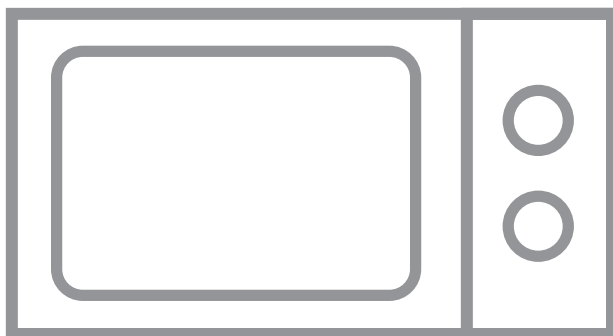


▶ MBE2657SE  
MBE2658SE

DE	<b>Benutzerhandbuch</b> Mikrowellengerät	2
FR	<b>Notice d'utilisation</b> Four à micro-ondes	29
NL	<b>Gebruiksaanwijzing</b> Magnetronoven	56

# USER MANUAL



**AEG**

# INHALT

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

## WIR DENKEN AN SIE

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

### Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:  
**www.aeg.com**



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:  
**www.registreaeg.com**






Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:  
**www.aeg.com/shop**

## REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

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

-  Warnungs-/ Sicherheitshinweise
-  Allgemeine Informationen und Empfehlungen
-  Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

## 1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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



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



### **WARNUNG!**

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 Raumentwicklung kann Feuer verursachen.

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

Der Inhalt von Saugflaschen und 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.

## 1.1 Reinigung & pflege

Gerätetür:

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

Geräteinnenraum:

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

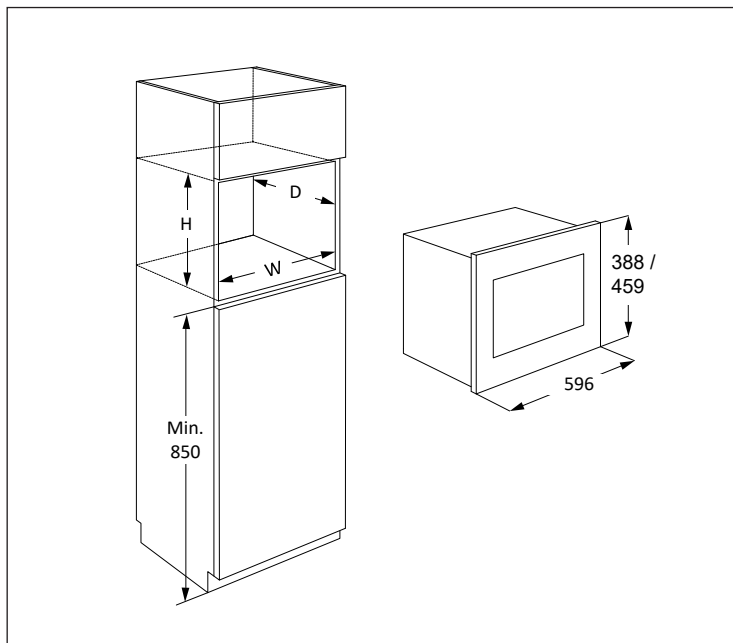
**WARNUNG!**

Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

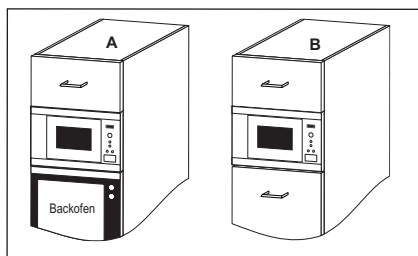
**WICHTIG!**

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

## 2. AUFSTELLANWEISUNGEN



Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position A oder B einbauen:

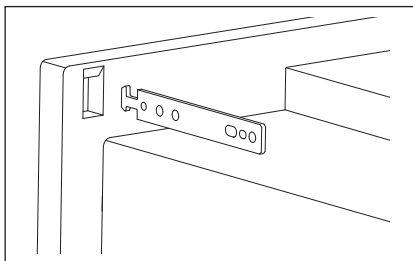
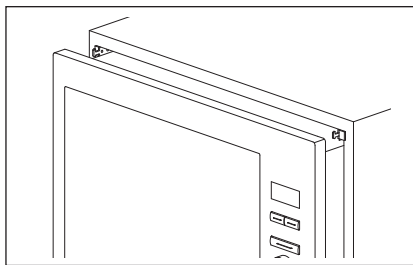
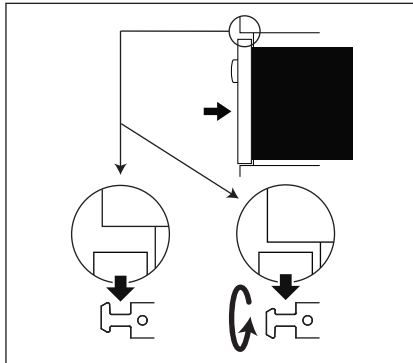
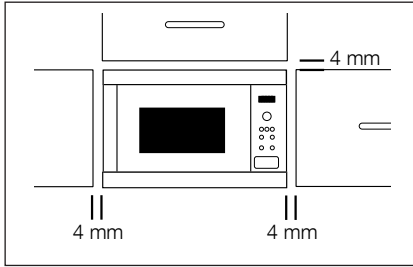


Position	Nischengröße		
	B	T	H
A	562 x 550	x 380	
B	562 x 500	x 380	
	562 x 500	x 450	

Abmessungen in (mm)

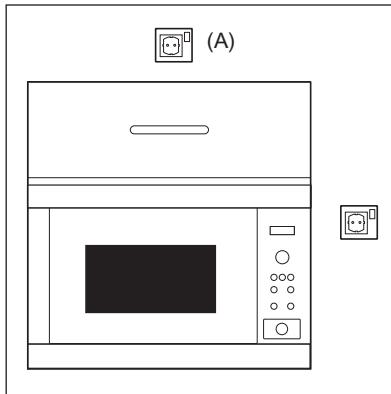


## 2.1 Installieren des Gerätes



1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. Bringen Sie die Befestigungshaken unter Bezug auf die beiliegende Montageanleitung und unter Verwendung der beiliegenden Schablone am Küchenschrank an.
3. 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. Diese Haken können umgekehrt werden, falls sie beim ersten Einsetzen nicht passen sollten. Der vordere Rahmen des Mikrowellenofens sollte dicht und bündig an der vorderen Öffnung des Schrankes sitzen.
4. Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil ist und gerade steht. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 4 mm zwischen der darüber befindlichen Schranktür und dem Oberteil des Rahmens eingehalten wird (siehe Schaubild).

## 2.2 Netzanschluss



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

## 2.3 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:

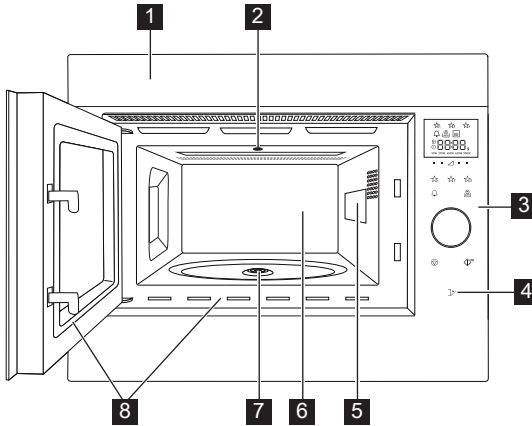
- Vor dem Reinigen, den Drehteller abkühlen lassen.
- Kein heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.
- Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen.

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 Dichtungsoberflächen 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.

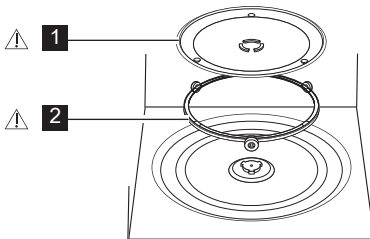
## 3. GERÄTEÜBERBLICK

### 3.1 Mikrowellengerät



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

### 3.2 Zubehör



Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

- 1** Drehteller
- 2** Drehteller-Träger

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

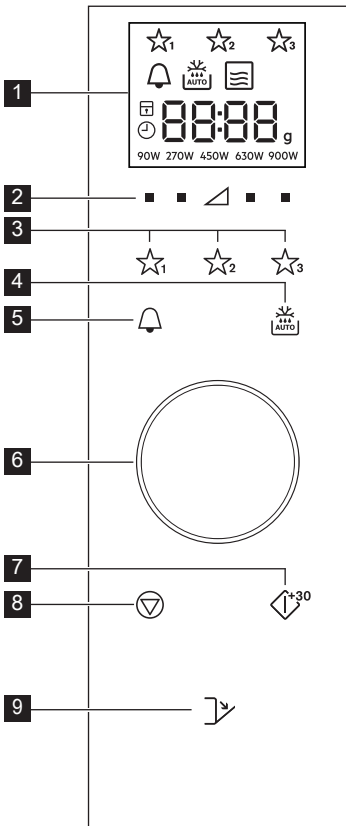
**i** Wenn Sie Zubehör bestellen, erwähnen Sie zwei Dinge: Bezeichnungen der Teile und Modellbezeichnung bei Ihrem Händler oder einem autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten.



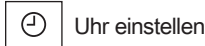
### **WARNUNG!**

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

### 3.3 Bedienblende



#### 1 Anzeigefeld symbole:



#### 2 Leistungsstufe-Tasten

#### 3 Favoriten-Tasten

#### 4 Auftauautomatik-Taste

#### 5 Küchenzeitschaltuhr-Taste

#### 6 Zeitschaltuhr/ Gewicht-knopf

#### 7 Starten/Bestätigen/ Schnellstart-Taste

#### 8 Stopp-Taste

#### 9 Türöffnertaste

## 4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

### 4.1 Plugin

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

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


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

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

**Beispiel:** Einstellung der Uhr auf 18:45 Uhr.

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

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

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

## 4.2 Standby (Economy-modus)

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

**Beispiel:** Wenn die Uhr nicht eingestellt wurde:

Die Anzeige schaltet sich ab.

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

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

## 4.3 Anpassen der uhr nach dem einstellen

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

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

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

6. Drücken Sie die **START**-Taste.

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

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

## 4.5 Kindersicherung

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

**Beispiel:** Einschalten der Sperre. Drücken und halten Sie die **STOPP**-Taste bis sich das „Kindersicherung“ Symbol einschaltet.

**Beispiel:** Ausschalten der Sperre. Drücken und halten Sie die **STOPP**-Taste bis sich das „Kindersicherung“ Symbol ausschaltet.


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

# 5. ANWENDUNG

## 5.1 Garen mit mikrowellen

**Beispiel:** Erhitzen von Suppe für 2 Min. 30 Sek. mit 630 W Mikrowellenleistung.

1. Betätigen Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste auf der rechten Seite des Dreiecks bis „630 W“ angezeigt wird.
2. Drehen Sie den Knopf, um die Zeit einzugeben.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

 In dem Mikrowellen-Koch-Modus können Sie die Leistungsstufe des

Ofens einstellen, indem Sie die Taste direkt unterhalb der gewünschten Einstellung drücken.

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

Wenn 900 W ausgewählt wird, dann kann die maximale Laufzeit der Mikrowelle, die eingegeben werden kann, 15 Minuten betragen.

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

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

## 5.2 Leistungsstufen

Leistungseinstellung	Empfohlene Benutzung
900 W/ HÖHER	Für schnelles Garen oder Erwärmen, (z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw).
630 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.
450 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.
270 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.
90 W	Zum sanften Auftauen, (z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig).
0 W	Für Stehzeit/Zeitschaltuhr.

W = WATT

## 5.3 Reduzierte leistungsstufe

Kochmodus	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle 900 W	15 minuten	Mikrowelle 630 W

## 5.4 Einstellen der Kochdauer während des Kochens

Sie können die Kochdauer während des Kochens einstellen.

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

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

## 5.5 Verwendung der Stopp-taste


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

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

## 5.6 KüchENZEITSCHALTUHR

Einstellung der KüchENZEITSCHALTUHR.

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

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

## 5.7 Schnellstart

Sie können direkt mit dem Kochen beginnen 900 W/HOCH für 30 Sekunden durch das Drücken der **START**-Taste.

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

## 5.8 Stumm

Abschalten des Tons.

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

Anschalten des Tons.

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

## 5.9 Pause

Pausieren der Mikrowelle, während diese läuft.

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


## 5.10 Favoriten

Der Ofen verfügt über 3 Lieblingsrezepte.


- ☆<sub>1</sub> Erweichen von Butter
- ☆<sub>2</sub> Schmelzen von Schokolade
- ☆<sub>3</sub> Becher-Kuchen

**Beispiel:** Zum Erweichen von Butter.

1. Drücken Sie die **FAVORIT 1** einmal.
2. Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht einzugeben.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

 Wenn Anzeigesegmente ein rotierendes Muster aufweisen, zeigt dies an, dass das Essen gerührt oder umgedreht werden muss. Um mit dem Kochen fortzufahren, drücken Sie die **START**-Taste. Am Ende der Auto-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. Drehen Sie den Knopf, um die benötigte Kochzeit einzugeben.
3. Drücken und halten Sie die **FAVORIT**-Taste, die Sie auswählen wollen, bis Sie einen einmal erklingenden Signalton hören und der Favoritenstern sichtbar wird.

Reset der Favoriten auf die Werkseinstellungen .

1. Drücken Sie die **STOPP**-Taste.
2. Drücken und halten Sie **LEISTUNGSSTUFEN** 450 W für 3 Sekunden gedrückt.  
Der Ofen wird die Favoriten auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

## 5.11 Auftauautomatik

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

Sie können zwischen 2 Auftauautomatik-Menüs wählen.

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

**Beispiel:** Auftauen von 0,2 kg Steak.


1. Wählen Sie das Auftauautomatik-Menü durch das einmalige Drücken der **AUFTAUAUTOMATIK**-Taste.
2. Drehen Sie den Knopf, um das Gewicht auszuwählen.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.



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

## 6. GARTABELLEN

### 6.1 Favoriten

Favoriten	Menge	Taste	Verfahren
Weiche Butter	0,05-0,25 kg	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Legen Sie die Butter in eine Pyrexschale. Gut umrühren nach dem Kochen.</li> </ul>
Geschmolzene Schokolade	0,1-0,2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul> <p> <b>WARNUNG:</b> 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	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Machen Sie den Kuchen wie in dem Rezept. Stellen Sie den Becher in Richtung der Kante des Drehtellers. Für 30 Sekunden nach dem Kochen stehen lassen.</li> </ul>

### 6.2 Becher-kuchen rezepte

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

Methode:

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

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Setzen Sie Schokoladenstückchen auf die Spitze.

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

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

Methode:

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

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

Methode:

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

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Setzen Sie eine Kugel Vanilleeis auf die Spitze.



**WARNUNG!** Der Apfelmus wird heiß.

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




Methode:


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

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

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

## 6.3 Auftauautomatik

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

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

## 6.4 Erhitzen von Getränken & Speisen

Getränk/Speise	Menge -g/ml-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Milch, 1 Tasse	150	900 W	1	nicht abdecken
Wasser, 1 Tasse	150	900 W	2	nicht abdecken
6 Tassen	900	900 W	8-10	nicht abdecken
1 Schüssel	1000	900 W	9-11	nicht abdecken
Tellergericht	400	900 W	4-6	etwas Wasser auf die Sauce geben, bedecken, nach halber Kochzeit umrühren
Eintopf/suppe	200	900 W	1-2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Gemüse	500	900 W	3-5	wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen, nach halber Kochzeit umrühren
Fleisch, 1 Scheibe <sup>1)</sup>	200	900 W	3	die Sauce dünn darüber verteilen, bedecken
Fischfilet <sup>1)</sup>	200	900 W	3-5	abdecken
Kuchen, 1 Scheibe	150	450 W	½-1	in eine flache Schüssel legen
Babynahrung, 1 Glas	190	450 W	½-1	in einen geeigneten mikrowellensicheren Behälter umfüllen, nach dem Erwärmen gut umrühren und die Temperatur überprüfen
Margarine oder Butter schmelzen <sup>1)</sup>	50	900 W	½	abdecken
Schmelzen von Schokolade	100	450 W	3-4	gelegentlich umrühren

<sup>1)</sup> ab Kühlschranktemperatur

## 6.5 Auftauen

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Gulasch	500	270 W	8-9	nach halber Auftauzeit umrühren	10-30
Kuchen, 1 Stück	150	90 W	1-3	in eine flache Schüssel legen	5
Obst	250	270 W	3-5	gleichmäßig verteilen, nach halber Auftauzeit umdrehen	5

## 6.6 Kochen von gefrorenem

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300	900 W	9-11	abdecken	2
Tellergericht	400	900 W	8-10	bedecken, nach 6 min. umrühren	2

## 6.7 Kochen

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Brokkoli/ Erbsen	500	900 W	6-8	bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Möhren	500	900 W	9-11	in Stücke schneiden, bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, bedecken, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Braten	1000	630 W	34-38	abschmecken, in eine flache Tortenschale geben, nach der Hälfte der Kochzeit wenden	10
Fischfilet	200	900 W	4-6	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.


## 7. HINWEISE UND TIPPS

### 7.1 Mikrowellensicheres Kochgeschirr

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



## 7.2 Hinweis für das kochen mit mikrowellen

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



Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden. Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.

Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden. Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

## 8. WAS TUN, WENN

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

## 9. TECHNISCHE DATEN


Stromversorgung	220-240 V, 50 Hz, Einphasenstrom	
Sicherung/Sicherungsautomat	Mindestens 10 A	
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	1.4 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	900 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz <sup>1)</sup> (Gruppe 2/Klasse B)	
Außenabmessungen:	MBE2658SE	596 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (T)
	MBE2657SE	596 mm (B) x 388 mm (H) x 404 mm (T)
Garraumabmessungen	342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (T) <sup>2)</sup>	
Garrauminhalt	26 liter <sup>2)</sup>	
Drehteller	ø 325 mm, glass	
Gewicht	ca. 19 kg	

- <sup>1)</sup> 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.
- <sup>2)</sup> Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet. Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.

## 10. 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 Vertreter (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 Altakkumulatoren 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 m<sup>2</sup> 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 Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m<sup>2</sup>, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Vertreiber 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 Vertreiber 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 cm<sup>2</sup> enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Vertreiber 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

# SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ .....	30
2. INSTALLATION .....	35
3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL .....	40
4. AVANT LA MISE EN SERVICE.....	41
5. FONCTIONNEMENT .....	42
6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON .....	46
7. ASTUCES ET CONSEILS .....	52
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT .....	54
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	55
10. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES .....	55

## NOUS PENSONS À VOUS

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

**Visitez notre site Internet pour :**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

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

 Avertissement/Attention : consignes de sécurité

 Informations générales et conseils

 Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

## 1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ



**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.



### **ADVERTISSEMENT !**

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



### **ADVERTISSEMENT !**

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

**ADVERTISSEMENT !**

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

**ADVERTISSEMENT !**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

## 1.1 Entretien et nettoyage

Porte :

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



### Intérieur du four :

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

### Extérieur du four :

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

### Bandeau de commande :

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

### Plateau tournant et pied du plateau :

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon

doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.



### **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 !**

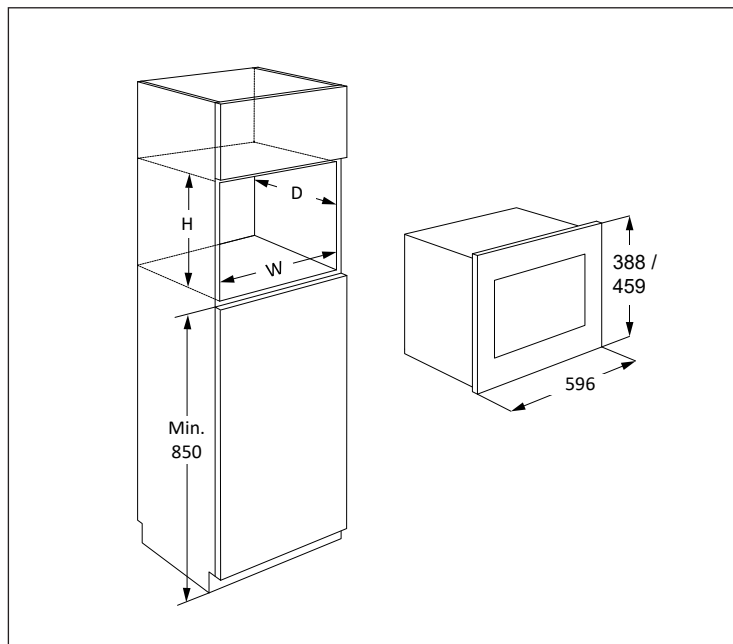
Maintenez les enfants à l'écart de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.



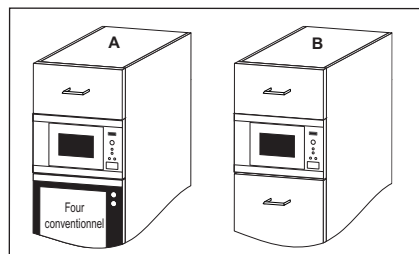
### **IMPORTANT !**

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.

## 2. INSTALLATION



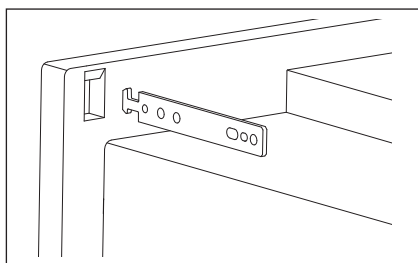
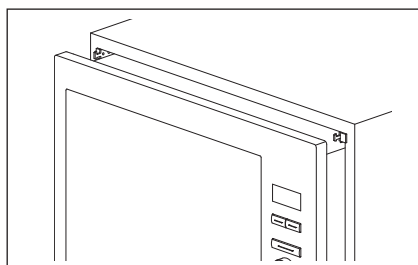
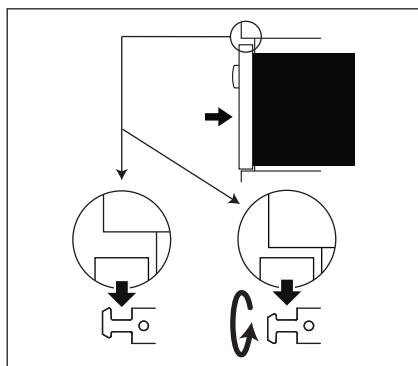
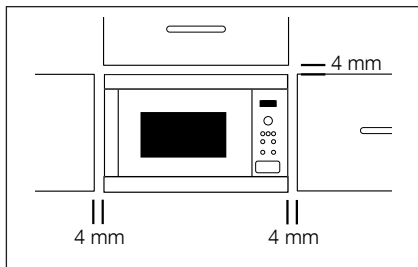
Si vous installez le four à micro-ondes en position A ou B :



Position	Taille du logement		
	L	P	H
A	562 x 550	380	
	562 x 550	450	
B	562 x 500	380	
	562 x 500	450	

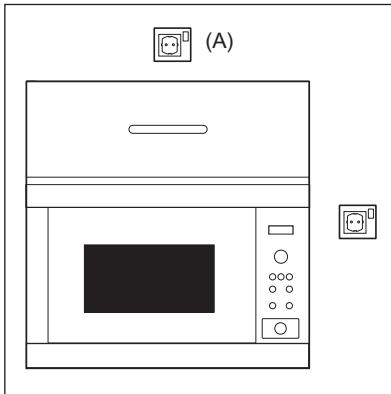
Mesures en mm

## 2.1 Installation de l'appareil



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

## 2.2 Raccordement électrique



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

## 2.3 Conseil supplémentaire

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

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

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

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

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

Pour éviter de casser le plateau tournant :

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

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

- Test du verre d'eau. Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes.

Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum.

Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.

- Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes...à décongeler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Évitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui pourraient déteindre. Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats. Les assiettes et les gobelets en carton seront réservés pour réchauffer à faible température.
- Les matières plastiques (plats, tasses, boîtes de congélation et emballages en plastique) de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation. Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Évitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

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

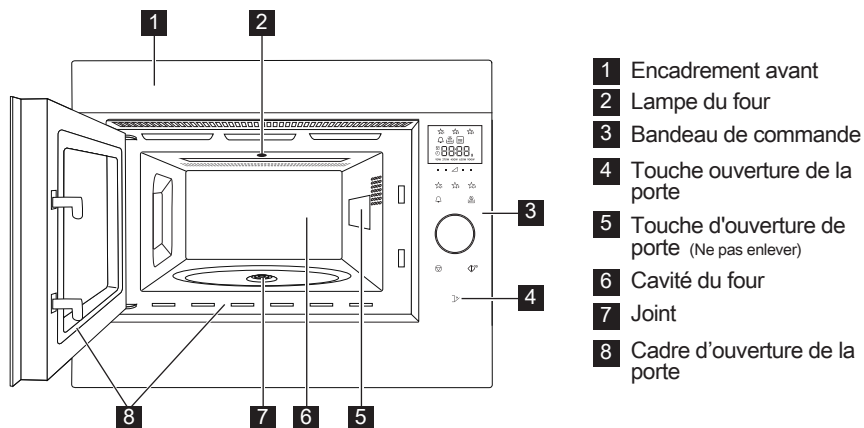
Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes :

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

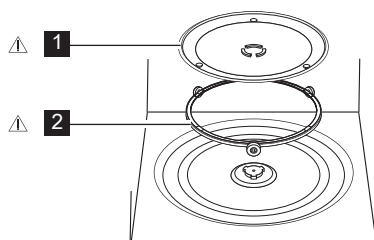
Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des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

## 3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

### 3.1 Four micro-ondes



### 3.2 Accessoires



Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

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

**i** 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.

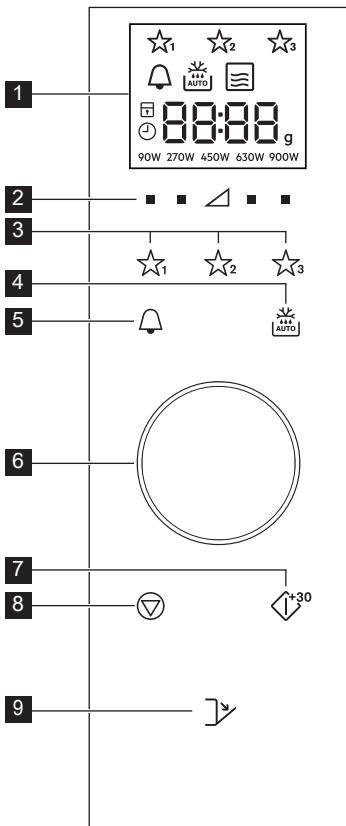


### ADVERTISSEMENT !

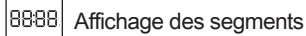
Ne faites pas fonctionner le four à micro-ondes sans ces pièces installées.



### 3.3 Bandeau de commande



#### 1 Affichage numérique :



2 Touches de niveau de puissance

3 Touches de favoris

4 Touche de décongélation automatique

5 Touche du minuteur de cuisine

6 Bouton rotatif Minuteur/Poids

7 Démarrer/Confirmer/ Touche de démarrage rapide

8 Touche d'arrêt

9 Touche d'ouverture de porte

## 4. AVANT LA MISE EN SERVICE

### 4.1 Branchement

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

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

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

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

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

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

**Exemple :** Pour régler l'horloge sur 18h45.

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

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

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

## 4.2 Veille (Mode économie)

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

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

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

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

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

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

**Exemple** : Pour changer de 18h45 à 19h50.

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

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

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


## 4.5 Verrouillage de sécurité enfant

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

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

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

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


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

# 5. FONCTIONNEMENT

## 5.1 Cuisson aux micro-ondes

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

- Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** sur la droite du triangle jusqu'à ce que « 630 W » s'affiche.
- Tournez le bouton pour régler la durée.
- Appuyez sur la touche **START**.

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

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

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

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

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

## 5.2 Niveaux de puissance

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

W = WATT

## 5.3 Niveau de puissance réduit

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 900 W	15 minutes	Micro-ondes 630 W

## 5.4 Réglage de la durée de cuisson pendant la cuisson

Vous pouvez régler la durée de cuisson pendant la cuisson.

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

1. Appuyez sur la touche **START** quatre fois.

La durée de cuisson augmente de 120 secondes.

## 5.5 Utilisation de la touche STOP


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

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

## 5.6 Minuteur de cuisine

Pour régler le minuteur de cuisine.

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

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

## 5.7 Démarrage rapide

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

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

## 5.8 Muet

Pour couper le son.

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

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

Pour activer le son.

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

## 5.9 Pause

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

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


## 5.10 Favoris

Le four dispose de 3 recettes en favori.

- ☆<sub>1</sub> Beurre ramolli
- ☆<sub>2</sub> Chocolat fondu
- ☆<sub>3</sub> Mug cake

**Exemple :** Pour ramollir le beurre.

1. Appuyez une fois sur la touche **FAVORI 1**.
2. Tournez le bouton pour régler le poids.
3. Appuyez sur la touche **START**.

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

Au terme de la durée de décongélation, le programme s'arrête automatiquement.

Les niveaux de puissance pour les recettes en favori ne peuvent pas être réglés.

Vous pouvez cuire de 1 à 4 mug cakes.



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

Pour écraser les favoris avec vos propres recettes.

1. Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** pour sélectionner la puissance.
2. Tournez le bouton pour régler la durée de cuisson requise.
3. Appuyez sur et maintenez la touche **FAVORI** que vous souhaitez configurer jusqu'à entendre un seul bip, l'étoile de favori s'affiche alors.

Pour rétablir les favoris aux réglages d'usine.

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

## 5.11 Décongélation automatique

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

Vous pouvez choisir parmi 2 menus de décongélation automatique.

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

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

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



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

## 6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON

### 6.1 Favoris

Favoris	Quantité	Touche	Procédure
Beurre ramolli	0,05-0,25 kg	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placez le beurre dans un plat en pyrex. Mélangez bien après la cuisson.</li> </ul>
Chocolat fondu	0,1-0,2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul> <p><b>⚠ ADVERTISSEMENT :</b> 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	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Préparez le gâteau en suivant la recette. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant. Laissez reposer 30 secondes après la cuisson.</li> </ul>

### 6.2 Recettes de mug cake

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

Méthode :

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

Étalez du chocolat à tartiner sur le dessus.

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

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

Méthode :

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

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

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille et l'œuf, mélangez bien.
3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
4. Faites cuire avec ☆<sub>3</sub>. 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.

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

Méthode :

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

<b>Mug cake crumble à la pomme</b>	
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  $\star_3$ . 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.

<b>Mug cake à la carotte</b>	
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  $\star_3$ . 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.



### 6.3 Décongélation automatique

Décongélation automatique	Quantité	Touche	Procédure
Viande/poisson/volaïlle  (Poisson entier, tranches de poisson, filets de poisson, pattes de poulet, poitrine de poulet, viande hachée, steaks, côtelettes, hamburgers, saucisses)	0,2-1,0 kg	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant.</li> <li>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.</li> <li>Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15-45 min, jusqu'à complète décongélation.</li> <li>Viande hachée : Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible.</li> </ul> <p> Ne convient pas à une volaille entière.</p>
Pain	0,1-1,0 kg	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant.</li> <li>Quand le signal sonore retentit, retourner, redistribuer et enlever les tranches décongelées.</li> <li>Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.</li> </ul>

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

## 6.4 Réchauffage de boissons et de mets

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

<sup>1)</sup>température du réfrigérateur

## 6.5 Décongélation d'aliments

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

## 6.6 Cuisson de surgelés

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

## 6.7 Cuisson

Aliments	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Brocoli/ Pois	500	900 W	6-8	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Carottes	500	900 W	9-11	coupez les carottes en morceaux ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Rôtis	1000	630 W	34-38	assaisonnez à votre goût, placez dans un moule à tarte peu profond et retournez en milieu de cuisson	10
Filet de poisson	200	900 W	4-6	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.


## 7. ASTUCES ET CONSEILS

### 7.1 Vaisselle pour fours à micro-ondes

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

## 7.2 Conseils de cuisson aux micro-ondes

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

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

## 8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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


## 9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	220-240 V, 50 Hz, monophasé	
Fusible/disjoncteur de protection	Minimum 10 A	
Consommation électrique :	Micro-ondes	1.4 kW
Puissance :	Micro-ondes	900 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz <sup>1)</sup> (Groupe 2/Classe B)	
Dimensions extérieures :	MBE2685SE	596 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (P)
	MBE2657SE	596 mm (L) x 388 mm (H) x 404 mm (P)
Dimensions intérieures	342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) <sup>2)</sup>	
Capacité	26 litres <sup>2)</sup>	
Plateau tournant	ø 325 mm, verre	
Poids	env. 19 kg	


- <sup>1)</sup> 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.
- <sup>2)</sup> La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

## 10. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

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 :



Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

## INHOUD

1. BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID .....	57
2. INSTALLATIE-AANWIJZING .....	62
3. OVERZICHT VAN HET APPARAAT .....	66
4. VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN .....	67
5. WERKING .....	68
6. KOOKTABELLEN .....	72
7. HINTS EN TIPS .....	78
8. WAT TE DOEN ALS .....	80
9. TECHNISCHE GEGEVENS .....	81
10. MILIEUINFORMATIE .....	81

## WE DENKEN AAN U

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

### Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:  
[www.aeg.com](http://www.aeg.com)



Registreer uw product voor een betere service:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)


## KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.

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

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

 Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.



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

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

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



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



### **WAARSCHUWING!**

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.

## 1.1 Reiniging & onderhoud

Apparaatdeur:

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

Ovenruimte:

Na elk gebruik het nog warme apparaat met een zachte, vochtige doek of spons afnemen, om lichte verontreinigingen te verwijderen. Voor sterke verontreinigingen een mild sopje gebruiken en verschillende keren met een zachte, vochtige doek of spons grondig afnemen, tot alle resten volledig verwijderd zijn. Verwijder nooit de afdekking van de microgolvengeleider. Let erop dat er geen zeepsop of water door de kleine openingen in de wand dringt, omdat het apparaat daardoor beschadigd kan raken. Gebruik

geen 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 & draaimechanisme:

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



**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!**

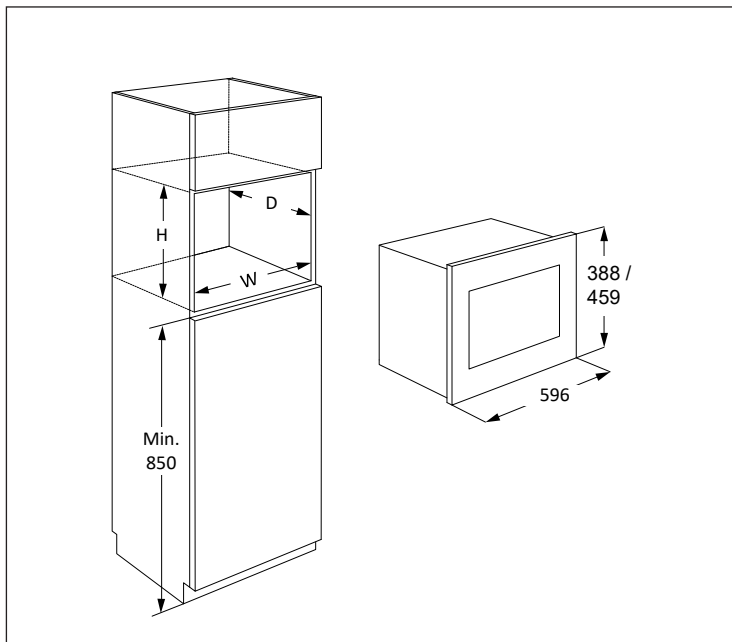
Houd kinderen uit de buurt van het deurvenster om verbranding te voorkomen.



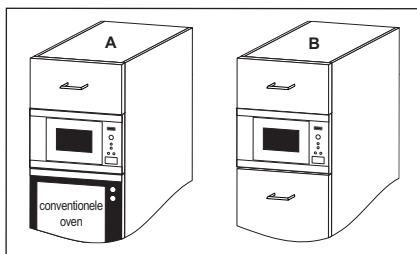
**BELANGRIJK!**

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

## 2. INSTALLATIE-AANWIJZING



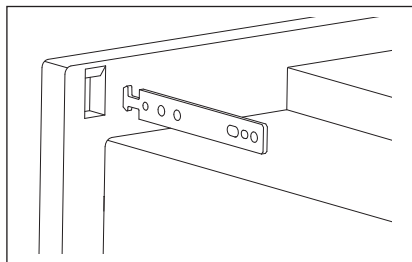
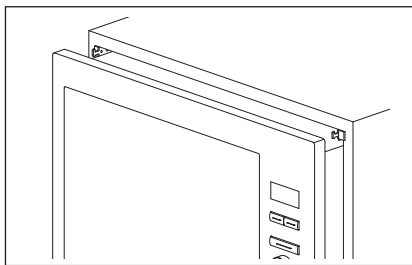
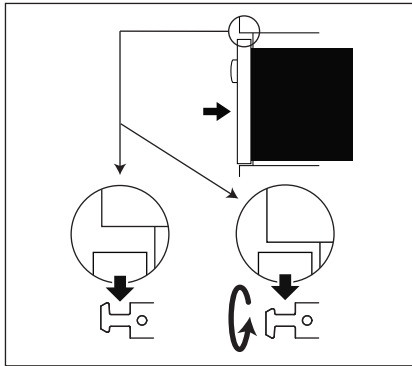
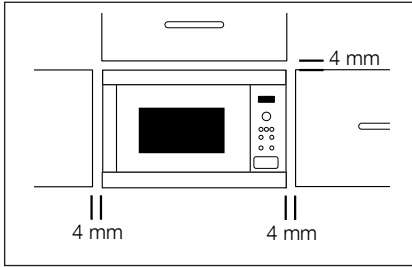
De magnetron kan worden ingebouwd in positie A of B:



Positie	Nismaat		
	B	D	H
A	562 x 550	380	
	562 x 550	450	
B	562 x 500	380	
	562 x 500	450	

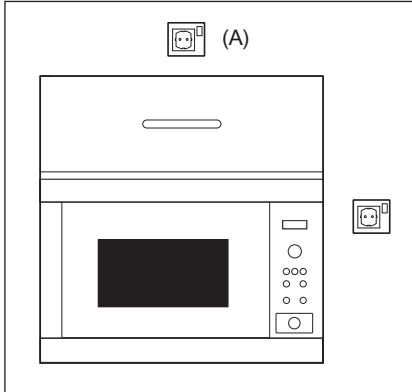
Afmetingen in (mm)

## 2.1 Installeren van het apparaat



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

## 2.2 Aansluiting op het stroomnet



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



## 2.3 Aanvullend advies

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

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

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

Breng op geen enkele wijze veranderingen aan het apparaat aan.

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

Om te voorkomen dat het draaiplateau barst:

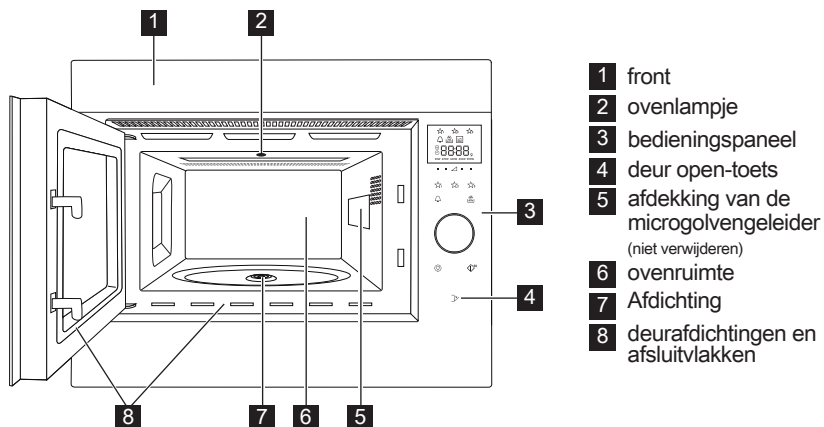
- Vóór het reinigen het draaiplateau laten afkoelen.
- Geen hete gerechten of heet servies op het koude draaiplateau zetten.
- Geen koude levensmiddelen of koud servies op het hete draaiplateau zetten.

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

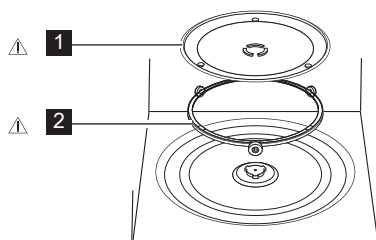
Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele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

## 3. OVERZICHT VAN HET APPARAAT

### 3.1 Magnetronoven



### 3.2 Toebehoren



Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

- 1 draaiplateau
- 2 draaimechanisme
- Plaats het draaimechanisme op de bodem van de magnetron.
- 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.

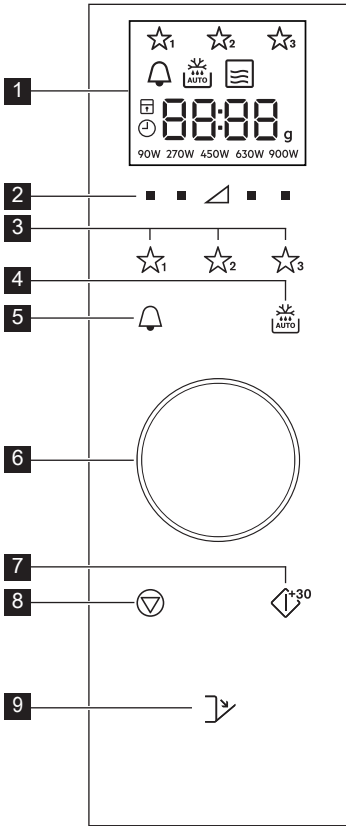
**i** Wanneer u accessoires wilt bestellen, gelieve dan twee gegevens te vermelden aan uw dealer of een erkende service agent van ELECTROLUX: naam van het onderdeel en het model.



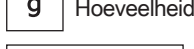
### WAARSCHUWING!

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

### 3.3 Bedieningspaneel



**1** Display symbolen:



**2** vermogensstand-toetsen

**3** favoriete toetsen

**4** automatische ontdooingstoets

**5** keukenwekkertoets

**6** knop tijdschakelklok/gewicht

**7** starten/bevestigen/snelle starttoets

**8** stopstoets

**9** deur open-toets

## 4. VOÓR HET IN GEBRUIK NEMEN

### 4.1 Inpluggen

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

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

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

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

**Voorbeeld:** De klok op 18:45u instellen.

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

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

## 4.2 Standby (Economy-modus)

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

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

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

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

## 4.3 De klok aanpassen na een instelling

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

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

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

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

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

## 4.5 Kinderslot

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

**Voorbeeld:** Het kinderslot inschakelen. Houd de **STOP**-toets ingedrukt totdat het kinderslotsymbool wordt ingeschakeld.

**Voorbeeld:** Om het kinderslot uit te schakelen.

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

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

# 5. WERKING

## 5.1 Koken magnetronoven

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

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

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

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

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

Als 900 W is geselecteerd, dan kan de magnetron voor maximaal 15 minuten worden ingesteld.

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

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

Na de bereiding blijft de draaitafel draaien, totdat het kookgerei

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

## 5.2 Vermogensstanden

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

W = WATT

## 5.3 Verminderd vermogensniveau

Kookmethode	Standaardtijd	Verlaagd vermogen
Magnetron 900 W	15 minuten	Magnetron 630 W

## 5.4 De kooktijd aanpassen tijdens het koken

U kunt de kooktijd tijdens het koken aanpassen.

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

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


## 5.5 De stop-toets gebruiken

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

## 5.6 Keukenwekker

De kookwekker instellen.

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

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

## 5.7 Snelstart

U kunt direct beginnen met koken op 900W/HOOG gedurende 30 seconden door te drukken op de **START**-toets.

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

## 5.8 Dempen

Om het geluid uit te schakelen.

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

Om het geluid in te schakelen.

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

## 5.9 Pauze

Om te pauzeren terwijl de magnetron actief is.

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

## 5.10 Favorieten

De oven heeft 3 favoriete recepten.

- ★<sub>1</sub> Boter zachter maken
- ★<sub>2</sub> Chocolade smelten
- ★<sub>3</sub> Mug cakes

**Voorbeeld:** Boter zachter maken.

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

 Als er op de display een roterend patroon wordt getoond, dan wordt hiermee aangegeven dat het voedsel dient te worden geroerd of omgedraaid. Om door te gaan met koken drukt u op de **START**-toets. Aan het einde van de automatische ontdooitijd zal het programma

automatisch stoppen.

Het vermogen van de oven van de vooraf ingestelde favoriete recepten kan niet worden aangepast.

1-4 Mug cakes kunnen tegelijkertijd worden bereid.



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

Favorieten overschrijven met uw eigen recepten.

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

Om de favorieten te resetten naar de fabrieksinstellingen.

1. Druk op de **STOP**-toets.
2. Houd **VERMOGENSSTAND 450 W** gedurende 3 seconden ingedrukt. De oven zal de favorieten daarna resetten naar de fabrieksinstellingen.

## 5.11 Automatisch ontdoeien

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 ONTDOEIEN**.
2. Draai aan de knop om het gewicht te selecteren.
3. Druk op de **START**-toets.

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

## 6. KOOKTABELLEN

### 6.1 Favorieten

Favorieten	Hoeveelheid	Toets	Tips
Boter zachter maken	0,05-0,25 kg	☆ <sub>1</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leg de boter op een ovenvaste schaal. Roer goed door na het koken.</li> </ul>
Chocolade smelten	0,1-0,2 kg	☆ <sub>2</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Breek de chocolade in kleine stukjes. Leg de chocolade in een ovenvaste schaal. Roer goed door als u het geluidssignaal hoort. Roer goed door na het koken.</li> </ul> <p><b>WAARSCHUWING!</b> 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	☆ <sub>3</sub>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maak de cake volgens het recept. Plaats de mok tegen de rand van de draaitafel. Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.</li> </ul>

### 6.2 Mug cake-recepten

Mug cake met pindaakaas	
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)	pindaakaas
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 pindaakaas en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand: ☆<sub>3</sub>. 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 pindaakaas 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: ☆<sub>3</sub>. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.
5. Maak glazuur door het mengen van citroensap en de kristalsuiker.
6. Maak na het koken de cake los van de wand en prik aan de bovenkant gaatjes met een prikker. Besprenkel daarna het glazuur over de cake en laat hem 30 seconden staan.



<b>Mug cake met pure chocolade</b>	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2 eetlepels (12 g)	cacaopoeder
2½ eetlepels (30 g)	kristalsuiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ theelepel (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: ☆<sub>3</sub>. 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.

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

Methode:

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

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een toefje vanille-botercrème.

Appelkrumel 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: ☆<sub>3</sub>. De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een bolletje vanille-ijs.



**WAARSCHUWING!** De appelmoes wordt heet.

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




Methode:


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

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Laat de cake afkoelen en voeg vervolgens de topping toe.

### 6.3 Automatisch ontdooien

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

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

## 6.4 Dranken & gerechten verwarmen

Drank/gerecht	Hoeveelheid -g/ml-	Vermogen -sstand	Tijd -Min-	Tips
Melk, 1 kopje	150	900 W	1	niet afdekken
Water, 1 kopje	150	900 W	2	niet afdekken
6 kopjes	900	900 W	8-10	niet afdekken
1 kom	1000	900 W	9-11	niet afdekken
Gerecht geserveerd op een bord	400	900 W	4-6	wat water op de saus sprenkelen, afdekken, halverwege het opwarmproces roeren
Éénpansgerecht/soep	200	900 W	1-2	afdekken, na het verwarmen omroeren
Groente	500	900 W	3-5	indien nodig water toevoegen, halverwege het opwarmproces roeren
Vlees, 1 plak <sup>1)</sup>	200	900 W	3	saus dun over de toplaag verdelen, afdekken
Visfilet <sup>1)</sup>	200	900 W	3-5	afdekken
Gebak, 1 stuk	150	450 W	½-1	plaats in een platte schaal
Babyvoeding, 1 potje	190	450 W	½-1	in een voor de magnetron geschikt bakje plaatsen, na het opwarmen goed roeren en de temperatuur testen
Margarine of boter smelten <sup>1)</sup>	50	900 W	½	afdekken
Chocolade smelten	100	450 W	3-4	af en toe roeren

<sup>1)</sup> fvanaf koelkasttemperatuur

## 6.5 Ontdooien

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Vermogen -sstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Goulash	500	270 W	8-9	halverwege de ontdooitijd roeren	10-30
Gebak, 1 stuk	150	90 W	1-3	plaats in een platte schaal	5
Fruit	250	270 W	3-5	gelijkmatig verdelen, halverwege de ontdooitijd omdraaien	5

## 6.6 Het koken van bevroren producten

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Vermogen -sstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Visfilet	300	900 W	9-11	afdekken	2
Maaltijd op bord	400	900 W	8-10	afdekken, na 6 minuten roeren tijd omroeren	2

## 6.7 Koken

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Vermogen -sstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Broccoli/ Erwtjes	500	900 W	6-8	afdekken, 4-5 el water toevoegen, tijdens het koken af en toe roeren	-
Wortels	500	900 W	9-11	in plakjes snijden, 4-5 el water toevoegen, afdekken tijdens het koken af en toe roeren	-
Braadvlees	1000	630 W	34-38	breng op smaak met kruiden, plaats in een ondiepe schaal, keer halverwege de kooktijd om	10
Visfilet	200	900 W	4-6	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.


## 7. HINTS EN TIPS

### 7.1 Magnetronbestendig kookgerei

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

## 7.2 Tips voor het koken in de magnetronoven

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

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

## 8. WAT TE DOEN ALS

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




## 9. TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluiting aan	220-240 V, 50 Hz, één fase	
Zekering	min. 10 A	
Opgenomen vermogen:	magnetron	1.4 kW
Nuttige vermogen:	magnetron	900 W (IEC 60705)
Microgolvenfrequentie	2450 MHz <sup>1)</sup> (Groep 2/Klasse B)	
Buitenafmetingen:	MBE2658SE	breedte x hoogte x diepte: 596 mm x 459 mm x 404 mm
	MBE2657SE	breedte x hoogte x diepte: 596 mm x 388 mm x 404 mm
Afmetingen ovenruimte	breedte x hoogte x diepte: 342 mm x 207 mm x 368 mm <sup>2)</sup>	
Inhoud ovenruimte	26 liter <sup>2)</sup>	
Draaiplateau	ø 325 mm, glass	
Gewicht	ca 19 kg	

- <sup>1)</sup> 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.
- <sup>2)</sup> De inhoud van de ovenruimte wordt bepaald door max. gemeten breedte, diepte en hoogte. De daadwerkelijke opnamecapaciteit van levensmiddelen is echter geringer.

## 10. 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.

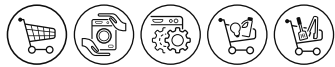
Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten.

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.





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



TINS-B223URR3



**AEG**