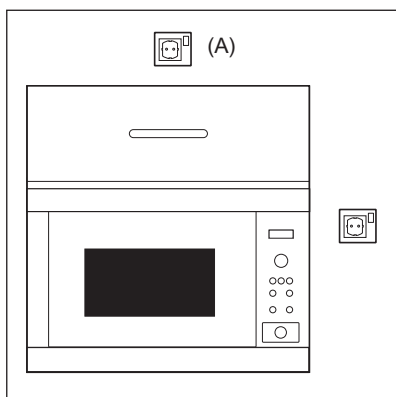
Medidas em (mm)

2.1 Instalação do aparelho



1. Retire todas as embalagens e verifique cuidadosamente a existência de sinais de danos.
2. Instale os grampos de fixação ao armário da cozinha de acordo com o folheto de instruções e o esquema fornecidos.
3. Instale o aparelho no armário da cozinha lentamente e sem forçar. Deverá levantar o aparelho sobre os grampos de fixação e depois deixar descair no lugar. Este grampo é reversível para o caso de existir interferência durante a instalação. O caixilho dianteiro do forno deve ficar encostado de forma estanque à abertura dianteira do armário.
4. Verifique se o aparelho está estável e não inclinado. Não se esqueça de deixar um intervalo de 4 mm entre a porta de cima do armário e a parte superior da estrutura (ver diagrama).

2.2 Ligação do aparelho à alimentação



- A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência. Em alternativa, poderá isolar-se o forno da corrente através da montagem de um interruptor na instalação fixa em conformidade com os regulamentos de instalações eléctricas.
- O cabo de alimentação só pode ser substituído por um electricista.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, fornecedor de serviços ou pessoa com qualificações semelhantes, de forma a evitar perigo.
- A tomada não deve estar localizada por trás do armário.
- A posição ideal é por cima do armário, ver (A).
- Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra, instalada correctamente, e com corrente alterna de 220-240 V/50 Hz monofásica. A tomada deve incluir um fusível de 16 A.
- Antes da instalação, prenda um fio ao cabo de alimentação para facilitar a ligação ao ponto (A), quando estiver a instalar o aparelho.
- Ao instalar o aparelho num armário alto lateral, NÃO comprima o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes ou com arestas, tais como a área de ventilação na parte posterior do forno.

2.3 Conselho adicional

Não utilize o forno microondas para aquecer óleo para fritar. É impossível controlar a temperatura do óleo, sendo que este pode incendiar-se. Para fazer pipocas, utilize apenas recipientes próprios.

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

Não derrame ou introduza objectos nas aberturas de fecho da porta ou nos orifícios de ventilação. No caso de haver um derramamento, desligue e retire imediatamente a ficha da tomada e contacte a assistência técnica autorizada da ELECTROLUX.

Não tente modificar o forno em circunstância alguma.

Utilize apenas o prato giratório e o suporte concebidos para este forno. Não utilize o forno sem o prato giratório.

Para evitar que o prato giratório parta:

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

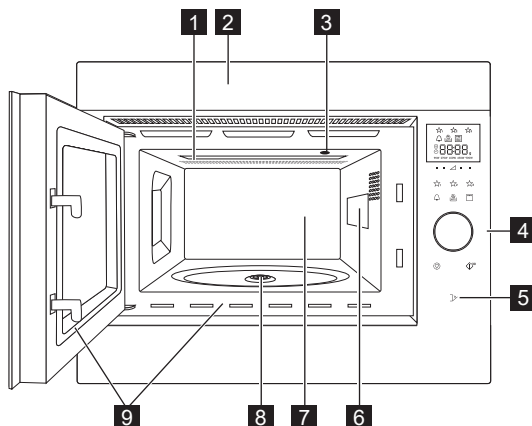
Não use recipientes de plástico para microondas se o forno ainda estiver quente depois de usar o modo GRILL e o modo DUAL GRILL, pois podem derreter. Só deverá utilizar recipientes plásticos durante estes modos, se o fabricante o recomendar.

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

Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.

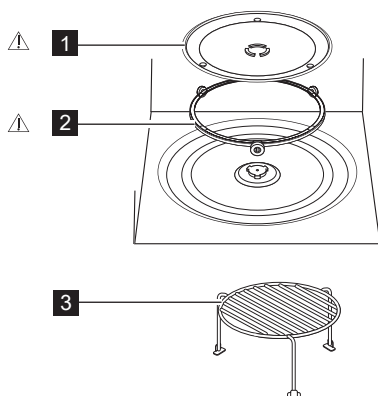
3. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO

3.1 Forno microondas



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

3.2 Acessórios



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

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

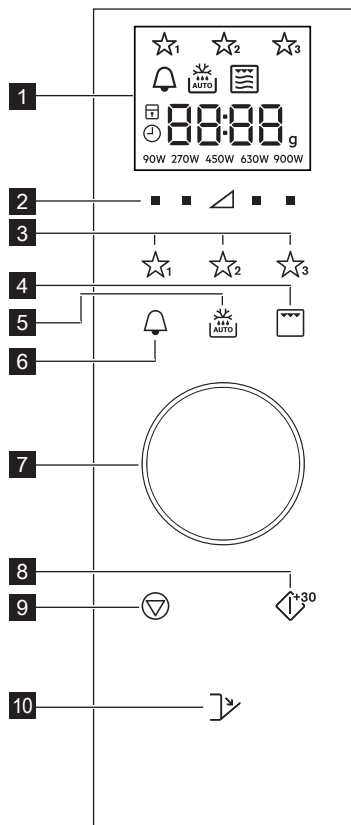
i Quando encomendar acessórios, refira duas coisas: o nome da peça e o nome do modelo ao seu revendedor ou à assistência técnica da ELECTROLUX.



AVISO!

Não use o forno micro-ondas sem estas peças encaixadas.

3.3 Painel de controlo



1 Visor digital indicadores:



Favoritos



Temporizador de cozinha



Descongelação auto



Grill



Dual grill



Microondas



Stop/Cancel



Bloqueio de crianças



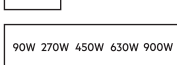
Acertar o relógio



Segmentos do mostrador



Peso



Níveis de potência

2 Botões do nível de potência

3 Botões favoritos

4 Botão grill

5 Botão de descongelação auto

6 Botão do temporizador de cozinha

7 Manípulo TempORIZADOR/Peso

8 Botão start/confirmar/início rápido

9 Botão stop

10 Botão de abertura da porta

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

4.1 Ligar a tomada

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

1. O forno emitirá um sinal sonoro e todos os ícones do mostrador acender-se-ão durante meio segundo. Use o manípulo para ligar ou desligar o relógio.

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



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

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

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

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

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

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

4.2 Standby (modo de economia)

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

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

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

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

4.3 Acertar o relógio quando este está definido

Pode acertar o relógio depois de ter definido a hora.

Exemplo: Para alterar das 18.45 para as 19.50.

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

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

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

4.5 Bloqueio de crianças

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

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

Exemplo: Para ligar o bloqueio.

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

Exemplo: Para desligar o bloqueio.

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

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

5. FUNÇÃO

5.1 Cozinhar microondas

Exemplo: Aquecer sopa durante 2 minutos e 30 segundos a uma potência de 630 W.

1. Carregue no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA** do lado direito do triângulo até a aparecer a indicação "630 W".
2. Gire o manípulo para introduzir a hora.
3. Carregue no botão **START**.

 No modo de cozinhar com microondas pode ajustar o nível de potência do forno carregando no botão imediatamente por baixo da

definição desejada.

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

Se selecionar 900 W, o tempo máximo do micro-ondas que pode ser introduzido é de 15 minutos.

Se o forno funcionar em qualquer modo durante 3 ou mais minutos, a ventoinha continuará durante 2 minutos depois do fim do tempo de cozedura. Quando abrir a porta ela parará, quando a fechar voltará a recomençar até terminarem os 2 minutos (incluindo o tempo de abertura da porta). Se o forno funcionar durante menos de 3 minutos, a ventoinha não será ligada.

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

5.2 Níveis de potência

Regulação da potência	Sugestão de utilização
900 W/ SUPERIOR	É utilizada para cozinhar ou aquecer, (por ex., sopa, guisados, comida enlatada, bebidas quentes, legumes, peixe, etc).
630 W	É utilizada para processos de cozedura mais longos de alimentos compactos, como por exemplo os assados, rolo de carne, e também de alimentos delicados, como por exemplo, os molhos de queijo e bolos. Em potências baixas, os alimentos não ferverem muito e a carne é cozinhada uniformemente, sem cozinhar demasiado nos lados.
450 W	Para alimentos compactos que necessitam de um longo tempo de cozedura quando cozinhados de maneira tradicional, (por exemplo, os pratos de carne de vaca), recomenda-se a redução da potência e o alargamento do tempo de cozedura. Desta forma, a carne fica mais tenra.
270 W/ DESC- ONGELAÇÃO	Para descongelar, escolha um nível de potência mais baixo. Isto garante que o alimento descongele uniformemente. Além disso, este nível é ideal para cozinhar arroz, massa, massa recheada e leite creme.
90 W	Para uma descongelação cuidadosa, (por exemplo, de bolos com creme e pastelaria variada).
0 W	Para temporizador de repouso/cozinha.

W = WATT

5.3 Nível de potência reduzida

Modo de Cozedura	Tempo Normal	Potência Reduzida
Microondas 900 W	15 minutos	Microondas 630 W
Grill	10 minutos	Grill 500 W
Dual grill	10 minutos	Grill 500 W

5.4 Definir o tempo de cozedura durante o processo

Pode definir o tempo de cozedura durante o processo.

Exemplo: Para acrescentar 2 minutos (120 segundos) usando o botão **START**.

1. Carregue no botão **START** quatro vezes.
O tempo de cozedura será aumentado 120 segundos.

5.5 Usar o botão stop

Carregue no botão **STOP** uma vez para entrar no modo de pausa.

Carregue no botão **STOP** mais uma vez para cancelar o tempo de cozedura.

5.6 Temporizador de cozinha

Para definir o temporizador de cozinha.

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

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

5.7 Início rápido

Pode começar a cozinhar diretamente com 900 W/ALTO durante 30 segundos carregando no botão **START**.

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

5.8 Mudo

Para desligar o som.

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

Para ligar o som.

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

5.9 Pausa

Para fazer uma pausa enquanto o microondas estiver a funcionar.

1. Carregue no botão **STOP** ou abra a porta.
2. O forno parará durante 5 minutos.
3. Carregue em **START** para continuar a cozedura.

5.10 Grill e dual grill

Este forno microondas tem dois modos de cozedura grill disponíveis:

Apenas Grill

Dual Grill (Grill com microondas)



IMPORTANTE! Recomenda-se a utilização das grelha para gratinar. Pode detectar fumo ou um cheiro a queimado durante a primeira utilização do grill. Esta é uma situação normal e não indica um mau funcionamento do forno. Para evitar este problema, ao utilizar o forno pela primeira vez, selecione o modo de grill sem alimentos durante 20 minutos.

1. Gire o manípulo para introduzir o tempo de cozedura.
2. Carregue no botão **GRILL** uma vez para selecionar o modo dual grill (Grill + Microondas) e carregue no botão **START**.
Carregue novamente no botão **GRILL** para selecionar apenas o modo grill.
3. Carregue no botão **START**.



No modo dual grill, os níveis de potência de 90 W e 900 W do microondas não se encontram disponíveis.

Para sair do modo dual grill ou grill carregue no botão **GRILL** até o símbolo de apenas microondas se iluminar no mostrador.

5.11 Favoritos

O forno tem 3 receitas favoritas.

- ☆₁ Amolecer manteiga
- ☆₂ Derreter chocolate
- ☆₃ Bolo em caneca

Exemplo: Para amolecer manteiga.

1. Carregue no botão **FAVORITA 1** uma vez.
2. Gire o manípulo para introduzir o peso.
3. Carregue no botão **START**.

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

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

Para substituir os favoritos com as suas próprias receitas.

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

Para repor as favoritas para as definições de fábrica.

1. Carregue no botão **STOP**.
2. Carregue e mantenha nível de **POTÊNCIA 450 W** durante 3 segundos.
O forno irá repor as receitas favoritas das definições de fábrica.

5.12 Descongelação auto

A descongelação auto calcula o modo e o tempo de cozedura corretos com base no peso dos alimentos.

Pode escolher dentre 2 menus de descongelação auto.

1. Descongelação auto: Carne/Peixe/Aves
2. Descongelação auto: Pão

Exemplo: Para descongelar um bife de 0,2 kg.

1. Selecione o menu de descongelação auto carregando no botão **DESCONGELAÇÃO AUTO** uma vez.
2. Gire o manípulo para introduzir o peso.
3. Carregue no botão **START**.

 Se os segmentos do mostrador apresentarem um motivo rotativo, isto indica que o alimento precisa de ser misturado ou voltado. Para continuar a cozedura, carregue no botão **START**. No fim do tempo de descongelação auto, o programa parará automaticamente. O ajuste de Tempo/Potência não se encontra disponível no descongelar automático.

6. TABELAS DE COZEDURA

6.1 Favoritos

Favoritos	Peso	Botão	Procedimento
Amolecer manteiga	0,05-0,25 kg	☆ ₁	Coloque a manteiga num pyrex. Mexa bem depois de cozinhar.
Derreter chocolate	0,1-0,2 kg	☆ ₂	Parta o chocolate em pedaços pequenos. Coloque o chocolate num pyrex. Quando ouvir um sinal sonoro, mexa. Mexa bem depois de cozinhar.  AVISO!: O chocolate pode ficar muito quente! Se o chocolate precisar de ser cozinhado durante mais tempo, adicione 10 segundos. Tenha cuidado com o chocolate, pois este pode sobreaquecer e queimar.
Bolo em caneca	1-4 Canecas	☆ ₃	Faça o bolo como na receita. Coloque a caneca na ponta do prato giratório. Deixe esperar durante 30 segundos depois de cozer.

6.2 Receitas de bolos em canecas

Bolo de manteiga de amendoim na caneca	
Ingredientes para uma caneca:	
2½ colheres de sopa	(25 g) de farinha
2 colheres de sopa	(30 g) açúcar mascavado
¼ colher de chá	de fermento em pó
1½ colher de sopa	(15 g) de óleo vegetal
¼ colher de chá	de extrato de baunilha
2 colheres de sopa	(30 g) de manteiga de amendoim suave
1	ovo médio

Método:

- Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
- Adicione o óleo vegetal, o extrato de baunilha, manteiga de amendoim e o ovo. Misture bem.
- Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
- Cozinhe usando ☆₃. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer. Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Cubra com creme de chocolate.
Dica: Se preferir, use manteiga de amendoim crocante.

Bolo na caneca com salpicos de limão	
Ingredientes para uma caneca:	
2½ colheres de sopa	(25 g) de farinha
2½ colheres de sopa	(30 g) de açúcar refinado
¼ colher de chá	de fermento em pó
1½ colher de sopa	(15 g) de óleo vegetal
1 colher de chá	de raspa de limão
1	ovo médio
Cobertura: 1 colher de sopa de sumo de limão misturada com 2 colheres de sopa de açúcar refinado	

Método:

- Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
- Adicione o óleo vegetal, raspa de limão e o ovo. Misture bem.
- Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
- Cozinhe usando ☆₃. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.
- Faça a cobertura salpicada misturando o sumo de limão com o açúcar refinado.
- Depois de cozinhar, solte o bolo, fure a parte de cima com um espeto e salpique a cobertura sobre o bolo. Deixe estar 30 segundos.

Bolo de chocolate rico na caneca	
Ingredientes para uma caneca:	
2½ colheres de sopa	(25 g) de farinha
2 colheres de sopa	(12 g) de cacau em pó
2½ colheres de sopa	(30 g) de açúcar refinado
¼ colher de chá	de fermento em pó
1½ colher de sopa	(15 g) de óleo vegetal
¼ colher de chá	de extrato de baunilha
1	ovo médio

Método:

1. Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo vegetal, o extrato de baunilha e o ovo. Misture bem.
3. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
4. Cozinhe usando ☆₃. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.

Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Decore com uma espiral de buttercream de chocolate.

Dica: Para fazer um bolo de chocolate e laranja na caneca substitua o extrato de baunilha com ½ colher de chá de extrato de laranja.

Bolo em caneca com onda de framboesa	
Ingredientes para uma caneca:	
2½ colheres de sopa	(25 g) de farinha
2½ colheres de sopa	(30 g) de açúcar refinado
¼ colher de chá	de fermento em pó
1½ colher de sopa	(15 g) de óleo vegetal
½ tsp	de extrato de baunilha
1	ovo médio
1½ tbsp	compota de framboesa sem grainhas

Método:

1. Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo vegetal, o extrato de baunilha e o ovo. Misture bem.
3. Envolve a compota com uma colher para raiar a mistura.
4. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
5. Cozinhe usando ☆₃. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.

Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Decore com uma espiral de buttercream de baunilha.

Bolo na caneca com crumble de maçã	
Ingredientes para uma caneca:	
2½ colheres de sopa	(25 g) de farinha
2 colheres de sopa	(30 g) açúcar mascavado
¼ colher de chá	de fermento em pó
¼ colher de chá	de canela moída
1½ colher de sopa	(15 g) de óleo vegetal
1	ovo médio
1½ colher de sopa	(30 g) de compota de maçã
meia (7 g) bolacha digestiva esmigalhada	

Método:

1. Coloque todos os ingredientes secos (exceto as bolachas) numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo vegetal e o ovo. Misture bem.
3. Envolve delicadamente a compota de maçã com uma colher para raiar a mistura.
4. Cubra com as bolachas digestivas esmigalhadas.
5. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
6. Cozinhe usando ☆₃. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer. Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Cubra com uma bola de gelado de baunilha.



AVISO! O molho de maçã vai estar quente.

Bolo de cenoura na caneca	
Ingredientes para uma caneca:	
2½ colheres de sopa	(20 g) de farinha
2½ colheres de sopa	(30 g) de açúcar mascavado
¼ colher de chá	de fermento em pó
¼ colher de chá	de canela moída
¼ colher de chá	de noz moscada moída
1 colher de sopa	de amêndoa moída
1½ colher de sopa	(15 g) de óleo vegetal
raspa de ½ laranja	
30 g	de cenoura ralada
1	ovo médio
Cobertura de chantilly: 15 g de manteiga amolecida, 40 g de açúcar em pó, 40 g queijo para barrar gordo, ½ colher de chá de sumo de laranja	

Método:

1. Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo de girassol, a raspa de laranja, a cenoura ralada e o ovo. Misture bem.
3. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
4. Cozinhe usando ☆₃. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.
5. Faça a cobertura misturando a manteiga, o açúcar em pó, o queijo para barrar e o sumo de laranja. Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Deixe o bolo arrefecer e em seguida adicione a cobertura.

6.3 Descongelação auto

Descongelação auto	Peso	Botão	Procedimento
Carne/peixe/aves (Peixe inteiro, postas de peixe, filetes de peixe, coxas de frango, peito de frango, carne picada, bife, costeletas, hambúrgueres, salsichas)	0,2-1,0 kg	 x1	- Coloque os alimentos num recipiente no prato centro aves do prato giratório. - Quando ouvir o sinal sonoro, vire os alimentos, redistribua e separe-os. Proteja com pequenas quantidades de folha de alumínio os pontos quentes (extremidades dos alimentos que estão mais expostas à descongelação). - Depois de descongelar, envolva os alimentos em folha de alumínio durante 15-45 minutos, até os mesmos estarem totalmente descongelados. - Carne Picada: Quando ouvir o sinal sonoro, vire. Se possível, retire as partes já descongeladas.  Não adequado para aves inteiras.
Pão	0,1-1,0 kg	 x2	- Coloque num recipiente no centro do prato giratório. Para uma quantidade igual a 1 kg, coloque directamente no prato giratório. - Quando ouvir o sinal sonoro, vire, redistribua e retire as fatias já descongeladas. - Depois de descongelar, cubra com folha de alumínio e deixe repousar durante 5-15 minutos, até estarem totalmente descongeladas.



Introduza apenas o peso dos alimentos. Não inclua o peso do recipiente.

Para alimentos que pesem mais ou menos do que os pesos/quantidades indicados na tabela, use o manual de funcionamento.

A temperatura final varia de acordo com a temperatura inicial dos alimentos.

Os bifés e costeletas devem ser congelados numa única camada.

A carne picada deve ser congelada numa camada fina.

6.4 Aquecer alimentos e bebidas

Alimento/Bebida		Quantidade -g/ml-	Ajuste	Potência Nível	Tempo -Min-	Método
Leite,	1 chávena	150	Micro	900 W	1	não tape
Água,	1 chávena	150	Micro	900 W	2	não tape
	6 chávenas	900	Micro	900 W	8-10	não tape
	1 prato	1000	Micro	900 W	9-11	não tape
Travessas		400	Micro	900 W	4-6	junte um pouco de água ao molho, tape e mexa a meio do tempo
Guisado/sopa		200	Micro	900 W	1-2	tape, mexa após aquecer
Legumes		500	Micro	900 W	3-5	se necessário, junte um pouco de água, tape e mexa a meio do tempo
Carne, 1 fatia ¹⁾		200	Micro	900 W	3	espalhe o molho por cima, tape
Filete de peixe ¹⁾		200	Micro	900 W	3-5	tape
Bolo, 1 fatia		150	Micro	450 W	½-1	coloque num recipiente
Comida para bebés, de 1 boião		190	Micro	450 W	½-1	transfira para um recipiente próprio para microondas. Depois aquecido, mexa bem e verifique a temperatura
Manteiga ou margarina derretida ¹⁾		50	Micro	900 W	½	tape
Chocolate derretido		100	Micro	450 W	3-4	mexa de vez em quando

¹⁾Temperatura de refrigeração

6.5 Descongelar

Alimento	Quantidade -g-	Ajuste	Potência Nível	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Goulash	500	Micro	270 W	8-9	mexa a meio do tempo de descongelação	10-30
Bolos, 1 fatia	150	Micro	90 W	1-3	coloque num recipiente	5
Fruta	250	Micro	270 W	3-5	espalhe de forma uniforme, vire a meio do tempo de descongelação	5

6.6 Cozinhar congelados

Alimento	Quantidade -g-	Ajuste	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Filete de peixe	300	Micro	900 W	9-11	tape	2
Travessas	400	Micro	900 W	8-10	tape, mexa após 6 minutos	2

6.7 Cozinhar e grelhar

Alimento	Quantidade -g-	Ajuste	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Brócolos/ Ervilhas	500	Micro	900 W	6-8	adicione 4-5 c/ sopa de água, mexa ocasionalmente durante a cozedura	-
Cenouras	500	Micro	900 W	9-11	corte em rodela, tape, adicione 4-5 c/sopa de água, tape, mexa ocasionalmente durante a cozedura	-
Tostar	1000	Micro Dual Grill Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	tempere a gosto, coloque na prato giratório, vire após ¹⁾	10
Bifes da alcatra 2 pedaços	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	coloque na grelha, vire após ¹⁾ , tempere depois de grelha	
Pratos gratinados		Grill		12-15	Coloque o prato na grelha	
Croque Monsieur (tosta)	1 unidade	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	Coloque 2 fatias de pão na grelha, cubra uma fatia com queijo, cozinhe ¹⁾ , coloque a fatia tostada em cima do queijo na tosta, vire e cozinhe ²⁾	
Piza congelada	400	Micro Dual Grill	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	Coloque no prato giratório ¹⁾ Coloque o prato na grelha ²⁾	



Se o forno funcionar em qualquer modo durante 3 ou mais minutos, a ventoinha continuará durante 2 minutos depois do fim do tempo de cozedura. Quando abrir a porta ela parará, quando a fechar voltará a recomçar até terminarem os 2 minutos (incluindo o tempo de abertura da porta). Se o forno funcionar durante menos de 3 minutos, a ventoinha não será ligada.

7. DICAS E SUGESTÕES

7.1 Utensílios de cozinha adequados para o microondas

Utensílios	Segurança Microondas	Comentários
Folha de alumínio/ Recipientes em folha de alumínio	✓ / ✗	É possível utilizar pequenos pedaços de folha de alumínio podem ser usadas para proteger a comida do sobreaquecimento. Mantenha a folha a pelo menos 2 cm de distância das paredes do forno, já que pode ocorrer a formação de arco eléctrico. Os recipientes em folha de alumínio não estão recomendados a menos que especificado pelo fabricante, siga atentamente as instruções.
Porcelana e cerâmica	✓ / ✗	Geralmente, a porcelana, cerâmica, louça de barro vidrada e são adequadas, exceptuando as que têm decoração em metal.
Vidro, (p. ex. Pyrex®)	✓	Deve ter muito cuidado ao utilizar vidro fino pois pode partir ou rachar se sujeito a bruscas mudanças de temperatura.
Metal	✗	Não se recomenda a utilização de utensílios metálicos em fornos microondas pois ocorre a formação de arco, que pode provocar incêndio.
Plástico/- poliestireno, (p. ex., recipientes de “fast-food”)	✓	É preciso ter cuidado pois alguns recipientes podem deformar, derreter ou descolorar a altas temperaturas.
Sacos	✓	Devem ser perfurados para deixar sair o vapor. Certifique-se de que os sacos são adequados para utilização em microondas. Não utilize cordões de apertar em plástico ou metal pois podem derreter ou incendiar devido a formação de arco.
Papel – pratos, copos e papel de cozinha	✓	Utilize apenas para aquecer ou para absorver humidade. Deve ter cuidado pois o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Recipientes de palha e madeira	✓	Quando utilizar estes materiais, mantenha-se atento ao forno pois o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Papel reciclado	✗	Podem conter extractos de metal que provocará a formação de arco e pode provocar incêndio.

7.2 Cozinhar - conselhos de utilização do microondas

Cozinhar - conselhos de utilização do microondas	
Composição	Os alimentos com elevados teores de gordura ou açúcar (p. ex., pudim de Natal, empadão de carne) necessitam de menos tempo de aquecimento. É preciso ter cuidado porque o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Tamanho	Para um cozinhado uniforme, todos os pedaços devem ter o mesmo tamanho.
Temperatura	A temperatura dos alimentos tem influência sobre o tempo necessário para os cozinhar. Faça cortes nos alimentos com recheio, (por exemplo donuts com compota), para libertar o calor ou o vapor.
Disposição	Coloque as partes mais grossas dos alimentos voltadas para o exterior do prato. (P. ex. coxas de galinha.)
Tapar	Utilize película aderente perfurada para microondas ou uma tampa adequada.
Furar	Os alimentos que têm casca, pele ou membrana devem ser furados em vários locais antes de levar a cozinhar ou aquecer, já que haverá lugar à acumulação do vapor podendo fazer o alimento explodir. (P. ex., batatas, peixe, frango, enchidos.)  IMPORTANTE! Os ovos não devem ser aquecidos utilizando microondas pois podem explodir, mesmo depois de cozinhados. (P. ex., escalfados, estrelados, cozidos.)
Mexer, rodar, mudar de posição	Para se obter um cozinhado uniforme, é necessário mexer, rodar e mudar os alimentos de posição durante o processo. Mexa sempre e mude de posição de fora para dentro.
Estabilização	Após o aquecimento, é necessário um período de estabilização, que permitirá o calor dispersar uniformemente por todos os alimentos.
Protecção	Algumas zonas dos alimentos descongelados podem ficar quentes (por exemplo, as pernas e as asas de frango).



Utilize pegas ou luvas de cozinha para retirar os alimentos do forno a fim de evitar queimaduras. Ao abrir as embalagens, recipientes próprios para pipocas, saquetas para cozinhar no forno, etc., mantenha-os afastados do rosto e das mãos a fim de evitar queimaduras. Ao abrir a porta do forno, mantenha-se afastado desta a fim de evitar queimaduras resultantes do vapor ou calor libertado. Corte os alimentos recheados depois de os cozinhar para libertar o vapor e evitar queimaduras.

8. O QUE FAZER SE

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

9. ESPECIFICAÇÕES

Tensão CA	220-240 V, 50 Hz, monofásica
Disjuntor/fusível da linha de distribuição	Mínimo 16 A
Potência CA necessária:	Microondas 1.4 kW
	Grill 0.85 kW
	Microondas/Grill 2.20 kW
Potência de saída:	Microondas 900 W (IEC 60705)
	Grill 800 W
Frequência de Microondas	2450 MHz ¹⁾ (Grupo 2/Classe B)
Dimensões Externas:	MBE2658DE 596 mm (L) x 459 mm (A) x 404 mm (P)
Dimensões da Cavidade	342 mm (L) x 207 mm (A) x 368 mm (P) ²⁾
Capacidade do Forno	26 litros ²⁾
Prato giratório	ø 325 mm, vidro
Peso	cerca de 19,5 kg

- ¹⁾ Este produto cumpre os requisitos da norma europeia EN55011.
De acordo com esta norma, este produto está classificado como equipamento do grupo 2, classe B.
O grupo 2 significa que o equipamento gera energia de radiofrequência sob a forma de radiação electromagnética para tratamento térmico de alimentos.
A classe B significa que o equipamento é adequado à utilização doméstica.
- ²⁾ A capacidade interna é calculada medindo a largura, profundidade e altura máximas.
A capacidade real para os alimentos é inferior.

10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

Informação do produto sobre o consumo de energia e o tempo máximo para atingir o modo de baixo consumo

Consumo de energia no modo de espera com o visor ligado	0.8 W
Consumo de energia no modo de espera com o visor desligado	0.5 W
Tempo máximo necessário para o equipamento atingir automaticamente o modo de baixo consumo	5 min

11. INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

Este produto contém uma fonte de iluminação com classe de eficiência energética F.

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

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



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

СОДРЖИНА

1. ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА	105
2. ПОСТАВУВАЊЕ	110
3. ПРЕГЛЕД НА АПАРАТОТ	114
4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА	115
5. РАБОТЕЊЕ	116
6. ТАБЕЛИ СО ПРОГРАМИ	120
7. НАСОКИ И СОВЕТИ	127
8. ШТО ДА СТОРИТЕ АКО	129
9. СПЕЦИФИКАЦИИ	130
10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ	130
11. ИНФОРМАЦИИ ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА	130

НИЕ МИСЛИМЕ НА ВАС

Ви благодариме што избравте производ на AEG. Го создадовме со иновативни технологии за да ви овозможиме беспрекорна употреба со години што ќе ви помогне да си го олесните животот - одлики што нема да ги најдете кај секојдневните апарати. Одвојте малку време за да го прочитате и да го искористите најдоброто од овој апарат.

Посетете ја нашата веб страница за да:



Добиете корисни совети, брошури, водич за решавање на проблеми, информации за сервисирање:
www.aeg.com



Регистрирайте Вашиот производ за подобри услуги:
www.registreaeg.com



Купувате Додатоци, Половни и Оригинални делови за Вашиот апарат:
www.aeg.com/shop

ГРИЖА И УСЛУГА ЗА КОРИСНИЦИ

Ви препорачуваме да користите оригинални делови.

Кога ќе контактирате со Сервисот, бидете сигурни дека ги имате на располагање следниве податоци.

Информациите може да ги најдете на плочката со податоци. Модел, Број на производот, Сериски број.



Предупредување / Внимание - Сигурносни информации



Општи информации и совети



Информации за околината

Можноста за промени е задржана.

1. ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА

Овој апарат може да го користат деца со наполнети 8 години и постари, како и лица со намалени физички, сетилни или ментални способности или оние на кои им недостасува искуство ако се под надзор или биле обучени како да го користат апаратот на безбеден начин и ги разбрале опасностите што може да се појават. Децата треба да се под надзор за да се обезбеди да не си играат со апаратот. Децата не смее да го чистат и одржуваат апаратот освен ако не се со наполнети 8 години или постари и под надзор.

Овој уред не е наменет да се користи на надморска висина над 2000 м.

 **ВАЖНО! ВАЖНИ БЕЗБЕДНОСНИ УПАТСТВА:**
ПРОЧИТАЈТЕ ГИ ВНИМАТЕЛНО И ЧУВАЈТЕ ГИ ЗА ИДНИ ОСВРТИ.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Не го користете апаратот без вртливата основа и вртливата потпора. Не го користете апаратот кога е празен.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Ако вратата или дихтувачите за вратата се оштетени, не смее да се ракува со печката додека не ја поправи компетентно лице.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!**
Опасно е секој кој не е компетентно лице да врши каква било услуга или поправка што вклучува отстранување на капак кој дава заштита од изложување на микробанова енергија.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Течностите и другата храна не смеат да се загреваат во запечатени садови бидејќи може да експлодираат.

Овој уред е наменет за употреба во домаќинствата и за слични намени како на пример: кујнски простории за персоналот во продавници, канцеларии и други работни средини; куќи на фарма; клиенти во хотели, мотели и други станбени средини; средини од типот ноќевање со појадок.

Користете само прибор и садови наменети за микробранова печка.

Метални садови за храна и пијалаци не се дозволени за време на готвење во микробранова печка.

Не оставајте го апаратот сам кога користите пластика, хартија или други запаливи садови за храна за една употреба.

Микробрановата печка е наменета за затоплување храна и пијалаци. Сушењето храна или алишта и загревањето пернициња со грејачи, влечки, сунѓери, влажни крпи и сл. може да доведе до ризик од повреда, запалување или пожар.

Ако храната што се загрева почне да испушта чад, НЕ ОТВОРАЈТЕ ЈА ВРАТАТА. Исклучете ја и извлечете го приклучокот од штекер и почекајте храната да престане да испушта чад. Отворањето на вратата додека храната испушта чад може да предизвика оган.

Загревањето пијалаци во микробрановата печка може да резултира со одложено еруптивно вриење. Затоа, со садот треба да се ракува со внимание.

Содржината на шишињата за хранење и теглите за бебешка храна треба да се промеша или протресе,

а температурата да се провери пред употреба, за да се избегнат изгореници.

Не гответе јајца во лушпа, а целите тврдо варени јајца не смеат да се загреваат во микробрановата печка бидејќи може да експлоди-раат дури и откако ќе истече времето за готвење.

Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да биде заменет од страна на производителот, неговиот сервисер или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.

1.1 Грижа и чистење

Врата:

Чистете ги двете страни на вратата, гумата на вратата и површините за спојување редовно за да ги отстраните сите траги од нечистотии со сува, мека крпа. Не користете груби абразивни средства за чистење, ниту остри метални жици за чистење на стаклото на вратата бидејќи може да ја изгребат површината што може да доведе до кршење на стаклото.

Внатрешност на печката:

За чистење, избришете ги сите прскања или истурања со мека сува крпа или сунѓер по секоја употреба додека печката е уште топла. За поголеми истурања, употребете благ сапун и избришете неколку пати со сува крпа додека не се отстранат сите остатоци. Не вадете го капакот за микробрановите. Обезбедете сапунот и водата да не навлегуваат во малите отвори на сидовите бидејќи тоа може да ја оштети печката. Не користете средства за чистење во спреј за внатрешноста на печката. Загрејте ја печката обично со помош на грилот. Преостаната храна или истурената храна може да предизвикаат чад или лоша миризба.

Чистете ги капакот за микробраново зрачење, внатрешноста на печката, потпората на вртење и основата по секое користење. Истите мора да бидат суви и без маснотии. Наталожените маснотии може да се прегреат и да почнат да чадат или да предизвикаат оган.

Надворешност на печката:

Надворешноста на печката може лесно да се исчисти со нежен сапун и вода. Избришете го сапунот со влажна крпа и исушете на надворешноста со мека крпа.

Контролен панел:

Отворете ја врата пред чистење за да го дезактивирате контролниот панел. Искришете го контролниот панел внимателно. Со помош на крпа натопена само со вода, нежно бришете го панелот додека не се исчисти. Избегнувајте големи количини вода. Не користете никакви видови хемиски или абразивни средства за чистење.

Вртлива основа и вртлива потпора:

Извадете ги вртливата основа и вртливата потпора од печката. Измијте ги вртливите основа и потпора со благ сапун и вода. Исушете со сува крпа. И вртливата основа и вртливата потпора може да се перат во машина за садови.

Полица:

Треба да се измие со благ раствор за детергент и да се исуши. Може да се мие во машина за миење садови.



ВАЖНО!

Чистете ја печката редовно и отстранувајте ги остатоците од храна. Ако не ја одржувате печката во чиста состојба може да доведе до оштетување на површината што пак неповолно

ќе повлијае врз долготрајноста на апаратот и може да резултира во опасна ситуација.

Треба да се внимава да не се преместува подвижната плоча при отстранување на садови од апаратот.



ВАЖНО!

не смее да се користи чистач на пареа.

Микробрановата печка е наменета да се користи како вградена.

Апаратот не смее да се става во витрина.

Апаратот и деловите што може да се дофатат стануваат врели за време на употребата. Треба да се внимава да не се допираат врелите елементи.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

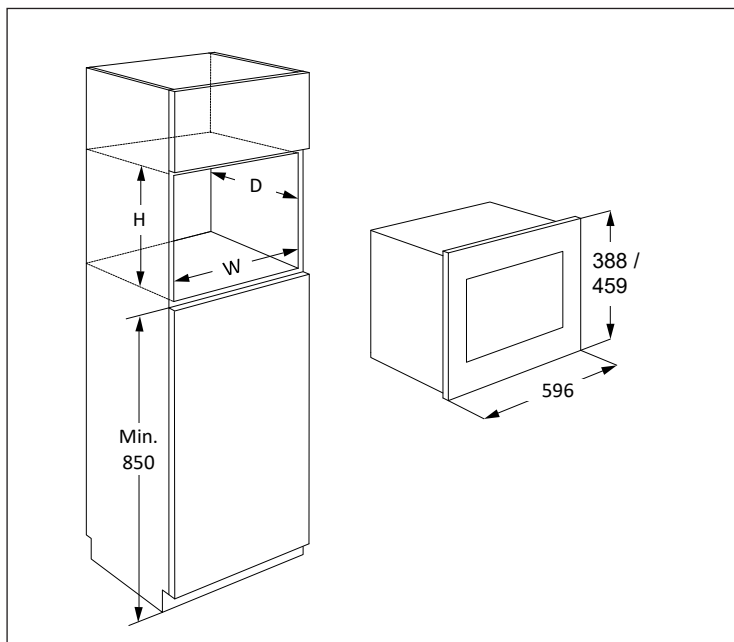
Чувајте ги децата подалеку од врата и достапните делови што може да станат врели кога се користи грилот. Децата треба да се држат настрана за да се спречи да се изгорат.



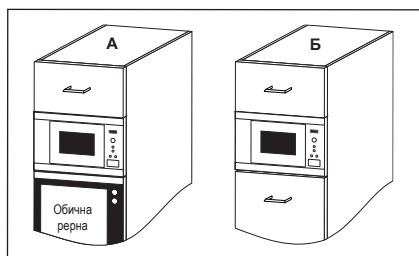
ВАЖНО!

Не користете комерцијални средства за чистење рерни, чистачи на пареа, абразивни, груби средства за чистење, никакви средства што содржат натриум хидроксид или жици за гребење на ниту еден дел на микробрановата печка.

2. ПОСТАВУВАЊЕ



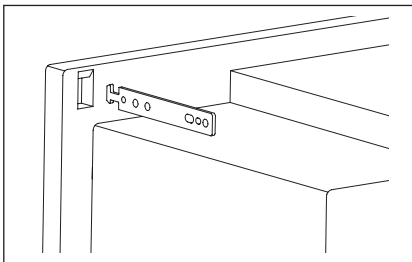
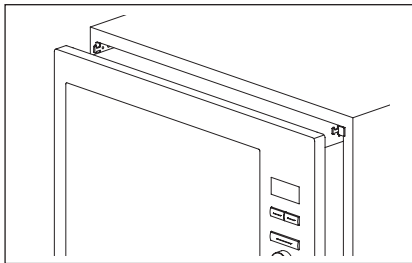
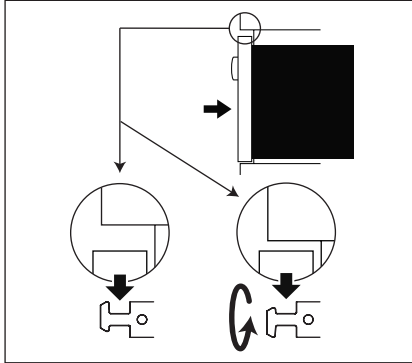
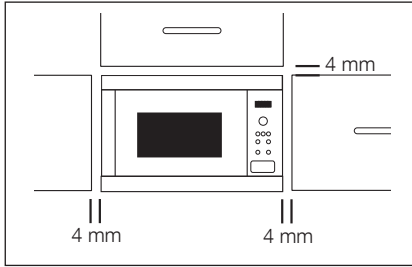
Микробрановата печка може да се постави во позиција А или Б:



Позиција	Димензии на отворот		
	Ш	Д	В
А	562	550	450
Б	562	500	450

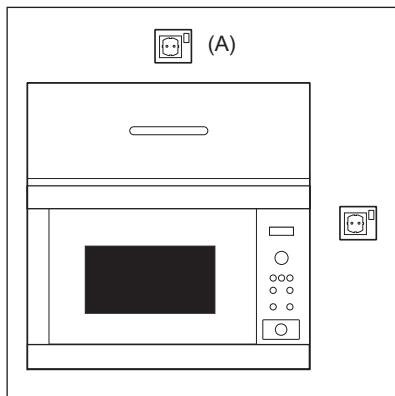
Мерки во (мм.)

2.1 Поставување на апаратот



1. Извадете го целото пакување и проверете внимателно дали има знаци на оштетување.
2. Наместете ги куките за фиксирање во кујнскиот елемент гледајќи во доставените лист и урнек со упатства.
3. Наместете го уредот во кујнскиот елемент полака и без примена на сила. Уредот треба да се подигне на куките за закачување и да се постави на место. Ако некоја друга склопка го попречува местeњето, оваа кука може да се мести и обратно. Предната рамка на рерната треба да се залепи за предниот отвор на кујнскиот елемент.
4. Проверете дали е стабилен апаратот и дали се закосува. Проверете дали има 4 мм. простор меѓу вратата на елементот горе и горната рамка (видете го дијаграмот).

2.2 Поврзување на печката за извор на електрично напојување



- Приклучокот за ел. напојување мора да биде лесно достапен за да може да се исклучи апаратот лесно во случај на итност. Или треба да биде можно да се изолира печката од напојување со поставување прекинувач во фиксното поврзување во согласност со правилата за поврзување.
- Кабелот за напојување со ел. енергија може да го смени само електричар.
- Ако кабелот за напојување е оштетен, тој мора да биде заменет од страна на производителот, неговиот сервисер или слично квалификувани лица за да се избегне опасност.
- Штекерот не смее да се постави зад елементот.
- Најдобрата позиција е над елементот, видете (A).
- Поврзете ја печката за монофаза 220-240 V/50 Hz наизменична струја преку правилно поставен заземјен штекер. Приклучокот мора да е заштитен со осигурувач од 16 A.
- Пред поставување, врзете парче жица за кабелот за напојување со ел. енергија за да го олесните поврзувањето до точка (A) кога се поставува апаратот.
- Кога го вметнувате апаратот во елемент со високи страници, НЕ пригмечувајте го кабелот за напојување.
- Не потопувајте ги кабелот за напојување или приклучокот во вода или во каква било друга течност.
- Не дозволувајте кабелот за напојување да поминува преку врели или остри површини како што е областа за вентилација на врелиот воздух горе одзади на печката.

2.3 Дополнителни совети

Не користете ја микробрановата печка за загревање масло или за пржење. Температурата не може да се контролира и маслото може да се запали. За правење пуканки, користете само специјални садови за правење пуканки во микробранова печка.

Лицата со ПЕЈСМЕЈКЕРИ треба да ги проверат мерките за заштита во однос на микробрановите печки кај докторот или производителот на пејсмејкерот.

Никогаш не пролевајте или не вметнувајте предмети во отворите за бравата на вратата или во отворите за вентилација. Во случај на пролевање, веднаш исклучете го и извадете го приклучокот на печката и повикајте го овластениот сервисер на ELECTROLUX.

Никогаш не менувајте ја печката на ниту еден начин.

Користете ги само вртливите основа и потпора што се дизајнирани за оваа печка. Не вклучувајте ја печката без вртливата основа.

За да спречите кршење на вртливата основа:

- Пред чистење на вртливата основа со вода, оставете ја да се излади.
- Не ставајте врела храна или врел прибор на ладна вртлива основа.
- Не ставајте ладна храна или ладен прибор на врела вртлива основа.

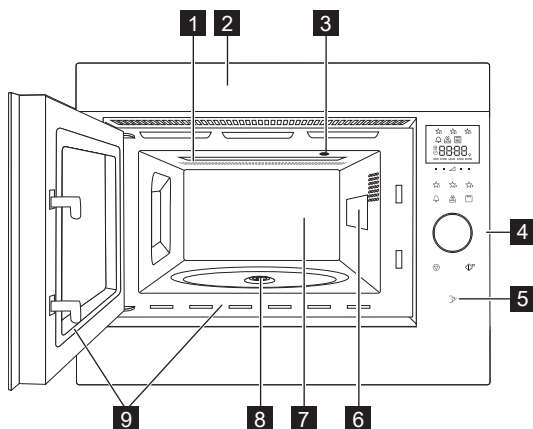
Не користете пластични садови во микробрановата печка ако таа е уште врела од користење на режимот за ГРИЛ и режимот за ДВОЕН ГРИЛ бидејќи може да се стопат. Пластичните садови не смеат да се користат во горенаведените режими освен ако производителот на садот не тврди дека се соодветни.

Ниту производителот, ниту застапникот нема да прифатат одговорност за оштетување на печката или лична повреда заради неследење на правилната процедура за електрично поврзување. Од време навреме може да се формираат пареа од вода или капки на сидовите на печката или околу гумата на вратата и површините за спојување. Ова е нормално и не е индикација за протекување или дефект на микробрановата печка.

Во однос на светилите во внатрешноста на овој производ и резервните светилки што се продаваат посебно: Овие светилки се предвидени да издржат екстремни физички услови во апаратите за домаќинство, како што се температура, вибрации, влажност или се предвидени за давање сигнали за работната состојба на апаратот. Тие не се предвидени да се користат за други намени и не се погодни за осветлување простории во домот.

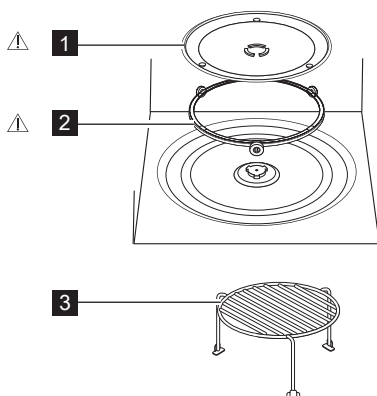
3. ПРЕГЛЕД НА АПАРАТОТ

3.1 Микробранова печка



- 1** Елемент за греење со грил
- 2** Предна рамка
- 3** Сијаличка во печката
- 4** Контролен панел
- 5** Колче за отворена врата
- 6** Капак за изворот на бранови (не отстранувајте)
- 7** Внатрешност на печката
- 8** Заптивка
- 9** Гума на вратата и површини за спојување

3.2 Дополнителна опрема



Проверете дали е доставена следната дополнителна опрема:

- 1** Вртлива основа
 - 2** Вртлива потпора
 - 3** Полица
- Поставете ја вртливата потпора на дното од вдлабнатината.
 - Потоа, ставете ја вртливата основа врз вртливата потпора.
 - Проверете дали садовите и чиниите се чисти без остаток од тркалезна рамка кога ги вадите од печката за да избегнете оштетување на вртливата основа.



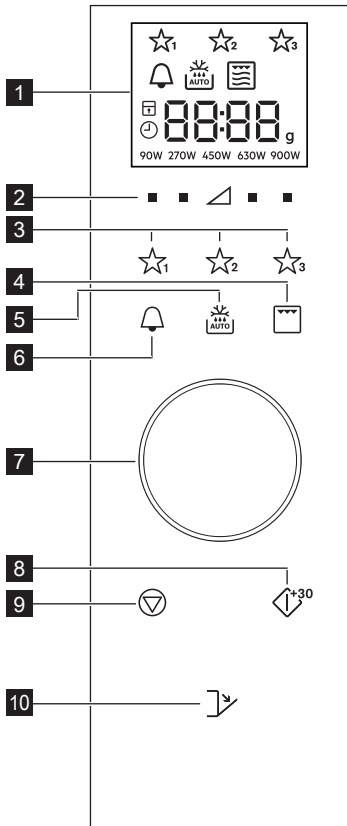
Кога нарачувате дополнителна опрема, посочете им две ставки: име на делот и име на моделот на застапникот или на овластениот сервисер на ELECTROLUX.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!

Не ракувајте со микробрановата печка без да се монтирани овие делови.

3.3 Контролен панел



1 Индикатори за дигитален приказ:

☆☆☆☆ Омилени рецепти

🔔 Кујнски тајмер

🔄 Автоматско одмрзнување

🔥 Грил

🔥 Двоен грил

📶 Микро бранови

🛑 Стопирај/Откажи

🔒 Заштита за безбедност на децата

🕒 Постави часовник

8888 Сегменти на екранот

g Тежина

90W 270W 450W 630W 900W Нивоа на моќност

2 Копчиња за нивоа на моќност

3 Копчиња за омилени рецепти

4 Копче за грил

5 Копче за автоматско одмрзнување

6 Копче за кујнски тајмер

7 Регулатор за Тајмерот/Тежината

8 Копче за старт/потврди/брз старт

9 Копче за стопирање

10 Копче за отворена врата

4. ПРЕД ПРВАТА УПОТРЕБА

4.1 Приклучување

Кога ќе ја вклучите печката за првпат, имате опција да го поставите часовникот. Печката има 24-часовен систем.

1. Печката ќе испушти звучен сигнал и сите икони на екранот ќе се вклучат во траење од половина секунда. Користете го регулаторот за да изберете дали часовникот да е „вклучен“ (on) или „исклучен“ (off).

2a. За да го исклучите часовникот, вртете го регулаторот сè додека екранот не покаже „исклучено“ (off), а потоа притиснете го копчето **СТАРТ**. Печката е подготвена за употреба.

❗ Ако сте го исклучиле часовникот и сакате повторно да го вклучите, притиснете го копчето **КУЈНСКИ ТАЈМЕР** двапати и следете ја точката 2b.

2b. За да го вклучите часовникот, вртете го регулаторот сè додека екранот не покаже „вклучено“ (on), а потоа притиснете го копчето **СТАРТ**.

Пример: За да го поставите часовникот на 18:45.

1. Завртете го регулаторот за да го прилагодите часот.

2. Притиснете го копчето **СТАРТ** за да потврдите.

3. Завртете го регулаторот за да ги прилагодите минутите.
4. Притиснете го копчето **СТАРТ** за да потврдите.

 Кога е поставен часовникот, времето од денот ќе се прикаже на екранот.

4.2 Мирување (Економичен режим)

Печката автоматски ќе влезе во режим на мирување ако не се користи во рок од 5 минути.

Пример: Ако часовникот не бил поставен:

Екранот ќе се исклучи.

За да излезете од режимот на мирување отворете ја вратата, притиснете на кое било копче или завртете го регулаторот.

Пример: Ако часовникот бил поставен: По периодот од 5 минути, времето ќе се прикажува.

4.3 Прилагодување на часовникот кога е поставено времето

Можете да го прилагодите часовникот откако е поставено времето.

Пример: За да смените од 18:45 во 19:50.

1. Двапати притиснете го копчето **КУЈНСКИ ТАЈМЕР**.
2. Притиснете го копчето **СТАРТ**.
3. Вртете го регулаторот сè додека не се прикаже „19“.
4. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

5. Вртете го регулаторот сè додека не се прикаже „50“.
6. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

4.4 За да го откажете часовникот и да поставите режим на мирување (Економичен режим)

1. Двапати притиснете го копчето **КУЈНСКИ ТАЈМЕР**.
2. Вртете го регулаторот сè додека не се прикаже „исклучено“.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ** за да потврдите.

4.5 Заштита за безбедност на децата

Печката има безбедносна функција која спречува случајно вклучување на печката од страна на дете. Кога е поставена заштитата, ниту еден дел од микробрановата нема да работи сè додека не се исклучи функцијата за заштита. Вклучување или исклучување на заштитата е возможно само кога не работи печката.

Пример: За да ја вклучите заштитата. Притиснете и држете на копчето **СТОП** сè додека не се вклучи симболот „заштита за деца“.

Пример: За да ја исклучите заштитата. Притиснете и држете на копчето **СТОП** сè додека не се исклучи симболот „заштита за деца“.

 Кога заштитата за деца е вклучена, сите копчиња се оневозможени освен копчето **СТОП**.

5. РАБОТЕЊЕ

5.1 Готвење во микробранова печка

Пример: Да се загрее супа 2 минути и 30 секунди на 630 W микробранова моќност.

1. Притискајте го копчето **НИВО НА МОЌНОСТ** десно од триаголникот сè додека не се прикаже „630 W“.
2. Завртете го регулаторот за да го внесете времето.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

 Во режим на готвење во микробранова печка, можете да го

прилагодите нивото на моќност на печката со притискање на копчето директно под саканата поставка.

Можете да го поставите нивото на моќност дури работи печката со притискање и задржување на саканото копче за **НИВО НА МОЌНОСТ** сè додека новата поставка за моќност не се обележи на екранот. Премногу високи нивоа за моќност или премногу долги времиња за готвење може да ја прегреат храната што ќе резултира со оган.

Ако е избрано 900 W, тогаш максималното време на микробрановата кое може да се внесе е 15 минути.

Ако печката работи во каков било режим 3 минути или подолго, вентилаторот ќе остане вклучен 2 минути откако ќе заврши готвењето. Отворете ја вратата и ќе престане, затворете ја вратата и повторно ќе почне додека не завршат 2-те минути (вклучувајќи го и времето кога е отворена вратата). Ако рерната работи помалку од 3 минути, вентилаторот нема да се вклучи.

По готвењето, вртливата основа ќе продолжи да ротира сè додека садот за готвење не се врати на својата почетна стартна позиција. Сијаличката во внатрешноста ќе продолжи да свети сè додека не заврши ротирањето или во рок од 5 секунди (кое и да е поголемо). Печката ќе бипне кога ќе заврши. Ако вратата е отворена за време на овој процес, ротирањето ќе престане.

5.2 Нивоа на моќност

Поставување моќност	Предложена употреба
900 W/ ВИСОКО	Се користи за брзо готвење или загревање, (на пр. супи, манџи, конзервирана храна, топли пијалаци, зеленчук, риба и сл).
630 W	Се користи за подолго готвење на густа храна како печени коленици, печени и порции, како и за деликатни јадења како сос со кашкавал и пандишпан. На оваа намалена поставка, сосот нема да преврие и храната ќе се зготви рамномерно без да се пече странично.
450 W	Се препорачува да се користи оваа поставка за моќноста за густе јадења на кои им треба долго време за готвење за да се подготви рамномерно и да се обезбеди месото да биде меко.
270W/ ОДМР- ЗНУВАЊЕ	Изберете ја оваа поставка за одмрзнување за да обезбедите дека јадењето ќе се одмрзне рамномерно. Оваа поставка е идеална и за подготвување ориз, тестенини, кнедли и крем со јајца.
90 W	За постепено одмрзнување, (на пр. кремови за торти или печива).
0 W	Тајмер за дополнително време/кујна.

W = ВАТИ

5.3 Намалено ниво на моќност

Режим на готвење	Стандардно време	Намалено ниво на моќност
Микро бранови 900 W	15 минути	Микро бранови 630 W
Грил	10 минути	Грил 500 W
Двоен грил	10 минути	Грил 500 W

5.4 Прилагодување на времето на готвење за време на готвењето

Можете да го прилагодите времето на готвење за време на готвењето.

Пример: За да додадете 2 минути (120 секунди) со користење на копчето **СТАРТ**.

1. Притиснете го копчето **СТАРТ** четирипати.
Времето на готвење ќе се зголеми за 120 секунди.

5.5 Користење на копчето Стоп

Еднаш притиснете го копчето **СТОП** за да влезете во режим на Пауза.
Повторно притиснете го копчето **СТОП** за да го откажете времето на готвење.

5.6 Кујнски тајмер

За да го поставите кујнскиот тајмер.

1. Притиснете го копчето **ТАЈМЕР**.
2. Завртете го регулаторот за да го внесете времето.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.
Тајмерот ќе започне автоматски.

 Времето може да се продолжи дури работи тајмерот со вртење на регулаторот или притискање на копчето **СТАРТ**.
Функцијата тајмер може да се користи само кога не работи печката.

5.7 Брз почеток

Можете директно да започнете да готвите на 900 W/ВИСОКО ниво на моќност на микробранови во времетраење од 30 секунди со притискање на копчето **СТАРТ**.

 За да додадете повеќе време притиснете го копчето **СТАРТ**.

5.8 Пригушување на звукот

За да го исклучите звукот.

1. Трипати притиснете го копчето **ТАЈМЕР** сè додека не се прикаже „Звук“.

2. Вртете го регулаторот сè додека не се прикаже „исклучено“.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

За да го вклучите звукот.

1. Трипати притиснете го копчето **ТАЈМЕР** сè додека не се прикаже „Звук“.
2. Вртете го регулаторот сè додека не се прикаже „вклучено“.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

5.9 Пауза

За да паузирате додека работи микробрановата.

1. Притиснете го копчето **СТОП** или отворете ја вратата.
2. Печката ќе паузира до 5 минути.
3. Притиснете на **СТАРТ** за да продолжите со готвењето.

5.10 Грил и двоен грил

Оваа микробранова печка има два режима на готвење со грил:

Само грил

Двоен грил (грил со микро бранови)

 **ВАЖНО!** Се препорачуваат полица за грил. Може да забележите чад или мирис на изгорено кога користите грил за првпат, ова е нормално и не посочува на дефект кај печката. За да го избегнете овој проблем кога ја користите печката за првпат, вклучете го грилот без храна 20 секунди.

1. Завртете го регулаторот за да го внесете времето на готвење.
2. Притиснете го копчето **ГРИЛ** еднаш за режим на Двоен грил (Грил + Микробранова) и притиснете го копчето **СТАРТ**.
Повторно притиснете го копчето **ГРИЛ** за да изберете режим Само грил.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

 Во режим на Двоен грил нивоата на моќност на микробрановата во износ од 90 W и 900 W не се до стапни.
За да излезете од режимот на Двоен грил или Грил, притискајте го

копчето **ГРИЛ** сè додека симболот само микробранова не се осветли на екранот.

5.11 Омилени рецепти

Печката има 3 Омилени рецепти.

☆₁ Омекнување путер

☆₂ Топење чоколадо

☆₃ Торта во чаша

Пример: За да омекнете путер.

1. Еднаш притиснете го копчето **ОМИЛЕН РЕЦЕПТ 1**.
2. Завртете го регулаторот за да ја внесете тежината.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

 Ако сегментите на екранот покажуваат ротирачка шема, тоа значи дека храната треба да се промеша или да се преврти. За да продолжите со готвење, притиснете го копчето **СТАРТ**. На крајот на времето за автоматско одмрзнување, програмата ќе запре автоматски. Нивоата на моќност за претходно поставените Омилени рецепти не можат да се прилагодат. Може да се зготват 1-4 торти во чаша.

 **ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ!** Чоколадото може да стане многу жешко! Ако на чоколадото му е потребно подолго време на готвење, тогаш додадете 10 секунди. Внимавајте со чоколадото бидејќи може да се прегрее и да изгори.

За да презапишете Омилени рецепти за сопствените рецепти.

1. Притиснете го копчето за **НИВО НА МОЌНОСТ** за да ја изберете моќноста.
2. Завртете го регулаторот за да го внесете потребното време на готвење.
3. Притискајте и држете на копчето за **ОМИЛЕН РЕЦЕПТ** што сакате да го поставите сè додека не слушнете еден звучен сигнал и не стане видлива ѕвездата за омилениот рецепт.

За да ги ресетирате Омилените рецепти на фабрички поставки.

1. Притиснете го копчето **СТОП**.
2. Притискајте и држете на **НИВО НА МОЌНОСТ 450 W** во рок од 3 секунди. Печката ќе ги ресетира Омилените рецепти на фабричките поставки.

5.12 Автоматско одмрзнување

Автоматското одмрзнување автоматски ги одредува точниот режим на готвење и времето на готвење врз основа на тежината на храната.

Можете да изберете помеѓу 2 менија за автоматско одмрзнување.

1. Автоматско одмрзнување: Месо/Риба/Месо од живина
2. Автоматско одмрзнување: Леб

Пример: За одмрзнување на 0,2 кг. стек.

1. Изберете го менито за автоматско одмрзнување со притискање на копчето за **АВТОМАТСКО ОДМРЗНУВАЊЕ** еднаш.
2. Завртете го регулаторот за да ја изберете тежината.
3. Притиснете го копчето **СТАРТ**.

 Ако сегментите на екранот покажуваат ротирачка шема, тоа значи дека храната треба да се промеша или да се преврти. За да продолжите со готвење, притиснете го копчето **СТАРТ**. На крајот на времето за автоматско одмрзнување, програмата ќе запре автоматски. Прилагодувањето на време/моќност не е достапно во автоматско одмрзнување.

6. ТАБЕЛИ СО ПРОГРАМИ

6.1 Омилени рецепти

Омилени рецепти	Тежина	Копче	Процедура
Омекнување путер 0,05-0,25 kg		☆ ₁	Ставете го путерот во сад од пирекс. Добро промешајте по готвењето.
Топење чоколадо 0,1-0,2 kg		☆ ₂	Искршете го чоколадото на мали парчиња. Ставете го чоколадото во сад од пирекс. Промешајте кога ќе се огласи свончето. Добро промешајте по готвењето.  ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Чоколадото може да стане многу жешко! Ако на чоколадото му е потребно подолго време на готвење, тогаш додадете 10 секунди. Внимавајте со чоколадото бидејќи може да се прегрее и да изгори.
Торта во чаша	1-4 Чаши	☆ ₃	Направете ја тортата според рецептот. Ставете ја чашата кон работ на вртливата основа. Почekaјте 30 секунди по готвењето.

6.2 Рецепти за торта во чаша

Торта во чаша со збогатено чоколадо	
Состојки за 1 чаша:	
2½ лажици (25 гр.)	обично брашно
2 лажици (12 гр.)	какао во прав
2½ лажици (30 гр.)	шеќер во прав
¼ лажица	прашок за пециво
1½ лажица (15 гр.)	растително масло
¼ лажица	екстракт од ванила
1	средно варено јајце

Метод:

1. Ставете ги сите суви состојки во чаша, па добро промешајте со виљушка.
2. Додадете ги растителното масло, екстрактот од ванила и јајцето, па добро промешајте.
3. Ставете ја чашата надвор од центарот на вртливата основа.
4. Гответе користејќи ☆₃. Тортата ќе нарасне над чашата за време на готвењето.

По готвењето, почекајте 30 секунди.

Декорирајте во вид на спирала со крем од маргарин и чоколадо.

Совет: За да направите Чоколадна торта во чаша со портокал заменете го екстрактот од ванила со ½ лажица екстракт од портокал.

Торта во чаша со сируп од малини	
Состојки за 1 чаша:	
2½ лажици (25 гр.)	обично брашно
2½ лажици (30 гр.)	шеќер во прав
¼ лажица	прашок за пециво
1½ лажица (15 гр.)	растително масло
½ лажица	екстракт од ванила
1	средно варено јајце
1½ лажица	мармалад од малини без семки

Метод:

1. Ставете ги сите суви состојки во чаша, па добро промешајте со виљушка.
2. Додадете ги растителното масло, екстрактот од ванила и јајцето, па добро промешајте.
3. Изматете го мармаладот со лажица за да се размати смесата.
4. Ставете ја чашата надвор од центарот на вртливата основа.
5. Гответе користејќи ☆₃. Тортата ќе нарасне над чашата за време на готвењето.

По готвењето, почекајте 30 секунди.

Декорирајте во вид на спирала со крем од маргарин и ванила.

Торта во чаша со рендани јаболка	
Состојки за 1 чаша:	
2½ лажици (25 гр.)	обично брашно
2 лажици (30 гр.)	мек кафеав шеќер
¼ лажица	прашок за пециво
¼ лажица	мелен цимет
1½ лажица (15 гр.)	растително масло
1	средно варено јајце
1½ лажица (30 гр.)	сос од јаболка
половина (7 гр.)	згмечен дигестив бисквит

Метод:

1. Ставете ги сите суви состојки (освен бисквитот) во чаша, па добро промешајте со виљушка.
2. Додадете ги растителното масло и јајцето, па добро промешајте.
3. Нежно изматете го сосот од јаболка со лажица за да се размати смесата.
4. Одозгора ставете го згмечениот дигестив бисквит.
5. Ставете ја чашата надвор од центарот на вртливата основа.
6. Гответе користејќи ☆₃. Тортата ќе нарасне над чашата за време на готвењето.

По готвењето, почекајте 30 секунди.

Одозгора ставете лажичка сладолед од ванила.



ПРЕДУПРЕДУВАЊЕ! Сосот од јаболка ќе биде жешок.

Торта во чаша со путер од кикирики	
Состојки за 1 чаша:	
2½ лажици (25 гр.)	обично брашно
2 лажици (30 гр.)	мек кафеав шеќер
¼ лажица	прашок за пециво
1½ лажица (15 гр.)	растително масло
¼ лажица	екстракт од ванила
2 лажици (30 гр.)	мазен путер од кикирики
1	средно варено јајце

Метод:

1. Ставете ги сите суви состојки во чаша, па добро промешајте со виљушка.
2. Додадете ги растителното масло, екстрактот од ванила, путерот од кикирики и јајцето, па добро промешајте.
3. Ставете ја чашата надвор од центарот на вртливата основа.
4. Гответе користејќи ☆₃. Тортата ќе нарасне над чашата за време на готвењето.

По готвењето, почекајте 30 секунди.

Одозгора ставете чоколаден прелив.

Совет: Користете крцкав путер од кикирики ако повеќе сакате.

Торта во чаша со сируп од лимон	
Состојки за 1 чаша:	
2½ лажици (25 гр.)	обично брашно
2½ лажици (30 гр.)	шеќер во прав
¼ лажица	прашок за пециво
1½ лажица (15 гр.)	растително масло
1 лажица	рендана кора од лимон
1	средно варено јајце
Прелив:	1 лажица сок од лимон помешана со 2 лажици шеќер во прав

Метод:

1. Ставете ги сите суви состојки во чаша, па добро промешајте со виљушка.
2. Додадете ги растителното масло, ренданата кора од лимон и јајцето, па добро промешајте.
3. Ставете ја чашата надвор од центарот на вртливата основа.
4. Гответе користејќи ☆₃. Тортата ќе нарасне над чашата за време на готвењето.
5. Направете го преливот од сируп мешајќи го сокот од лимон со шеќер во прав.
6. По готвењето, одлепете ја тортата од садот, одозгора боцнете со чепкалка, потоа наросете го преливот врз тортата и почекајте 30 секунди.

Торта во чаша со моркови	
Состојки за 1 чаша:	
2 лажици (20 гр.)	обично брашно
2½ лажици (30 гр.)	светло кафеав шеќер
¼ лажица	прашок за пециво
¼ лажица	мелен цимет
¼ лажица	мелено морско оревче
1 лажица	мелени бадеми
1½ лажица (15 гр.)	сончогледово масло
	и рендана кора од ½ портокал
30 гр.	рендан морков
1	средно варено јајце
Кремаст прелив:	15 гр. омекнат путер 40 гр. шеќер во прав 40 гр. полномасно крем сирење ½ лажица сок од портокал

Метод:

1. Ставете ги сите суви состојки во чаша, па добро промешајте со виљушка.
2. Додадете ги сончогледовото масло, ренданата кора од портокал, ренданиот морков и јајцето, па добро промешајте.
3. Ставете ја чашата надвор од центарот на вртливата основа.
4. Гответе користејќи ☆₃. Тортата ќе нарасне над чашата за време на готвењето.
5. Направете го преливот мешајќи ги заедно путерот, шеќерот во прав, крем сирењето и сокот од портокал. По готвењето, почекајте 30 секунди.

Оставете ја тортата да се излади, па потоа додадете го преливот.

6.3 Автоматско одмрзнување

Автоматско одмрзнување	Тежина	Копче	Процедура
Месо/риба/ пилешко (Цела риба, стекови од риба, филети риба, пилешки батаци, пилешки гради, мелено месо, стек, котлети, плескавици, колбаси)	0,2-1,0 kg	 x1	- Ставете ја храната во тава во центарот на вртливата основа. - Кога ќе го слушнете звукот на свонче, свртете ја храната, прераспоредете и раздвојте ја. Покријте ги тенките парчиња и врелите места со алуминиумска фолија. - По одмрзнување, завиткајте во алуминиумска фолија 15-45 минути додека не се одмрзне целосно. - Мелено месо: кога ќе го слушнете звукот на свонче, свртете ја храната. тргнете ги замрзнатите делови ако е можно.  не е соодветно за цело пиле.
Леб	0,1-1,0 kg	 x2	- Распоредете во тавата во центарот на вртливата основа. Распоредете 1,0 кг. директно на вртливата основа. - Кога ќе го слушнете звукот на свонче, свртете, прераспоредете и извадете ги замрзнатите делови. - По одмрзнување, покријте со алуминиумска фолија и почекајте 5-15 минути додека не се одмрзне целосно.



Внесете ја само тежината на храната. Не вклучувајте ја тежината на садот. За храна која тежи повеќе или помалку од тежините/количините дадени во табелата, користете рачно работење.

Крајната температура ќе варира во согласност со првичната температура. Стековите и котлетите треба да се замрзнуваат во еден ред.

Меленото месо треба да се замрзнува тенко сплескано.

6.4 Згревање храна и пијалаци

Храна/пијалаци	Коли- чина -гр./мл.-	Поставка	Моќност -Ниво-	Време -Мин.-	Метод
Млеко, 1 шолја	150	Микро	900 W	1	не покривајте
Вода, 1 шолја	150	Микро	900 W	2	не покривајте
6 шолји	900	Микро	900 W	8-10	не покривајте
1 чинија	1000	Микро	900 W	9-11	не покривајте
Една порција	400	Микро	900 W	4-6	попрскајте малку вода врз сосот, покријте и промешајте на половина готвење
Супа/чорба	200	Микро	900 W	1-2	покријте, промешајте по греењето
Зеленчук	500	Микро	900 W	3-5	ако е неопходно, додајте малку вода, покријте и промешајте на половина готвење
Месо, 1 парче ¹⁾	200	Микро	900 W	3	прелијте сос тенко одозгора и покријте
Филети риба ¹⁾	200	Микро	900 W	3-5	покријте
Торта, 1 парче	150	Микро	450 W	½ -1	ставете во тава
Храна за бебиња, 1 тегличка	190	Микро	450 W	½ -1	префрлете во соодветен сад за микроречка, по загревањето промешајте убаво и проверете ја температурата
Топење маргарин или путер ¹⁾	50	Микро	900 W	½	покријте
Топење чоколадо	100	Микро	450 W	3-4	промешајте повремено

¹⁾ладно

6.5 Одмрзнување

Храна	Коли- чина -гр.-	Поставка	Моќност -Ниво-	Време -Мин.-	Метод	Време -Мин.-
Гулаш	500	Микро	270 W	8-9	промешајте на средината од одмрзнувањето	10-30
Торта, 1 парче	150	Микро	90 W	1-3	ставете во тава	5
Овошје	250	Микро	270 W	3-5	распоредете еднакво, превртете на средината од одмрзнувањето	5

6.6 Готвење замрзната храна

Храна	Коли-чина -гр.-	Поставка	Моќност -Ниво-	Време -Мин.-	Метод	Време -Мин.-
Филети риба	300	Микро	900 W	9-11	покријте	2
Една порција	400	Микро	900 W	8-10	покријте, промешајте по 6 минути	2

6.7 Готвење и печење на грил

Храна	Коли-чина -гр.-	Поставка	Моќност -Ниво-	Време -Мин.-	Метод	Време -Мин.-
Броколи/ Грашок	500	Микро	900 W	6-8	додајте 4-5 лажици вода, покријте, измешајте на половина готвење	-
Моркови	500	Микро	900 W	9-11	исечете на кругови, додајте 4-5 лажици вода, покријте, измешајте на половина готвење	-
Печења	1000	Микро Двоен грил Микро Грил	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	зачинете по вкус, ставете на вртлива основа, свртете по ¹⁾	10
Рамстеци 2 парчиња	400	Грил Грил		10-11 ¹⁾ 10-11	ставете на полица, свртете по ¹⁾ , зачинете по печење на грил	
Печење гратинирани порции		Грил		12-15	ставете го садот на полица	
Тост со кашкавал	1 пиесе	Грил Грил	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	ставете 2 парчиња леб на полица, покријте едно парче со кашкавал, згответе ¹⁾ , ставете го потпеченото парче врз кашкавалот на тостот, свртете и згответе ²⁾	
Замрзната пица	400	Микро Двоен грил	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	ставете го на вртлива основа ¹⁾ ставете го садот на полица ²⁾	



Ако печката работи во каков било режим 3 минути или подолго, вентилаторот ќе остане вклучен 2 минути откако ќе заврши готвењето. Отворете ја вратата и ќе престане, затворете ја вратата и повторно ќе почне додека не завршат 2-те минути (вклучувајќи го и времето кога е отворена вратата). Ако рерната работи помалку од 3 минути, вентилаторот нема да се вклучи.

7. НАСОКИ И СОВЕТИ

7.1 Безбедни садови за микроречка

Садови за готвење	Безбедно за микробранови	Коментар
Алуминиумска фолија/садови од фолија	✓ / ✗	Може да се користат мали парчиња алуминиумска фолија за покривање на храната за да се спречи прегревање. Ставете ја фолијата најмалку 2 см. оддалечено од сидовите на печката бидејќи може да се појави искрење. Садовите од фолија не се препорачуваат освен ако не е посочено од производителот, следете ги упатствата внимателно.
Порцелан и керамика	✓ / ✗	Порцелан, глинени садови, глазирана грнчарија и фин порцелан обично се соодветни, освен оние со метална декорација.
Стаклени садови, на пр. Pyrex ®	✓	Треба да се поведе внимание ако се користат тенки стаклени садови бидејќи може да се скршат или пукнат ако се загреат одеднаш.
Метал	✗	Не се препорачува да се користат метални садови кога се користи микробранова моќност затоа што ќе се појават искри што ќе доведат до оган.
Пластични/олистиренски садови за брза храна	✓	Мора да се поведе внимание бидејќи некои садови се деформираат, топат или ја губат бојата на високи температури.
Кеси за замрзнувач/за печење	✓	Мора да се боцнат за да излегува пареата. Проверете дали кесите се соодветни за употреба во микробранова печка. Не користете пластични или метални стегачи бидејќи може да се стопат или да се запалат заради искрење на металот.
Хартиени чинии, чаши и кујнска хартија	✓	Користете ги само за топлење или апсорбирање влага. Мора да се поведе внимание бидејќи прегревањето може да предизвика оган.
Сламени и дрвени садови	✓	Секогаш стојте крај печката кога ги користите овие материјали бидејќи прегревањето може да предизвика оган.
Рециклирана хартија и весници	✗	Може да содржат екстракти од метал што ќе предизвика искрење и може да доведе до оган.

7.2 Совети за готвење во микроречка

Совети за готвење во микроречка	
Состав	Храна богата со шеќери или маснотии (на пр. божиќен пудинг, пита со месо) бара помалку време за готвење. Треба да се поведе внимание бидејќи прегревањето може да доведе до оган.
Големина	Направете ги сите парчиња со иста големина за еднакво готвење.
Температура на храната	Првичната температура на храната влијае врз вкупното потребно време за готвење. Расечете ја храната со полнење, (на пр. крофни со џем), за да се испушти топлината или пареата.
Разместување	Ставете ги најдебелите делови на храната свртени кон надвор во чинијата, (на пр. пилешките батаци.)
Покривање	Користете фолија за прилепување со вентилирање за микробранови печки или соодветен капак.
Боцкање	Храната во лушпа, кора или мембрана мора да се избоцка на неколку места пред готвењето или загревањето бидејќи се собира пареа што може да предизвика експлозија на храната, (на пр. компири, риба, пиле, колбаси).  ВАЖНО! Јајцата не смеа да се загреваат со микробранова моќност бидејќи може да експлодираат дури и откако ќе заврши готвењето, (на пр. тврдо варени јајца или јајца на пареа).
Мешање, превртување и разместување	Неопходно е храната да се меша, превртува и разместува во текот на готвењето за рамномерно готвење. Секогаш мешајте и разместувајте од надвор кон центарот.
Дополнително време	Неопходно е дополнително време по готвењето за да се овозможи топлината да се распредели еднакво низ храната.
Покривање	Топлите делови треба да се покријат со мали парчиња фолија што ќе ги одбива микро брановите, (на пр. батаци или крилца од кокошка).



Користете држачи за тенџериња или ракавици за рерна кога вадите храна од печката за да спречите изгореници. Секогаш отворајте ги садовите, вреките за пуканки, кесите за готвење во печката, итн. подалеку од лицето и рацете за да избегнете изгореници од пареата. Секогаш стојте подалеку од вратата на печката кога ја отворате за да избегнете изгореници од пареата и врелината што излегува. Исечете ја на парчиња полнетата печена храна по загревање за да овозможите да излезе пареата и да избегнете изгореници.

8. ШТО ДА СТОРИТЕ АКО

Проблем	Проверете дали. . .
Микробрановата печка не работи правилно?	- Осигурувачите во таблата работат правилно. - Снемало струја. - Ако осигурувачите и понатаму прегоруваат, контактирајте квалификуван електричар.
Микробрановата печка не работи?	- Вратата е правилно затворена. - Гумата на вратата и површините се чисти. - Притиснато е копчето СТАРТ.
Вртливата основа не се врти?	- Вртливата потпора е правилно поставена на погонот. - Садот не надвиснува над вртливата основа. - Храната излегува преку рабовите на вртливата основа и ја спречува да ротира. - Има нешто во отворот под вртливата основа.
Микробрановата печка не се исклучува?	- Изолирајте го апаратот од кутијата со осигурувачи. - Повикајте го овластениот сервисер на ELECTROLUX.
Внатрешното светло не работи?	Повикајте го вашиот овластен сервисер на ELECTROLUX. Внатрешната сијаличка може да ја смени само обучен и овластен сервисер на ELECTROLUX.
На храната ѝ треба повеќе време да се згрее и зготви од порано?	- Поставете подолго време за готвење (двојна количина = скоро двојно време) или - Ако храната е постудена од вообичаено, ротирајте ја или свртете ја од време навреме или - Поставете повисоко ниво на моќност.
Вратата не сака да се отвори поради пад на електричната енергија?	Внимателно отворете ја вратата влечејќи нанадвор кај долниот десен агол од стаклото на вратата.

9. СПЕЦИФИКАЦИИ

АС мрежен напон	220-240 V, 50 Hz, монофазно
Дистрибуција линија осигурач/прекинувачот	Минимум 16 А
Потребно АС-напојување: Микро бранови	1.4 kW
Грил	0.85 kW
Микробранови/грил	2.20 kW
Излезна моќност: Микро бранови	900 W (IEC 60705)
Грил	800 W
Микробранова фреквенција	2450 MHz ¹⁾ (Група 2/Класа В)
Излезна моќност: MBE2658DE	596 mm (Ш) x 459 mm (В) x 404 mm (Д)
Димензии на внатрешноста	342 mm (Ш) x 207 mm (В) x 368 mm (Д) ²⁾
Капацитет на печката	26 литри ²⁾
Вртлива основа	Ø 325 mm, стакло
Тежина	приближно 19.5 кг.

- ¹⁾ Овој производ ги исполнува побарувањата на Европскиот стандард EN55011.
Во согласност со овој стандард, овој производ е класифициран како опрема во група 2, класа В.
Група 2 значи дека опремата намерно генерира радиофреквентна енергија во форма на електромагнетно зрачење за топлински третман на храна.
Опрема од Класа В значи дека истата е соодветна за употреба во домашни услови.
- ²⁾ Внатрешниот капацитет се пресметува со мерење на максималните ширина, длабочина и висина.
Вистинскиот капацитет на собирање храна е помал.

10. ЕНЕРГЕТСКА ЕФИКАСНОСТ

Информации за производот за потрошувачката на енергија и максималното време за да се достигне применливиот режим на мала моќност

Потрошувачка на енергија во мирување со вклучен екран	0.8 W
Потрошувачка на енергија во мирување со исклучен екран	0.5 W
Максимално време потребно за опремата автоматски да го достигне применливиот режим на мала моќност од	5 мин

11. ИНФОРМАЦИИ ЗА ЖИВОТНАТА СРЕДИНА

Овој производ содржи извор на светлина со енергетска ефикасност од класа F.

Рециклирајте ги материјалите со симболот . Ставете ја амбалажата во соодветни контејнери за да ја рециклирате.

Помогнете во заштитата на животната средина и човековото здравје и рециклирајте го отпадот од електрични и електронски апарати.



Не фрлајте ги апаратите означени со симболот во отпадот од домаќинството. Вратете го производот во вашиот локален капацитет за рециклирање или контактирајте ја вашата општинска канцеларија.

INDICE

1. NORME DI SICUREZZA.....	132
2. INSTALLAZIONE	137
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	141
4. PRIMA DELL'USO	142
5. FUNZIONAMENTO.....	143
6. TABELLE PER LA COTTURA	147
7. SUGGERIMENTI E CONSIGLI	154
8. COSA FARE SE	156
9. DATI TECNICI	157
10. EFFICIENZA ENERGETICA	157
11. INFORMAZIONI AMBIENTALI.....	157

PENSATI PER VOI

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

Visitate il nostro sito web per:



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



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



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

SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.
Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.
Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.



Avvertenza/Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza



Informazioni e suggerimenti generali



Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

1. NORME DI SICUREZZA

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

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



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



ATTENZIONE!

Non usare l'apparecchio senza il piatto rotante e il supporto per il piatto rotante. Non usare quando l'apparecchio è vuoto.



ATTENZIONE!

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



ATTENZIONE!

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

**ATTENZIONE!**

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

Questo prodotto è destinato all'utilizzo domestico e in ambienti simili quali: cucine riservate allo staff in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie; clienti di hotel, motel e altri ambienti legati all'ospitalità; ambienti tipo "bed and breakfast".

Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde.

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

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

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

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

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

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

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

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

1.1 Manutenzione e pulizia

Sportello:

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

Interno del forno:

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

Esterno del forno a microonde:

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

Pannello di controllo:

Aprire innanzitutto lo sportello in modo da disattivare il pannello di controllo. Eseguire le operazioni di pulizia del pannello di controllo con attenzione. Usando un panno, inumidito soltanto con acqua, strofinare delicatamente il pannello finché non diventa pulito. Evitate di usare troppa acqua. Non usate detergenti corrosivi.

Piatto rotante e supporto:

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

Griglia:

Si consiglia di lavare la griglia con detersivo per piatti diluito e di asciugarla. La griglia possono anche essere lavate nella lavastoviglie.



IMPORTANTE!

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

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



IMPORTANTE!

Non utilizzare getti a vapore.

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

L'apparecchio non deve essere messo in un alloggiamento.

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



ATTENZIONE!

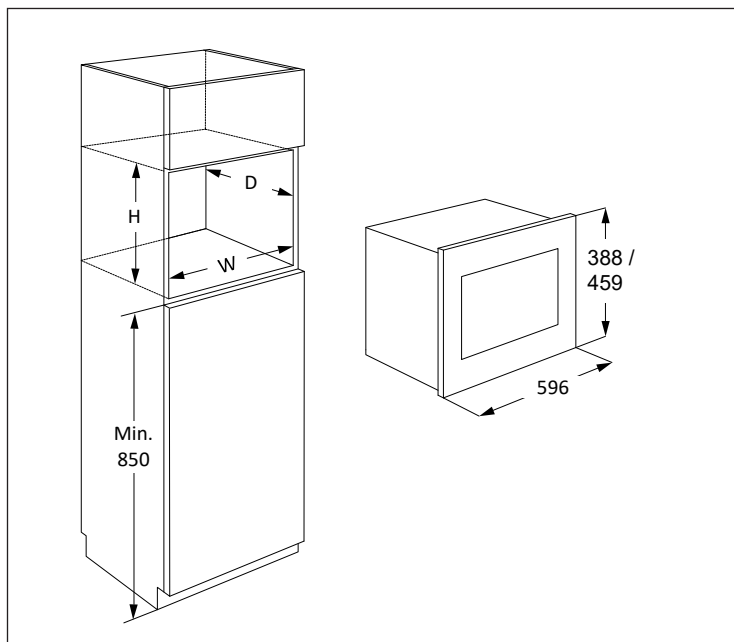
Tenere i bambini lontani dallo sportello e dalle altre parti accessibili che possono surriscaldarsi durante l'utilizzo del grill. I bambini devono essere tenuti lontani per evitare che possano bruciarsi.



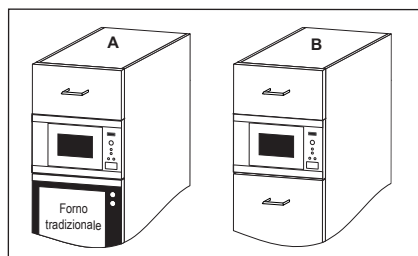
IMPORTANTE!

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

2. INSTALLAZIONE



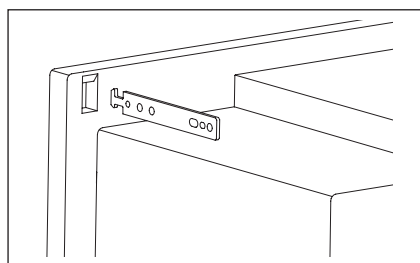
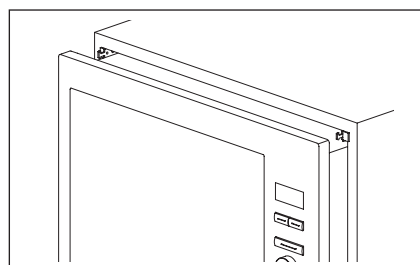
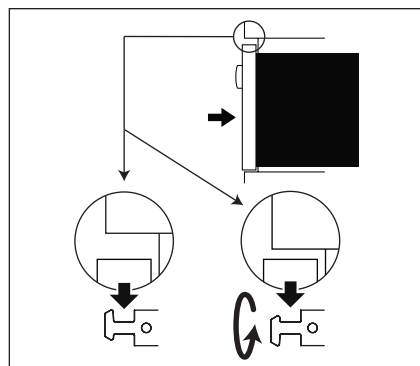
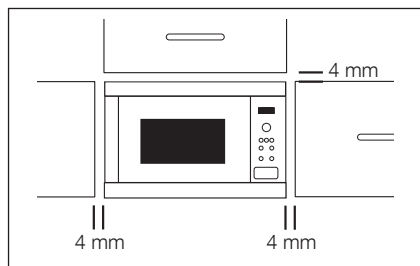
Il forno a microonde può essere inserito nella posizione A o B:



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

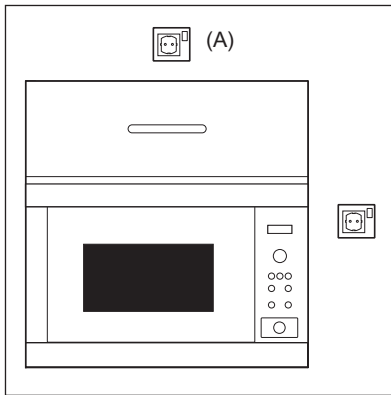
Misure in (mm)

2.1 Installazione dell'elettrodomestico



1. Rimuovere l'imballo e verificare l'eventuale presenza di danni sull'apparecchio.
2. Fermare i ganci di fissaggio al mobile della cucina facendo riferimento al foglio di istruzioni e allo schema forniti.
3. Inserire l'elettrodomestico nel mobile della cucina lentamente e senza forzare. L'elettrodomestico dovrebbe essere sollevato sopra i ganci di fissaggio e quindi abbassato fino a raggiungere la posizione corretta. In caso di interferenza durante l'inserimento, il gancio è reversibile. Il telaio anteriore del forno dovrebbe poggiare contro l'apertura anteriore del mobile senza lasciare spazi.
4. Accertarsi che l'apparecchio si trovi in posizione stabile e non inclinata. Verificare che tra lo sportello superiore della colonna forno e la parte alta della struttura del forno vi sia uno spazio di 4 mm. (vedi diagramma.)

2.2 Collegare l'apparecchio alla rete



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

2.3 Raccomandazioni aggiuntive

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

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

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

Non modificate in alcun modo il forno.

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

Per evitare che il piatto rotante si rompa:

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

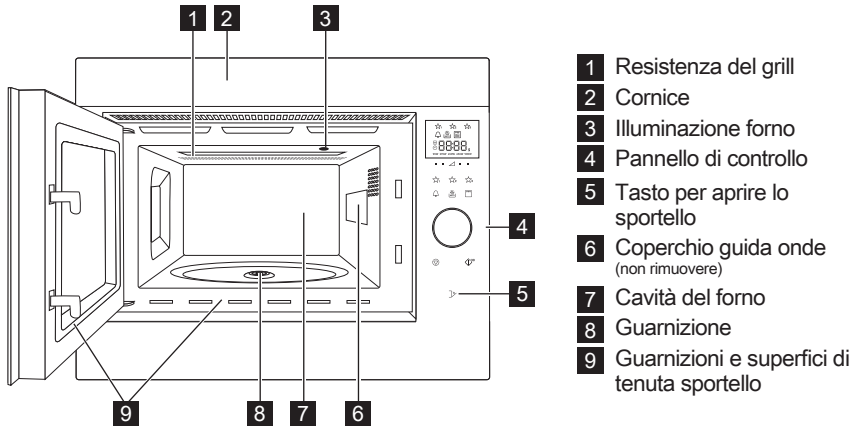
Non usare contenitori in plastica per microonde se il forno è ancora caldo dopo l'uso della modalità GRILL o COTTURA COMBINATA perché potrebbero fondersi. I contenitori di plastica non devono essere usati con le funzioni sopra indicate, a meno che il loro fabbricante non assicuri che sono adatti allo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

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

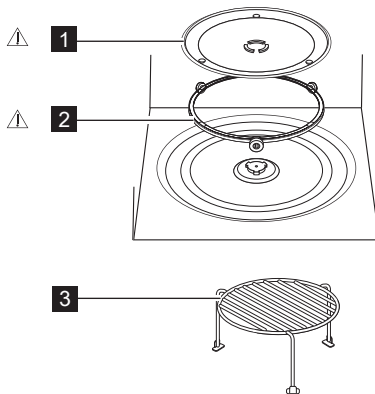
Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni fisiche estreme negli elettrodomestici, come temperatura, vibrazioni, umidità, o sono destinate a segnalare informazioni sullo stato operativo dell'apparecchio. Non sono destinate ad essere utilizzate in altre applicazioni e non sono adatte per l'illuminazione di ambienti domestici.

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Forno a microonde



3.2 Accessori



Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:

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

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

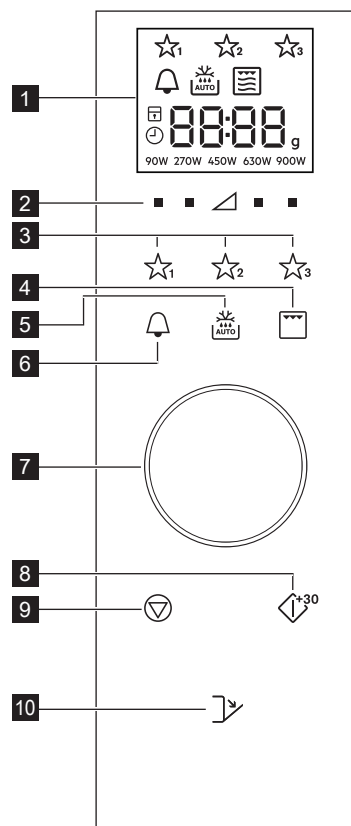
i Se si inseriscono degli accessori, indicate due elementi: nome parte e nome modello al proprio rivenditore o a un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.



ATTENZIONE!

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

3.3 Pannello di controllo



1 Display digitale indicatori:



Preferiti



Timer cucina



Scongelamento automatico



Grill



Cottura combinata



Microonde



Stop/annulla



Blocco di sicurezza bambino



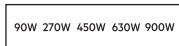
Impostare orologio



Segmenti del display



Peso



Livelli potenza

2 Pulsanti livelli potenza

3 Pulsanti preferiti

4 Pulsante grill

5 Pulsante scongelamento automatico

6 Pulsante timer cucina

7 Manopola timer/peso

8 Pulsante di start/conferma/avvio rapido

9 Pulsante di stop

10 Tasto per aprire lo sportello

4. PRIMA DELL'USO

4.1 Inserimento

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

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



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

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

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

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

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

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

4.2 Standby (modalità Economia)

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

Esempio: Se l'orologio non è stato impostato:

Lo schermo si disattiverà.

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

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

4.3 Regolazione dell'orologio una volta impostato.

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

Esempio: Per passare dalle ore 18.45 alle 19.50.

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

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

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

4.5 Blocco di sicurezza bambino

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

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

Esempio: Per attivare il blocco.

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

Esempio: Per disattivare il blocco.

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

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

5. FUNZIONAMENTO

5.1 Livello di potenza delle microonde

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

1. Premere il pulsante **LIVELLO POTENZA** a destra del triangolo fino a visualizzare "630 W".
2. Ruotare la manopola per inserire l'ora.
3. Premere il pulsante **START**.

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

il pulsante direttamente al di sotto delle impostazioni richieste.

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

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

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

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

5.2 Livelli potenza

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

W = WATT

5.3 Potenza ridotta

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

5.4 Regolazione del tempo di cottura durante la cottura

È possibile regolare il tempo di cottura durante la cottura.

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

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

5.5 Uso del pulsante stop

Premere il pulsante **STOP** una volta per passare alla modalità Pausa.
Premere nuovamente il pulsante **STOP** per annullare il tempo di cottura.

5.6 Timer cucina

Per impostare l'orario della cucina.

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

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

5.7 Avvio rapido

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

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

5.8 Disatt. audio

Per disattivare l'audio.

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

Per attivare l'audio.

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

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

5.9 Pausa

Per mettere in pausa durante l'uso del microonde.

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

5.10 Griglia e cottura combinata

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

Solo grill

Dual Grill (Grill e microonde)



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

1. Ruotare la manopola per inserire il tempo di cottura.
2. Premere il pulsante **GRILL** una volta per la modalità Cottura combinata (Griglia + Microonde) e premere il pulsante **START**.
Premere nuovamente il pulsante **GRILL** per selezionare la modalità Solo grill.
3. Premere il pulsante **START**.



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

5.11 Preferiti

Il forno è dotato di tre ricette preferite.

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

Esempio: Per ammorbidire il burro.

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

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

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

Per sovrascrivere i Preferiti con le proprie ricette.

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

Per reimpostare i Preferiti alle impostazioni di fabbrica.

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

5.12 Scongelamento automatico

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

È possibile selezionare da due menu di scongelamento automatico.

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

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

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

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

6. TABELLE PER LA COTTURA

6.1 Preferiti

Preferiti	Peso	Pulsante	Procedimento
Burro morbido	0,05-0,25 kg	☆ ₁	Collocare il burro su un piatto in pirex. Agitare dopo la cottura.
Cioccolato fuso	0,1-0,2 kg	☆ ₂	Rompere la cioccolata in piccoli pezzi. Collocare la cioccolata in un piatto in pirex. Agitare quando la campanella emette un suono. Agitare dopo la cottura.  ATTENZIONE: Il cioccolato può diventare bollente! Se il cioccolato necessita di un tempo di cottura superiore aggiungere 10 secondi. Fare attenzione al cioccolato perché potrebbe surriscaldarsi e bruciarsi.
Mug cake	1- 4 tazze	☆ ₃	Preparare la torta come nella ricetta. Collocare la tazza sui bordi del piatto. Lasciare riposare 30 secondi dopo la cottura.

6.2 Ricette per mug cake

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

Metodo:

1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti in una tazza, agitare bene con una forchetta.
 2. Aggiungere l'olio vegetale, l'estratto di vaniglia e le uova, agitare bene.
 3. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
 4. Cucinare usando ☆₃. La torta lievita dalla tazza durante la cottura.
- Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di crema al burro di cioccolato.

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

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

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di crema al burro di cioccolato.

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

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di gelato alla vaniglia.



ATTENZIONE! La salsa di mela è bollente.

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

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di cioccolato.

Suggerimento: Usare burro di noccioline croccante se si desidera.

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

Metodo:

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

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

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Lasciare raffreddare la torta, quindi aggiungere la decorazione.

6.3 Scongelamento automatico

Scongelamento automatico	Peso	Pulsante	Procedimento
Carne/pesce/ pollame (Pesci interi, tranci di pesce, filetti di pesce, cosce di pollo, petti di pollo, carne macinata, bistecche, bracirole, hamburger, salsicce)	0,2-1,0 kg	 x1	- Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante. - Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio. - Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 15-45 minuti, fino al completo scongelamento. - Carne macinata: Quando il forno si arresta e viene emesso il segnale acustico, rigirate il cibo. Se possibile, rimuovete le parti scongelate.  Non idoneo per polli interi.
Pane	0,1-1,0 kg	 x2	- Distribuire in una pirofila al centro del piatto girevole. Fino a 1,0 kg distribuire direttamente sul piatto girevole. - Al segnale acustico, girare, ridisporre e togliere le fette scongelate. - Dopo lo scongelamento, coprire con la pellicola di alluminio e lasciar riposare per 5 -15 min, fino a scongelamento ultimato.



Indicare il peso del cibo, escludendo il peso del contenitore.

Per alimenti dal peso superiore o inferiore al peso/quantità indicato nella tabella, usare il funzionamento manuale.

La temperatura finale dipende dalla temperatura iniziale.

Bistecche e bracirole dovrebbero essere congelati in uno strato.

La carne macinata deve essere congelata in spessori sottili.

6.4 Riscaldamento di cibi e bevande

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

¹⁾ temperatura di frigorifero

6.5 Scongelamento

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

6.6 Cucinare alimenti congelati

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

6.7 Cucinare e grigliare

Alimenti	Quantità -g-	Regol- azione	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Broccoli/ Piselli	500	Micro	900 W	6-8	aggiungere 4-5 cucchiaini d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	-
Carote	500	Micro	900 W	9-11	tagliare a rondelle, coprire, aggiungere 4-5 cucchiaini d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	-
Arrosti	1000	Micro	450 W	16-17	insaporire a piacere, adagiare sulla giradischi più e voltare dopo ¹⁾	10
		Cottura combinata	450 W	9-10 ¹⁾		
		Micro Grill	450 W	9-10 9-10		
Bistecca 2 pezzi	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	disporre sulla griglia, girare dopo ¹⁾ , insaporire dopo la cottura	
Cottura di sformati		Grill		12-15	collocare il piatto sulla griglia	
Croque Monsieur	1 porzioni	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	collocare due fette di pane sul griglia, coprire la fetta con formaggio, cucinare ¹⁾ , collocare la fetta tostata sopra il formaggio sul toast, girare e cucinare ²⁾	
Pizza congelata	400	Micro Cottura combinata	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	posizionare sul piatto rotante ¹⁾ posizionare il piatto sulla griglia ²⁾	



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

7. SUGGERIMENTI E CONSIGLI

7.1 Recipienti per una cottura a microonde sicura

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

7.2 Consigli e suggerimenti

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



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

8. COSA FARE SE

Sintomo	Controlli/suggerimenti . . .
Il forno a microonde non funziona correttamente?	• I fusibili all'interno del portafusibili funzionino correttamente. • Non sia avvenuta un'interruzione di corrente. • Se i fusibili continuano a saltare, contattare un elettricista qualificato.
La funzione microonde non funziona?	• Lo sportello sia chiuso correttamente. • Le guarnizioni e la superficie dello sportello siano pulite. • Il pulsante START è stato premuto.
Il piatto rotante non gira?	• Il supporto del piatto rotante sia correttamente collegato alla trasmissione. • Il vasellame non si estenda oltre il piatto rotante. • Gli alimenti inseriti non si estendano oltre il bordo del piatto rotante impedendone la rotazione. • Non sia presente nulla nel vano sottostante il piatto rotante.
Il forno a microonde non si spegne?	• Isolare l'apparecchio dal portafusibili. • Contattare un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.
La luce interna non funziona?	• Contattare il proprio agente di servizio autorizzato ELECTROLUX. La lampadina interna deve essere sostituita solo da un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.
Occorre più tempo per gli alimenti?	• Impostare un tempo di cottura più lungo (quantità doppia = quasi tempo doppio) oppure. • Se il cibo risulta più freddo del solito, farlo ruotare di tanto in tanto, oppure. • Impostare un livello di potenza superiore.
Lo sportello non si apre a causa di un'interruzione di corrente?	• Aprire lo sportello con attenzione tirando verso l'esterno l'angolo in basso a destra dello sportello di vetro.

9. DATI TECNICI

Tensione della linea CA	220-240 V, 50 Hz, monofase
Fusibile/interruttore linea di distribuzione	Minimo 16 A
Potenza CA richiesta:	Microonde 1.4 kW
	Grill 0.85 kW
	Microonde/Grill 2.20 kW
Potenza sviluppata:	Microonde 900 W (IEC 60705)
	Grill 800 W
Frequenza microonde	2450 MHz ¹⁾ (Gruppo 2/Classe B)
Dimensioni esterne:	MBE2658DE 596 mm (L) x 459 mm (A) x 404 mm (P)
Dimensioni interne	342 mm (L) x 207 mm (A) x 368 mm (P) ²⁾
Capacità del forno	26 litres ²⁾
Piatto rotante	ø 325 mm, vetro
Peso	circa. 19,5 kg

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

10. EFFICIENZA ENERGETICA

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

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

11. INFORMAZIONI AMBIENTALI

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

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

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



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

www.aeg.com/shop



TINS-B227URR3



AEG