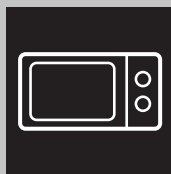


GETTING STARTED? EASY.



ZMBN2SX

DE Benutzerhandbuch Mikrowellengerät	2
ES Manual De Usuario Horno Microondas	29
FR Notice D'utilisation Four À Micro-Ondes	54
NL Gebruiksaanwijzing Magnetronoven	81
PT Manual do utilizado Forno Microondas	106
RU Инструкция по эксплуатации Микроволновая печь	132

ZANUSSI


INHALT


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


WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE


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

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

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

 **WARNUNG!** Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Drehteller und Drehtellerhalterung. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist.

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

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



WARNUNG!

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

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

Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden.

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

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

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

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

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

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

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

REINIGUNG & PFLEGE

Gerätetür:

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

Geräteinnenraum:

Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.

Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein.

Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

Gerätegehäuse:

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

Bedienfeld:

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

Drehteller und drehteller-träger:

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



WICHTIG!

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

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



WICHTIG!

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

Die Mikrowelle ist für den Einbau vorgesehen.

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.



WARNUNG!

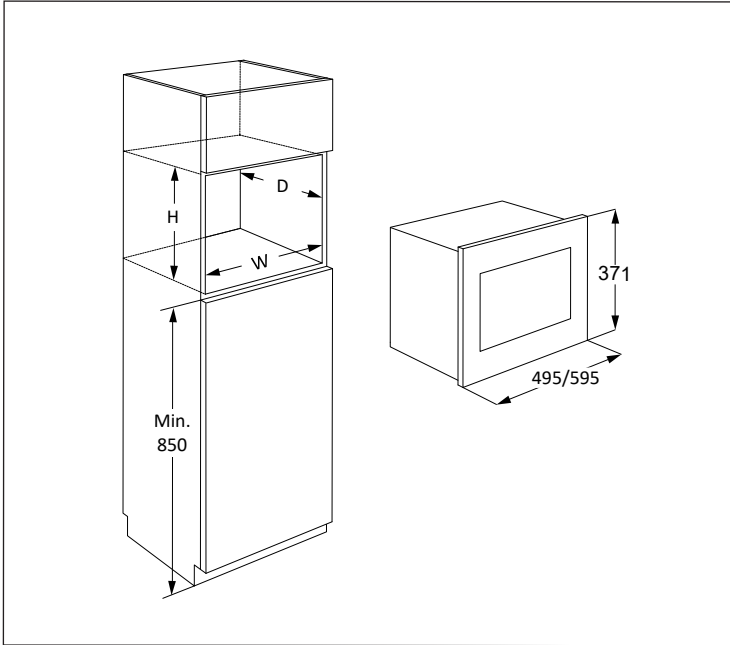
Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.



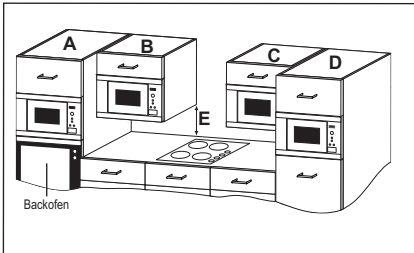
WICHTIG!

Zur reinigung dürfen keinesfalls kommerzielle ofenreiniger, dampfreiniger, scheuermittel, scharfe reinigungsmittel, natriumhydroxid enthaltende reinigungsmittel oder scheuerschwämme verwendet werden. Dies gilt für alle teile des geräts.

AUFSTELLANWEISUNGEN



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



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

Abmessungen in (mm)

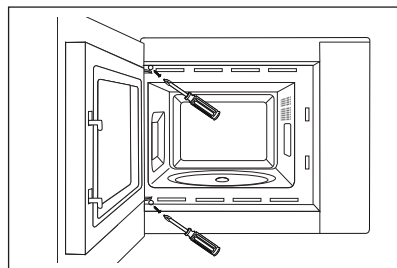
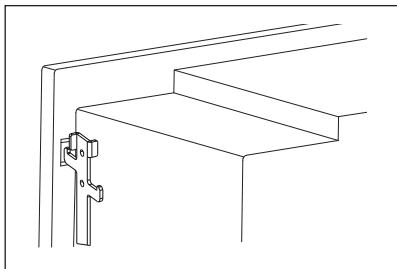
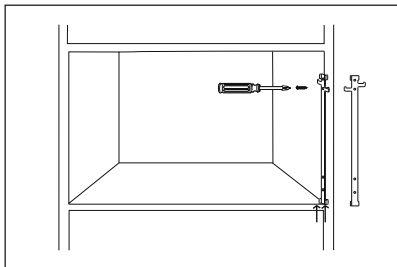
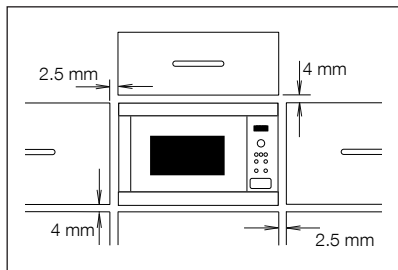
SICHERER GEBRAUCH DES GERÄTES

Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position B oder C einbauen:

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

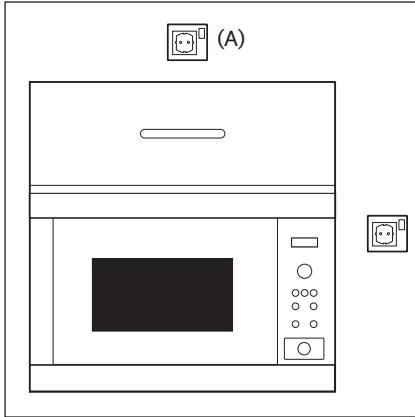
- Zwischen Kochfeld und Mikrowellenherd muss genug Platz gelassen werden, um ein Überhitzen des Mikrowellenherdes, des Einbauschanks und des Zubehörs zu vermeiden.
- Nehmen Sie das Kochfeld nicht ohne Kochtöpfe in Betrieb, wenn der Mikrowellenherd in Betrieb ist.
- Lassen Sie bei der Bedienung der Mikrowelle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

INSTALLIEREN DES GERÄTES



1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. Die Standardausführung dieses Herdes ist passend für einen Einbauschrank von 350 mm Höhe ausgelegt. Wenn der Herd in einen 360 mm hohen Schrank eingebaut werden soll: Schrauben Sie die 4 FüÙe an der Unterseite des Herdes ab. Drehen Sie die FüÙe um 90 Grad und bringen Sie sie mit der langen Seite zur Ofenvorderseite wieder an.
3. Befestigen Sie den Befestigungshaken an der rechten Seite des Küchenschanks entsprechend der mitgelieferten Gebrauchsanweisung.
4. Setzen Sie das Gerät langsam in den Küchenschrank ein, ohne dabei übermäßig Kraft anzuwenden. Heben Sie das Gerät auf die Befestigungshaken und senken Sie es anschließend in die richtige Position. Montieren Sie den Ofen an der linken Seite mit den beiden mitgelieferten Schrauben.
5. Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil ist und gerade steht. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 2.5 mm zwischen der darüber befindlichen Schranktür und dem Oberteil des Rahmens eingehalten wird (siehe Schaubild).

NETZANSCHLUSS



- Darauf achten, dass die Netzsteckdose leicht erreichbar ist, damit der Stecker im Notfall schnell abgezogen werden kann. Andernfalls sollte es möglich sein, das Gerät mithilfe eines Schalters vom Stromkreis zu trennen. Dabei sollten die geltenden Bestimmungen der elektrischen Sicherheitsnormen berücksichtigt werden.
- Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem seiner Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Steckdose nicht hinter dem Schrank anordnen.
- Die beste Stelle ist über dem Schrank, vgl. (A).
- Das Gerät an einer korrekt installierten geerdeten Steckdose mit einem einphasigen Wechselstromanschluss (220-240 V/50 Hz) verbinden. Steckdose mit einer Sicherung (10 A) absichern.
- Vor dem Aufstellen ein Stück Schnur am Netzkabel anbringen. Dadurch wird dann beim Einbau der Anschluss am Punkt (A) erleichtert.
- Beim Einsetzen des Gerätes in einen hohen Schrank darf das Netzkabel NICHT eingeklemmt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.
- Das Netzkabel darf nicht über heiße oder scharfe Oberflächen geführt werden, wie zum Beispiel über den heißen Lüftungsöffnungen an der oberen Rückwand des Gerätes.

ZUSÄTZLICHE HINWEISE

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

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

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

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.

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

Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:

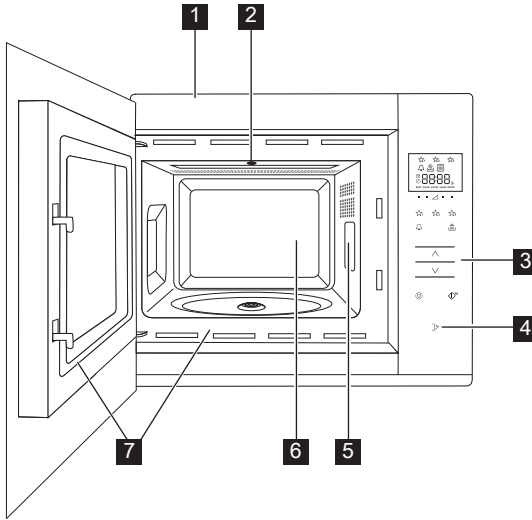
- Vor dem Reinigen, den Drehteller abkühlen lassen.
- Kein heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.
- Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen.

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

Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

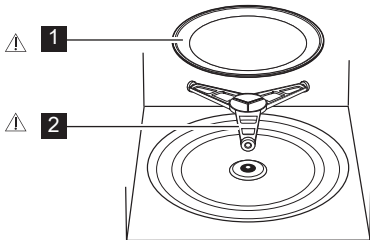
GERÄTEÜBERBLICK

MIKROWELLENGERÄT



- 1 Gerätefront
- 2 Backofenbeleuchtung
- 3 Bedienblende
- 4 Türöffnertaste
- 5 Spritzschutz für den Hohlleiter (nicht entfernen)
- 6 Garraum
- 7 Türdichtungen und Dichtungsflächen

ZUBEHÖR



Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

- 1 Drehteller
- 2 Drehteller-Träger

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



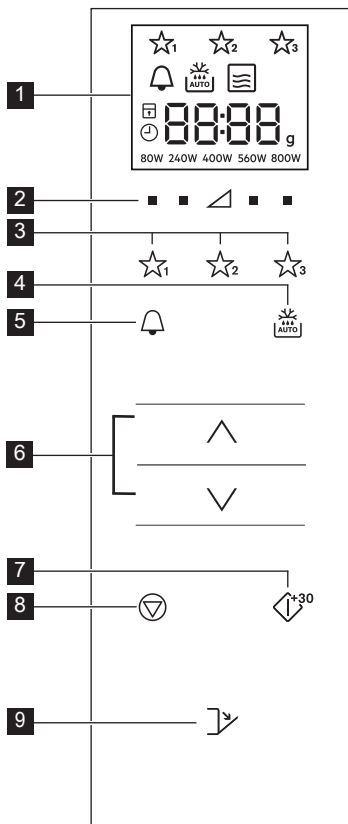
Wenn Sie Zubehör bestellen, erwähnen Sie zwei Dinge: Bezeichnungen der Teile und Modellbezeichnung bei Ihrem Händler oder einem autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten.



WARNUNG!

Nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, wenn diese Teile nicht angebracht sind.

BEDIENBLENDE



1 Anzeigefeld symbole:



Favoriten



Küchenzeitschaltuhr



Auftauautomatik



Mikrowellen



Stopp/Abbrechen



Kindersicherung



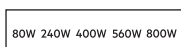
Uhr einstellen



Anzeige-Segmente



Menge



Leistungstufen

2 Leistungsstufe-Tasten

3 Favoriten-Tasten

4 Auftauautomatik-Taste

5 Küchenzeitschaltuhr-Taste

6 Mehr/Weniger-Tasten

7 Starten/Bestätigen/ Schnellstart-Taste

8 Stopp-Taste

9 Türöffnertaste

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

PLUGGIN

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

1. Der Ofen piept und alle Symbole der Anzeige werden für eine halbe Sekunde eingeschaltet. Drücken Sie die Taste **MEHR/WENIGER**, bis „on“ oder „OFF“ angezeigt wird.
- 2a. Um die Uhr auszuschalten, drücken Sie die Taste **MEHR/WENIGER**, bis „OFF“ angezeigt wird und drücken Sie anschließend die Taste **START**. Das Gerät ist betriebsbereit.




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

- 2b. Um die Uhr einzuschalten, drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, bis „on“ angezeigt wird und drücken anschließend die Taste **START**.

Beispiel: Einstellung der Uhr auf 18:45 Uhr.

1. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um die Stunde einzustellen.
2. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen.

3. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um die Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen.

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

STANDBY (ECONOMY-MODUS)

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

Beispiel: Wenn die Uhr nicht eingestellt wurde: Die Anzeige schaltet sich ab.

Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie eine beliebige Taste, um den Stand-by-Modus zu verlassen.

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

ANPASSEN DER UHR NACH DEM EINSTELLEN

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

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

1. Drücken Sie zweimal die Taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR**.
2. Drücken Sie die **START**-Taste.
3. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, bis „19“ angezeigt wird.
4. Drücken Sie die **START**-Taste.

5. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, bis „50“ angezeigt wird.
6. Drücken Sie die **START**-Taste.

UM DIE UHR ABZUBRECHEN UND DEN STANDBY-MODUS (ECONOMY -MODUS) EINZUSTELLEN

1. Drücken Sie zweimal die Taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR**.
2. Drücken Sie die Taste **MEHR/WENIGER**, bis „OFF“ angezeigt wird.
3. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen.

KINDERSICHERUNG


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

Beispiel: Einschalten der Sperre.

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

Beispiel: Ausschalten der Sperre.

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


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

ANWENDUNG

GAREN MIT MIKROWELLEN

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

1. Betätigen Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste auf der rechten Seite des Dreiecks bis „560 W“ angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um die Zeit einzugeben.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

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

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

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

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

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

LEISTUNGSSTUFEN

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

W = WATT

REDUZIERTER LEISTUNGSSTUFE

Kochmodus	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle 800 W	15 Minuten	Mikrowelle 560 W

EINSTELLEN DER KOCHDAUER WÄHREND DES KOCHENS

Sie können die Kochdauer während des Kochens einstellen.

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

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

VERWENDUNG DER STOPP-TASTE

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

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

KÜCHENZEITSCHALTUHR

Einstellung der Küchenzeitschaltuhr.

1. Drücken Sie die **KÜCHENZEITSCHALTUHR**-Taste.
2. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um die Zeit einzugeben.
3. Drücken Sie die **START**-Taste. Die Zeitschaltuhr wird automatisch gestartet.



Die Zeit kann verlängert werden, während der Zeitmesser läuft, indem Sie die Taste **START** drücken.

Die Zeitschaltuhr-Funktion kann nur verwendet werden, wenn der Ofen nicht verwendet wird.

SCHNELLSTART

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



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

STUMM

Abschalten des Tons.

1. Drücken Sie die Taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR** 3-mal, bis „Soun“ angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste **MEHR/WENIGER**, bis „oFF“ angezeigt wird.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

Anschalten des Tons.

1. Drücken Sie die Taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR** 3-mal, bis „Soun“ angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste **MEHR/WENIGER**, bis „on“ angezeigt wird.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

PAUSE

Pausieren der Mikrowelle, während diese läuft.

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

FAVORITEN

Der Ofen verfügt über 3 Lieblingsrezepte.

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

Beispiel: Zum Erweichen von Butter.

1. Drücken Sie die **FAVORIT 1** einmal.
2. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um das Gewicht auszuwählen.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.



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

Die Leistungsstufen für die voreingestellten Lieblingsrezepte können nicht eingestellt werden.
1-4 Becher-Kuchen können zubereitet werden.



WARNUNG! Schokolade kann sehr heiß werden! Wenn die Schokolade mehr Kochzeit benötigt, fügen Sie 10 Sekunden hinzu.

Achten Sie auf die Schokolade, da sie überhitzen und verbrennen kann.

Überschreiben der Favoriten für Ihre eigenen Rezepte.

1. Drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste, um die Leistung zu wählen.
2. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um die Zeit einzugeben.
3. Drücken und halten Sie die **FAVORIT**-Taste, die Sie auswählen wollen, bis Sie einen einmal erklingenden Signalton hören und der Favoritenstern sichtbar wird.

Reset der Favoriten auf die Werkseinstellungen.

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

AUFTAUAUTOMATIK

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

Sie können zwischen 2 Auftauautomatik-Menüs wählen.

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

Beispiel: Auftauen von 0,2 kg Steak.


1. Wählen Sie das Auto-Entfrosten Menü durch das einmalige Drücken der **AUFTAUAUTOMATIK**-Taste.
2. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um das Gewicht auszuwählen.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.



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

GARTABELLEN

FAVORITEN

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

BECHER-KUCHEN REZEPTE

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

Methode:

- Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
 - Fügen Sie Pflanzenöl, Vanille-Extrakt und Ei hinzu, gut vermischen.
 - Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
 - Kochen mit ☆₃. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.
- Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Dekorieren Sie mit einem Schlag der Schokoladen-Buttercreme.

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

Himbeerwellen Becher-Kuchen

Zutaten für 1 Becher:

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

Methode:

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
 2. Fügen Sie Pflanzenöl, Vanille-Extrakt und Ei hinzu, gut vermischen.
 3. Schlagen Sie die Konfiture mit einem Löffel ein, so dass es Streifen in der Mischung zieht.
 4. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
 5. Kochen mit ☆₃. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.
- Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Dekorieren mit einem Drall von Vanille Buttercreme.

Apfelkrümel-Becher-Kuchen

Zutaten für 1 Becher:

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

Methode:

1. Setzen Sie alle trockenen Zutaten (außer dem Keks) in einen Becher, gut mit einer Gabel vermischen.
 2. Fügen Sie Pflanzenöl und Ei hinzu, gut vermischen.
 3. Schlagen Sie sanft das Apfelmus mit einem Löffel ein, so dass es Streifen in der Mischung zieht.
 4. Setzen Sie einen zerkleinerten Vollkorn-Keks auf die Spitze.
 5. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
 6. Kochen mit ☆₃. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.
- Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Setzen Sie eine Kugel Vanilleeis auf die Spitze.



WARNUNG! Der Apfelmus wird heiß.

Erdnussbutter-Becher-Kuchen

Zutaten für 1 Becher:

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

Methode:

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

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Setzen Sie Schokoladenstückchen auf die Spitze.

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

Karotten Becher-Kuchen

Zutaten für 1 Becher:

2 EL (20 g)	reines Mehl
2½ EL (30 g)	leicher brauner Zucker
¼ TL	Backpulver
¼ TL	gemahlener Zimt
¼ TL	geriebene Muskatnuss
1 EL	geriebene Mandeln
1½ EL (15 g)	Sonnenblumenöl
	Schale von einer ½ Orange
30 g	geriebene Möhre
1	mittelgroßes Ei

Methode:

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

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

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


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

Zitronenregen Becher-Kuchen




Zutaten für 1 Becher:


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

Methode:

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

AUFTAUAUTOMATIK

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

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

ERHITZEN VON GETRÄNKEN & SPEISEN

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

¹⁾ ab Kühlschranktemperatur

AUFTAUEN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Gulasch	500	240 W	8-12	nach halber Auftauzeit umrühren	10-30
Kuchen, 1 Stück	150	80 W	2-5	in eine flache Schüssel legen	5
Obst	250	240 W	4-5	gleichmäßig verteilen, nach halber Auftauzeit umdrehen	5

KOCHEN VON GEFRORENEM

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

KOCHEN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Brokkoli/ Erbsen	500	800 W	9-11	bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Möhren	500	800 W	10-12	in Stücke schneiden, bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, bedecken, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Braten	1000	800 W	19-21	abschmecken, in eine flache Tortenschale geben, nach der Hälfte der Kochzeit wenden	10
Fischfilet	200	800 W	3-4	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, bedecken	2



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

HINWEISE UND TIPPS

MIKROWELLENSICHERES KOCHGESCHIRR

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

HINWEIS FÜR DAS KOCHEN MIT MIKROWELLEN

Hinweis für das Kochen mit Mikrowellen

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



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

WAS TUN, WENN

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

TECHNISCHE DATEN


Stromversorgung		220-240 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	1,25 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	800 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz		2450 MHz ¹⁾ (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen:	ZMBN2S	595 mm (B) x 371 mm (H) x 312 mm (T)
Garraumabmessungen		285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (T) ²⁾
Garrauminhalt		17 liter ²⁾
Drehteller		ø 272 mm, glass
Gewicht		ca. 16 kg

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

UMWELTINFORMATION


Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse E.

IHRE PFLICHTEN ALS ENDNUTZER

 Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Verteiler (siehe zu deren Rücknahmepflichten in Deutschland unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

HINWEISE ZUM RECYCLING

 Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

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

Folgende Hinweise gelten ergänzend in Deutschland

RÜCKNAHMEPFLICHTEN DER VERTREIBER

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreter von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreter müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Vertreter Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreter geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

gültig ab 01.01.2022


INDICE


1. MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD	30
2. INSTALACIÓN	34
3. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	38
4. ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ.....	39
5. FUNCIONAMIENTO.....	40
6. TABLAS DE COCCIÓN	44
7. CONSEJOS Y RECOMENDACIONES	50
8. ¿QUÉ HACER SI.....	52
9. ESPECIFICACIONES	53
10. INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL	53


MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD


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


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

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

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

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

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

 **¡ADVERTENCIA!** No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.

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

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

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

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

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

Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, **NO ABRA LA PUERTA**. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.

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

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

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

LIMPIEZA & MATENIMIENTO

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. 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.



¡IMPORTANTE!

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

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



¡IMPORTANTE!

No deben utilizarse aparatos de limpieza a vapor.

El horno microondas está previsto para uso empotrado.

El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso.



¡ADVERTENCIA!

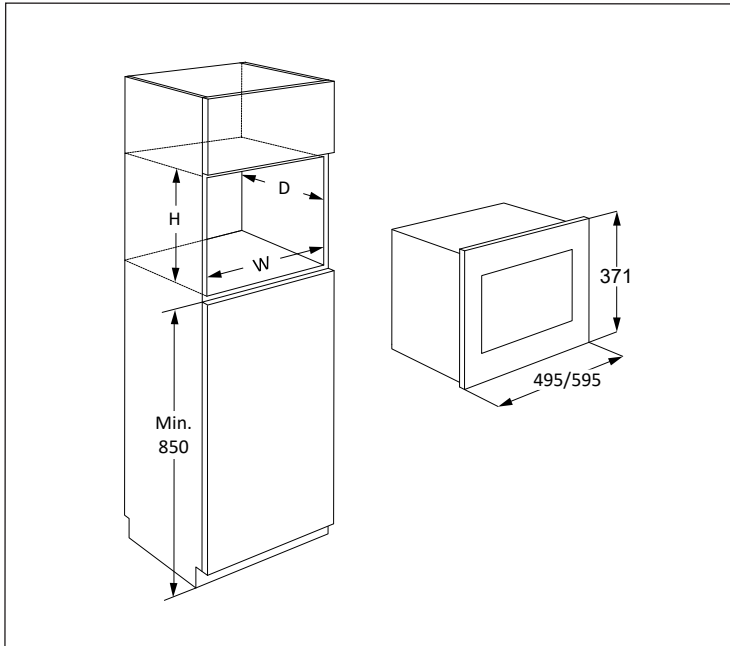
Mantenga a los niños lejos de la puerta para evitar que sufran quemaduras.



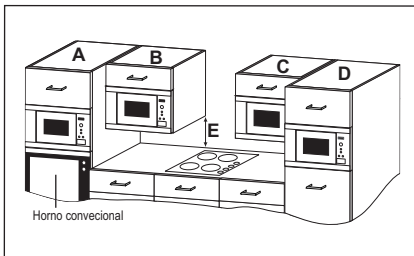
¡IMPORTANTE!

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.

INSTALACIÓN



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



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

Medidas expresadas en (mm)

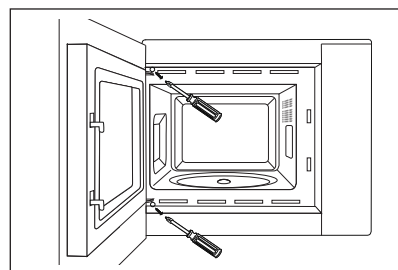
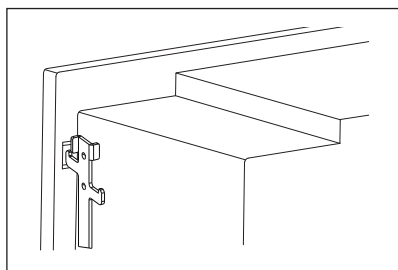
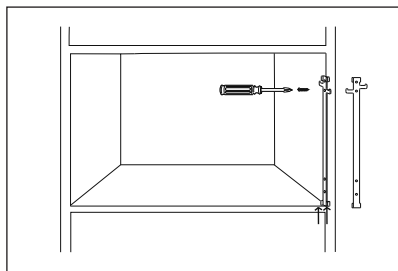
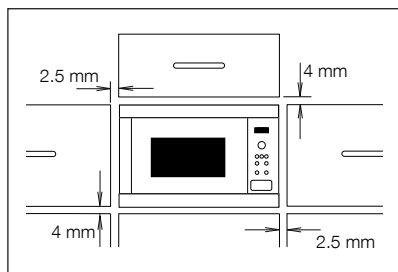
UTILIZACIÓN SEGURA DEL APARATO

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

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

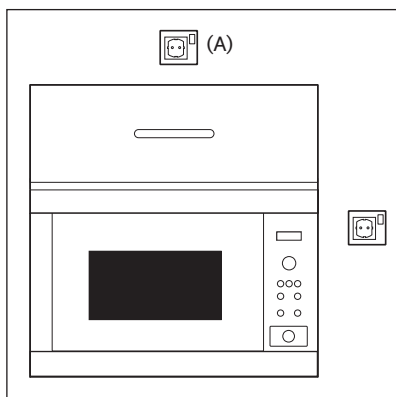
- Debe dejarse suficiente distancia entre el quemador y el microondas para evitar que se produzca un sobrecalentamiento del horno microondas, los accesorios y los armarios adyacentes.
- No encienda el quemador sin cazuelas mientras esté funcionando el horno microondas.
- Debe tenerse cuidado al prestar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

INSTALACIÓN DEL APARATO



1. Retire todo el embalaje y compruebe con cuidado si hay alguna señal de desperfectos.
2. Este horno está diseñado para instalarlo normalmente en un armario de 350 mm de altura. Si desea instalarlo en un armario de 360 mm de altura:- Desatornille y extraiga las 4 patas de la parte inferior del horno. Gire la pata 90 grados y vuelva colocar con el lado largo hacia la parte delantera del horno.
3. Fije el gancho de fijación a la parte derecha del armario de cocina siguiendo la hoja de instrucciones suministrada.
4. Coloque el aparato en el armario de la cocina lentamente, y sin presión. El aparato debe levantarse hasta la altura de los ganchos de fijación y luego bajarse para encajar en su lugar. Fije el horno en la parte izquierda con los dos tornillos suministrados.
5. Cerciórese de que el aparato esté estable y no se incline. Cerciórese de que haya un hueco de 2.5 mm entre la puerta del armario superior y la parte de arriba del marco (consulte el diagrama).

CONEXIÓN DEL APARATO A LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA



- La salida eléctrica debería ser fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse fácilmente en caso de emergencia. O bien, debe ser posible aislar el horno de la alimentación eléctrica incorporando un interruptor en el cableado fijo, con arreglo a las normas de cableado.
- El cable de suministro de energía sólo puede ser reemplazado por un electricista homologado.
- Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá ser sustituido por el fabricante, el servicio técnico o personas con una cualificación similar con el fin de evitar que se produzcan situaciones de peligro.
- La toma no debería estar situada detrás del armario.
- La mejor posición es encima del armario, véase (A).
- Conecte el aparato a una corriente alterna de 220-240 V/50 Hz. de fase única mediante una toma de tierra correctamente instalada. La toma debe estar provista de un fusible de 10 A.
- Antes de la instalación, ate un trozo de cuerda en el cable de suministro de energía para facilitar la conexión en el punto (A) cuando se esté instalando el aparato.
- Al insertar el aparato en un armario de lados altos, NO aplaste el cable de suministro de energía.
- No sumerja el cable de suministro de energía en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno. No permita que el cable de corriente entre en contacto con superficies calientes o afiladas, como por ejemplo el aire caliente de la parte superior trasera del microondas.

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:

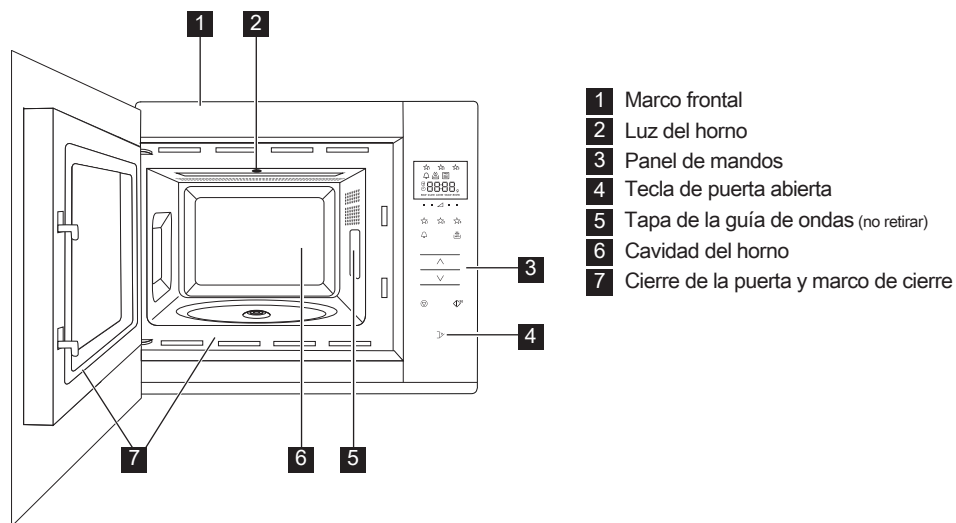
- Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.
- No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.
- No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.

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.

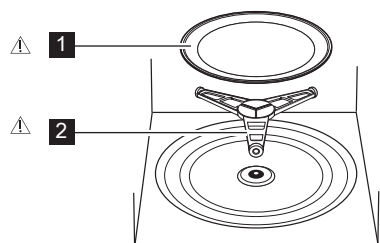
En cuanto a la(s) bombilla(s) de este producto y las de repuesto vendidas por separado: Estas bombillas están destinadas a soportar condiciones físicas extremas en los aparatos domésticos, como la temperatura, la vibración, la humedad, o están destinadas a señalar información sobre el estado de funcionamiento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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

EL HORNO MICROONDAS



ACCESORIOS



Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:

- 1 El plato giratorio
- 2 El soporte de rodillos

- Coloque el soporte del plato giratorio en el orificio de la parte inferior de la cavidad.
- Ponga seguidamente el plato giratorio en el soporte de rodillos.
- Para evitar daños al plato giratorio, al sacar del horno platos o recipientes conviene levantarlos apartándolos del borde del plato giratorio.

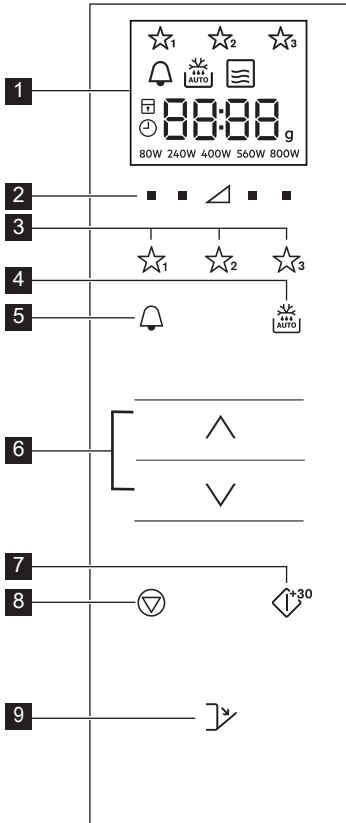
i Cuando pida accesorios, sírvase indicar dos elementos a su distribuidor o al técnico autorizado de ELECTROLUX: el nombre de la pieza y el nombre del modelo.



¡ADVERTENCIA!

Este microondas no se debe utilizar sin estos componentes.

PANEL DE MANDOS



1 Visualizador digital indicadores:



Favoritos



Avisador de cocina



Descongelación automática



Microondas



Parar/Cancelar



Bloqueo de seguridad infantil



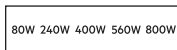
Ajustar reloj



Segmentos del visualizador



Peso



Niveles de potencia

2 Teclas de nivel de potencia

3 Teclas de favoritos

4 Tecla de descongelación automática

5 Tecla del avisador de cocina

6 Tecla Más/Menos

7 Tecla Iniciar/Confirmar Inicio rápido

8 Tecla Parar

9 Tecla de puerta abierta

ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

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 **MÁS/MENOS** hasta que aparezca "on" o "oFF".
- 2a. Para apagar el reloj, pulse las teclas **MÁS/MENOS** 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 **MÁS/MENOS** 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 **MÁS/MENOS** para ajustar la hora.
2. Pulse la tecla **START** para confirmar.
3. Gire la perilla para ajustar los minutos.
4. Pulse las teclas **MÁS/MENOS** para ajustar los minutos.



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

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.

Abra la puerta o pulse cualquier tecla para salir del modo en espera.

Ejemplo: Si el reloj se ha ajustado:

Trascurridos 5 minutos, el tiempo se mostrará.

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 **MÁS/MENOS** hasta que aparezca "19".
4. Pulse la tecla **START**.
5. Pulse las teclas **MÁS/MENOS** hasta que aparezca "50".
6. Pulse la tecla **START**.

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 **MÁS/MENOS** hasta que aparezca "OFF".
3. Pulse la tecla **START** para confirmar.

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".



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

FUNCIONAMIENTO

COCCIÓN MICROONDAS

Ejemplo: Desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 560 W.

1. Pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA**, a la derecha del triángulo, hasta que aparezca "560 W".
2. Pulse las teclas **MÁS/MENOS** 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 800 W, el tiempo máximo de microondas que se puede introducir es 15 minutos.

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

Tras cocer, el plato giratorio seguirá girando hasta que el recipiente de cocción vuelva a su posición inicial. La luz de la cavidad permanecerá encendida hasta que se complete la rotación o durante cinco

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

NIVELES DE POTENCIA

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

W = WATT

NIVEL DE POTENCIA REDUCIDA

Modo de cocción	Tiempo normal	Potencia reducida
800 W de microondas	15 minutos	560 W de microondas

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.

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.

AVISADOR DE COCINA

Para ajustar el avisador de cocina.

1. Pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA**.
2. Pulse las teclas **MÁS/MENOS** para introducir el tiempo.
3. Pulse la tecla **START**. El temporizador se pondrá en marcha automáticamente.



La hora puede ampliarse cuando el temporizador está en marcha pulsando la tecla **START**.

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

INICIO RÁPIDO

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



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

SILENCIO

Para desactivar el sonido.

1. Pulse la tecla **AVISADOR DE COCINA** 3 veces hasta que aparezca "Soun".
2. Pulse las teclas **MÁS/MENOS** 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 **MÁS/MENOS** hasta que aparezca "on".
3. Pulse la tecla **START**.

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.

FAVORITOS

El horno tiene 3 recetas favoritas.

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

Ejemplo: Para ablandar la mantequilla.

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



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

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 **MÁS/MENOS** para introducir el tiempo.
3. Mantenga pulsada la tecla **FAVOURITOS** que desee programar hasta que escuche un solo sonido y se visualice la estrella de la receta favorita.

Para restablecer las recetas favoritas a los valores de fábrica.

1. Pulse la tecla **STOP**.
2. Mantenga pulsada las teclas **NIVEL DE POTENCIA 400 W** durante 3 segundos.

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

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 **MÁS/MENOS** para seleccionar el peso.
3. Pulse la tecla **START**.



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

TABLAS DE COCCIÓN

FAVORITOS

Favoritos	Cantidad	Tecla	Procedimiento
Ablandar mantequilla	0,05-0,25 kg	☆ ₁	<ul style="list-style-type: none"> Ablandar mantequilla. Coloque la mantequilla en un recipiente Pyrex. Remueva bien después de la cocción.
Fundir chocolate	0,1-0,2 kg	☆ ₂	<ul style="list-style-type: none"> Fundir chocolate. Rompa el chocolate en trocitos. Coloque el chocolate en un recipiente Pyrex. Remueva cuando escuche la señal audible. Remueva bien después de la cocción. <p>ADVERTENCIA: El chocolate se puede calentar mucho. Si hay que cocinar el chocolate durante más tiempo, añada 10 segundos. Tenga cuidado con el chocolate, ya que se puede calentar en exceso y provocar quemaduras.</p>
Pastel en taza	1-4 tazas	☆ ₃	<ul style="list-style-type: none"> Prepare el pastel siguiendo la receta. Coloque la taza hacia el borde de la plataforma giratoria. Espere 30 segundos una vez finalizada la cocción.

RECETAS DE PASTELES EN TAZA

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:

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

Después de la cocción, espere 30 segundos.

Decore con un poco de crema de chocolate.

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

Pastel de ondas de frambuesa en taza

Ingredientes para 1 taza:

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

Método:

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

Después de la cocción, espere 30 segundos.

Decore con un poco de crema de vainilla.

Pastel crujiente de manzana en taza

Ingredientes para 1 taza:

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

Método:

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

Después de la cocción, espere 30 segundos.

Termine colocando una bola de helado de vainilla.



ADVERTENCIA! El puré de manzana estará caliente.

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 ☆₃. El pastel subirá en la taza durante la cocción.

Después de la cocción, espere 30 segundos.

Termine colocando chocolate para untar.

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

Pastel de zanahoria en taza

Ingredientes para 1 taza:

2 cucharadas (20 g)	de harina normal
2½ cucharadas (30 g)	de azúcar moreno claro
¼ cucharadita	de levadura en polvo
¼ cucharadita	de canela en polvo
¼ cucharadita	de nuez moscada en polvo
1 cucharadita	de almendras trituradas
1½ cucharadas (15 g)	de aceite de girasol
Ralladura de ½ naranja	
30 g	de zanahoria rallada
1	huevo mediano

Cobertura de crema: 15 g de mantequilla, ablandada, 40 g de azúcar en polvo
40 g de queso cremoso entero
½ cucharadita de zumo de naranja

Método:

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

Después de la cocción, espere 30 segundos.

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


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.

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Descongelación automática	Cantidad	Tecla	Procedimiento
Carne/pescado/ aves (Pescado entero, lomos de pescado, filetes de pescado, muslos de pollo, pechuga de pollo, carne picada, bistecs, chuletas, hamburguesas, salchichas)	0,2-0,8 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Colocar la comida en una fuente en el centro del plato giratorio. • Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta a la comida, recolocar y separar. Proteger las partes más finas y puntos calientes con papel de aluminio. • Tras la descongelación, envolver en papel de aluminio durante 15-45 min. hasta quedar totalmente descongelada. • Carne picada: Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta a la comida. Retirar las partes descongelada si es posible. <p> No apropiado para aves enteras.</p>
Pan	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Distribuir en una fuente y colocar en el centro del plato giratorio. Para 1,0 kg distribuir directamente en el plato giratorio. • Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta, recolocar y retirar las rebanadas descongeladas. • Tras la descongelación, cubrir con papel de aluminio durante 5-15 min. hasta quedar totalmente descongelado.



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

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

La temperatura final variará dependiendo de la temperatura de partida.

Los bistec y chuletas deben congelarse en una sola capa.

La carne picado se debe congelar en pequeñas porciones.

CALENTAMIENTO DE BEBIDAS Y ALIMENTOS

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

¹⁾temperatura refrigerada

DESCONGELACIÓN

Alimento	Cantidad -g-	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Goulash	500	240 W	8-12	remover transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	10-30
Tarta, 1 porción	150	80 W	2-5	colocar en un molde de tarta	5
Fruta	250	240 W	4-5	esparcirlas uniformemente, dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	5

COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS

Alimento	Cantidad -g-	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Filete de pescado	300	800 W	10-12	cubrir	2
Comida preparada	400	800 W	9-11	cubrir, remover transcurridos 6 minutos	2

COCCIÓN

Alimento	Cantidad -g-	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Brécol/ Guisantes	500	800 W	9-11	añadir 4-5 CuSop de agua, cubrir, remover de vez en cuando durante la cocción	-
Colinabo	500	800 W	10-12	cortar en rodajas, añadir 4-5 CuSop de agua, tapar, remover de vez en cuando durante la cocción	-
Asados	1000	800 W	19-21	sazone al gusto, coloque en un plato de flan llano, dé la vuelta a mitad de cocción	10
Filete de pescado	200	800 W	3-4	sazonar al gusto, colocar en una fuente, cubrir	2




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

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

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.

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.

¿QUÉ HACER SI

Síntoma	Comprobaciones/consejos . . .
El aparato microondas no funciona correctamente?	<ul style="list-style-type: none">• Funcionen los fusibles de la caja de fusibles.• No haya habido algún corte de energía.• Si se siguen fundiendo los fusibles, póngase en contacto con un electricista homologado.
El modo microondas no funciona?	<ul style="list-style-type: none">• La puerta esté bien cerrada.• El cierre hermético de la puerta y sus superficies estén limpios.• Se ha pulsado la tecla START.
El plato giratorio no gira?	<ul style="list-style-type: none">• El soporte del plato giratorio esté correctamente enganchado al mecanismo impulsor.• El recipiente colocado en el interior no sobresalga del plato giratorio.• Los alimentos no sobresalgan del borde del plato giratorio impidiendo que gire.• No haya ningún objeto en el hueco bajo el plato giratorio.
El microondas no se apaga?	<ul style="list-style-type: none">• Aísle el aparato de la caja de fusibles.• Llame a un técnico autorizado de ELECTROLUX.
La iluminación interior no funciona?	<ul style="list-style-type: none">• Llame a su técnico autorizado de ELECTROLUX. La luz interior solo puede ser cambiada por un técnico autorizado y cualificado de ELECTROLUX.
Los alimentos tardan más de lo normal en calentarse por completo y cocinarse?	<ul style="list-style-type: none">• Aumente el tiempo de cocción (a cantidad doble, casi el doble de tiempo) o• Si los alimentos están más fríos que de costumbre, gírelos o deles la vuelta de vez en cuando o• Aumente el nivel de potencia.
La puerta no se abre debido a un corte de electricidad?	<ul style="list-style-type: none">• Abra la puerta con cuidado tirando hacia fuera de la esquina inferior derecha del cristal de la puerta.


ESPECIFICACIONES

Tensión de CA		220-240 V, 50 Hz, monofásico
Fusible/disyuntor de fase		10 A como mínimo
Requisitos potencia de CA:	Microondas	1.25 kW
Potencia de salida:	Microondas	800 W (IEC 60705)
Frecuencia microondas		2450 MHz ¹⁾ (Grupo 2/Clase B)
Dimensiones exteriores:	ZMBN2S	595 mm (An.) x 371 mm (Al.) x 312 mm (P)
Dimensiones interiores		285 mm (An.) x 202 mm (Al.) x 298 mm (P) ²⁾
Capacidad del horno		17 litros ²⁾
Plato giratorio		Ø 272 mm, vidrio
Peso		un. 16 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.

INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

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

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.

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ	55
2. INSTALLATION	60
3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL	65
4. AVANT LA MISE EN SERVICE.....	66
5. FONCTIONNEMENT	67
6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON	70
7. ASTUCES ET CONSEILS	77
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	79
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	80
10. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES.....	80

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 2 000 m.

 **AVERTISSEMENT !**

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.

 **AVERTISSEMENT !**

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

 **AVERTISSEMENT !**

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.



AVERTISSEMENT !

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.

Avant d'effectuer une opération de maintenance, débranchez l'appareil de la prise secteur.

Assurez-vous que l'appareil est éteint et débranché avant de remplacer l'éclairage (si présent) afin d'éviter tout risque de choc électrique.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Porte :

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

Intérieur du four :

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

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.

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 et ses éléments accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation.



ADVERTISSEMENT !

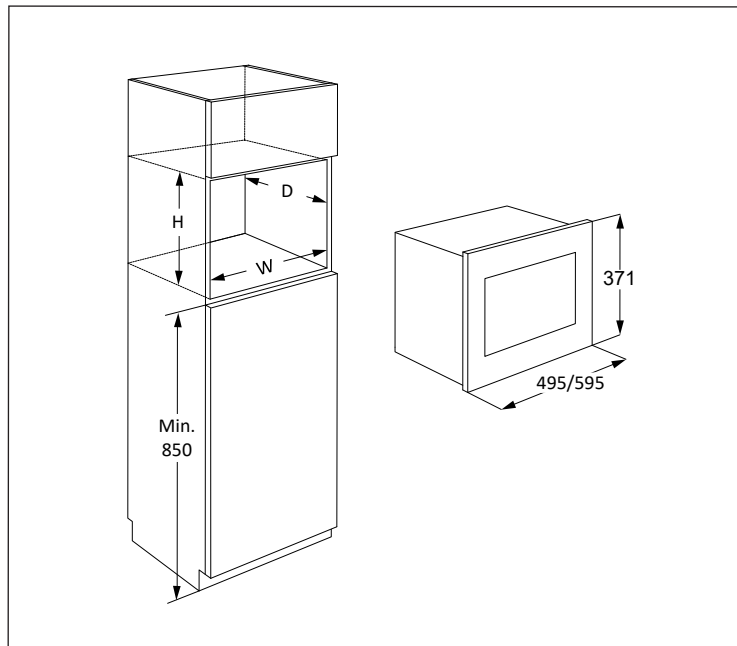
Maintenez les enfants à l'écart de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.



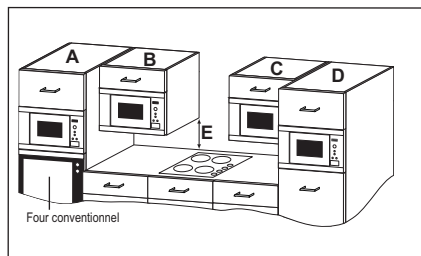
IMPORTANT !

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.

INSTALLATION



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



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

Mesures en mm

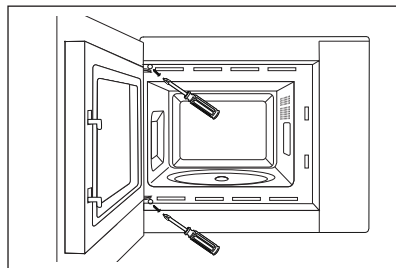
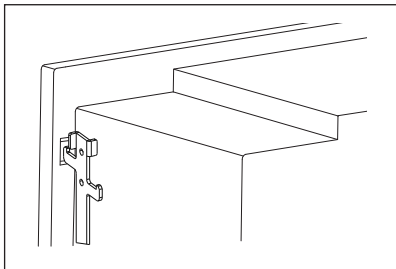
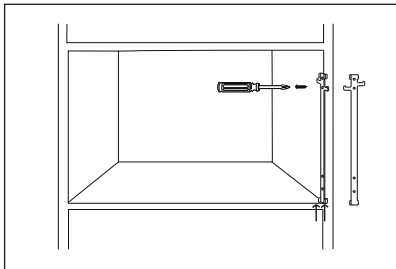
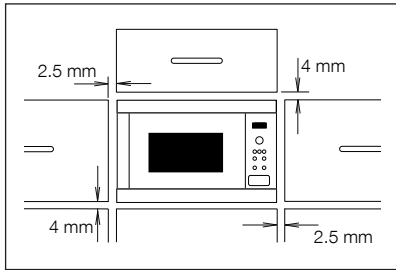
SÉCURITÉ D'UTILISATION

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

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

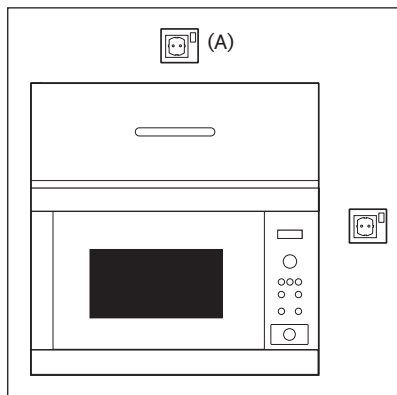
- Un espace suffisant doit être prévu entre la cuisinière et le four à micro-ondes pour éviter la surchauffe du four à micro-ondes, des éléments de cuisine et des accessoires environnants.
- Ne laissez pas la cuisinière allumée sans casserole pendant l'utilisation du four à micro-ondes.
- Procédez avec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

INSTALLATION DE L'APPAREIL



1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Ce four est conçu pour s'adapter de façon standard dans un élément de cuisine de 350 mm de haut. Pour l'installation dans un élément de 360 mm de haut: - Dévissez et retirez les quatre pieds de la partie inférieure du four. Faites pivoter les pieds de 90 degrés et remonter avec le long côté à l'avant du four.
3. Montez le crochet de fixation sur le côté droit de l'armoire de cuisine à l'aide de la notice fournie.
4. Installer l'appareil dans le placard de cuisine lentement et sans forcer. L'appareil doit être soulevé pour être installé sur les crochets de fixation, puis il doit être abaissé pour être mis en place. Fixer le four sur le côté gauche à l'aide des deux vis fournies.
5. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 2.5 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



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

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.

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. Evitez 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 :

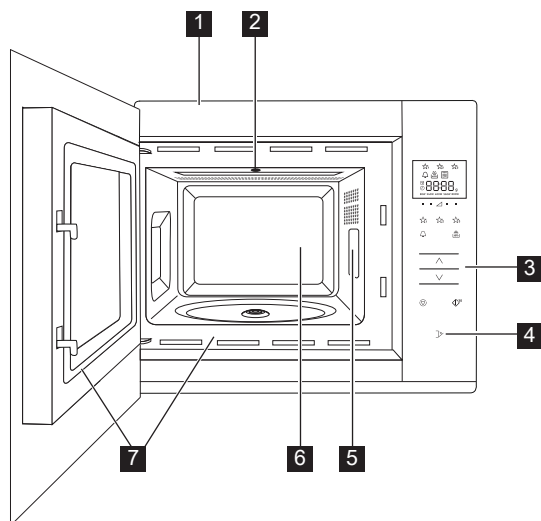
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
- N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
- Les barquettes en aluminium doivent être remplis d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas être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

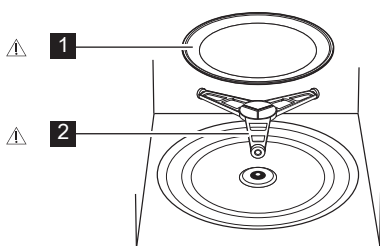
VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

FOUR MICRO-ONDES



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

ACCESSOIRES



Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

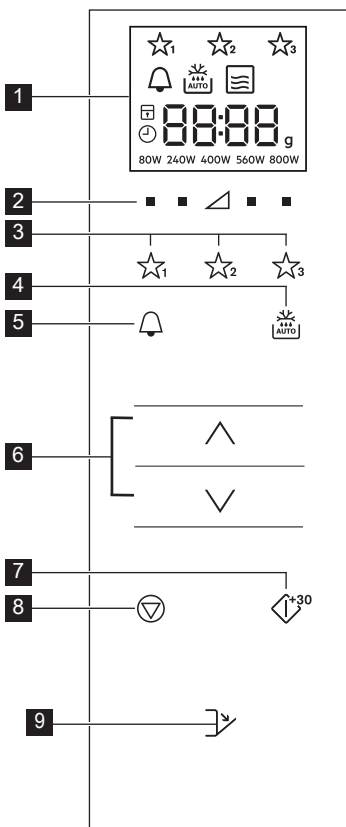
- 1 Plateau tournant
 - 2 Support d'entraînement
- Placez le support d'entraînement dans le trou sur la base de la cavité.
 - Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
 - Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients soient levés sans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

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

! ADVERTISSEMENT !

Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes sans ces pièces installées.

BANDEAU DE COMMANDE



1 Affichage numérique :



Favoris



Minuteur de cuisine



Décongélation automatique



Micro-ondes



Arrêter/Annuler



Verrouillage de sécurité enfant



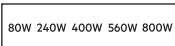
Réglage de l'horloge



Affichage des segments



Quantité



Niveaux de puissance

2 Touches de niveau de puissance

3 Touches de favoris

4 Touche de décongélation automatique

5 Touche du minuteur de cuisine

6 Touches Plus/Moins

7 Démarrer/Confirmer/
Touche de démarrage rapide

8 Touche d'arrêt

9 Touche d'ouverture de porte

AVANT LA MISE EN SERVICE

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 **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « on » ou « oFF » s'affiche.
- 2a. Pour éteindre l'horloge, appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** 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 **PLUS/MOINS** 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 **PLUS/MOINS** pour régler l'heure.
2. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.
3. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler les minutes.
4. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.

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

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.

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 **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « 19 » s'affiche.
4. Appuyez sur la touche **START**.
5. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « 50 » s'affiche.
6. Appuyez sur la touche **START**.

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 **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « oFF » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.

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.

FONCTIONNEMENT

CUISSON AUX MICRO-ONDES

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

1. Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** sur la droite du triangle jusqu'à ce que « 560 W » s'affiche.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** 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 800 W, la durée maximale pouvant être saisie est de 15 minutes pour le micro-ondes.

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

Après la cuisson, le plateau tournant continue de tourner jusqu'à ce que le récipient de cuisson revienne à sa position initiale. La lumière du four reste allumée jusqu'à la fin de la rotation, ou pendant

5 secondes (selon la durée de rotation). Le four émet un signal sonore une fois la rotation terminée. Si la porte est ouverte durant ce processus, la rotation s'arrête.

NIVEAUX DE PUISSANCE

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

W = WATT

NIVEAU DE PUISSANCE RÉDUIT

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 800 W	15 minutes	Micro-ondes 560 W

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.

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.

MINUTEUR DE CUISINE

Pour régler le minuteur de cuisine.


1. Appuyez sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** 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.

DÉMARRAGE RAPIDE

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

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

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 **PLUS/MOINS** 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 **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « on » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **START**.

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.


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 **PLUS/MOINS** 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 **PLUS/MOINS** pour régler la durée.
3. Appuyez sur et maintenez la touche **FAVORI** que vous souhaitez configurer jusqu'à entendre un seul bip, l'étoile de favori s'affiche alors.

Pour rétablir les favoris aux réglages d'usine.

1. Appuyez sur la touche **STOP**.
2. Appuyez sur et maintenez les touches **NIVEAUX DE PUISSANCE 400 W** pendant 3 secondes.

Le four réinitialisera les favoris aux réglages d'usine.

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 **PLUS/MOINS** pour sélectionner le poids.
3. Appuyez sur la touche **START**.



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

ILLUSTRATIONS DE CUISSON

FAVORIS

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

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 :

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

Décorez avec un tourbillon de crème au beurre au chocolat.

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

Mug cake ondulé à la framboise

Ingrédients pour 1 tasse :

2½ cuillères à soupe	(25 g) de farine
2½ cuillères à soupe (30 g)	de sucre semoule
¼ cuillère à café	de poudre à lever
1½ cuillère à soupe	(15 g) d'huile végétale
¼ cuillère à café	d'extrait de vanille
1	œuf moyen
1½ cuillère à soupe	de confiture de framboise sans pépins

Méthode :

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

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

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

Mug cake crumble à la pomme

Ingrédients pour 1 tasse :

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

Méthode :

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

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

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



AVERTISSEMENT ! La compote sera chaude.

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

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Étalez du chocolat à tartiner sur le dessus.

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

Mug cake à la bruine de citron

Ingrédients pour 1 tasse :

2½ cuillères à soupe	(25 g) de farine
2½ cuillères à soupe	(30 g) de sucre semoule
¼ cuillère à café	de poudre à lever
1½ cuillère à soupe	(15 g) d'huile végétale
1 cuillère à café	de zeste de citron
1	œuf moyen

Garniture : 1 cuillère à café de jus de citron mélangé à 2 cuillères de sucre semoule

Méthode :

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 ☆₃. 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.

Mug cake à la carotte

Ingrédients pour 1 tasse :

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

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




Méthode :

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

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Laissez le gâteau refroidir, et ajoutez la garniture.

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Décongélation automatique	Quantité	Touche	Procédure
Viande/poisson/ volaille (Poisson entier, tranches de poisson, filets de poisson, pattes de poulet, poitrine de poulet, viande hachée, steaks, côtelettes, hamburgers, saucisses)	0,2-0,8 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redistribuer et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium. Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15-45 min, jusqu'à complète décongélation. Viande hachée : Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible. <p> Ne convient pas à une volaille entière.</p>
Pain	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. Quand le signal sonore retentit, retourner, redistribuer 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.

RECHAUFFAGE DE BOISSONS ET DE METS

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

¹⁾température du réfrigérateur

DÉCONGÉLATION D'ALIMENTS

Aliments	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Goulasch	500	240 W	8-12	mélanger à mi-décongélation	10-30
Gâteau, 1 portion	150	80 W	2-5	poser dans un plat à gratin	5
Fruit	250	240 W	4-5	répartir uniformément, retourner à mi-décongélation	5

CUISSON DE SURGELÉS

Aliments	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Filet de poisson	300	800 W	10-12	couvrir	2
Une assiette- repas	400	800 W	9-11	couvrir, mélanger au bout de 6 minutes	2

CUISSON

Aliments	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Brocoli/ Pois	500	800 W	9-11	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Carottes	500	800 W	10-12	coupez les carottes en morceaux ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Rôtis	1000	800 W	19-21	assaisonnez à votre goût, placez dans un moule à tarte peu profond et retournez en milieu de cuisson	10
Filet de poisson	200	800 W	3-4	assaisonner, placer dans un plat à gratin, couvrir	2




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


ASTUCES ET CONSEILS

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.

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.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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


CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation		220-240 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		Minimum 10 A
Consommation électrique :	Micro-ondes	1.25 kW
Puissance :	Micro-ondes	800 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes		2450 MHz ¹⁾ (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures :	ZMBN2S	595 mm (L) x 371 mm (H) x 312 mm (P)
Dimensions intérieures		285 mm (L) x 202 mm (H) x 298 mm (P) ²⁾
Capacité		17 litres ²⁾
Plateau tournant		∅ 272 mm, verre
Poids		env. 16 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.

INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

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

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 À DÉPOSER EN MAGASIN À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE



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

INHOUD


1. BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID.....	82
2. INSTALLATIE-AANWIJZING.....	86
3. OVERZICHT VAN HET APPARAAT	90
4. VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN.....	91
5. WERKING.....	92
6. KOOKTABELLEN.....	95
7. HINTS EN TIPS.....	102
8. WAT TE DOEN ALS.....	104
9. TECHNISCHE GEGEVENS.....	105
10. MILIEUINFORMATIE	105


BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID


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

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

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

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

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

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



WAARSCHUWING!

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

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

Alleen voor magnetrons geschikt servies gebruiken.

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

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

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

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

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

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

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

REINIGING & ONDERHOUD

Apparaatdeur:

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

Ovenruimte:

Na elk gebruik het nog warme apparaat met een zachte, vochtige doek of spons afnemen, om lichte verontreinigingen te verwijderen. Voor sterke verontreinigingen een mild sopje gebruiken en verschillende keren met een zachte, vochtige doek of spons grondig afnemen, tot alle resten volledig verwijderd zijn. Verwijder nooit de afdekking van de microgolvengeleider. Let erop dat er geen zeepsop of water door de kleine openingen in de wand dringt, omdat het apparaat daardoor beschadigd kan raken. Gebruik geen reinigingspray in de ovenruimte. De afdekking van de microgolvengeleider, de ovenruimte, het draaiplateau en het draaimechanisme na gebruik van het apparaat reinigen. Deze onderdelen moeten droog en vetvrij zijn. Achterblijvende vetspatten kunnen oververhit raken, gaan roken of ontbranden.

Ommanteling:

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

Bedieningspaneel:

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

Draaiplateau & draimechanisme:

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



BELANGRIJK!

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

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



BELANGRIJK!

Gebruik geen stoomreiniger.

De magnetron is bedoeld om ingebouwd te worden.

Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.



WAARSCHUWING!

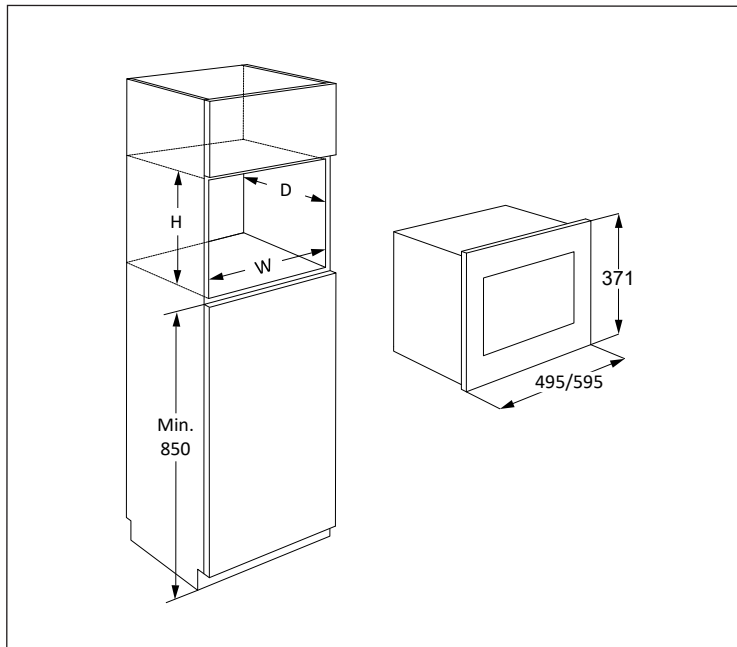
Houd kinderen uit de buurt van het deurvenster om verbranding te voorkomen.



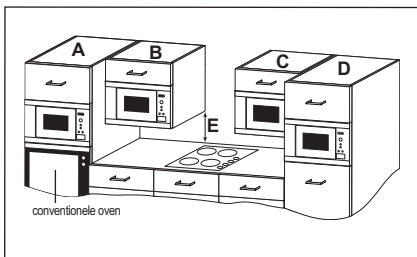
BELANGRIJK!

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

INSTALLATIE-AANWIJZING



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



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

Afmetingen in (mm)

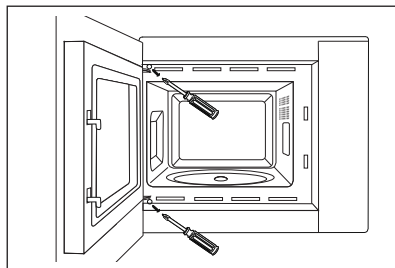
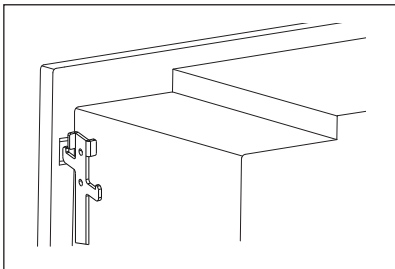
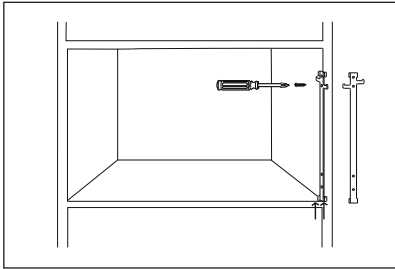
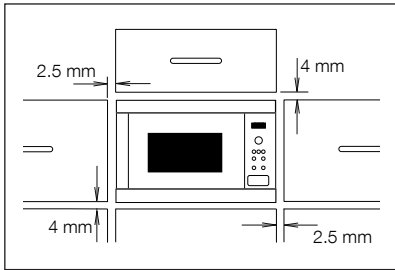
VEILIG GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Als u de magnetron in positie B of C inbouwt:

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

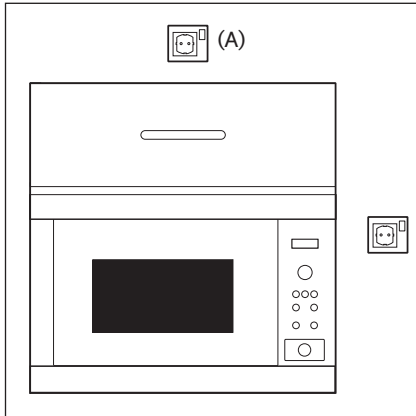
- Tussen kookplaat en magnetron moet genoeg ruimte worden gelaten om oververhitting van de magnetron, van de inbouwkast en van de toebehoren te voorkomen.
- Als de magnetron in gebruik is, schakel dan de kookplaat niet in als er geen pannen op staan.
- Wees bij het bedienen van de magnetron bijzonder voorzichtig als de kookplaat ook ingeschakeld is.

INSTALLEREN VAN HET APPARAAT



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

AANSLUITING OP HET STROOMNET



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

AANVULLEND ADVIES

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

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

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

Breng op geen enkele wijze veranderingen aan het apparaat aan.

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

Om te voorkomen dat het draaiplateau barst:

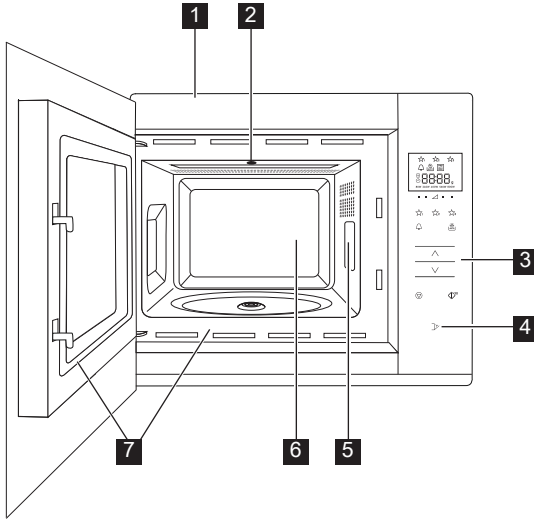
- Vóór het reinigen het draaiplateau laten afkoelen.
- Geen hete gerechten of heet servies op het koude draaiplateau zetten.
- Geen koude levensmiddelen of koud servies op het hete draaiplateau zetten.

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

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

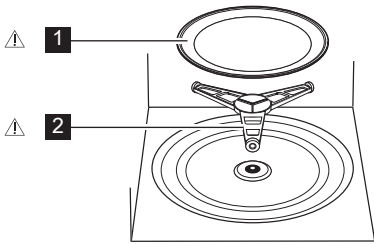
OVERZICHT VAN HET APPARAAT

MAGNETRONOVEN



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

TOEBEHOREN



Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

- 1** draaiplateau
- 2** draaimechanisme

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

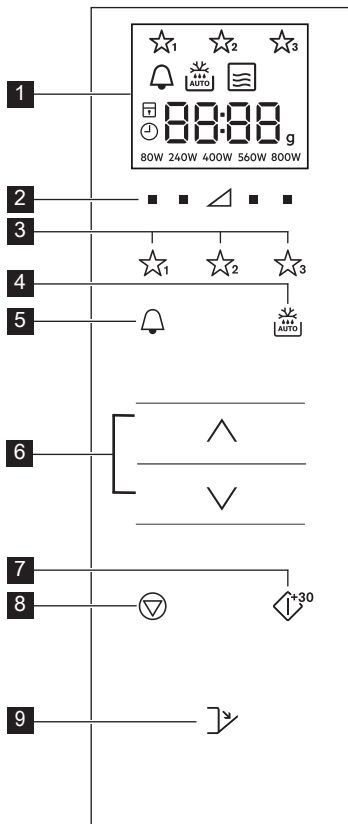
i Wanneer u accessoires wilt bestellen, gelieve dan twee gegevens te vermelden aan uw dealer of een erkende service agent van ELECTROLUX: naam van het onderdeel en het model.



WAARSCHUWING!

Gebruik de combi-magnetron niet als deze onderdelen niet gemonteerd zijn.

BEDIENINGSPANEEL



1 Display symbolen:



2 vermogensstand-toetsen

3 favoriete toetsen

4 automatische ontdooiingstoets

5 keukenwekkertoets

6 hoger/Lager-toetsen

7 starten/bevestigen/snelle starttoets

8 stopstoets

9 deur open-toets

VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN

INPLUGGEN

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

- De oven zal piepen en alle scherm pictogrammen zullen voor een halve seconde worden ingeschakeld.
Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat 'on' of 'oFF' wordt weergegeven.
- Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat 'oFF' wordt getoond en druk vervolgens op de **START**-toets om de klok uit te schakelen. De oven is klaar voor gebruik.



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

- Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat 'on' wordt getoond en druk vervolgens op de **START**-toets om de klok in te schakelen.

Voorbeeld: De klok op 18:45u instellen.

- Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om het uur in te stellen.
- Druk op de **START**-toets om te bevestigen.

3. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om de minuten in te stellen.
4. Druk op de **START**-toets om te bevestigen.



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

STANDBY (ECONOMY-MODUS)

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

Voorbeeld: Als de klok niet is ingesteld:

De display wordt uitgeschakeld.

Open het deurtje of druk op een willekeurige toets om de stand-by-modus te verlaten.

Voorbeeld: Als de klok is ingesteld:

Na de periode van 5 minuten wordt de tijd weergegeven.

DE KLOK AANPASSEN NA EEN INSTELLING

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

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

1. Druk tweemaal op de toets **KEUKENWEKKER**.
2. Druk op de **START**-toets.
3. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat '19' wordt weergegeven.
4. Druk op de **START**-toets.

5. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat '50' wordt weergegeven.
6. Druk op de **START**-toets.

OM DE KLOK TE ANNULEREN EN STANDBY IN TE STELLEN (ECONOMY-MODUS)

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

KINDERSLOT

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

Voorbeeld: Het kinderslot inschakelen.

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

Voorbeeld: Om het kinderslot uit te schakelen.

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



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

WERKING

KOKEN MAGNETRONOVEN

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

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



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

U kunt het vermogen instellen wanneer de oven aanstaat door de gewenste **VERMOGENSSTAND**-toets ingedrukt te houden totdat het gewenste vermogen

wordt weergegeven op de display. Te hoge vermogens of te lange bereidingstijden kunnen de l evensmiddelen oververhitten en brand veroorzaken.

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

Als de oven in iedere gewenste modus 3 minuten of langer functioneert, dan zal de ventilator na het kookproces nog 2 minuten aan blijven staan. De oven zal stoppen als de deur wordt geopend. Na het sluiten van de deur zal de oven weer functioneren totdat de 2 minuten zijn afgelopen (inclusief de tijd dat de deur openstaat). Als de oven korter dan 3 minuten aanstaat, dan zal de ventilator niet functioneren.

Na de bereiding blijft de draaitafel draaien, totdat het kookgerei terugkeert naar de oorspronkelijke startpositie. Het ovenlicht blijft branden totdat het ronddraaien stopt, of gedurende 5 seconden (waar het eerst

sprake van is). De oven piept als deze klaar is. Als u de deur opent tijdens het bereidingsproces, dan stopt de draaitafel met draaien.

VERMOGENNIVEAUS

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

W = WATT

VERMINDERD VERMOGENSNIVEAU

kookmethode	standaarttijd	verlaagd vermogen
Magnetron 800 W	15 minuten	Magnetron 560 W

DE KOOKTIJD AANPASSEN TIJDENS HET KOKEN

U kunt de kooktijd tijdens het koken aanpassen.

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

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

DE STOP-TOETS GEBRUIKEN

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

KEUKENWEKKER

De kookwekker instellen.

1. Druk op de **KEUKENWEKKER**-toets.

2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om de tijd in te voeren.
3. Druk op de **START**-toets. De timer zal automatisch starten.



De tijd kan verlengd worden als de timer loopt door op de **START**-toets te drukken. De timer-functie kan alleen worden gebruikt wanneer de oven niet actief is.

SNELSTART

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



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

DEMPEN

Om het geluid uit te schakelen.

1. Druk 3x op de **KEUKENWEKKER**-toets totdat 'Soun' wordt weergegeven.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat 'oFF' wordt weergegeven.
3. Druk op de **START**-toets.

Om het geluid in te schakelen.

1. Druk 3x op de **KEUKENWEKKER**-toets totdat 'Soun' wordt weergegeven.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat 'on' wordt weergegeven.
3. Druk op de **START**-toets.

PAUZE

Om te pauzeren terwijl de magnetron actief is.

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

FAVORIETEN

De oven heeft 3 favoriete recepten.

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

Voorbeeld: Boter zachter maken.

1. Druk 1x op de **FAVORIET 1**-toets.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om het gewicht te selecteren.
3. Druk op de **START**-toets.



Als er op de display een roterend patroon wordt getoond, dan wordt hiermee aangegeven dat het voedsel dient te worden geroerd of omgedraaid.

Om door te gaan met koken drukt u op de **START**-toets. Aan het einde van de automatische ontdooitijd zal het programma automatisch stoppen. Het vermogen van de oven van de vooraf ingestelde favoriete recepten kan niet worden aangepast.

1-4 Mug cakes kunnen tegelijkertijd worden bereid.



WAARSCHUWING! Chocolade kan heel heet worden!

Als de chocolade een langere bereidingstijd nodig heeft, dan kunt u deze verlengen met 10 seconden. Wees voorzichtig met chocolade, omdat deze oververhit kan raken en kan verbranden.

Favorieten overschrijven met uw eigen recepten.

1. Druk op het **VERMOGENSSTAND**-niveau om het vermogen te selecteren.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om de tijd in te voeren.
3. Houd de **FAVORIET**-toets ingedrukt, die u wilt instellen, totdat u een enkele pieptoon hoort en de ster voor de favoriet zichtbaar is.

Om de favorieten te resetten naar de fabriekinstellingen.

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

AUTOMATISCH ONTDOOIEN

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

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

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

Voorbeeld: Om 0,2 kg biefstuk te ontdoeien.

1. Selecteer het menu voor de automatische ontdooiing door 1x te drukken op de toets **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om het gewicht te selecteren.
3. Druk op de **START**-toets.



Als er op de display een roterend patroon wordt getoond, dan wordt hiermee aangegeven dat het voedsel dient te worden geroerd of omgedraaid.

Om door te gaan met koken drukt u op de **START**-toets. Aan het einde van de automatische ontdooitijd zal het programma automatisch stoppen. De aanpassing van de tijd/het vermogen is niet beschikbaar in de Automatisch Ontdoeien-modus.

KOOKTABELLEN

FAVORIETEN

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

MUG CAKE-RECEPTEN

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

Methode:

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

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een toefje chocolade botercrème.

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

Gestreepte frambozen mug cake

Ingrediënten voor 1 mug cake:

2½ eetlepels (25 g)	bloem
2½ eetlepels (30 g)	kristalsuiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
¼ theelepel	vanille-extract
1	middelgroot ei
1½ eetlepel	frambozenjam zonder zaadjes

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, het vanille-extract en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Roer de jam er voorzichtig in met een lepel zodat er een gestreept mengsel ontstaat.
4. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
5. Kook in stand \star_3 . De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een toefje vanille-botercreme.

Appelkruimel mug cake

Ingrediënten voor 1 mug cake:

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

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten (met uitzondering van het koekje) in een mok en vermeng dit goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Roer de appelmoes er voorzichtig in met een lepel zodat er een gestreept mengsel ontstaat.
4. Verkruimel het digestive-koekje erboven.
5. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
6. Kook in stand \star_3 . De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een bolletje vanille-ijs.



WAARSCHUWING! De appelmoes wordt heet.

Mug cake met pindakaas

ingrediënten voor 1 mug cake:

2½ eetlepels (25 g)	bloem
2 eetlepels (30 g)	fijne bruine suiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
¼ theelepel	vanille-extract
2 eetlepels (30 g)	pindakaas
1	middelgroot ei

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
 2. Voeg de plantaardige olie, het vanille-extract, de pindakaas en een ei toe en vermeng dit goed.
 3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
 4. Kook in stand: ☆₃. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.
- Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met chocolade-pasta.

Tip: Gebruik desgewenst pindakaas met stukjes pinda.

Mug cake met citroenglazuur

ingrediënten voor 1 mug cake:

2½ eetlepels (25 g)	bloem
2½ eetlepels (30 g)	kristalsuiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
1 theelepel	citroenrasp
1	middelgroot ei

Topping: 1 eetlepel citroensap gemengd met 2 eetlepels kristalsuiker

Methode:

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

Wortel Mug Cake

Ingrediënten voor 1 mug cake:

2 eetlepels (20 g)	bloem
2½ eetlepels (30 g)	fijne bruine suiker
¼ theelepel	bakpoeder
¼ theelepel	gemalen kaneel
¼ theelepel	gemalen nootmuskaat
1 eetlepel	gemalen amandelen
1½ eetlepel (15 g)	zonnebloemolie
	geraspte schil van een ½ sinaasappel
30 g	geraspte wortel
1	middelgroot ei

Crème-topping: 15 g zachte boter,
40 g poedersuiker, 40 g volvette roomkaas,
½ theelepel jus d'orange




Methode:

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

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Laat de cake afkoelen en voeg vervolgens de topping toe.

AUTOMATISCH ONTDOOIEN

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



Alleen het gewicht van de levensmiddelen invoeren. Het gewicht van het servies niet meerekenen.

Voor voedsel dat meer of minder weegt dan het gewicht of de hoeveelheden in de grafiek, gelieve de handmatige bediening te gebruiken.

De temperatuur aan het einde van de bereidingstijd hangt af van de uitgangstemperatuur.

Biefstukken en karbonades naast elkaar (in 1 laag) invriezen.

Gehakt moet in dunne plakjes ingevroren worden.

DRANKEN & GERECHTEN VERWARMEN

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

¹⁾ vanaf koelkasttemperatuur

ONTDOOIEN

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Vermogen- sstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Goulash	500	240 W	8-12	halverwege de ontdooitijd roeren	10-30
Gebak, 1 stuk	150	80 W	2-5	plaats in een platte schaal	5
Fruit	250	240 W	4-5	gelijkmatig verdelen, halverwege de ontdooitijd omdraaien	5

HET KOKEN VAN BEVROREN PRODUCTEN

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Vermogen- sstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Visfilet	300	800 W	10-12	afdekken	2
Maaltijd op bord	400	800 W	9-11	afdekken, na 6 minuten roeren tijd omroeren	2

KOKEN

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Vermogen- sstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Broccoli/ Erwtjes	500	800 W	9-11	afdekken, 4-5 el water toevoegen, tijdens het koken af en toe roeren	-
Wortels	500	800 W	10-12	in plakjes snijden, 4-5 el water toevoegen, afdekken tijdens het koken af en toe roeren	-
Braadvlees	1000	800 W	19-21	breng op smaak met kruiden, plaats in een ondiepe schaal, keer halverwege de kooktijd om	10
Visfilet	200	800 W	3-4	op smaak brengen, in platte schaal leggen, afdekken	2



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

HINTS EN TIPS

MAGNETRONBESTENDIG KOOKGEREI

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

TIPS VOOR HET KOKEN IN DE MAGNETRONOVEN

Tips voor het koken in de magnetronoven

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



Gebruik pannenlappen als u levensmiddelen uit de ovenruimte neemt. Schalen, popcornverpakkingen, braadzakjes enz. altijd van gezicht en handen afgewend openen om verbranding door stoom te voorkomen.

Houd bij het openen van de oven deur voldoende afstand, om verbranding door vrijkomende hitte of stoom te voorkomen. Snijd gevulde, gebakken gerechten na het bereiden in plakken om de stoom te laten ontsnappen en verbranding te voorkomen.

WAT TE DOEN ALS

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

TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluiting aan		220-240 V, 50 Hz, één fase
Zekering		min. 10 A
Opgenomen vermogen:	magnetron	1,25 kW
Nuttige vermogen:	magnetron	800 W (IEC 60705)
Microgolvenfrequentie		2450 MHz ¹⁾ (Groep 2/Klasse B)
Buitenafmetingen:	ZMBN2S	breedte x hoogte x diepte: 595 mm x 371 mm x 312 mm
Afmetingen ovenruimte		breedte x hoogte x diepte: 285 mm x 202 mm x 298 mm ²⁾
Inhoud ovenruimte		17 liter ²⁾
Draaiplateau		ø 272 mm, glass
Gewicht		ca 16 kg


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

MILIEUINFORMATIE

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse E.

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

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

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

ÍNDICE


1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	107
2. INSTALAÇÃO	111
3. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO	115
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	116
5. FUNÇÃO	117
6. TABELAS DE COZEDURA	121
7. DICAS E SUGESTÕES	128
8. O QUE FAZER SE	130
9. ESPECIFICAÇÕES.....	131
10. INFORMAÇÕES AMBIENTAIS.....	131


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

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

O conteúdo dos biberões e dos biberões 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.

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. 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 fumegar 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.



IMPORTANTE!

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

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



IMPORTANTE!

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

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

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



AVISO!

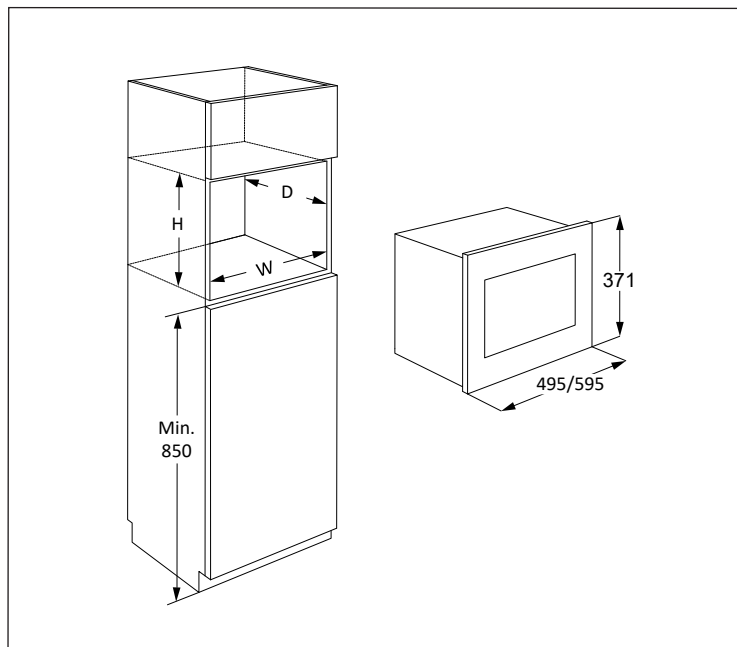
Mantenha as crianças afastadas da porta a fim de evitar eventuais queimaduras.



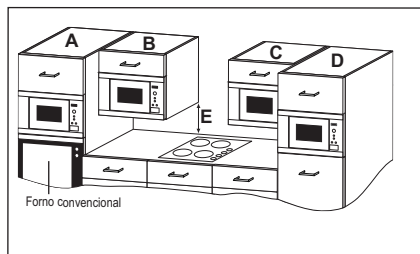
IMPORTANTE!

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.

INSTALAÇÃO



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



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

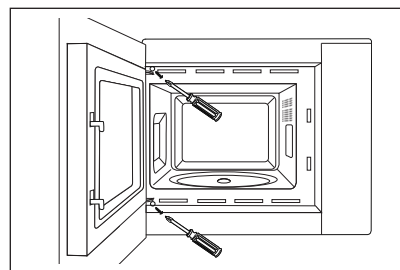
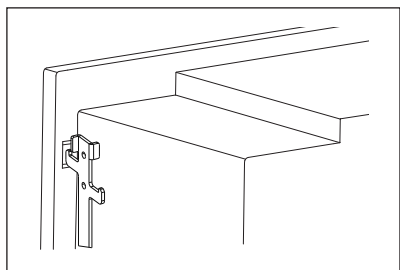
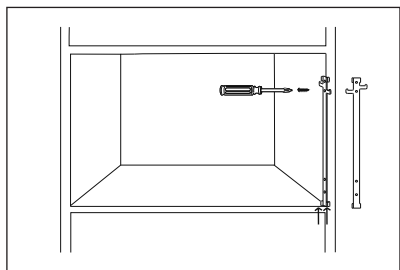
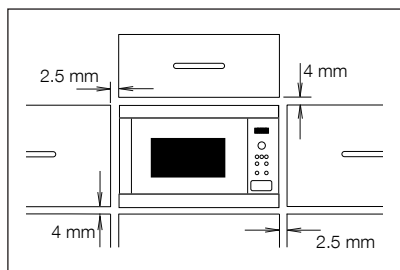
Medidas em (mm)

UTILIZAÇÃO SEGURA DO APARELHO

Se instalar o microondas na posição B ou C:

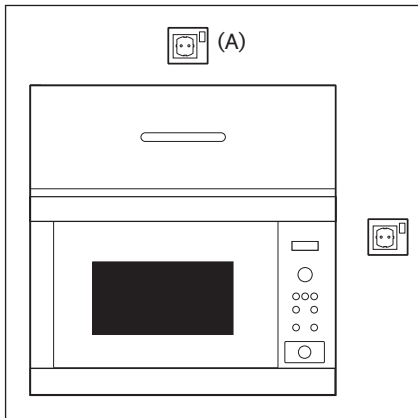
- O armário deve estar localizado, pelo menos, a 500 mm (E) acima da bancada e não deve ser instalado directamente em cima de uma placa do fogão.
- Este aparelho foi testado e aprovado para ser utilizado apenas junto a placas de fogão a gás, eléctricas e de indução.
- Deve existir um intervalo suficiente entre a placa do fogão e o microondas para evitar o sobreaquecimento do forno a microondas, do espaço à volta do armário e dos acessórios.
- Quando estiver a usar o forno a microondas não utilize a placa do fogão sem tachos ou panelas ao lume.
- Deve ter muito cuidado ao utilizar o forno a microondas quando a placa estiver ligada.

INSTALAÇÃO DO APARELHO



1. Retire todas as embalagens e verifique cuidadosamente a existência de sinais de danos.
2. Este forno foi concebido para ser instalado, regra geral, num armário com 350 mm de altura. Se desejar instalá-lo num armário com 360 mm de altura: Desaperte e retire os 4 pés incluídos na parte inferior do forno. Rode os pés 90 graus e volte a montar com o lado comprido para a frente do forno microondas.
3. Prenda o gancho de fixação ao lado direito do armário da cozinha usando a folha de instruções fornecida.
4. Instale o aparelho no armário da cozinha lentamente e sem forçar. Deverá levantar o aparelho sobre os grampos de fixação e depois deixar descair no lugar. Prenda o forno do lado direito usando os dois parafusos fornecidos.
5. Verifique se o aparelho está estável e não inclinado. Não se esqueça de deixar um intervalo de 2.5 mm entre a porta de cima do armário e a parte superior da estrutura (ver diagrama).

LIGAÇÃO DO APARELHO À ALIMENTAÇÃO



- A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência. Em alternativa, poderá isolar-se o forno da corrente através da montagem de um interruptor na instalação fixa em conformidade com os regulamentos de instalações eléctricas.
- O cabo de alimentação só pode ser substituído por um electricista.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, fornecedor de serviços ou pessoa com qualificações semelhantes, de forma a evitar perigo.
- A tomada não deve estar localizada por trás do armário.
- A posição ideal é por cima do armário, ver (A).
- Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra, instalada correctamente, e com corrente alterna de 220-240 V/50 Hz monofásica. A tomada deve incluir um fusível de 10 A.
- Antes da instalação, prenda um fio ao cabo de alimentação para facilitar a ligação ao ponto (A), quando estiver a instalar o aparelho.
- Ao instalar o aparelho num armário alto lateral, NÃO comprima o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes ou com arestas, tais como a área de ventilação na parte posterior do forno.

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:

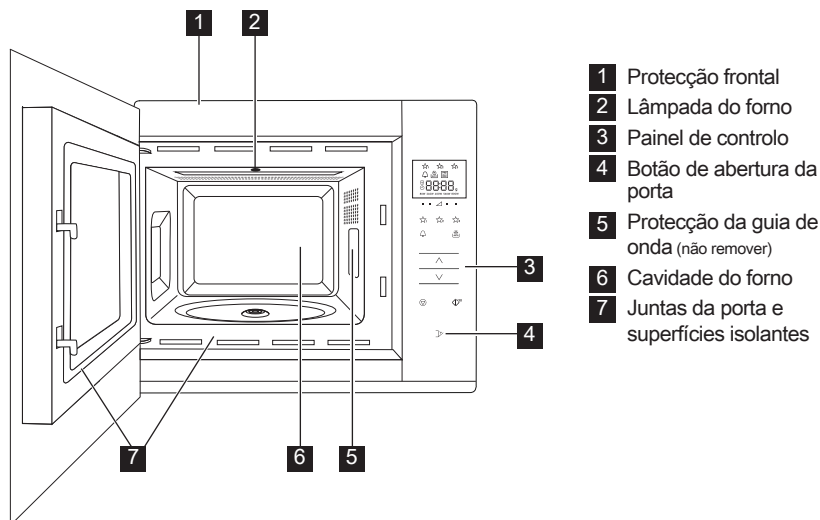
- Deixe arrefecer o prato giratório antes de o limpar com água.
- Não coloque alimentos quentes ou outros utensílios quentes por cima do prato giratório frio.
- Não coloque alimentos frios ou outros utensílios frios por cima do prato giratório quente.

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.

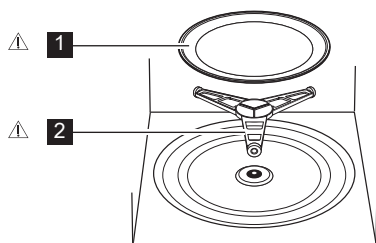
Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional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

DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO

FORNO MICROONDAS



ACESSÓRIOS



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

- 1 Prato giratório
- 2 Suporte do prato giratório

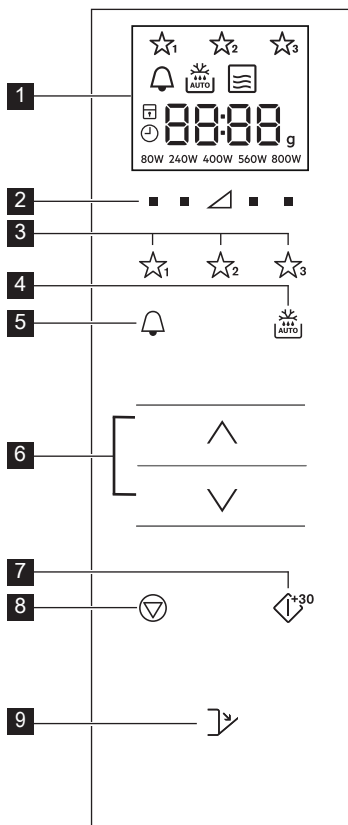
- Coloque o suporte do prato giratório no selo de vedação na parte de baixo da cavidade.
- Coloque depois o prato giratório no suporte.
- Certifique-se que, ao retirá-los do forno, os pratos ou recipientes são levantados correctamente do centro do prato giratório a fim de evitar danos no mesmo.

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

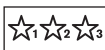
! AVISO!

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

PAINEL DE CONTROLO



1 Visor digital indicadores:



Favoritos



Temporizador de cozinha



Descongelação auto



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 de descongelação auto

5 Botão do temporizador de cozinha

6 Botões Mais/Menos

7 Botão start/confirmar/início rápido

8 Botão stop

9 Botão de abertura da porta

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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 **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "on" ou "oFF".
- 2a. Para desligar o relógio, carregue nos botões **MAIS/MENOS** 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 **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "on"; em seguida, carregue no botão **START**.

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

1. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** para acertar a hora.
2. Carregue no botão **START** para confirmar.
3. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** para acertar os minutos.
4. Carregue no botão **START** para confirmar.



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

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.

Abra a porta ou carregue em qualquer botão para sair do modo de espera (standby).

Exemplo: Se o relógio foi acertado:

Ao fim de 5 minutos, a hora aparecerá.

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 **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "19".
4. Carregue no botão **START**.
5. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "50".
6. Carregue no botão **START**.

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 **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "oFF".
3. Carregue no botão **START** para confirmar.

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. Para ligar o bloqueio.



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

FUNÇÃO

COZINHAR MICROONDAS

Exemplo: Aquecer sopa durante 2 minutos e 30 segundos a uma potência de 560 W.

1. Carregue no botão **NÍVEL DE POTÊNCIA** do lado direito do triângulo até a parecer a indicação "560 W".
2. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** 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 potência demasiado elevados e os tempos de cozedura maiores podem sobreaquecer os alimentos, dando origem a um incêndio.

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

Se o forno funcionar em qualquer modo durante 3 ou mais minutos, a ventoinha continuará durante 2 minutos depois do fim do tempo de cozedura. Quando abrir a porta ela parará, quando a fechar voltará a 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.

NÍVEIS DE POTÊNCIA

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

W = WATT

NÍVEL DE POTÊNCIA REDUZIDA

Modo de Cozedura	Tempo Normal	Potência Reduzida
Microondas 800 W	15 minutos	Microondas 560 W

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**.

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

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.

TEMPORIZADOR DE COZINHA

Para definir o temporizador de cozinha.

- Carregue no botão **TEMPORIZADOR DE COZINHA**.
- Carregue nos botões **MAIS/MENOS** para introduzir o tempo.
- Carregue no botão **START**. O temporizador iniciar-se-á automaticamente.



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

INÍCIO RÁPIDO

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



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

MUDO

Para desligar o som.

1. Carregue no botão **TEMPORIZADOR DE COZINHA** 3 vezes até aparecer a indicação "Soun".
2. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** 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 **MAIS/MENOS** até aparecer a indicação "on".
3. Carregue no botão **START**.

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.

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 **MAIS/MENOS** para selecionar o peso.
3. Carregue no botão **START**.



Se os segmentos do mostrador apresentarem um motivo rotativo, isto indica que o alimento precisa de ser misturado ou voltado. Para continuar a

cozedura, carregue no botão **START**. No fim do tempo de descongelação auto, o programa parará automaticamente. Os níveis de potência das receitas favoritas pré-definidas não podem ser definidos. Podem cozinhar-se 1-4 bolos em canecas.



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

Para substituir os favoritos com as suas próprias receitas.

1. Carregue no botão do nível de **POTÊNCIA** para selecionar a potência.
2. Carregue nos botões **MAIS/MENOS** 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 estiver visível.

Para repor as favoritas para as definições de fábrica.

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

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 **MAIS/MENOS** para selecionar o peso.
3. Carregue no botão **START**.



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

TABELAS DE COZEDURA

FAVORITOS

Favoritos	Peso	Botão	Procedimento
Amolecer manteiga	0,05-0,25 kg	☆ ₁	<ul style="list-style-type: none"> Coloque a manteiga num pyrex. Mexa bem depois de cozinhar.
Derreter chocolate	0,1-0,2 kg	☆ ₂	<ul style="list-style-type: none"> Parta o chocolate em pedaços pequenos. Coloque o chocolate num pyrex. Quando ouvir um sinal sonoro, mexa. Mexa bem depois de cozinhar. <p>AVISO!: O chocolate pode ficar muito quente! Se o chocolate precisar de ser cozinhado durante mais tempo, adicione 10 segundos. Tenha cuidado com o chocolate, pois este pode sobreaquecer e queimar.</p>
Bolo em caneca	1-4 Canecas	☆ ₃	<ul style="list-style-type: none"> Faça o bolo como na receita. Coloque a caneca na ponta do prato giratório. Deixe esperar durante 30 segundos depois de cozer.

RECEITAS DE BOLOS EM CANECAS

Bolo de chocolate rico na caneca

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

Método:

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

Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Decore com uma espiral de buttercream de chocolate.

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

Bolo em caneca com onda de framboesa

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

Método:

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

Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Decore com uma espiral de buttercream de baunilha.

Bolo na caneca com crumble de maçã

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

Método:

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

Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Cubra com uma bola de gelado de baunilha.



AVISO! O molho de maçã vai estar quente.

Bolo de 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 ☆₃. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.

Depois de cozer, deixe esperar durante 30 segundos.

Cubra com creme de chocolate.

Dica: Se preferir, use manteiga de amendoim crocante.

Bolo na caneca com salpicos de limão

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

Cobertura: 1 colher de sopa de sumo de limão misturada com 2 colheres de sopa de açúcar refinado

Método:


1. Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo vegetal, raspa de limão e o ovo. Misture bem.
3. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
4. Cozinhe usando ☆₃. O bolo irá crescer na caneca enquanto cozer.
5. Faça a cobertura salpicada misturando o sumo de limão com o açúcar refinado.
6. 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
½ colher de chá de sumo de laranja




Método:

1. Coloque todos os ingredientes secos numa caneca, misture bem com um garfo.
2. Adicione o óleo de girassol, a raspa de laranja, a cenoura ralada e o ovo. Misture bem.
3. Coloque a caneca descentrada no prato giratório.
4. Cozinhe usando . 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.

DESCONGELAÇÃO AUTO

Descongelação auto	Peso	Botão	Procedimento
<p>Carne/peixe/aves</p> <p>(Peixe inteiro, postas de peixe, filetes de peixe, coxas de frango, peito de frango, carne picada, bife, costeletas, hambúrgueres, salsichas)</p>	0,2-0,8 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque os alimentos num recipiente no prato centro aves do prato giratório. • Quando ouvir o sinal sonoro, vire os alimentos, redistribua e separe-os. Proteja com pequenas quantidades de folha de alumínio os pontos quentes (extremidades dos alimentos que estão mais expostas à descongelação). • Depois de descongelar, envolva os alimentos em folha de alumínio durante 15-45 minutos, até os mesmos estarem totalmente descongelados. • Carne Picada: Quando ouvir o sinal sonoro, vire. Se possível, retire as partes já descongeladas. <p> Não adequado para aves inteiras.</p>
Pão	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque num recipiente no centro do prato giratório. Para uma quantidade igual a 1 kg, coloque directamente no prato giratório. • Quando ouvir o sinal sonoro, vire, redistribua e retire as fatias já descongeladas. • Depois de descongelar, cubra com folha de alumínio e deixe repousar durante 5-15 minutos, até estarem totalmente descongeladas.



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

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

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

Os bifés e costeletas devem ser congelados numa única camada.

A carne picada deve ser congelada numa camada fina.

AQUECER ALIMENTOS E BEBIDAS

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

¹⁾ Temperatura de refrigeração

DESCONGELAR

Alimento	Quantidade -g-	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Goulash	500	240 W	8-12	mexa a meio do tempo de descongelação	10-30
Bolos, 1 fatia	150	80 W	2-5	coloque num recipiente	5
Fruta	250	240 W	4-5	espalhe de forma uniforme, vire a meio do tempo de descongelação	5

COZINHAR CONGELADOS

Alimento	Quantidade -g-	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Filete de peixe	300	800 W	10-12	tape	2
Travessas	400	800 W	9-11	tape, mexa após 6 minutos	2

COZEDURA

Alimento	Quantidade -g-	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Brócolos/ Ervilhas	500	800 W	9-11	adicione 4-5 c/sopa de água, mexa ocasionalmente durante a cozedura	-
Cenouras	500	800 W	10-12	corte em rodela, tape, adicione 4-5 c/sopa de água, tape, mexa ocasionalmente durante a cozedura	-
Tostar	1000	800 W	19-21	temperar a gosto, colocar numa tarteira rasa, virar ao contrário a meio da cozedura	10
Filete de peixe	200	800 W	3-4	tempere a gosto, coloque num recipiente e tape	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 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.

DICAS E SUGESTÕES

UTENSÍLIOS DE COZINHA ADEQUADOS PARA O MICROONDAS

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

COZINHAR - CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO DO MICROONDAS

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



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

O QUE FAZER SE

Problema	Verificar/recomendações. . .
O microondas não estiver a funcionar correctamente?	<ul style="list-style-type: none">• Os fusíveis incluídos na caixa de fusíveis estão a funcionar.• Não houve nenhum corte de energia.• Se os fusíveis continuarem a rebentar, contacte um electricista qualificado.
O modo de microondas não estiver a funcionar?	<ul style="list-style-type: none">• A porta está devidamente fechada.• As juntas da porta e as superfícies estão limpas.• Tem de se carregar no botão START.
O prato giratório não girar?	<ul style="list-style-type: none">• O suporte do prato giratório está bem posicionado.• O recipiente utilizado no forno não é maior que o prato giratório.• Os alimentos não são maiores que o prato giratório, impedindo-o de rodar.• Não existe nada na cavidade por baixo do prato giratório.
O microondas não se desligar?	<ul style="list-style-type: none">• Isole o aparelho da caixa de fusíveis.• Contacte a assistência técnica autorizada ELECTROLUX.
A luz interior do microondas não estiver a funcionar?	<ul style="list-style-type: none">• Contacte a sua assistência técnica autorizada ELECTROLUX. A luz interior só pode ser mudada por um trabalhador capacitado da assistência técnica autorizada ELECTROLUX.
Os alimentos estiverem a demorar mais tempo a aquecer e cozinhar do que anteriormente?	<ul style="list-style-type: none">• Defina um tempo de cozedura maior (dobro da quantidade = praticamente o dobro do tempo) ou,• Se os alimentos estiverem mais frios do que habitual, volte ou mexa-os de tempos a tempos ou,• Defina uma potência mais elevada.
A porta não abre devido a um corte de energia?	<ul style="list-style-type: none">• Abra a porta com cuidado puxando para fora no canto inferior direito da porta de vidro.


ESPECIFICAÇÕES

Tensão CA	220-240 V, 50 Hz, monofásica
Disjuntor/fusível da linha de distribuição	Mínimo 10 A
Potência CA necessária:	Microondas 1.25 kW
Potência de saída:	Microondas 800 W (IEC 60705)
Frequência de Microondas	2450 MHz ¹⁾ (Grupo 2/Classe B)
Dimensões Externas:	ZMBN2S 595 mm (L) x 371 mm (A) x 312 mm (P)
Dimensões da Cavidade	285 mm (L) x 202 mm (A) x 298 mm (P) ²⁾
Capacidade do Forno	17 litros ²⁾
Prato giratório	Ø 272 mm, vidro
Peso	cerca de 16 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.

INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

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

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.


СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	133
2. УСТАНОВКА	137
3. СХЕМА УСТРОЙСТВА.....	141
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	142
5. РАБОТА.....	143
6. РЕЦЕПТЫ	147
7. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ.....	154
8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ	156
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	157
10. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	157


ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ


Запрещается использование данного устройства детьми до 8 лет; лицам с ослабленными физическими, чувствительными или умственными способностями; лицам, не имеющим опыта работы с устройством и не знающим как им пользоваться, за исключением случаев, когда устройство используется перечисленными выше лицами под присмотром или руководством лиц, обеспечивающих безопасное использование и понимание связанных с ним рисков. Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством. Уход и очистка прибора может осуществляться детьми старше 8 лет, однако только под присмотром взрослых, способных обеспечить безопасность.

Этот прибор не предназначен для использования на высоте выше 2000 м.

 **ВНИМАНИЕ!** ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИХ И СОХРАНИТЕ, ЧТОБЫ ОБРАЩАТЬСЯ К НИМ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

 **ВНИМАНИЕ!** Не использовать устройство без поворотного столика и подставки. Не использовать устройство без продуктов внутри.

 **ВНИМАНИЕ!** В случае повреждения дверцы или уплотнителей печь можно эксплуатировать только после проведения ремонта квалифицированным специалистом.

 **ВНИМАНИЕ!** Работы по сервисному обслуживанию и ремонту, требующие демонтажа корпуса, который обеспечивает защиту от опасного излучения микроволновой энергии, должен выполнять только квалифицированный специалист.



ВНИМАНИЕ!

Жидкости и другие виды пищи нельзя нагревать в запечатанных контейнерах, так как они могут взорваться.

Данный прибор предназначен для использования в быту и схожих целях, например: на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих средах; в приусадебных домах; клиентами гостиниц, мотелей и других жилых помещений; в гостевых домах.

Используйте только те контейнеры и принадлежности, которые предназначены для СВЧ-печей.

Металлические контейнеры для пищевых продуктов и напитков не подходят для применения в микроволновой печи.

Не оставляйте печь без присмотра при использовании одноразовой пластиковой посуды, бумаги или других воспламеняющихся пищевых контейнеров.

Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка пищи или одежды, а также разогрев греющихся подушечек, тапок, губок, влажной ткани и схожих предметов может привести к травмам и возгоранию.

Если нагреваемая пища начинает дымиться, НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ. Выключите печь, выньте вилку из розетки и подождите, пока пища перестанет дымиться. Открытие дверцы во время того, как пища дымится, может привести к пожару.

Нагревание напитков в СВЧ-печи может привести к тому, что они забурлят и вскипят, спустя некоторое время. Поэтому следует осторожно обращаться с контейнером.

Во избежание ожогов перед употреблением содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо взболтать и проверить их температуру.

Не варите яйца в скорлупе и не подогревайте в СВЧ-печах яйца, сваренные целиком вкрутую, поскольку они могут взрываться даже после завершения приготовления.

УХОД И ОЧИСТКА

Дверца:

Чтобы удалить все следы грязи, регулярно очищайте обе стороны дверцы, дверные прокладки и уплотняемые поверхности мягкой влажной тканью. Не используйте сильнодействующие абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для очистки стекла дверцы печи, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к раскалыванию стекла.

Внутренние поверхности печи:

Чтобы выполнить очистку, вытирайте пятна и следы расплескивания мягкой влажной тканью или губкой после каждого использования, пока печь еще горячая. Если пятна не удастся очистить, используйте мягкое мыло и несколько раз протрите их мягкой тканью, чтобы удалить все остатки. Не снимайте крышку волновода. Убедитесь в том, что мягкое мыло или вода не проникают в маленькие отверстия в стенках, так как это может повредить печь. Не используйте чистящие средства аэрозольного типа для очистки внутренних поверхностей. После использования очищайте крышку волновода, духовку, вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки. Они должны быть сухими и нежирными. Перегрев накопившегося жира может привести к задымлению или возгоранию.

Внешние поверхности печи:

Внешние поверхности печи можно легко очистить с помощью мягкого мыла и воды. Вытрите мыло влажной тканью, а затем высушите внешние поверхности мягким полотенцем.

Панель управления:

Перед очисткой откройте дверцу, чтобы деактивировать панель управления. Панель управления необходимо очищать с осторожностью. Смочите тряпку водой и

аккуратно протрите панель, чтобы очистить ее. Не используйте слишком много воды. Не используйте химическое или абразивное чистящее средство.

Вращающаяся подставка и опора вращающейся подставки: Выньте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки из печи. Промойте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки мягкой водой с мылом. Высушите их мягкой тканью. Как подставка, так и её опора пригодны для мытья в посудомоечной машине.



ВНИМАНИЕ!

Регулярно чистите печь, удаляя остатки пищи. Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к повреждению поверхности. Это может негативно сказаться на сроке службы изделия и вызвать опасную ситуацию.

Вынимая контейнеры из устройства, следует проявлять особую осторожность, чтобы не сместить вращающуюся подставку.



ВНИМАНИЕ!

Не применяйте пароочиститель.

Микроволновая печь предназначена для встраивания. Детали данного прибора нагреваются во время работы.



ВНИМАНИЕ!

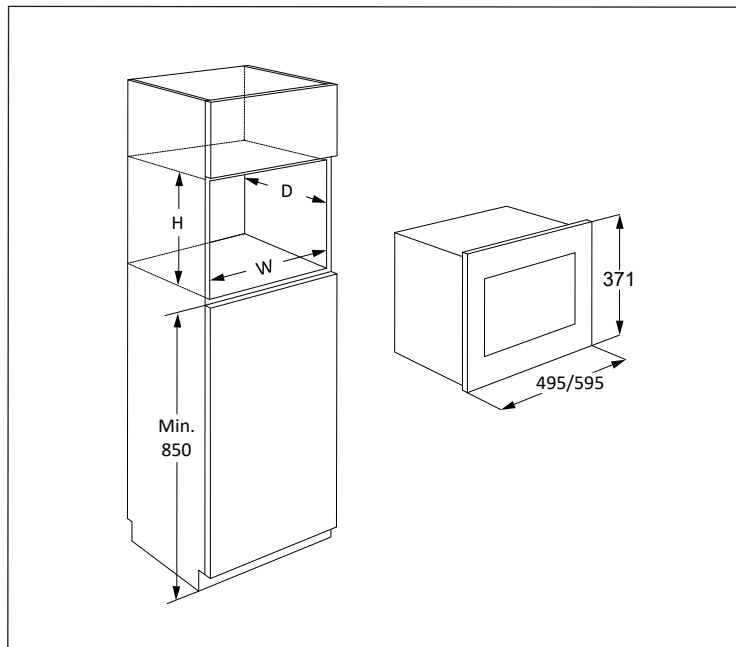
Следите за детьми во избежание ожогов.



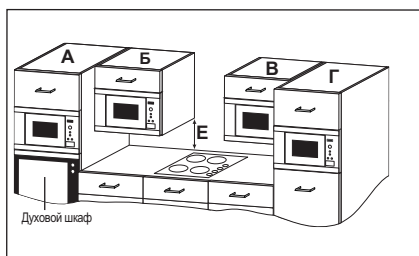
ВНИМАНИЕ!

Не используйте промышленные очистители для печей, пароочистители, абразивные сильнодействующие чистящие средства, любые химикаты, содержащие гидроокись натрия или губки для посуды при очистке любой детали микроволновой печи.

УСТАНОВКА



Микроволновую печь можно установить в положение А, Б, В или Г:



Положение	Размер ниши		
	Ш	Г	В
А	562	550	360
Б+В	562	300	350
	562	300	360
Г	562	500	350
	562	500	360

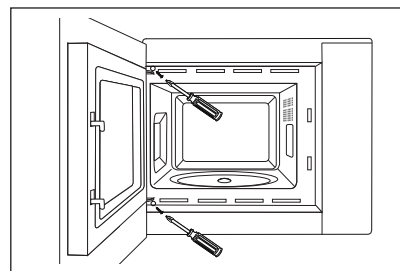
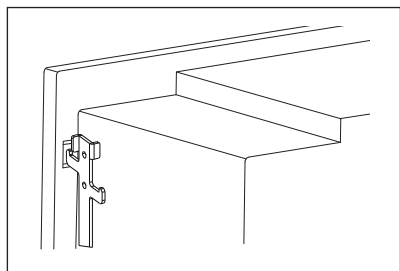
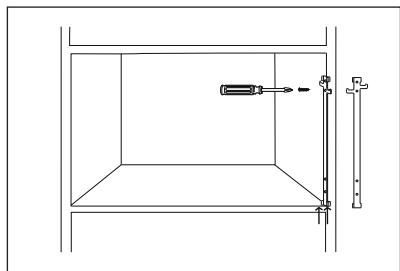
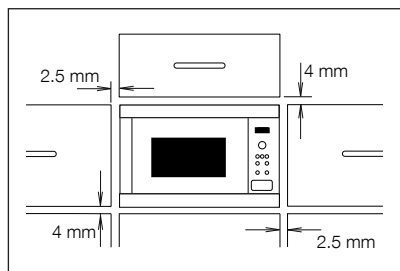
Все размеры указаны в миллиметрах

БЕЗОПАСНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

При размещении микроволновой печи в положении Б или В:

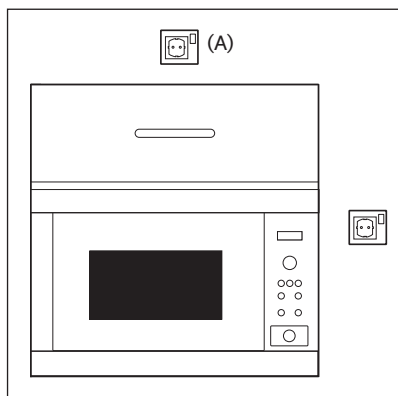
- Шкаф должен находиться как минимум на 500 мм выше столешницы (Е) и не должен устанавливаться непосредственно над варочной панелью.
- Этот прибор может использоваться вблизи бытовых газовых, электрических и индукционных варочных панелей.
- Между варочной панелью и микроволновой печью должно оставаться достаточно места, чтобы микроволновая печь, шкаф и аксессуары не нагревались.
- Не включайте варочную панель без расположенной на ней сковороды или иной посуды, когда микроволновая печь включена.
- Когда варочная панель включена, эксплуатировать микроволновую печь нужно осторожно.

УСТАНОВКА ПРИБОРА



1. Удалите всю упаковку и внимательно осмотрите её на предмет повреждений.
2. Эта печь стандартно уместается в шкаф высотой 350 мм. Если требуется установить её в шкаф высотой 360 мм, отверните и снимите все 4 ножки с нижней части печи, установите ножки, развернув их на 90 градусов так, чтобы увеличить высоту прибора, и закрепите их винтами.
3. Прикрепите фиксирующий крюк к правой стороне кухонного шкафа.
4. Медленно установите печь внутри кухонного шкафа, не прикладывая дополнительных усилий. Прибор следует разместить над крючками и опустить на место. Зафиксируйте печь на левой стороне при помощи двух входящих в комплект винтов.
5. Убедитесь в том, что прибор стоит устойчиво и не под наклоном. Позаботьтесь о том, чтобы между дверцей шкафа и верхней кромкой корпуса оставался зазор в 2.5 мм (см. рисунок).

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ



- Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы прибор можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации. Кроме того, можно изолировать печь от источника питания, встроив выключатель в фиксированную проводку согласно правилам монтажа проводов.
- Шнур питания может заменять только электрик.
- Если входящий в комплект шнур поврежден, во избежание опасности его следует заменить в авторизованном сервисном центре Electrolux.
- Розетку не следует размещать за шкафом.
- Самое лучшее положение – над шкафом (A).
- Подключите прибор к однофазному источнику переменного тока 220-240 В/50 Гц с помощью правильно установленной заземленной розетки.
- Перед установкой печи привяжите верёвку к вилке шнура питания, чтобы без особых усилий достать его для последующего подключения к электрической розетке.
- Вставляя прибор в шкаф с высокими стенками, постарайтесь НЕ сплющить шнур питания.
- Не погружайте шнур питания или вилку в воду или в иную жидкость.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не лежал на горячих поверхностях или на острых углах (таких как вентиляционные отверстия для горячего воздуха в верхней части задней стенки печи).

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СОВЕТЫ

Не используйте СВЧ-печь для нагревания масла при глубоком прожаривании. Температуру невозможно контролировать, и масло может загореться. Этот прибор не предназначен для приготовления попкорна. Для приготовления попкорна используйте только специализированные СВЧ-устройства.

Лица, имеющие КАРДИОСТИМУЛЯТОРЫ, должны узнать у своих врачей или у производителя кардиостимулятора, какие меры предосторожности нужно принимать при обращении с СВЧ-печами.

Никогда не проливайте жидкость на отверстия замка дверцы или на вентиляционные отверстия. Не допускается вставлять в них какие-либо предметы. При разливе жидкости немедленно выключите печь, выньте вилку из розетки и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр Electrolux.

Никогда не вносите изменения в конструкцию печи.

Используйте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки, разработанные для этой печи. Не включайте печь без вращающейся подставки.

Чтобы предотвратить поломку вращающейся подставки, выполните следующие действия:

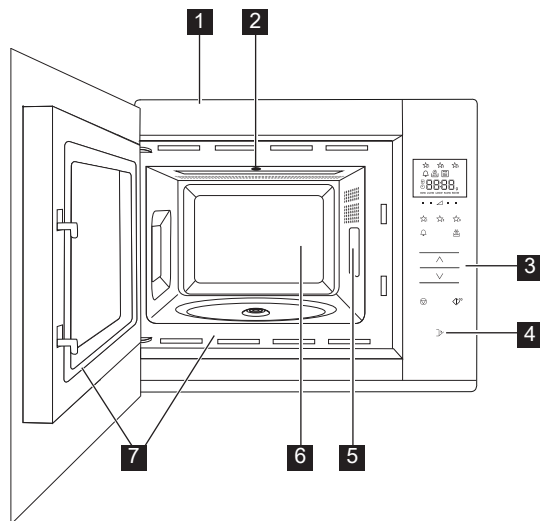
- Вращающаяся подставка должна успеть остыть перед тем, как вы будете ее мыть.
- Не ставьте горячую пищу или горячие приспособления на холодную подставку.
- Не ставьте холодную пищу или холодные приспособления на горячую подставку.

Изготовитель, уполномоченное изготовителем лицо, импортёр и продавец не несут никакой ответственности за повреждение печи или личный ущерб, вызванный несоблюдением правильной процедуры подключения электричества. На стенках печи или вокруг дверных прокладок и уплотняемых поверхностей иногда могут образовываться водяной пар или капли. Это нормальная ситуация и она не указывает на утечку СВЧ-излучения или неполадки.

О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

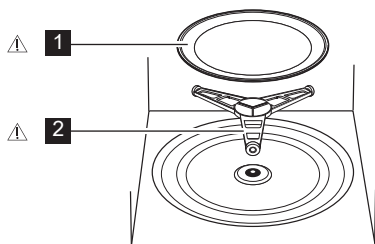
СХЕМА УСТРОЙСТВА

СВЧ-ПЕЧЬ



- 1 Передняя накладка
- 2 Освещение печи
- 3 Панель управления
- 4 Кнопка открывания дверцы
- 5 Крышка волновода (не снимать)
- 6 Рабочая камера
- 7 Дверные прокладки и уплотняемые поверхности

АКСЕССУАРЫ



Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

- 1 Вращающаяся подставка
 - 2 Опора вращающейся подставки
- Поместите опору вращающейся подставки на герметичную прокладку на полу духовки.
 - Затем поместите вращающуюся подставку на опору.
 - Чтобы не повредить вращающуюся подставку, не задевайте ее края тарелками или контейнерами, вынимая их из печи.

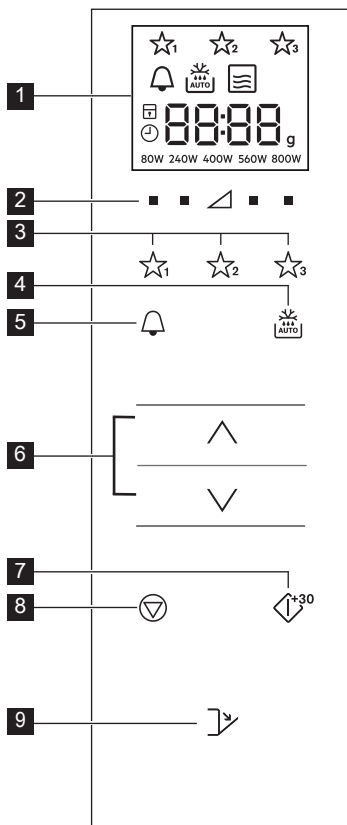
i При заказе аксессуаров в магазине или авторизованном сервисном центре укажите наименование аксессуара, а также модель и/или продуктовый номер печи.



ВНИМАНИЕ!

Не использовать микроволновую печь без этих компонентов.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1 Указатели на цифровом дисплее:

Избранные

Кухонный таймер

Автоматическая разморозка

СВЧ-излучение

Стоп/Отмена

Защитная блокировка от детей

Установка часов

Сегменты дисплея

Вес

Уровни мощности

2 Кнопки «Уровни мощности»

3 Кнопки «Избранные»

4 Кнопка автоматической разморозки

5 Кнопка «Кухонный таймер»

6 Кнопки «Больше/Меньше»

7 Кнопка «Старт/Подтверждение/Быстрый старт»

8 Кнопка «Стоп»

9 Кнопка открывания дверцы

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

При первом включении прибора можно настроить часы. На часах печи время отображается в 24-часовом формате.

1. Печь подаст звуковой сигнал и на полсекунды отобразятся все значки на дисплее.
Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «on» (ВКЛ) или «oFF» (ВЫКЛ).

2a. Чтобы выключить часы, нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «oFF» (ВЫКЛ), затем нажмите кнопку **СТАРТ**. Печь готова к использованию.



Если вы отключили часы и хотите снова включить их, дважды нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** и следуйте указаниям, приведенным в п. 2b.

2b. Чтобы включить часы, нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «on» (ВКЛ), затем нажмите кнопку **СТАРТ**.

Пример: Как выставить на часах время 18:45.

1. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы настроить время в часах.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

3. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы настроить время в минутах.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.



Если часы настроены, на дисплее отображается время суток.

РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ (ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ)

Печь автоматически переходит в режим ожидания, если не используется в течение 5 минут.

Пример: Если часы не были настроены: Дисплей отключается.

Откройте дверцу или нажмите любую кнопку, чтобы выйти из режима ожидания.

Пример: Если часы были настроены: По истечении 5 минут время отображается течением.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ ПОСЛЕ НАСТРОЙКИ ЧАСОВ

Вы можете изменить время после того, как часы были настроены.

Пример: Как изменить время с 18:45 на 19:50.

1. Нажмите дважды кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
3. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «19».
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

5. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «50».
6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

ДЛЯ ОТМЕНЫ ЧАСОВ И ПЕРЕХОДА В РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ (ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ)

1. Нажмите дважды кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «OFF» (ВЫКЛ).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Печь снабжена функцией безопасности, не допускающей ее случайного включения ребенком. При включенной блокировке, вплоть до ее выключения ни один узел СВЧ-печи не будет работать.

Включение и выключение блокировки возможно только при неработающей печи.

Пример: Для включения блокировки:

Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП** пока не отобразится значок «child lock» (замок от детей).

Пример: Для выключения блокировки:

Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП** пока не исчезнет значок «child lock» (замок от детей).



При включенном замке от детей, не действуют никакие кнопки, кроме кнопки **СТОП**.

РАБОТА

УРОВНИ МОЩНОСТИ СВЧ-ИЗЛУЧЕНИЯ

Пример: Чтобы нагреть суп за две с половиной минуты при мощности СВЧ-излучения 560 Вт, выполните следующие действия.

1. Нажмите кнопку уровня мощности (**УРОВНИ МОЩНОСТИ**) справа от треугольника до тех пор, пока не отобразится «560 Вт».
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы ввести время.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.



В микроволновом режиме приготовления, вы можете регулировать уровень мощности печи нажатием кнопки прямо под необходимой настройкой.

Вы можете установить уровень мощности при работающей печи, нажимая и удерживая требуемую кнопку

УРОВНИ МОЩНОСТИ до отображения

на дисплее нового значения мощности. Слишком высокий уровень мощности или слишком большое время приготовления могут привести к перегреву пищи и пожару.

При выбранной мощности 800 Вт, максимальное время приготовления, которое можно задать, составляет 15 минут.

При работе печи в любом режиме в течение 3 минут или более, вентилятор будет работать в течение 2 минут после окончания приготовления пищи. При открытии дверцы вентилятор остановится, после закрытия дверцы возобновит работу

до истечения 2 минут (включая время открытия дверцы). При работе печи менее 3 минут, вентилятор не включается.

По завершении приготовления вращающаяся подставка продолжает вращаться до тех пор, пока емкость для приготовления пищи не вернется в

исходное положение. Свет в рабочей камере горит до завершения вращения или в течение 5 секунд (в зависимости от того, что длится дольше). По завершении работы печь издаёт звуковой сигнал. В случае открывания дверцы в процессе работы вращение прекращается.

УРОВНИ МОЩНОСТИ

Настройка мощности	Рекомендуемое использование
800 Вт/ ВЫСОКАЯ	Используется для быстрого приготовления или разогрева супа, запеканки, консервов, горячих напитков, овощей, рыбы и т. д.
560 Вт	Используется для более длительного приготовления плотной пищи (например, жареного мяса, мясного хлеба и пищи в тарелках, а также для таких деликатных блюд как сырный соус и бисквитные пирожные). При выборе этого варианта пониженной мощности соус не выкипит, и еда равномерно приготовится, не подгорев по краям.
400 Вт	В случае плотной пищи, которую требуется нагревать дольше при приготовлении традиционным способом (например, блюд из говядины), рекомендуется использовать этот уровень мощности, чтобы мясо получилось нежным.
240 Вт/ РАЗМО- РОЗКА	Выберите этот уровень мощности, чтобы убедиться в том, что блюдо равномерно размораживается. Эта настройка также идеальна для длительной варки риса, макаронных изделий, клецок и яичного крема для кулинарии.
80 Вт	Для бережной разморозки (например, кремовых кексов или печенья).
0 Вт	Для настаивания или использования кухонного таймера.

Вт = Ватт

ПОНИЖЕННЫЙ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ

Режим приготовления	Стандартное время	Пониженный уровень мощности
Микроволновый 800 Вт	15 минут	СВЧ-излучения 560 Вт

КОРРЕКТИРОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ

Вы можете изменить время приготовления при приготовлении пищи.

Пример: Как добавить 2 минуты (120 секунд) при помощи кнопки **СТАРТ**.

1. Нажмите кнопку **СТАРТ** четыре раза.
Время приготовления увеличится на 120 секунд.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПКИ СТОП


Однократно нажмите кнопку **СТОП** для перехода в режим паузы.

Повторно нажмите кнопку **СТОП** для отмены времени приготовления.

КУХОННЫЙ ТАЙМЕР


Для установки кухонного таймера.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы ввести время.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Автоматически запустится отсчет таймера.

 Чтобы увеличить время в ходе работы таймера, нажмите кнопку **СТАРТ**. Функцию таймера можно использовать только при неработающей печи.

БЫСТРЫЙ ЗАПУСК

Нажимая кнопку **СТАРТ**, вы можете сразу же начать готовить с уровнем мощности 800 Вт/**ВЫСОКИЙ** (800 W/HIGH) в течение 30 секунд.

 Для добавления времени нажмите кнопку **СТАРТ**.

БЕЗ ЗВУКА

Как выключить звук.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** три раза, до отображения надписи «Soup» (звук).
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «OFF» (ВЫКЛ).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Как включить звук.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** три раза, до отображения надписи «Soup» (звук).

2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «on» (ВКЛ).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

ПАУЗА

Как перейти в режим паузы при работающей печи.

1. Нажмите кнопку **СТОП** или откройте дверцу.
2. Печь перейдет в режим паузы на время до 5 минут.
3. Для продолжения приготовления пищи нажмите **СТАРТ**.


ИЗБРАННЫЕ

Для печи предусмотрены 3 любимых рецепта.

- ★₁ Размягченное масло
- ★₂ Расплавленный шоколад
- ★₃ Кекс в кружке

Пример: Как размягчить масло.

1. Однократно нажмите кнопку **ИЗБРАННЫЕ 1**.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы выбрать вес.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

 Если на сегментах дисплея отображается вращающаяся картинка, это указывает на необходимость перемешать или перевернуть пищу. Для продолжения приготовления пищи нажмите кнопку **СТАРТ**. Уровни мощности для предустановленных Избранных рецептов регулировать нельзя. Можно приготовить 1-4 кекса в кружке.



ВНИМАНИЕ! Шоколад может очень сильно нагреться! Если для шоколада требуется более долгое время приготовления, добавьте 10 секунд. Будьте осторожны: шоколад может перегреться и подгореть.

Как перезаписать Избранные для ваших собственных рецептов.

1. Нажмите кнопку уровня мощности **УРОВНИ МОЩНОСТИ** для выбора.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы ввести время.
3. Нажмите и удерживайте кнопку **ИЗБРАННЫЕ**, которую вы хотите настроить, до звукового сигнала и отображения звездочки избранного.

Сбросить «Любимую программу» на заводские настройки.

1. Нажмите кнопку **СТОП**.
2. Нажмите и удерживайте **УРОВНИ МОЩНОСТИ 400 W** в течение 3 секунд. Печь сбросит Избранные к заводским настройкам.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА

Автоматическая разморозка автоматически выбирает правильный режим и время приготовления на основе веса продуктов.

Вы можете выбрать одно из 2 меню разморозки.

1. Автоматическая разморозка: Мясо/рыба/домашняя птица
2. Автоматическая разморозка: Хлеб

Пример: Как разморозить стейк весом 0,2 кг.


1. Выберите меню авторы разморозки однократно нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ**.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы выбрать вес.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.



Если на сегментах дисплея отображается вращающаяся картинка, это указывает на необходимость перемешать или перевернуть пищу. Для продолжения нажмите кнопку **СТАРТ**. В конце периода автоматической разморозки программа автоматически остановится. В режиме автоматической разморозки функция регулировки времени/мощности недоступна.

РЕЦЕПТЫ

ИЗБРАННЫЕ

Избранные	Вес	Кнопка	Процедура
Размягченное масло	0,05–0,25 kg	☆ ₁	<ul style="list-style-type: none">Поместите масло в блюдо из термостойкого стекла. После приготовления хорошо размешайте.
Расплавленный шоколад	0,1–0,2 kg	☆ ₂	<ul style="list-style-type: none">Разломайте шоколад на маленькие куски. Поместите шоколад в блюдо из термостойкого стекла. Перемешайте после звукового сигнала колокольчика. После приготовления хорошо размешайте. <p> ВНИМАНИЕ! Шоколад может очень сильно нагреться! Если для шоколада требуется более долгое время приготовления, добавьте 10 секунд. Будьте осторожны: шоколад может перегреться и подгореть.</p>
Кекс в кружке	1–4 кружки	☆ ₃	<ul style="list-style-type: none">Приготовьте торт по рецепту: Установите кружку на краю вращающейся подставки. Дайте постоять в течение 30 секунд после приготовления.

РЕЦЕПТЫ КЕКСА В КРУЖКЕ

Насыщенный шоколадный кекс в кружке

Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2 стол. ложки (12 г)	Какао-порошок
2½ стол. ложки (30 г)	Сахарная пудра
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
¼ чайн. ложки	Экстракт ванили
1	Среднее яйцо

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавить растительное масло, экстракт ванили и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя ☆₃. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте завитком шоколадного крема.

Совет: Чтобы приготовить шоколадно-апельсиновый кекс в кружке замените экстракт ванили чайной ложкой апельсинового экстракта.

Малиновый кекс в кружке

Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2½ стол. ложки (30 г)	Сахарная пудра
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
½ чайн. ложки	Экстракт ванили
1	Среднее яйцо
1½ ст. ложки	Малиновое варенье без косточек

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло, экстракт ванили и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Ложкой осторожно добавляйте варенье, чтобы на смеси образовались полосы.
4. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
5. Готовьте, используя ☆³. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте завитком ванильного крема.

Яблочный кекс с крошкой в кружке

Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2 стол. ложки (30 г)	Рыхлый коричневый сахар
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
¼ чайн. ложки	Молотая корица
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
1	Среднее яйцо
1½ стол. ложки (30 г)	Яблочное пюре
половина (7 г)	Овсяное печенье, раскрошенное

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты (кроме печенья) в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Ложкой осторожно добавьте яблочное пюре, чтобы на смеси образовались полосы.
4. Посыпьте сверху раскрошенным печеньем.
5. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
6. Готовьте, используя ☆³. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте шариком ванильного мороженого.



ВНИМАНИЕ! Яблочное пюре будет горячим.

Кекс с арахисовым маслом в кружке

Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2 стол. ложки (30 г)	Рыхлый коричневый сахар
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
¼ чайн. ложки	Эстракт ванили
2 стол. ложки (30 г)	Мягкое арахисовое масло
1	Среднее яйцо

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло, экстракт ванили, арахисовое масло и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя ☆₃. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте сверху шоколадной пастой.

Совет: Используйте арахисовое масло с кусочками арахиса.

Кекс "Лимонный дождь" в кружке

Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2½ стол. ложки (30 г)	Сахарная пудра
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
1 ч. ложки	Цедра лимона
1	Среднее яйцо
Заливка:	1 стол. ложка лимонного сока, смешанного с 2 стол. ложками сахарной пудры.

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло, цедру лимона и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя ☆₃. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.
5. Приготовьте заливку кекса, смешав лимонный сок с сахарной пудрой.
6. После приготовления выньте кекс, проткните верх с помощью шпажки, затем сбрызните верх кекса, затем оставьте на 30 секунд.

Морковный кекс в кружке




Ингредиенты на 1 кружку:	
2 стол. ложки (20 г)	Пшеничная мука
2½ стол. ложки (30 г)	Светло-коричневый сахар
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
¼ чайн. ложки	Молотая корица
¼ чайн. ложки	Молотый мускатный орех
1 ст. ложка	Молотый миндаль
1½ стол. ложки (15 г)	Подсолнечное масло
	Цедра ½ апельсина
30 г	Натертая морковь
1	Среднее яйцо
Кремовый топпинг:	15 г. сливочного масла, 40 г. разрыхленной сахарной пудры, 40 г. жирного сливочного сыра, ½ чайн. ложки апельс. сока

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте подсолнечное масло, цедру апельсина, натертую морковь и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Добавьте подсолнечное масло, цедру апельсина, натертую морковь и яйцо, хорошо перемешайте.
4. Готовьте, используя ☆₃. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.
5. Приготовьте топпинг смешав масло, сахарную пудру, сливочный сыр и апельсиновый сок. После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Дать кексу остыть, затем добавить топпинг.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ РАЗМОРОЗКА

Автоматическая разморозка	Вес	Кнопка	Процедура
<p>Мясо/рыба/домашняя птица</p> <p>(Рыба целиком, рыбные стейки, рыбное филе, куриные ножки, куриные грудки, мясной фарш, стейк, отбивные, гамбургеры и сосиски)</p>	0,2-0,8 кг	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Поместите пищу в открытое блюдо и установите его по центру вращающейся подставки. Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте кусочки и разделите их. Закройте тонкие части и теплые места алюминиевой фольгой. После разморозки заверните еду в алюминиевую фольгу на 15–45 минут и подождите, пока она не разморозится полностью. Мясной фарш: когда прозвучит сигнал, переверните пищу. По возможности удалите размороженные куски. <p> Не подходит для целых тушек домашней птицы.</p>
Хлеб	0,1-1,0 кг	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Распределите пищу по открытому блюду, расположенному в центре вращающейся подставки. Если вес пищи составляет 1,0 кг, положите ее прямо на вращающуюся подставку. Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте ее и удалите размороженные кусочки. После разморозки накройте блюдо алюминиевой фольгой и дайте ему постоять 5–15 минут до тех пор, пока оно полностью не разморозится.



Введите вес пищи. Не включайте вес контейнера.

Если вес или количество пищи превышает значения, приведенные в таблицах для режима автоматического приготовления и разморозки, готовьте ее вручную.

Окончательная температура будет варьироваться в зависимости от первоначальной температуры.

Стейки и отбивные необходимо замораживать, укладывая одним слоем.

Мясной фарш следует замораживать в тонкой форме.

РАЗОГРЕВАНИЕ ПИЩИ И НАПИТКОВ

пищи/напитков	Количество-г/мл-	Уровень мощности	Время-мин-	Метод
Молоко, 1 чашка	150	800 Вт	1	не накрывать
Вода 1 чашка	150	800 Вт	1-2	не накрывать
6 чашек	900	800 Вт	10-12	не накрывать
1 блюдо	1000	800 Вт	11-13	не накрывать
Одна тарелка пищи	400	800 Вт	3-6	накройте крышкой, помешивайте во время нагревания
Суп/тушеное блюдо	200	800 Вт	1-2	накройте крышкой, размешайте после нагревания
Овощи	500	800 Вт	4-5	накройте крышкой, помешивайте во время нагревания
Мясо, 1 кусок ¹⁾	200	800 Вт	3-4	полейте тонким слоем соуса и накройте крышкой
Рыбное филе ¹⁾	200	800 Вт	2-3	накройте крышкой
Пирог, 1 кусок	150	400 Вт	½	поместите на открытое блюдо
Продукты детского питания, 1 баночка	190	400 Вт	1	перенесите в подходящий контейнер для СВЧ-печей, тщательно размешайте после нагревания и проверьте температуру
Мягкий маргарин или масло ¹⁾	50	800 Вт	½	накройте крышкой
Мягкий шоколад	100	400 Вт	2-3	время от времени помешивайте

¹⁾ охлажденный

РАЗМОРОЗКА

пищи	Количество-г-	Уровень мощности	Время-мин-	Метод	Время настаивания-мин-
Гуляш	500	240 Вт	8-12	помешивайте во время размораживания	10-30
Пирог, 1 кусок	150	80 Вт	2-5	поместите на открытое блюдо	5
Фрукты	250	240 Вт	4-5	равномерно разложите, переворачивайте во время разморозки	5

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗ ЗАМОРОЖЕННОГО СОСТОЯНИЯ

пищи	Количество-г-	Уровень мощности	Время-мин-	Метод	Время наставка ания-мин-
Рыбное филе	300	800 Вт	10-12	накройте крышкой	2
Одна тарелка пищи	400	800 Вт	9-11	накройте крышкой, помешайте через 6 минут	2

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

пищи	Количество-г-	Уровень мощности	Время-мин-	Метод	Время наставка ания-мин-
Брокколи/ Горох	500	800 Вт	9-11	добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Морковь	500	800 Вт	10-12	нарежьте кольцами, добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Жаркое	1000	800 Вт	19-21	добавьте специи по вкусу, поместите в неглубокую форму для выпечки, по истечении половины времени приготовления переверните	10
Рыбное филе	200	800 Вт	3-4	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, накройте крышкой	2



При работе печи в любом режиме в течение 3 минут или более, вентилятор будет работать в течение 2 минут после окончания приготовления пищи. При открытии дверцы вентилятор остановится, после закрытия дверцы возобновит работу до истечения 2 минут (включая время открытия дверцы). При работе печи менее 3 минут вентилятор не включается.


СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

ПОСУДА ДЛЯ СВЧ-ПЕЧЕЙ

Посуда	Для СВЧ-печей	Комментарии
Алюминиевая фольга/ контейнеры из фольги	✓ / ✗	Для защиты пищи от перегрева могут применяться маленькие кусочки алюминиевой фольги. Держите фольгу на расстоянии не менее 2 см от стенок печи, чтобы не возник дуговой разряд. Контейнеры из фольги не рекомендуется использовать, если это не указано производителем ; тщательно выполняйте инструкции.
Фарфор и керамика	✓ / ✗	Фарфор, гончарные изделия, изделия из глазированной глины и костяного фарфора, за исключением изделий с металлическими украшениями, обычно считаются пригодными.
Стеклопосуда (например, Pyrex®)	✓	При использовании изделий из тонкого стекла необходимо соблюдать осторожность, поскольку при внезапном нагреве они могут лопнуть или треснуть.
Металл	✗	Использовать металлическую посуду в СВЧ-печах не рекомендуется, поскольку при этом образуется дуговой разряд, который может вызвать пожар.
Пластик и полистирол (например, контейнеры для продуктов быстрого приготовления)	✓	Необходимо принимать меры предосторожности, поскольку некоторые контейнеры могут покоробиться, расплавиться или изменить окраску при высоких температурах.
Пакеты для холодильника или жарки	✓	Пакеты нужно протыкать, чтобы выпускать пар. Убедитесь в том, что они пригодны для микроволновых печей. Не применяйте пластиковые или металлические стяжки, поскольку они могут расплавиться или загореться из-за дугового разряда на металлической поверхности.
Бумажные тарелки, чашки и кухонная бумага	✓	Используйте их только для разогревания или впитывания влаги. Будьте внимательны: перегрев может привести к пожару.
Контейнеры из соломы и дерева	✓	Всегда присматривайте за печью при использовании этих материалов, поскольку перегрев может вызвать пожар.
Бумага из вторсырья и газеты	✗	Может содержать следы металла, которые будут вызывать дуговой разряд и могут привести к пожару.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Приготовление пищи в микроволновой печи

Состав	Пищу с высоким содержанием жиров и сахара (рождественский пудинг, сладкие пирожки) не нужно долго греть. Будьте внимательны, так как перегрев может привести к пожару.
Размер	Чтобы пища нагревалась равномерно, сделайте так, чтобы все кусочки были одного размера.
Температура пищи	Первоначальная температура пищи влияет на длительность приготовления. Делайте надрезы на пище с наполнителями (например, на пончиках с джемом), чтобы выпустить пар и тепло.
Размещение	Разместите самые толстые кусочки еды (например, куриные ножки) так, чтобы они находились у края блюда.
Накрывание	Используйте липкую ленту для СВЧ-печей или подходящую крышку.
Протыкание	Пищу, покрытую скорлупой, кожей или мембраной, необходимо проткнуть в нескольких местах перед приготовлением или разогревом. Иначе скопившийся пар может привести к взрыву пищи (например, картофеля, рыбы, цыплят или сосисок).  ВНИМАНИЕ! Яйца не следует нагревать с помощью СВЧ-излучения, так как они могут взрываться даже после завершения приготовления (например, яйца без скорлупы или сваренные вкрутую).
Помешивание и переворачивание	Чтобы пища равномерно разогревалась, важно помешивать и переворачивать ее во время приготовления. Помешивание и переворачивание всегда следует осуществлять, начиная от края к центру.
Настаивание	После приготовления необходимо дать пище остыть, чтобы тепло распределилось равномерно.
Экранирование	Теплые области (например, куриных ножек и крыльев) можно экранировать маленькими кусочками фольги, которые отражают СВЧ-излучение.



Во избежание ожогов используйте держатели для кастрюли или жаропрочные перчатки, вынимая пищу из печи. Всегда открывайте контейнеры, наборы для приготовления попкорна, мешочки для приготовления в печи и т. д., направляя их в сторону от лица и рук, чтобы вас не обдало паром.

При открывании дверцы печи всегда стойте поодаль, чтобы избежать тепловых ожогов и ошпаривания. После нагревания нарежьте запеченную с фаршем пищу ломтиками, чтобы выпустить пар и не обжечься.

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ

Проблема	Удостовериться, что: / Предпринять следующее действие:
Микроволновая печь не включается?	<ul style="list-style-type: none">• Не отключено электроснабжение.• Не сработал защитный автоматический выключатель электроснабжения.• Если защитный автоматический выключатель электроснабжения при включении прибора продолжает срабатывать, обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux.
Режим СВЧ-излучения не функционирует?	<ul style="list-style-type: none">• Дверца правильно закрыта.• Дверные прокладки и уплотняемые поверхности чистые.• Была нажата кнопка СТАРТ.
Вращающаяся подставка не вращается?	<ul style="list-style-type: none">• Опора вращающейся подставки правильно подключена к приводу.• Посуда не выступает за пределы вращающейся подставки.• Пицца не выступает за пределы подставки, мешая ей вращаться.• В углублении под вращающейся подставкой ничего нет.
СВЧ-излучение не выключается?	<ul style="list-style-type: none">• Отключите электроснабжение прибора.• Обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux.
Не включается свет в печи?	<ul style="list-style-type: none">• Обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux. (Лампы внутреннего освещения могут быть заменены только в авторизованном сервисном центре).
Пицца дольше нагревается и готовится, чем раньше?	<ul style="list-style-type: none">• Выберите более длительное время приготовления (двойной объем требует увеличения времени приготовления почти в два раза).• Если пицца холоднее, чем обычно, время от времени помешивайте ее или поворачивайте.• Выберите более высокий уровень мощности.
Дверца не открывается вследствие отключения питания?	<ul style="list-style-type: none">• Осторожно откройте стеклянную дверцу, потянув ее наружу за правый нижний угол.


ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока	220-240 В, 50 Гц, однофазное
Плавкий предохранитель/выключатель линии распределения	минимум 10 А
Потребляемая мощность:	1.25 кВт
Выходная мощность:	800 Вт (IEC 60705)
Частота СВЧ-излучения	2450 МГц ¹⁾ (группа 2, класс В)
Внешние размеры:	ZMBN2SX 595 мм (Ш) x 371 мм (В) x 312 мм (Г)
Размеры рабочей камеры	285 мм (Ш) x 202 мм (В) x 298 мм (Г) ²⁾
Вместимость печи	17 литров ²⁾
Вращающаяся подставка	Ø 272 мм, стекло
Вес	около 16 кг


- ¹⁾ Этот продукт отвечает требованиям европейского стандарта EN55011. Согласно этому стандарту он классифицируется как оборудование группы 2 класса В. Группа 2 означает, что оборудование специально генерирует высокочастотную энергию в виде электромагнитного излучения для тепловой обработки пищи. Оборудование класса В означает, что данное оборудование пригодно для использования в домашних условиях.
- ²⁾ Внутренняя вместимость рассчитывается путем измерения максимальной ширины, глубины и высоты. Фактический объем вмещаемой пищи меньше.

ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Данное изделие содержит источник света с классом энергоэффективности E.

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека.

Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 93012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2019 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB,
St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Изготовлено в Соединённом Королевстве
Великобритании и Северной Ирландии.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE EAC

TINS-B306URR3