

OMB6G261TT

CA	Manual de l'usuari Microones	2
FR	Notice d'utilisation Four à micro-ondes	22
ES	Manual de usuario Horno microondas	43
IT	Manuale per l'utente Forno a microonde	62
PT	Manual do utilizado Forno microondas	82



¡Us donem la benvinguda a AEG! Gràcies per escollir el nostre aparell.



Per obtenir consells d'ús, fullets, solucionar problemes i obtenir informació sobre manteniment i reparacions, visiteu aeg.com/support



Per a més receptes, trucs i consells, descarregueu-vos l'aplicació **My AEG Kitchen**.



Subjecte a canvis sense avís previ.

ÍNDEX

1. INFORMACIÓ DE SEGURETAT.....	2
2. INSTALLACIÓ	6
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE	8
4. ABANS DEL PRIMER ÚS	9
5. FUNCIONAMENT.....	10
6. TAULES DE COCCIÓ	13
7. TRUCS I CONSELLS.....	18
8. SOLUCIÓ DE PROBLEMES	19
9. INFORMACIÓ TÈCNICA.....	20
10. EFICIÈNCIA ENERGÈTICA.....	20
11. QÜESTIONS AMBIENTALS.....	21

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 esquixades 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 esquixades 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.

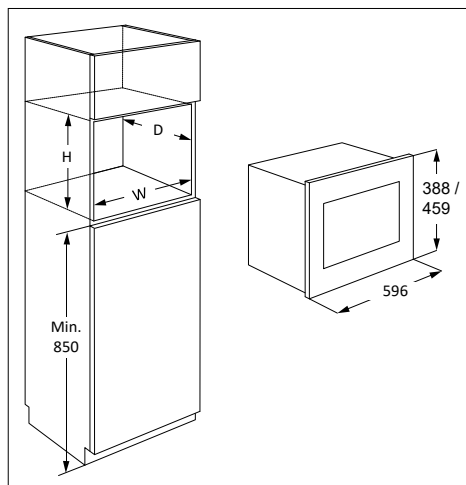
Plat giratori i suport del plat giratori:

- 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.

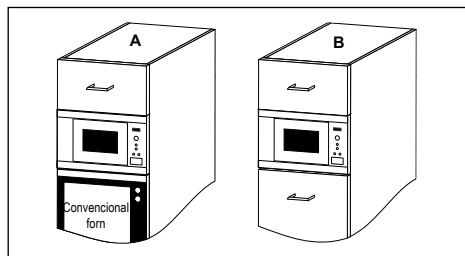
Reixa:

- De rentar amb una solució de detergent per a plats suau i eixugar-les. La reixa són aptes per a rentaplats.
- **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



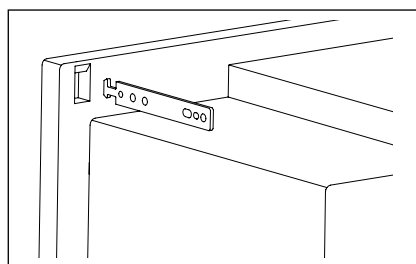
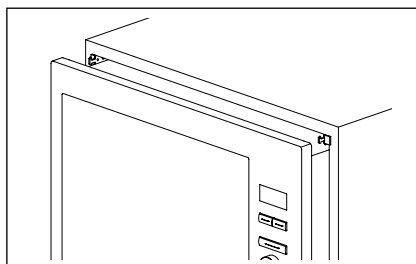
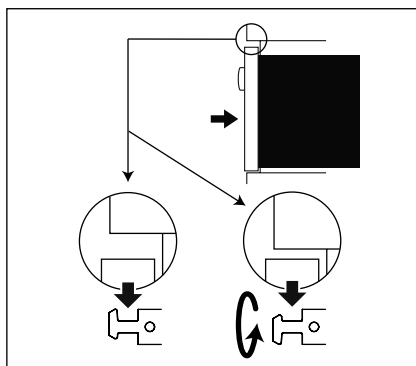
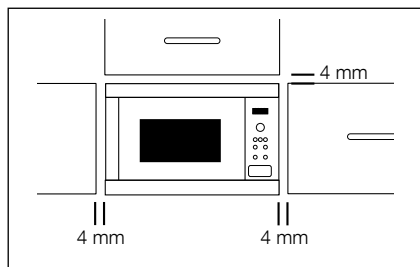
El microones es pot instal·lar a la posició A o B:



Posició	Mides del nínxol		
	Am	Pr	Al
A	562	550	380
B	562	500	380

Mides en (mm)

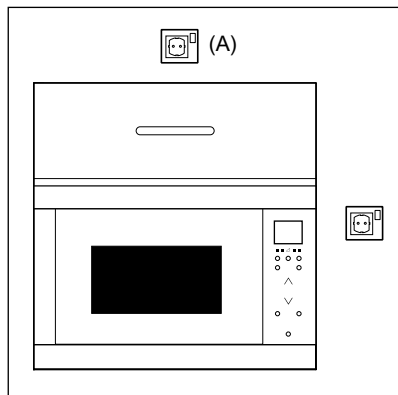
2.1 Instal·lació de l'aparell



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 submergiu 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 com, 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 desendol·leu 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.

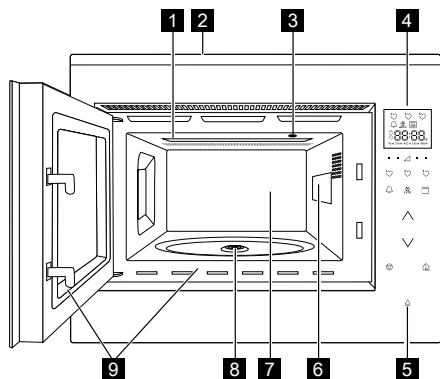
Pel que fa a les làmpades d'aquest producte i les làmpades de recanvi que es venen per

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.

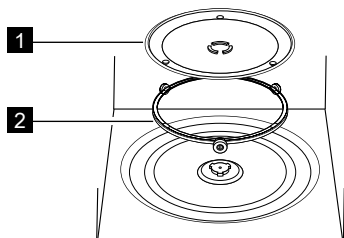
3. DESCRIPCIÓ DEL PRODUCTE

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



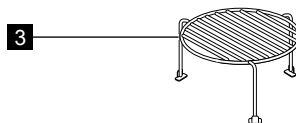
Comproveu que s'inclouen els accessoris següents:

- 1** Plat giratori
- 2** Suport del plat giratori

- 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 Utilitzeu sempre les peces del plat giratori quan feu servir el microones.

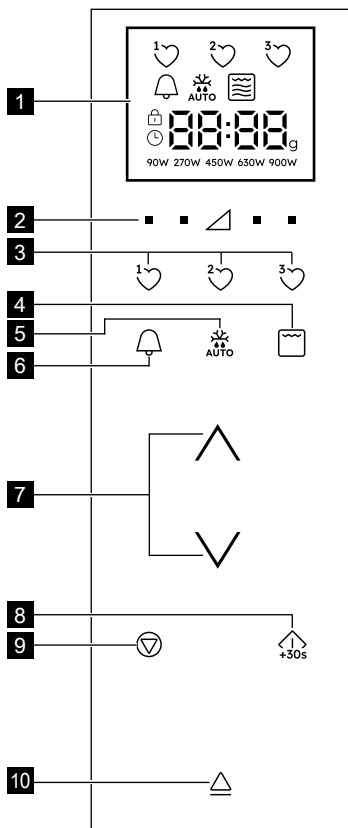
! Utilitzeu aquestes peces només per cuinar a la graella.



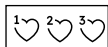
3 Reixa

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.

3.3 Tauler de control



- 1** Indicadors de la pantalla digital:



Preferits



Temporitzador de cuina



Descongelació automàtica



Gratinador



Gratinador dual



Microones



Atura/Cancel·la



Bloqueig de seguretat infantil



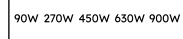
Configura el rellotge



Segments de la pantalla



Pes



Nivells de potència

- 2 Botons del nivell de potència
- 3 Botons Preferits
- 4 Botó Gratinador
- 5 Botó Descongelació automàtica
- 6 Botó Temporitzador de cuina
- 7 Botons Amunt/Avall
- 8 Inici/Confirma Botó Inici ràpid
- 9 Botó Atura
- 10 Botó per obrir la porta

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. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** fins que es visualitzi "On" (Activat) o "Off" (Desactivat).
- 2a. Per a desactivar el rellotge, premeu

els botons **AMUNT/AVALL** fins que es visualitzi “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 a activar el rellotge, premeu els botons

AMUNT/AVALL fins que es visualitzi “On” (Activat) i tot seguit premeu el botó **INICI**.

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

1. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** per a configurar l'hora.
2. Premeu el botó **INICI** per a confirmar.
3. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** per a configurar els minuts.
4. Premeu el botó **INICI** per a confirmar.



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. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** fins que es visualitzi “19”.
4. Premeu el botó **INICI**.
5. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** 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. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** 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**.

4.6 Neteja inicial



¡ADVERTÈNCIA!

Consulteu l'apartat “Manteniment i neteja”

- Traieu tots els accessoris del microones.
- Netegeu bé la cavitat del forn amb un drap suau i humit.

4.7 Escalfament previ

Escalfeu el forn buit abans de fer-lo servir per primera vegada.

1. Configureu la funció
2. Feu funcionar el forn durant 30 minuts.
3. Apagueu el forn i deixeu-lo refredar.
4. Netegeu la cavitat del forn amb un drap suau i humit i eixugueu-la bé.

El forn pot desprendre alguna olor i fum. Comproveu que l'habitació té ventilació suficient.

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. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** per a 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 baix, 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
Combinat microones/gratinador	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. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** per a 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. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** 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. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** 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 reixa. 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 30 minuts.

1. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** per a introduir el temps.
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.

-  Mantega estovada
-  Xocolata desfeta
-  Biscuit en una tassa

Exemple: Per estovar la mantega.

1. Premeu el botó **PREFERIT 1** una vegada.
2. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** 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. 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.

Sobreescriviu els Preferits amb les vostres receptes.

1. Premeu el botó **NIVELL DE POTÈNCIA** per a seleccionar la potència.
2. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** per a introduir el temps.
3. Mantingueu premut el botó **PREFERIT** que

voleu configurar fins que se senti un sol so i es vegi cor 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. Premeu els botons **AMUNT/AVALL** per a seleccionar el pes.
3. Premeu el botó **INICI**.

i 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.
Besicuit 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 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 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 . El bescuit 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.

Bescuit 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 . El bescuit 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 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 . El biscuit 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 biscuit de xocolata i taronja en una tassa, substituiu l'extracte de vainilla per ½ cullereta d'extracte de taronja.

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 . 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 . 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 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 . El biscuit 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

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	• Distribuïu-lo en una plata i col·loqueu-la al centre del plat giratori. Per a un 1 kg, 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	Micro	900 W	1	no tapeu
Aigua,	1 tassa	150	Micro	900 W	2	no tapeu
	6 tasses	900	Micro	900 W	8-10	no tapeu
	1 bol	1000	Micro	900 W	9-11	no tapeu
Plat combinat		400	Micro	900 W	4-6	Tapeu i remeneu a mitja cocció
Sopes/estofats		200	Micro	900 W	1-2	Tapeu i remeneu després d'escalfar
Verdures		500	Micro	900 W	3-5	Tapeu i remeneu a mitja cocció
Carn, 1 tros ¹⁾		200	Micro	900 W	3	Escampeu una capa fina de salsa i tapeu
Filet de peix ¹⁾		200	Micro	900 W	3-5	Tapeu
Pastís, 1 tros		150	Micro	450 W	½-1	Col·loqueu-ho en una safata
Menjar per a nadons, 1 pot		190	Micro	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	Micro	900 W	½	Tapeu
Xocolata desfeta		100	Micro	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	Micro	270 W	8-9	Remeneu a mig fer mentre es descongela	10-30
Pastís, 1 tros	150	Micro	90 W	1-3	Col·loqueu-ho en una safata	5
Fruita	250	Micro	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	Micro	900 W	9-11	Tapeu	2
Plat combinat	400	Micro	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	Micro	900 W	6-8	Afegiu 4-5 cullerades soperes d'aigua, tapeu-ho i remeneu a mitja cocció	-

Pastanagues	500	Micro	900 W	9-11	Talleu-les a rodanxes, afegiu 4-5 cullerades soperes d'aigua, tapeu-les i remeneu a mitja cocció	-
Rostits	1000	Micro Dual Grill Micro Grill	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	Grill Grill		10-11 ⁽¹⁾ 10-11	Col·loqueu-ho a la reixa, gireu-ho al cap de ⁽¹⁾ , assaoneu al gust després de gratinar	
Gratinat dels plats		Grill		12-15	Col·loqueu el plat a la reixa	
Torrades de formatge	1 peça	Grill Grill	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	Micro Dual Grill	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	✓ / ✗	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	✓ / ✗	Normalment, la porcellana, la ceràmica, la terrissa esmaltada i la porcellana fina son 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	✗	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	✗	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. Tal·leu els aliments que porten farcit (p. ex. donuts 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 exploti (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. Tal·leu 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 impeding-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 trigen 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:	OMB6G261TT	596 mm (Am.) x 388 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.

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



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



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



Sous réserve de modifications.

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ	22
2. INSTALLATION	26
3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL	29
4. AVANT LA MISE EN SERVICE	31
5. FONCTIONNEMENT	32
6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON	35
7. ASTUCES ET CONSEILS	39
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	40
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	41
10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	41
11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES	42

1. ⚠️ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

- **IMPORTANT ! AVERTISSEMENTS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.**
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions préalables concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte. Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ni effectuer d'opérations d'entretien utilisateur, à moins qu'ils aient au moins 8 ans et qu'ils le fassent sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à des altitudes de plus de 2000 m.

- **ADVERTISSEMENT !** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente.
- **ADVERTISSEMENT !** N'utilisez pas l'appareil sans le plateau tournant et son support. Ne pas utiliser l'appareil lorsqu'il est vide.
- **ADVERTISSEMENT !** Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération de maintenance ou de réparation qui implique le retrait d'une couverture qui protège contre l'exposition aux micro-ondes.
- **ADVERTISSEMENT !** Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et des situations similaires telles que : dans les cuisines réservées au personnel de commerces, bureaux et autres environnements de travail ; dans les exploitations agricoles ; par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; dans les chambres d'hôtes et structures similaires.
- N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
- Les récipients métalliques contenant des aliments ou des boissons ne sont pas compatibles avec la cuisson au micro-ondes.
- Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.
- Le four micro-ondes est conçu pour réchauffer des aliments et boissons. Son utilisation pour sécher des aliments ou vêtements, ou pour chauffer des coussins chauffants, chaussons, éponges, chiffons humides et articles similaires peut provoquer des risques de blessures, d'inflammation de la matière ou d'incendie.
- Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, **N'OUVREZ PAS LA PORTE.** Mettez le four hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et attendez

que la fumée se soit dissipée. Ouvrez le four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation.

- Le chauffage par micro-ondes des boissons peut avoir comme conséquence l'ébullition éruptive retardée, donc le soin doit être pris en manipulant le récipient.
- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant consommation afin d'éviter les brûlures.
- Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.

1.1 Entretien et nettoyage

Porte :

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

Intérieur du four :

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

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

Extérieur du four :

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

Bandeau de commande :

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

Plateau tournant et pied du plateau :

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

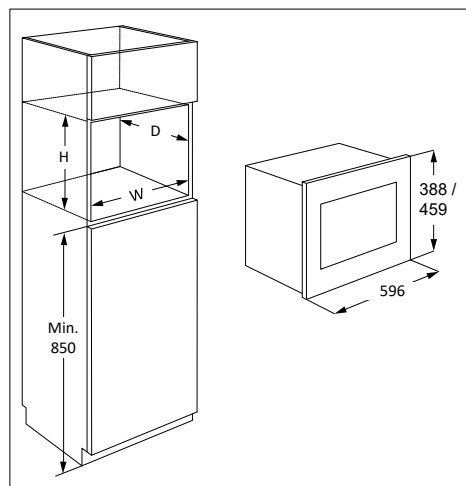
Trépied :

- Lavez les trépied au moyen d'une solution diluée de détergent puis séchez-le. Le trépied peut être lavé dans un lave-vaisselle.
- **IMPORTANT !** Veillez à ce que le couvercle de guide d'ondes et les accessoires soient constamment propres. Si vous laissez de la graisse s'accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d'un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l'utilisation suivante du four.
- Faites attention à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque

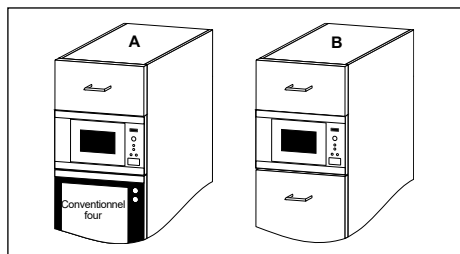
vous retirez des récipients de l'appareil.

- **IMPORTANT !** L'appareil ne doit pas être nettoyé à la vapeur.
- Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé intégré.
- L'appareil ne doit pas être placé dans une armoire.
- L'appareil et ses éléments accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation. Il est donc important d'éviter de toucher les éléments chauffants.
- **ADVERTISSEMENT !** Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four ni les autres parties accessibles afin de prévenir les risques de brûlure lorsque le grill est utilisé.
- **IMPORTANT !** N'utilisez pas de décape fours vendus dans le commerce ou de produits abrasifs ou agressifs, ou de produits qui contiennent de la soude caustique, ou de tampons abrasifs sur une partie quelconque de votre four à micro-ondes.

2. INSTALLATION



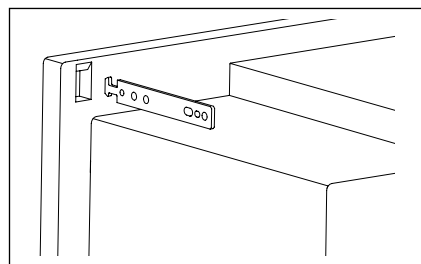
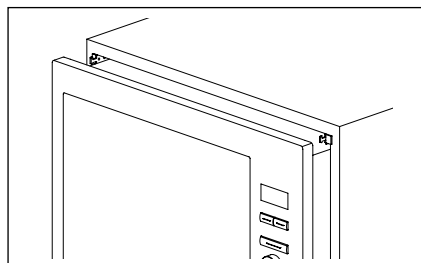
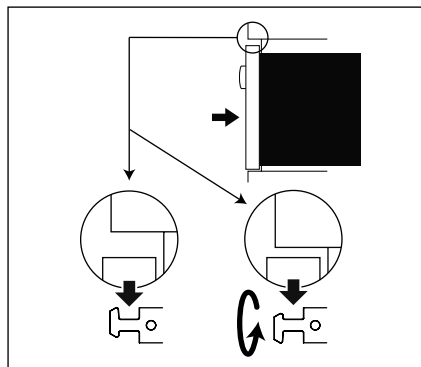
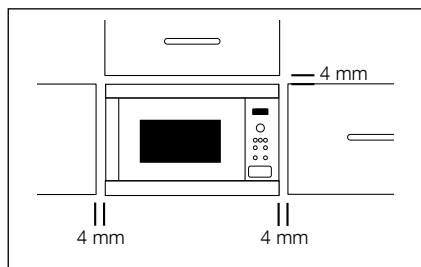
Si vous installez le four à micro-ondes en position A ou B :



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

Mesures en mm

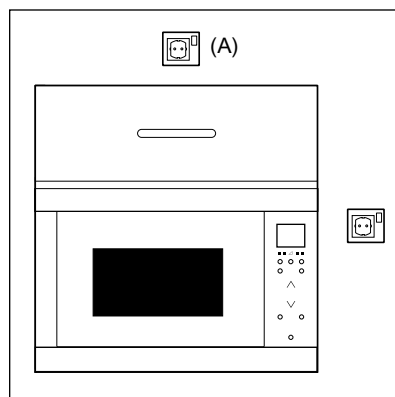
2.1 Installation de l'appareil



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

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

2.2 Raccordement électrique



- La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.
- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A).
- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 220-240 V/50 Hz correctement installée. Cette prise doit

contenir un fusible de 16 ampères.

- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, n'écrasez pas le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

2.3 Conseil supplémentaire

N'utilisez pas ce four pour faire de la friture.

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

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

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

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

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

Pour éviter de casser le plateau tournant :

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

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

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes. Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

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

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

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

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

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

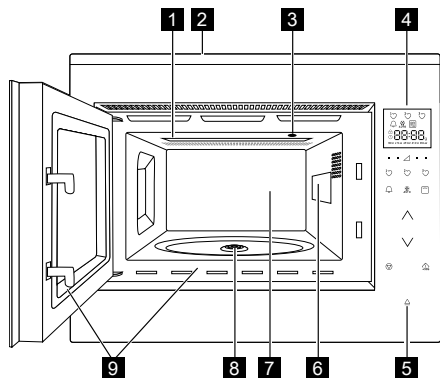
four (distance minimum 1 cm). La barquette en aluminium devra être placée sur un plat retourné allant au four.

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

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

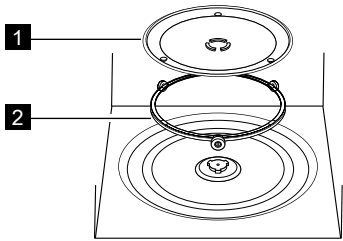
3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

3.1 Four micro-ondes



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

3.2 Accessories

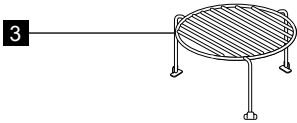


Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

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

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

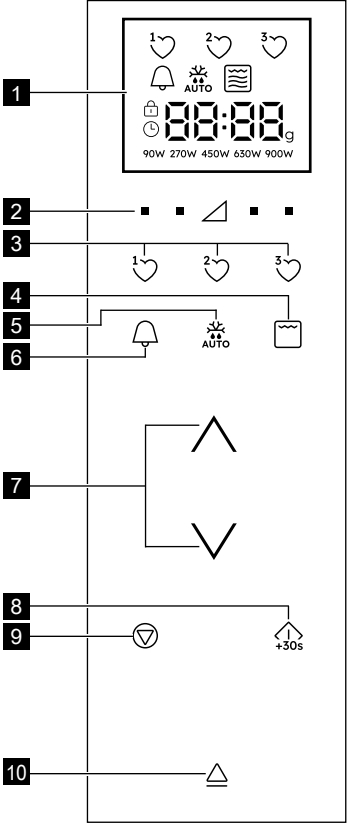
! Utilisez ces pièces uniquement pour la cuisson au gril.



3 Trépied

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

3.3 Bandeau de commande



1 Affichage numérique :

- Favoris
- Minuteur de cuisine
- Décongélation automatique
- Gril
- Cuisson combinée
- Micro-ondes
- Arrêter/Annuler
- Verrouillage de sécurité enfant



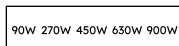
Réglage de l'horloge



Affichage des segments



Quantité



Niveaux de puissance

2 Touches de niveau de puissance

3 Touches de favoris

4 Touche Grill

5 Touche de décongélation automatique

6 Touche du minuteur de cuisine

7 Touches haut/bas

8 Démarrer/Confirmer/Touche de démarrage rapide

9 Touche d'arrêt

10 Touche d'ouverture de porte

4. AVANT LA MISE EN SERVICE

4.1 Branchement

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

1. Le four émet un bip et toutes les icônes de l'écran s'allument pendant une demi-seconde. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** jusqu'à ce que « on » ou « OFF » s'affiche.
- 2a. Pour éteindre l'horloge, appuyez sur les touches **HAUT/BAS** jusqu'à ce que « OFF » s'affiche, puis, appuyez sur la touche **START**. Le four est prêt à l'utilisation.



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

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

Exemple : Pour régler l'horloge sur 18h45.

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



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

4.2 Veille (Mode économie)

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

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

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

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

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

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

Exemple : Pour changer de 18h45 à 19h50.

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

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

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

4.5 Verrouillage de sécurité enfant

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

Exemple : Pour activer le verrou.

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

Exemple : Pour désactiver le verrou.

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

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

4.6 Nettoyage initial



ATTENTION !

Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage »

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

4.7 Préchauffage

Préchauffez le four vide avant la première utilisation.

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

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

5. FONCTIONNEMENT

5.1 Cuisson aux micro-ondes

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

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

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

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

aliments conduisant à leur inflammation.

Si vous sélectionnez 900 W, la durée maximale pouvant être saisie est de 15 minutes pour le micro-ondes.

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

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

5.2 Niveaux de puissance

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

W = WATT

5.3 Niveau de puissance réduit

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 900 W	15 minutes	Micro-ondes 630 W
Gril	10 minutes	Gril 500 W
Cuisson combinée	10 minutes	Gril 500 W

5.4 Réglage de la durée de cuisson pendant la cuisson

Vous pouvez régler la durée de cuisson pendant la cuisson.

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

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

5.5 Utilisation de la touche STOP

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

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

5.6 Minuteur de cuisine

Pour régler le minuteur de cuisine.

1. Appuyez sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
2. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche **START**. Le minuteur démarre automatiquement.

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

en appuyant sur la touche **START**. La fonction de minuteur peut uniquement être utilisée lorsque le four n'est pas en cours de fonctionnement.

5.7 Démarrage rapide

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

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

5.8 Muet

Pour couper le son.

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

Pour activer le son.

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

3. Appuyez sur la touche **START**.

5.9 Pause

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

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

5.10 Grill et cuisson combinee

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

Gril seul

Gril Combiné (micro-ondes et gril)



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

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



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

5.11 Favoris

Le four dispose de 3 recettes en favori.

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

Exemple : Pour ramollir le beurre.

1. Appuyez une fois sur la touche **FAVORI 1**.
2. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** pour sélectionner le poids.

3. Appuyez sur la touche **START**.



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



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

Pour écraser les favoris avec vos propres recettes.

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

Pour rétablir les favoris aux réglages d'usine.

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

5.12 Décongélation automatique

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

Vous pouvez choisir parmi 2 menus de décongélation automatique.

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

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

1. Sélectionnez le menu de décongélation automatique en appuyant une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**.
2. Appuyez sur les touches **HAUT/BAS** pour sélectionner le poids.
3. Appuyez sur la touche **START**.
- 4.

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

décongélation, le programme s'arrête automatiquement. Le réglage de durée/ puissance n'est pas disponible en mode de décongélation automatique.

6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON

6.1 Favoris

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

6.2 Recettes de mug cake

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

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
 2. Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille et l'œuf, mélangez bien.
 3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
 4. Faites cuire avec . Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.
- Après cuisson, laissez reposer 30 secondes. Décorez avec un tourbillon de crème au beurre au chocolat.
- Astuce : Pour faire un mug cake au chocolat orangé, remplacez l'extrait de vanille par ½ cuillère à café d'extrait d'orange.

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

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
 2. Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille, le beurre d'arachide et l'œuf, mélangez bien.
 3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
 4. Faites cuire avec . Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.
- Après cuisson, laissez reposer 30 secondes. Étalez du chocolat à tartiner sur le dessus.
- Astuce : Vous pouvez utiliser du beurre d'arachide croquant si vous le souhaitez.

Mug cake à la carotte

Ingrédients pour 1 tasse :

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

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

Méthode :

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

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes. Laissez le gâteau refroidir, et ajoutez la garniture.

Mug cake crumble à la pomme

Ingrédients pour 1 tasse :

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

Méthode :

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

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes. Placez une boule de glace à la vanille sur le dessus.



AVERTISSEMENT ! La compote sera chaude.

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

Méthode :

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

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes. Décorez avec un tourbillon de crème au beurre à la vanille.

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

Méthode :

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

6.3 Décongélation automatique

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

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

6.4 Rechauffage de boissons et de mets

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

¹⁾température du réfrigérateur

6.5 Décongélation d'aliments

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

6.6 Cuisson de surgelés

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

6.7 Cuisson et grill

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

Rôtis	1000	Micro Double Micro Gril	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	épicer, poser sur la plaque tournante, retourner après ¹⁾	10
Rumstecks 2 morceaux	400	Gril Gril		10-11 ¹⁾ 10-11	poser sur le trépied, retourner après ¹⁾ , assaisonner après la cuisson	
Brunissage des plats gratinés		Gril		12-15	placer le plat sur la grille	
Croûtes au fromage	1 pièce	Gril Gril	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	placez 2 tranches de pain sur la grille, couvrez une tranche avec du fromage, faites cuire ¹⁾ , placez la tranche grillée sur le fromage du toast, retournez et faites cuire ²⁾	
Pizza congelée	400	Micro Double	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	placer sur le plateau tournant placer le plat sur la grille	

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

7. ASTUCES ET CONSEILS

7.1 Vaisselle pour fours à micro-ondes

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

7.2 Conseils de cuisson aux micro-ondes

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

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

8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	220-240 V, 50 Hz, monophasé	
Fusible/disjoncteur de protection	Minimum 16 A	
Consommation électrique :	Micro-ondes	1.4 kW
	Gril	0.85 kW
	Micro-ondes/Gril	2.20 kW
Puissance :	Micro-ondes	900 W (IEC 60705)
	Gril	800 W
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz ¹⁾ (Groupe 2/Classe B)	
Dimensions extérieures :	OMB6G261TT	596 mm (L) x 388 mm (H) x 404 mm (P)
Dimensions intérieures	342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) ²⁾	
Capacité	26 litres ²⁾	
Plateau tournant	ø 325 mm, verre	
Poids	env. 19.5 kg	

¹⁾ Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

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

10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

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

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

11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

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

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

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



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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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



FR



¡Bienvenido a AEG! Gracias por elegir nuestro electrodoméstico.



Obtenga consejos de uso, folletos, información sobre resolución de problemas, servicio técnico y reparaciones en aeg.com/support



Para más recetas, consejos y solución de problemas, descargue la app **My AEG Kitchen**.



Sujeto a cambios sin previo aviso.

INDICE

1. MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	43
2. INSTALACIÓN.....	47
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	49
4. ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ.....	51
5. FUNCIONAMIENTO.....	52
6. TABLAS DE COCCIÓN.....	54
7. CONSEJOS Y RECOMENDACIONES	59
8. ¿QUÉ HACER SI.....	60
9. ESPECIFICACIONES	60
10. EFICIENCIA ENERGÉTICA.....	61
11. INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL.....	61

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 giraplatos 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.

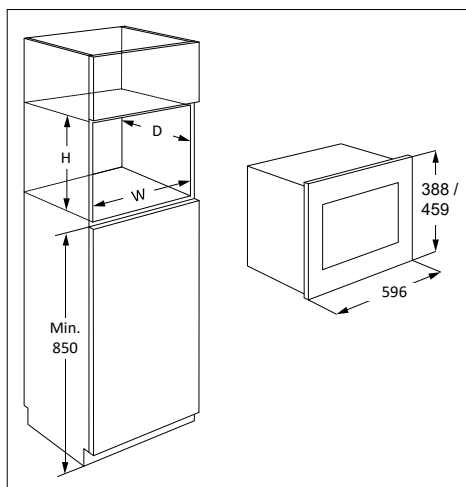
Parrilla:

- La parrilla se debe lavar con una solución líquida suave y secar. La parrilla está apta para el lavavajillas.
- ¡IMPORTANTE! Limpie el horno en los intervalos regulares y quite cualquier depósito del alimento. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.
- Se debe tener cuidado de no desplazar el plato giratorio al retirar los contenedores del electrodoméstico.
- ¡IMPORTANTE! No deben utilizarse aparatos de limpieza a vapor.
- El horno microondas está previsto para uso empotrado.
- El aparato no debe instalarse en un armario.
- El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso.

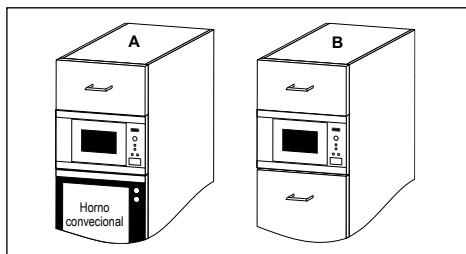
Es recomendable tener cuidado para evitar tocar los elementos calientes.

- ¡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



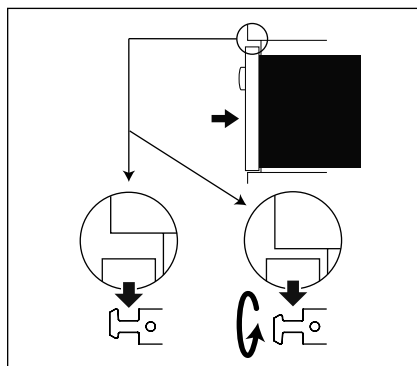
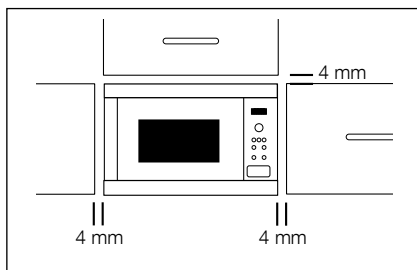
La microonda se puede ubicar en las posiciones A o B:

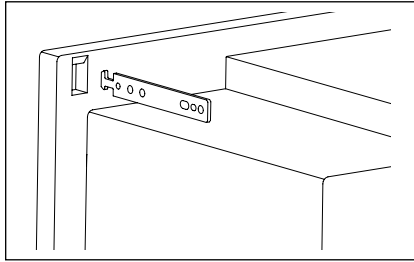
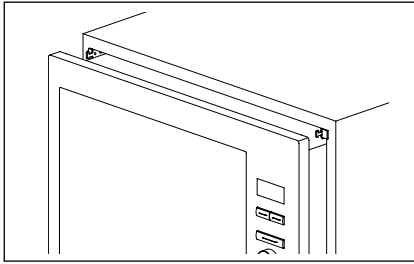


Posición	Tamaño del habitáculo		
	An.	P	Al.
A	562	x 550	x 380
B	562	x 500	x 380

Medidas expresadas en (mm)

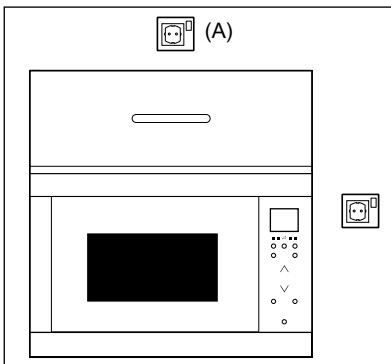
2.1 Instalación del aparato





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

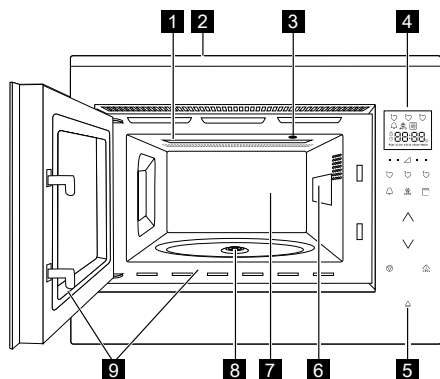
derretir. No debe emplear recipientes de plástico durante los modos mencionados a menos que el fabricante de dichos recipientes afirme que son adecuados para su uso en la cocción por microondas.

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

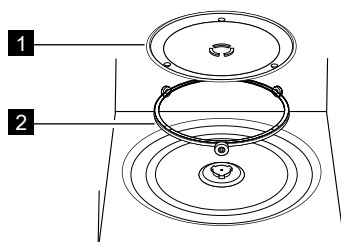
3.1 El horno microondas



- 1 Resistencia grill
- 2 Marco frontal
- 3 Luz del horno
- 4 Panel de mandos
- 5 Tecla de puerta abierta
- 6 Tapa de la guía de ondas (no retirar)

- 7 Cavidad del horno
- 8 Sello
- 9 Cierre de la puerta y marco de cierre

3.2 Accesorios



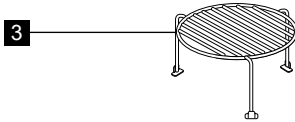
Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:

- 1 El plato giratorio
- 2 El soporte de rodillos
 - 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 Utilice siempre las piezas giratorias cuando utilice el horno microondas.

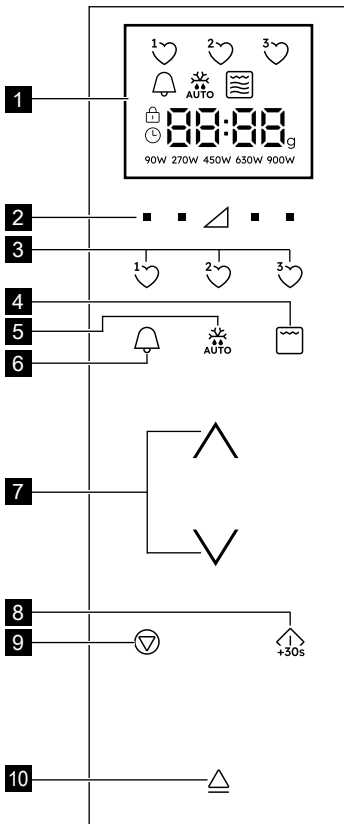
! Utilice estas piezas solo para cocinar con el grill.



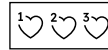
3 Rejilla

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

3.3 Panel de mandos



1 Visualizador digital indicadores:



Favoritos



Avisador de cocina



Descongelación automática



Grill



Grill y microondas



Microondas



Parar/Cancelar



Bloqueo de seguridad infantil



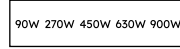
Ajustar reloj



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 Teclas subir/bajar

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. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** hasta que aparezca "on" o "oFF".
- 2a. Para apagar el reloj, pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** hasta que aparezca "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, pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** hasta que aparezca "on" y pulse la tecla **START**.

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

1. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** para ajustar la hora.
2. Pulse la tecla **START** para confirmar.
3. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** 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: Transcurridos 5 minutos, el tiempo se mostrará.

4.3 Ajuste del reloj una vez programado

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

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

1. Pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA** dos veces.
2. Pulse la tecla **START**.
3. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** hasta que aparezca "19".
4. Pulse la tecla **START**.
5. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** hasta que aparezca "50".
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. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** 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**.

4.6 Limpieza inicial



¡ADVERTENCIA!

Consulte la sección «Cuidado y limpieza».

- Retire todos los accesorios del microondas.
- Limpie bien la cavidad del horno con un paño suave humedecido.

4.7 Precalentamiento

Precaliente el horno vacío antes del primer uso.

1. Ajuste la función .
2. Deje que el horno funcione durante 30 minutos.

- 3. Apague el horno y deje que se enfríe.
- 4. Limpie la cavidad del horno con un paño suave húmedo y séquelo con cuidado.

El horno puede emitir olores y despedir humo. Asegúrese de que la circulación de aire en la habitación sea adecuada

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. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** 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
Microondas/grill combinado	10 minutos	Grill 500 W

5.4 Ajuste del tiempo de cocción durante la cocción

Puede ajustar el tiempo de cocción durante la cocción.

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

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

5.5 Uso de la tecla stop

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

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

5.6 Avisador de cocina

Para ajustar el avisador de cocina.

1. Pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA**.
2. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** 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. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** 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. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** 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 30 minutos.

1. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** para introducir el tiempo.
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.

 Ablandar mantequilla

2♥ Fundir chocolate

3♥ Pastel en taza

Ejemplo: Para ablandar la mantequilla.

1. Pulse la tecla **FAVOURITOS** 1 una vez.
2. Pulse la tecla **SUBIR/BAJAR** para seleccionar el peso.
3. Pulse la tecla **START**.

i Si los segmentos del visualizador presentan un símbolo que gira, esto indica que hay que remover o girar los alimentos. Para seguir cocinando, pulse la tecla **START**. Cuando finalice el tiempo de descongelación automática, el programa se detendrá automáticamente. 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. Pulse las teclas **SUBIR/BAJAR** para introducir el tiempo.
3. Mantenga pulsada la tecla **FAVOURITOS** que desee programar hasta que escuche un solo sonido y se visualice la corazón 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. Pulse la tecla **SUBIR/BAJAR** para seleccionar el peso.
3. Pulse la tecla **START**.

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

6. TABLAS DE COCCIÓN

6.1 Favoritos

Favoritos	Cantidad	Tecla	Procedimiento
Ablandar mantequilla	0,05-0,25 kg	1♥	• Ablandar mantequilla Coloque la mantequilla en un recipiente Pyrex. Remueva bien después de la cocción.
Fundir chocolate	0,1-0,2 kg	2♥	• Fundir chocolate Rompa el chocolate en trocitos. Coloque el chocolate en un recipiente Pyrex. Remueva cuando escuche la señal audible. Remueva bien después de la cocción.



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

Pastel en taza 1-4 tazas



- 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

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 . 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.

Pastel crujiente de manzana en taza

Ingredientes para 1 taza:

2½ cucharadas (25 g) de harina normal

2 cucharadas (25 g) de azúcar moreno blanco

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 . 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 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 . 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.

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:

1. Coloque todos los ingredientes secos en una taza y mézclelos bien con un tenedor.
2. Añada el aceite vegetal, la ralladura de limón y el huevo; mézclelos bien.
3. Coloque la taza descentrada en la plataforma giratoria.
4. 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:

1. Coloque todos los ingredientes secos en una taza y mézclelos bien con un tenedor.
2. Añada el aceite vegetal, la ralladura de limón y el huevo; mézclelos bien.
3. Coloque la taza descentrada en la plataforma giratoria.
4. Cocine utilizando . El pastel subirá en la taza durante la cocción.
5. Prepare el glaseado mezclando el zumo de limón con el azúcar glasé.
6. 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 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 . El pastel subirá en la taza durante la cocción.

Después de la cocción, espere 30 segundos.

Decore con un poco de crema de vainilla.

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 Dual Grill/ Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	condimentar a gusto, colocar en el tocadiscos y darlo vuelta después de transcurridos ¹⁾	10
Filetes de lomo 2 piezas	400	Grill Grill		10-11 ¹⁾ 10-11	poner en el nivel superior y darles vueltadespués de ¹⁾ condimentar después de asados	
Dorado de platos gratinados		Grill		12-15	colocar la fuente en la rejilla	
Tostadas de queso	1 pieza	Grill Grill	450 W	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	coloca 2 rebanadas de pan en la rejilla, cubra una rebanada con queso y cocine ¹⁾ , coloque la rebanada tostada encima del queso con el pan, dé la vuelta y cocine ²⁾	
Pizza congelada	400	Micro Dual Grill	450 W 450 W	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	colocar en el tocadiscos coloque el plato en la rejilla	



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

7. CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

7.1 Utensilios de cocina aptos para microondas

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

7.2 Cocción técnicas microondas

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

Proteger	Las zonas calientes pueden protegerse con pequeños trozos de papel de aluminio, que reflejan las microondas. (P. ej.: muslos y alitas de un pollo.)
----------	---



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

8. ¿QUÉ HACER SI

Síntoma	Comprobaciones/consejos . . .
El aparato microondas no funciona correctamente?	• 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:	OMB6G261TT	596 mm (An.) x 388 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.

Benvenuti in AEG! Grazie per aver scelto il nostro dispositivo.



Troverai consigli, brochure, risoluzione dei problemi, assistenza e informazioni sulla riparazione all'indirizzo aeg.com/support



Per altre ricette, per suggerimenti, ricerca e risoluzione dei problemi, scarica l'app **My AEG Kitchen**



Con riserva di modifiche.

INDICE

1. NORME DI SICUREZZA	62
2. INSTALLAZIONE.....	66
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO.....	68
4. PRIMA DELL'USO.....	69
5. FUNZIONAMENTO	70
6. TABELLE PER LA COTTURA.....	73
7. SUGGERIMENTI E CONSIGLI	78
8. COSA FARE SE	79
9. DATI TECNICI	80
10. EFFICIENZA ENERGETICA	80
11. INFORMAZIONI AMBIENTALI	81

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 SPORTELLO**. 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.

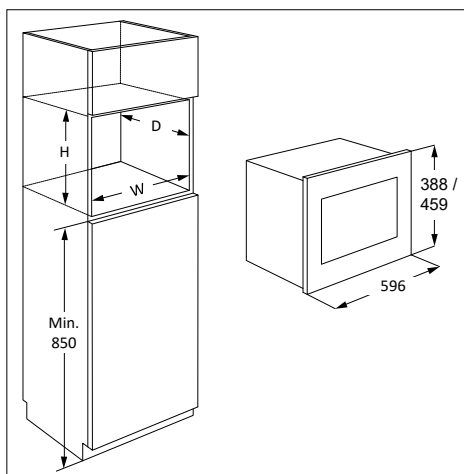
Piatto rotante e supporto:

- 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.

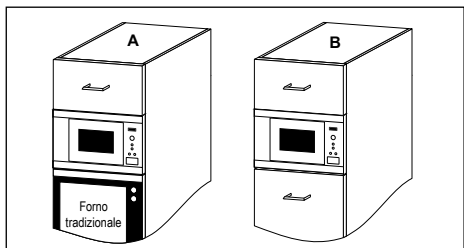
Griglia:

- Si consiglia di lavare la griglia con detersivo per piatti diluito e di asciugarle. 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



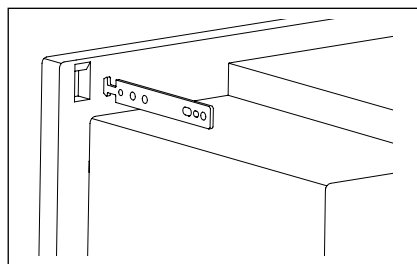
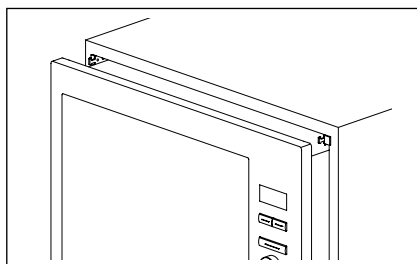
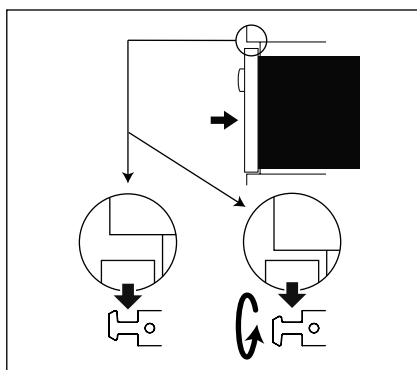
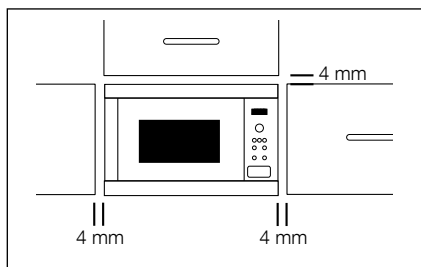
Il forno a microonde può essere inserito nella posizione A o B:



Posizione	Dimensioni nicchia		
	L	P	A
A	562 x 550 x 380		
B	562 x 500 x 380		

Misure in (mm)

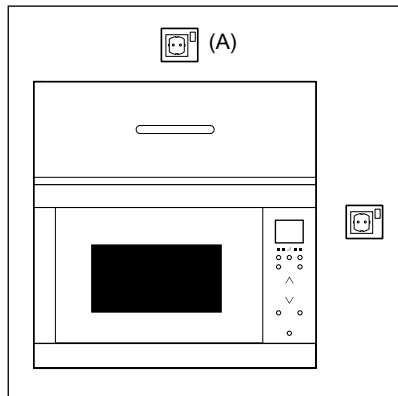
2.1 Installazione dell'elettrodomestico



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

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

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

Non modificate il 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.

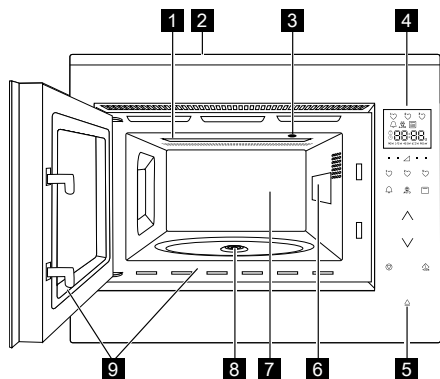
Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade di ricambio vendute separatamente: Queste lampade sono destinate a resistere a condizioni

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.

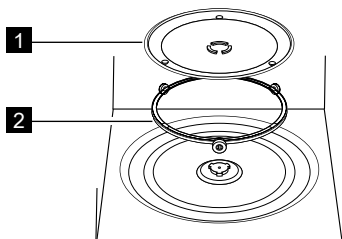
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Forno a microonde



- 1** Resistenza del grill
- 2** Cornice
- 3** Illuminazione forno
- 4** Pannello di controllo
- 5** Tasto per aprire lo sportello
- 6** Coperchio guida onde (non rimuovere)
- 7** Cavità del forno
- 8** Guarnizione
- 9** Guarnizioni e superfici di tenuta sportello

3.2 Accessori

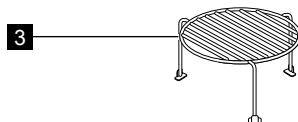


Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:

- 1** Piatto rotante
- 2** Supporto per piatto rotante
 - 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 Usare sempre le parti del piatto girevole quando si usa il forno a microonde.

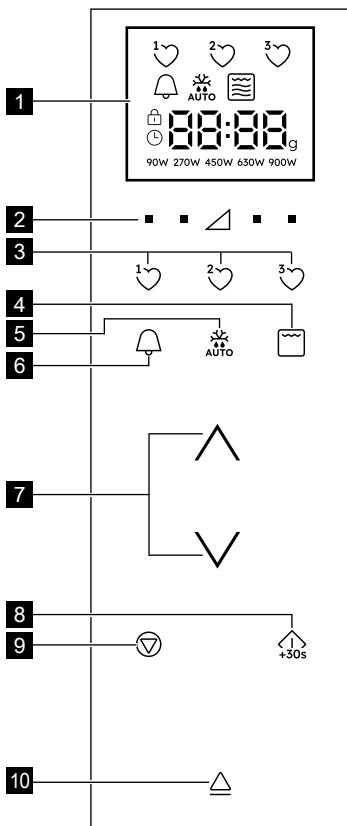
! Usare queste parti solo per grill cottura.



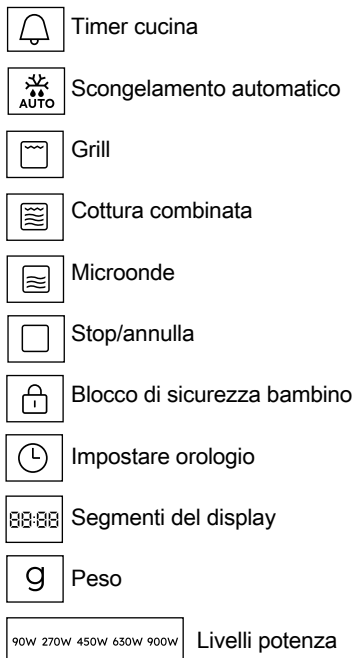
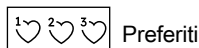
3 Griglia

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.

3.3 Pannello di controllo



1 Display digitale indicatori:



- 2** Pulsanti livelli potenza
- 3** Pulsanti preferiti
- 4** Pulsante grill
- 5** Pulsante scongelamento automatico
- 6** Pulsante timer cucina
- 7** Tasti su/giù
- 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. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** finché non appare "on" oppure "oFF".
- 2a.** Per disattivare l'orologio, premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** finché non appare "oFF" sul

display, quindi premere il pulsante **START**. Il forno è pronto all'uso.

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

- 2b.** Per accendere l'orologio, premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** finché non appare "on" sul display, quindi premere il pulsante **START**.

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

- 1.** Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** per

regolare l'ora.

2. Premere il pulsante **START** per confermare.
3. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** 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.

Aprire lo sportello oppure premere un pulsante qualsiasi per uscire dalla modalità stand-by.

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. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** finché non appare "49".
4. Premere il pulsante **START**.
5. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** 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. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** finché non

appare "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**.

4.6 Pulizia iniziale



AVVERTENZA!

Leggi la sezione 'Pulizia e manutenzione'

- Rimuovi tutti gli accessori dal microonde.
- Pulisci con attenzione la cavità del forno con un panno morbido umido.

4.7 Pre-riscaldamento

Pre-riscalda il forno vuoto prima del primo utilizzo.

1. Imposta la funzione .
2. Lascia il forno in funzione per 30 minuti.
3. Spegni il forno e lascialo raffreddare.
4. Pulisci la cavità del forno con un panno morbido umido e asciugala bene.

Il forno può emettere un odore e del fumo. Assicurati che il flusso dell'aria nell'ambiente sia sufficiente.

destra del triangolo fino a visualizzare "630 W".

2. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** per indicare il tempo.
3. Premere il pulsante **START**.

5. FUNZIONAMENTO

5.1 Livello di potenza delle microonde

Esempio: Voler scaldare una minestrina per 2 minuti e 30 secondi ad una potenza di 630 W.

1. Premere il pulsante **LIVELLO POTENZA** a

i Nella modalità di cottura a microonde, è possibile regolare il livello di potenza sul forno premendo il pulsante direttamente al di sotto delle impostazioni richieste.

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

Se è selezionato 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. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** per indicare il tempo.
3. Premere il pulsante **START**. Il timer si avvia automaticamente.

 Il tempo può essere esteso quando il timer è in funzione 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 900 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. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** finché non appare "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. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** finché non appare "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 30 minuti, selezionando la funzione di cottura grill.

1. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** per indicare il tempo.
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. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** 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. 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** id potenza per selezionare la potenza.
2. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** per indicare il tempo.
3. Tenere premuto il pulsante **PREFERITI** che si desidera impostare fino a che non verrà emesso un segnale acustico, quindi la cuore 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. Premere i pulsanti Tasti **SU/GIÙ** 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 mugs	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 alla mela con briciole	
Ingredienti per una tazza:	
2 cucchiaino (25 g)	di farina semplice
2 cucchiaini (30 g)	di zucchero di canna morbido
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un quarto di cucchiaino	di cannella
un cucchiaino e mezzo (15 g)	di olio vegetale
1	uovo medio
un cucchiaino e mezzo (30 g)	di salsa di mela
(7 g) sbriciolato	mezzo biscotto digestivo

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi. Decorare con un ricciolo di gelato alla vaniglia.

**ATTENZIONE!** La salsa di mela è bollente.

Mug cake 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 . 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.

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

Metodo:

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

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

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi. Decorare con un ricciolo di cioccolato. Suggerimento: Usare burro di noccioline croccante se si desidera.

6.3 Scongellamento automatico

Scongellamento automatico	Peso	Pulsante	Procedimento
Carne/pesce/pollame (Pesci interi, tranci di pesce, filetti di pesce, cosce di pollo, petti di pollo, carne macinata, bistecche, braciole, hamburger, salsicce)	0.2-1.0 kg	 AUTO 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	 AUTO 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 braciole 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'inghilterra, 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 Scongellamento

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 Cottura combinata	450 W 450 W	16-17 9-10 ¹⁾	insaporire a piacere, adagiare sulla giradischi più e voltare dopo ¹⁾	10
		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 la 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	X	Possono contenere estratti di metallo, i quali possono provocare la formazione di archi elettrici e causare incendi.
-------------------------------------	---	--

7.2 Consigli e suggerimenti

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



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

8. COSA FARE SE

Sintomo	Controlli/suggerimenti . . .
Il forno a microonde non funziona correttamente?	- 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 transmission. - 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:	OMB6G261TT	596 mm (W) x 388 mm (H) x 404 mm (D)
Dimensioni interne	342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) 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.

Bem-vindo(a) à AEG! Obrigado por escolher um dos nossos eletrodomésticos.



Obtenha conselhos de utilização, brochuras, diagnóstico de anomalias e informação de assistência e reparação em **aeg.com/support**



Para ver mais receitas, conselhos e diagnóstico de anomalias, descarregue a app **My AEG Kitchen** app.



Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	82
2. INSTALAÇÃO	86
3. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO	88
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	90
5. FUNÇÃO	91
6. TABELAS DE COZEDURA	94
7. DICAS E SUGESTÕES	98
8. O QUE FAZER SE	99
9. ESPECIFICAÇÕES	100
10. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA	100
11. INFORMAÇÕES AMBIENTAIS	101

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 fumar ou incendiar-se.

Exterior do forno:

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

Painel de comandos:

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

Prato giratório e suporte giratório:

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

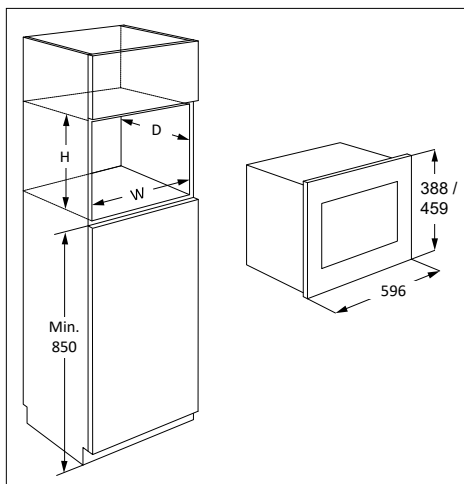
Grelha:

- limpa com uma solução líquida suave e secas de seguida. As grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.
- **IMPORTANTE!** Limpe o forno regularmente e remova quaisquer restos de comida. Não manter o forno limpo poderá levar à deterioração da superfície o que afectará a vida útil do aparelho podendo resultar numa situação perigosa.
- Deve-se ter cuidado para não mover o prato giratório ao remover os recipientes do eletrodoméstico.
- **IMPORTANTE!** Não deve utilizar qualquer produto de limpeza à base de vapor.
- O microondas destina-se a ser utilizado como aparelho embutido.
- O eletrodoméstico não deve ser colocado num armário.
- O equipamento e os respectivos componentes acessíveis aquecem durante o funcionamento. Deve ter cuidado para

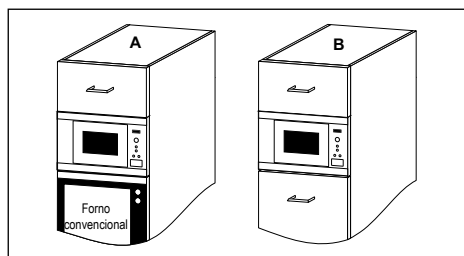
evitar tocar nos elementos de aquecimento.

- **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



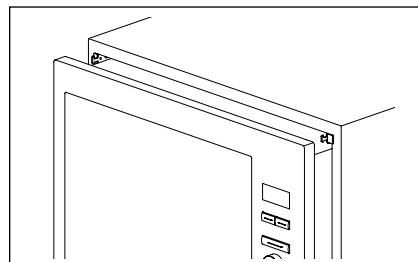
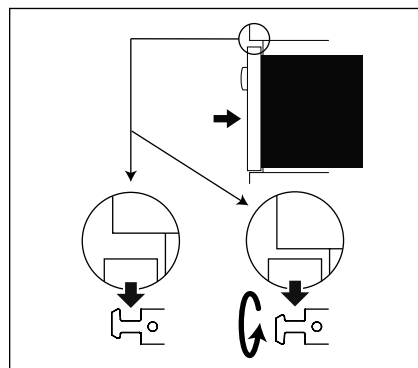
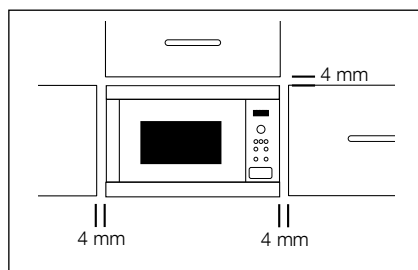
O Microondas pode ser colocado nas posição A ou B:

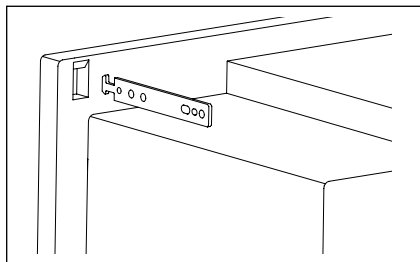


Posição	Dimensões do armário		
	L	P	A
A	562	x 550	x 380
B	562	x 500	x 380

Medidas em (mm)

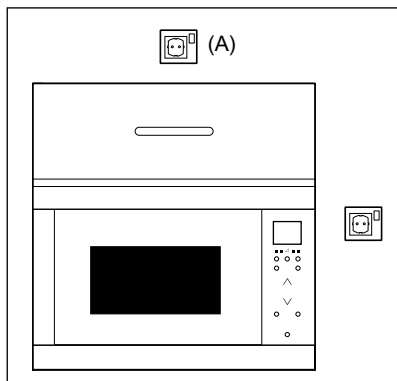
2.1 Instalação do aparelho





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.

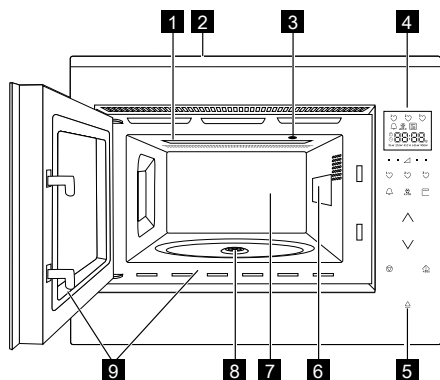
O fabricante e o revendedor negam quaisquer responsabilidades por danos materiais ou danos pessoais resultantes da não

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.

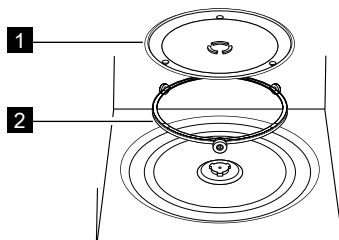
3. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO

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



Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

- 1 Prato giratório
- 2 Suporte do prato giratório
- 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 Utilize sempre o prato giratório quando utilizar o forno micro-ondas.



Utilize estes componentes apenas para grill.

3



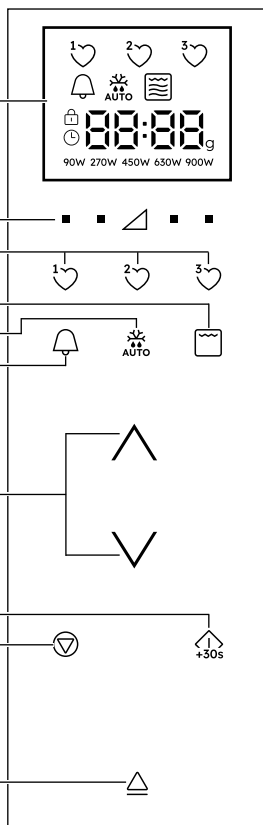
3 Grelha



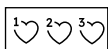
Quando encomendar acessórios, refira duas coisas: o nome da peça e o nome do modelo ao seu revendedor ou à assistência técnica da ELECTROLUX.

3.3 Painel de controlo

1



1 Visor digital indicadores:



Favoritos



Temporizador de cozinha



Descongelação auto



Grill



Dual grill



Microondas



Stop/Cancel



Bloqueio de crianças



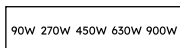
Acertar o relógio



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

Teclas subir/descer

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. Carregue nos botões **SUBIR/DESCER** até aparecer a indicação “on” ou “oFF”
- 2a. Para desligar o relógio, carregue nos botões **SUBIR/DESCER** até aparecer 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, carregue nos botões **SUBIR/DESCER** até aparecer a indicação “on”; em seguida, carregue no botão **START**.

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

1. Carregue nos botões **SUBIR/DESCER** para acertar a hora.
2. Carregue no botão **START** para confirmar.
3. Carregue nos botões **SUBIR/DESCER** 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. Carregue nos botões **SUBIR/DESCER** até aparecer a indicação “19”.
4. Carregue no botão **START**.
5. Carregue nos botões **SUBIR/DESCER** 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. Carregue nos botões **SUBIR/DESCER** 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**.

4.6 Limpeza inicial



AVISO!

Consulte a seção ‘Cuidados e limpeza.

- Retire todos os acessórios do micro-ondas.
- Limpe cuidadosamente o interior do forno com um pano suave humedecido.

4.7 Pré-aquecimento

Antes da primeira utilização, pré-aqueça o forno vazio.

- 1. Ajuste a função .
- 2. Deixe o forno funcionar durante 30 minutos.
- 3. Desligue o forno e deixe-o arrefecer.

- 4. Limpe o interior do forno com um pano suave humedecido e seque-o cuidadosamente.

O forno pode produzir um odor e fumo. Assegure-se de que o espaço é bem ventilado.”

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 parecer a indicação “630 W”.
- 2. Carregue nos botões **SUBIR/DESCER** para introduzir o tempo.
- 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 potênciademasiado elevados e os tempos de cozedura maiores podem sobreaquecer os alimentos, dando origem a um incêndio.

Se seleccionar 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 recomeçar até terminarem os 2 minutos (incluindo o tempo de abertura da porta). Se o forno funcionar durante menos de 3 minutos, a ventoinha não será ligada.

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 fervem muito e a carne é cozinhada uniformemente, sem cozinhar demasiado nos lados.
450 W	Para alimentos compactos que necessitam de um longo tempo de cozedura quando cozinhados de maneira tradicional, (por exemplo, os pratos de carne de vaca), recomenda-se a redução da potência e o alargamento do tempo de cozedura. Desta forma, a carne fica mais tenra.
270 W/ DESC-ONGELAÇÃO	Para descongelar, escolha um nível de potência mais baixo. Isto garante que o alimento descongele uniformemente. Além disso, este nível é ideal para cozinhar arroz, massa, massa recheada e leite creme.

90 W	Para uma descongelação 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. Carregue nos botões **SUBIR/DESCER** para introduzir o tempo.
3. Carregue no botão **START**. O temporizador iniciar-se-á automaticamente.

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

5.7 Início rápido

Pode começar a cozinhar diretamente com 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. Carregue nos botões **SUBIR/DESCER** 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. Carregue nos botões **SUBIR/DESCER** 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, seleccione o modo de grill sem alimentos durante 30 minutos.

1. Carregue nos botões **SUBIR/DESCER** 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**.

i 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. Carregue nos botões **SUBIR/DESCER** para selecionar o peso.
3. Carregue no botão **START**.

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

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

Para substituir os favoritos com as suas próprias receitas.

1. Carregue no botão do **NÍVEL DE POTÊNCIA** para selecionar a potência.
2. Carregue nos botões **SUBIR/DESCER** para introduzir o tempo.
3. Carregue e mantenha o botão de **FAVORITA** que desejar definir até ouvir um sinal sonoro simples e a estrela favorita coração 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. Carregue nos botões **SUBIR/DESCER** para selecionar o peso.
3. Carregue no botão **START**.

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

6. TABELAS DE COZEDURA

6.1 Favoritos

Favoritos	Peso	Botão	Procedimento
Amolecer manteiga	0.05-0.25 kg	1 	• 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 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:

- Coloque todos os ingredientes secos (exceto as bolachas) numa caneca, misture bem com um garfo.
- Adicione o óleo vegetal e o ovo. Misture bem.
- Envolva delicadamente a compota de maçã com uma colher para raiar a mistura.
- Cubra com as bolachas digestivas esmigalhadas.
- 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 uma bola de gelado de baunilha.

 **AVISO!** O molho de maçã vai estar quente.

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 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
¼ 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 . 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.

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:

1. Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo vegetal, o extrato de baunilha, manteiga de amendoim e o ovo. Misture bem.
3. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
4. Cozinhe usando . 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 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 . 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 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 . 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.

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	 AUTO 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	 AUTO 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 Nível	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 recomear até terminarem os 2 minutos (incluindo o tempo de abertura da porta). Se o forno funcionar durante menos de 3 minutos, a ventoinha não será ligada.

7. DICAS E SUGESTÕES

7.1 Utensílios de cozinha adequados para o microondas

Utensílios	Segurança Microondas	Comentários
Folha de alumínio/ Recipientes em folha de alumínio	✓ / ✗	É possível utilizar pequenos pedaços de folha de alumínio podem ser usadas para proteger a comida do sobreaquecimento. Mantenha a folha a pelo menos 2 cm de distância das paredes do forno, já que pode ocorrer a formação de arco eléctrico. Os recipientes em folha de alumínio não estão recomendados a menos que especificado pelo fabricante, siga atentamente as instruções.
Porcelana e cerâmica	✓ / ✗	Geralmente, a porcelana, cerâmica, louça de barro vidrada e são adequadas, exceptuando as que têm decoração em metal.
Vidro, (p. ex. Pyrex ®)	✓	Deve ter muito cuidado ao utilizar vidro fino pois pode partir ou rachar se sujeito a bruscas mudanças de temperatura.
Metal	✗	Não se recomenda a utilização de utensílios metálicos em fornos microondas pois ocorre a formação de arco, que pode provocar incêndio.
Plástico/- poliestireno, (p. ex., recipientes de "fast-food")	✓	É preciso ter cuidado pois alguns recipientes podem deformar, derreter ou descolorar a altas temperaturas.

Sacos	✓	Devem ser perfurados para deixar sair o vapor. Certifique-se de que os sacos são adequados para utilização em microondas. Não utilize cordões de apertar em plástico ou metal pois podem derreter ou incendiar devido a formação de arco.
Papel – pratos, copos e papel de cozinha	✓	Utilize apenas para aquecer ou para absorver humidade. Deve ter cuidado pois o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Recipientes de palha e madeira	✓	Quando utilizar estes materiais, mantenha-se atento ao forno pois o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Papel reciclado	X	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.)
 IMPORTANT! 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:	OMB6G261TT 596 mm (L) x 388 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.

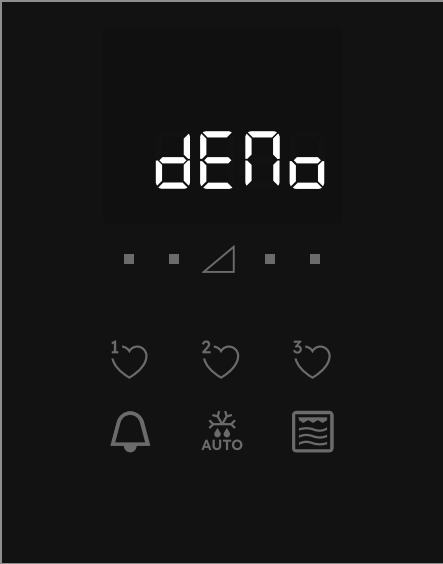
Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem.

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

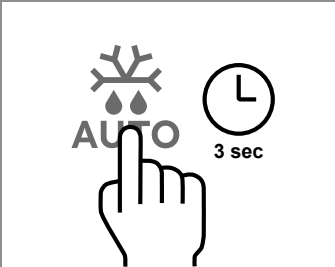


Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

DemoMode ON/OFF



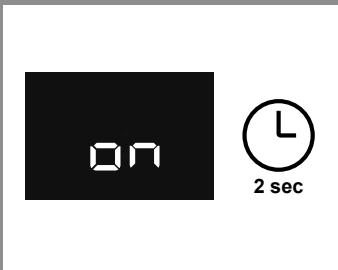
1.



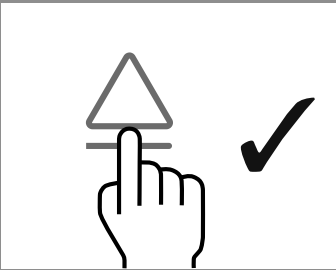
2.



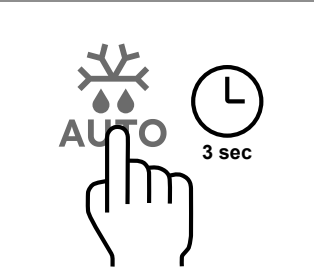
3.



4.



1.



2.



3.



