

DE	Benutzerhandbuch Mikrowellengerät	2
EN	User Manual Microwave Oven	22
FR	Notice d'utilisation Four à micro-ondes	38
IT	Manuale per l'utente Forno a microonde	57

TB6SM171DB



Willkommen bei AEG! Vielen Dank, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben.



Nutzungshinweise, Broschüren, Problemlösungen, Service- und Reparaturinformationen finden Sie unter aeg.com/support



Wenn Sie weitere Rezepte, Tipps und Fehlerbehebungen benötigen, laden Sie die APP **My AEG Kitchen** herunter.



Änderungen vorbehalten.

INHALT

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	2
2. AUFSTELLANWEISUNGEN	6
3. GERÄTEÜBERBLICK	8
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	10
5. ANWENDUNG	11
6. GARTABELLEN	13
7. HINWEISE UND TIPPS	18
8. WAS TUN, WENN	19
9. TECHNISCHE DATEN	20
10. ENERGIEEFFIZIENZ	20
11. UMWELTINFORMATION	21

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

2 DEUTSCH

und Drehtellerhalterung. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es leer ist.

- **WARNUNG!** Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät nicht weiter betrieben werden, bevor es durch eine kompetente Person repariert wurde.
- **WARNUNG!** Reparaturen, insbesondere solche, bei denen eine Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, die vor Mikrowellenenergie schützt, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.
- **WARNUNG!** Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.
- Dieses Gerät ist für die Benutzung im Haushalt und für ähnliche Anwendungen ausgelegt, wie zum Beispiel: Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhäuser; zur Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumfeldern; in Pensionen und ähnlichen Beherbergungsbetrieben.
- Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden.
- Metallbehälter für Lebensmittel und Getränke sind für das Kochen in der Mikrowelle nicht erlaubt.
- Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.
- Der Mikrowellenherd ist nur für das Erwärmen von Nahrungsmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Nahrungsmitteln oder Bekleidung und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichen Produkten kann ein Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandrisiko verursachen.
- **NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN**, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung

kann Feuer verursachen.

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Mikrowellengeräten beim Entnehmen des Behälters vorsichtig sein, da es zu einem verspätetem Aufwallen durch Siedeverzug kommen kann.
- Der Inhalt von Saugflaschen und Babynahrungsbehältnissen sollte vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt und die Temperatur sollte vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können.
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem seiner Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

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:

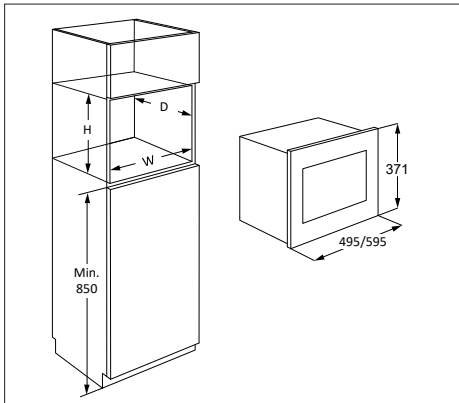
- Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld zu inaktivieren. Das Bedienfeld vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Drehteller und drehteller-träger:

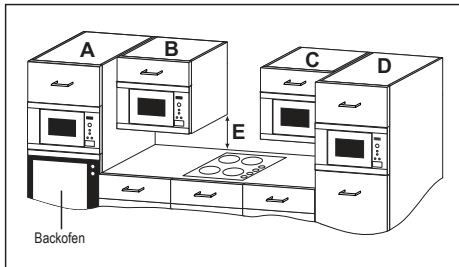
- Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Garraum. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile sind spülmaschinenfest.
- **WICHTIG!** Säubern sie die mikrowelle in regelmässigen abständen und entfernen 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 darf nicht in einen Schrank gestellt werden.
- 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, B, C oder D einbauen:



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

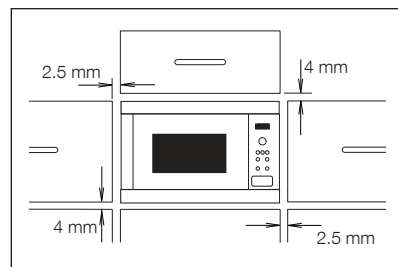
Abmessungen in (mm)

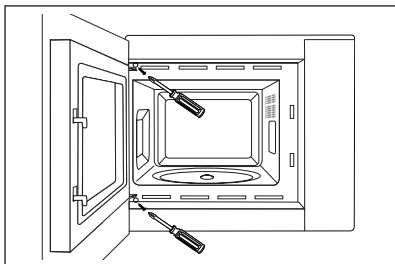
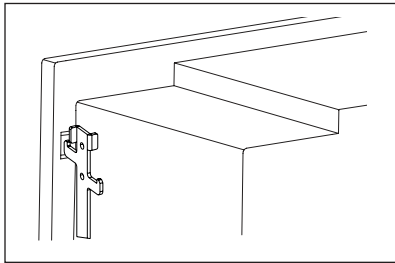
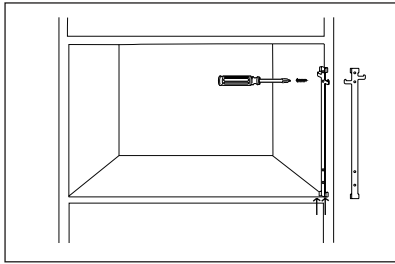
2.1 Sicherer gebrauch des gerätes

Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position B oder C einbauen:

- Der Oberschrank muss einen Abstand von mindestens 500 mm (E) zur Arbeitsfläche haben. Die Mikrowelle darf nicht direkt über einem Kochfeld installiert werden.
- Das Gerät wurde nur für den Gebrauch in der Nähe von Gasmulden, elektrisch betriebenen Kochfeldern, sowie Induktionsskochfeldern getestet und zugelassen.
- Zwischen Kochfeld und Mikrowellenherd muss genug Platz gelassen werden, um ein Überhitzen des Mikrowellenherdes, des Einbauschranks und des Zubehörs zu vermeiden.
- Nehmen Sie das Kochfeld nicht ohne Kochtöpfe in Betrieb, wenn der Mikrowellenherd in Betrieb ist.
- Lassen Sie bei der Bedienung der Mikrowelle besondere Vorsicht walten, wenn das Kochfeld gleichzeitig eingeschaltet ist.

2.2 Installieren des Gerätes

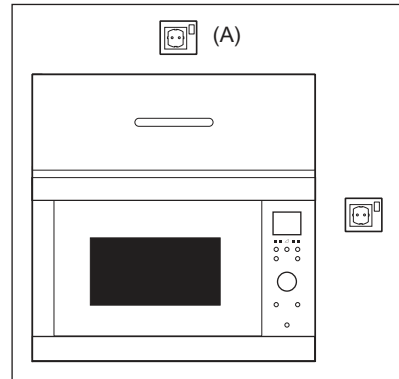




1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. Die Standardausführung dieses Herdes ist passend für einen Einbauschränk von 350 mm Höhe ausgelegt. Wenn der Herd in einen 360 mm hohen Schränk eingebaut werden soll: Schrauben Sie die 4 Füße an der Unterseite des Herdes ab. Drehen Sie die Füße um 90 Grad und bringen Sie sie mit der langen Seite zur Ofenvorderseite wieder an.
3. Befestigen Sie den Befestigungshaken an der rechten Seite des Küchenschranks entsprechend der mitgelieferten Gebrauchsanweisung.
4. Setzen Sie das Gerät langsam in den Küchenschrank ein, ohne dabei übermäßig Kraft anzuwenden. Heben Sie das Gerät auf die Befestigungshaken und senken Sie es anschließend in die richtige Position. Montieren Sie den Ofen an der linken Seite mit den beiden mitgelieferten Schrauben.

5. Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil ist und gerade steht. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 2.5 mm zwischen der darüber befindlichen Schranktür und dem Oberteil des Rahmens eingehalten wird (siehe Schaubild).

2.3 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 Schränk anordnen.
- Die beste Stelle ist über dem Schränk, 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 Schränk 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.

2.4 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 PopcornGeschirr 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 Türsicherungsverriegelung 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:

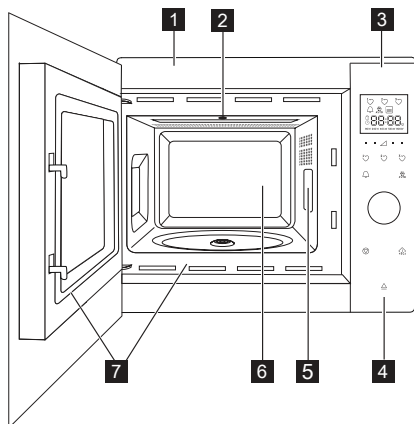
- Vor dem Reinigen, den Drehteller abkühlen lassen.
- Kein heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.
- Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen.

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.

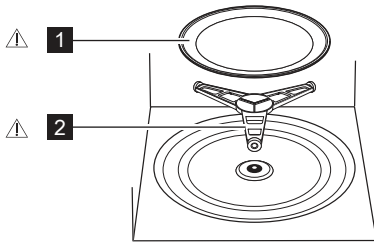
3. GERÄTEÜBERBLICK

3.1 Mikrowellengerät



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

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.

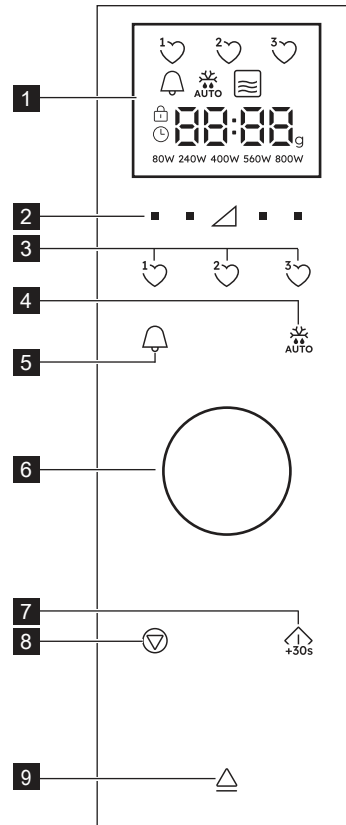
i Wenn Sie Zubehör bestellen, erwähnen Sie zwei Dinge: Bezeichnungen der Teile und Modellbezeichnung bei Ihrem Händler oder einem autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten.



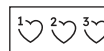
WARNUNG!

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

3.3 Bedienblende



1 Anzeigefeld symbole:



Favoriten



Küchenzeitschaltuhr



Auftauautomatik



Mikrowellen



Stopp/Abbrechen



Kindersicherung



Uhr einstellen



Anzeige-Segmente

g

Menge

80W 240W 400W 560W 800W

Leistungsstufen

- 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.

1. 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.
- 2a. Um die Uhr auszuschalten, drehen Sie den Drehknopf, bis die Anzeige „Aus (oFF)“ anzeigt, und drücken dann die Taste **START**. Das Gerät ist betriebsbereit.



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

- 2b. Um die Uhr einzuschalten, drehen Sie den Drehknopf, bis die Anzeige „Ein (On)“ anzeigt, und drücken dann die Taste **START**.

Beispiel: Einstellung der Uhr auf 18:45 Uhr.

1. Drehen Sie den Knopf, um die Stunde einzustellen.
2. 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. Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie eine beliebige Taste, um den Stand-by-Modus zu verlassen.

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

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 abzurechnen 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.

4.6 Erste Reinigung



WARNUNG!
Lesen Sie den Abschnitt „Reinigung und Pflege“.

- Entfernen Sie das gesamte Zubehör aus der Mikrowelle.
- Reinigen Sie den Garraum vorsichtig mit einem feuchten, weichen Tuch.

5. ANWENDUNG

5.1 Garen mit mikrowellen

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

- Betätigen Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste auf der rechten Seite des Dreiecks bis „560 W“ angezeigt wird.
- Drehen Sie den Knopf, um die Zeit einzugeben.
- Drücken Sie die **START**-Taste.



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

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

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

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

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

5.2 Leistungsstufen

Leistungs-einstellung	Empfohlene Benutzung
800 W/ HÖHER	Für schnelles Garen oder Erwärmen, (z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw).
560 W	Zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesossen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.

400 W	Für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, (z.B. Rindfleischgerichte), wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.
240 W/ AUFTAU- EINSTELLUNG kochen.	Wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße zu köcheln und gebackenen Eierpudding zu kochen.
80 W	Zum sanften Auftauen, (z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig).
0 W	Für Stehzeit/Zeitschaltuhr.

W = WATT

5.3 Reduzierte leistungsstufe

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

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. Die Zeitschaltuhr wird automatisch gestartet.



Die Zeit kann verlängert werden, während der Zeitmesser läuft, indem Sie die Taste **START** drücken. Die Zeitschaltuhr-Funktion kann nur verwendet werden, wenn der Ofen nicht verwendet wird.

5.7 Schnellstart

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



Um mehr Zeit hinzufügen, 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.



Erweichen von Butter



Schmelzen von Schokolade



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. NUm mit dem Kochen fortzufahren, drücken Sie die **START**-Taste. Am Ende der Auto-Entfrostenzeit, 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 Lieblingsherz sichtbar wird.

Reset der Favoriten auf die Werkseinstellungen.

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

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 Auto-Entfrosten 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	1 	• Legen Sie die Butter in eine Pyrexschale. Gut umrühren nach dem Kochen.
Geschmolzene Schokolade	0.1-0.2 kg	2 	• 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.



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.



- Becher-Kuchen Machen Sie den Kuchen wie in dem Rezept. Stellen Sie den Becher in Richtung der Kante des Plattentellers. Für 30 Sekunden nach dem Kochen stehen lassen.

6.2 Becher-kuchen rezepte

Himbeerwellen 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
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 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.

Reichhaltiger Schokoladen-Becher-Kuchen

Zutaten für 1 Becher:

2½ EL (25 g)	reines Mehl
2 EL (12 g)	Kakaopulver
2½ EL (30 g)	Streuzucker
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 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.

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 . 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 . 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.

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

Methode:

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
2. Fügen Sie Pflanzenöl, Vanille-Extrakt, Erdnussbutter und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
4. Kochen mit . 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:

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

6.3 Auftauautomatik

Auftauautomatik	Menge	Taste	Verfahren
Fleisch/fisch/ geflügel (Ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets, Hühnerbeine, Hähnchenbrust, Hackfleisch, Steak, Koteletts, Frikadellen, Würstchen)	0,2-0,8 kg	 x1	• Die Speisen in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. • Beim Ertönen des akustischen Signals die Speisen umdrehen, umarrangieren und von einander trennen. Dünne Teile und warme kleinen Stellen mit Aluminiumfolie abschirmen. • Nach dem Auftauen 15-45 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Fleisch ganz aufgetaut ist. • Hackfleisch: Beim Ertönen des akustischen Signals die das Speisen umdrehen. Wenn möglich, die aufgetauten Teile entnehmen.
 Nicht für ganzes Geflügel geeignet.			
Brot	0,1-1,0 kg	 x2	• In einer flachen Schüssel verteilen und in die Mitte des Drehtellers stellen. Brote von 1,0 kg direkt auf den Drehteller geben. • Beim Ertönen des akustischen Signals das Brot umdrehen, umarrangieren und aufgetaute Scheiben entnehmen. • Nach dem Auftauen 5-15 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Brot ganz aufgetaut ist.

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

6.4 Erhitzen von Getränken & Speisen

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

¹⁾ ab Kühlschranktemperatur

6.5 Auftauen

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

6.6 Kochen von gefrorenem

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

6.7 Kochen

Lebens-mittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Brokkoli/Erbsen	500	800 W	9-11	bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Möhren	500	800 W	10-12	in Stücke schneiden, bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, bedecken, während des Kochens gelegentlich umrühren	-

Braten	1000	800 W	19-21	abschmecken, in eine flache Tortenschale geben, nach der Hälfte der Kochzeit wenden	10
Fischfilet	200	800 W	3-4	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, bedecken	2



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

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	
Zusammensetzung	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).
	 WICHTIG! Eier sollten nicht mit Mikrowellenenergie gekocht werden, da sie explodieren können, und dies sogar, nachdem der Kochvorgang abgeschlossen ist; (z. B. pochieren, hartkochen).
Umrühren, umdrehen & umarrangieren	Für gleichmäßiges Kochen ist es wichtig, dass die Nahrungsmittel während des Kochens umgerührt, umgedreht und umarrangiert werden. Immer von außen zur Mitte hin umrühren und umarrangieren.
Standzeit	Die Standzeit nach dem Kochen ist erforderlich, damit die Hitze sich gleichmäßig den Nahrungsmitteln verteilen kann.
Abdecken	Warme Bereiche können durch kleine Stücke Alufolie, welche die Mikrowellen reflektieren, abgedeckt und geschützt werden; (z. B. Hühnerflügel und -beine).



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

8. WAS TUN, WENN

Symptom	Überprüfen/Empfehlung . . .
Das Mikrowellengerät nicht arbeitet?	- Der Netzstecker eingesteckt ist. - Die Sicherungen in der Installation in Ordnung sind. - Eventuell der Strom ausgefallen ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Mikrowelle nicht arbeiten?	- Die Tür richtig geschlossen ist. - Die Türdichtungen und Türdichtungsflächen sauber sind. - Die START-Taste wurde gedrückt.
Sich der Drehteller nicht dreht?	- Das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt. - Geschirr verwendet wird, das über den Drehteller herausragt oder. - Lebensmittel über den Drehteller ragen und ihn somit blockieren. - Sich Speisereste unter dem Drehteller befinden.
Die Mikrowelle nicht abschaltet?	- Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus. - Rufen Sie einen autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten an.
Die Garraumlampe ausfällt?	Rufen Sie Ihren autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten an. Die Innenbeleuchtung kann nur von einem geschulten autorisierten ELECTROLUX Service-Agenten ausgetauscht werden.
Die Speisen langsamer heiß und gar werden als bisher?	- Stellen Sie eine längere Garzeit ein (doppelte Menge = fast doppelte Zeit) oder, - Wenn die Speisen kälter waren als sonst, drehen Sie diese zwischendurch um oder wenden Sie sie oder, - Stellen Sie eine höhere Leistung ein.
Die Tür öffnet sich nicht, weil der Strom ausgefallen ist?	Öffnen Sie die Tür vorsichtig, indem Sie an der unteren rechten Ecke des Türglases nach außen ziehen.

9. TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung		220-240 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	1.25 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	800 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz		2450 MHz ¹⁾ (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen:	TB6SM171DB	595 mm (B) x 371 mm (H) x 312 mm (T)
Garraumabmessungen		285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (T) ²⁾
Garrauminhalt		17 liter ²⁾
Drehteller		ø 272 mm, glass
Gewicht		ca. 16 kg

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

10. ENERGIEEFFIZIENZ

Produktinformation zum Stromverbrauch und zur Höchstdauer bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus.

Stromverbrauch im Stand-by mit eingeschaltetem Display	0.8 W
Stromverbrauch im Stand-by mit ausgeschaltetem Display	0.5 W
Höchstdauer, damit das Gerät automatisch in den entsprechenden Energiesparmodus wechselt	5 min

11. UMWELTINFORMATION

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse F.

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 Vertreiber (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 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts

ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche 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 die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als

50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der 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

Welcome to AEG! Thank you for choosing our appliance.



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service and repair information at aeg.com/support



For more recipes, hints, troubleshooting download **My AEG Kitchen** app.



Subject to change without notice.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	22
2. INSTALLATION	25
3. PRODUCT DESCRIPTION	27
4. BEFORE FIRST USE	29
5. OPERATION	29
6. COOKING CHARTS	31
7. HINTS AND TIPS	35
8. TROUBLESHOOTING	36
9. TECHNICAL INFORMATION	37
10. ENERGY EFFICIENCY	37
11. ENVIRONMENT CONCERNS	37

1. SAFETY INFORMATION

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- This appliance is not intended for use at altitudes above 2000m.
- **IMPORTANT! IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.**
- **WARNING!** Do not use the appliance without the turntable and turntable support. Do not use the appliance when empty.
- **WARNING!** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- **WARNING!** It is hazardous for anyone other than a competent

person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

- **WARNING!** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential environments; bed and breakfast type environments.
- Only use microwave-safe containers and utensils.
- Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.
- Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers.
- The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If food being heated begins to smoke, do not open the door. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Do not cook eggs in their shells and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended.
- If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

1.1 Care and cleaning

Door:

- To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and sealing surfaces with a soft, damp cloth. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Oven interior:

- For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover. Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.
- Do not use spray type cleaners on the oven interior. Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.

Oven exterior:

- The outside of your oven can be cleaned easily with mild soap and water. Make sure the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

Control panel:

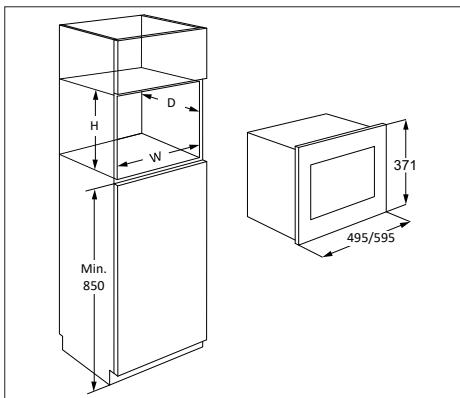
- Open the door before cleaning to de-activate the control panel. Care should be taken when cleaning the control panel. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Turntable and turntable support:

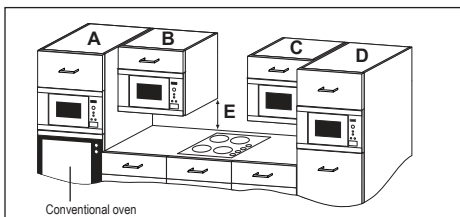
- Remove the turntable and turntable support from the oven. Wash the turntable and turntable support in mild soapy water. Dry with a soft cloth. Both the turntable and the turntable support are dishwasher safe.

- **IMPORTANT!** Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.
- **IMPORTANT!** A steam cleaner should not be used.
- The microwave oven is intended to be used built-in.
- The appliance must not be placed in a cabinet.
- The appliance and its accessible parts become hot during use.
- **WARNING!** Keep children away from the door to prevent them burning themselves.
- **IMPORTANT!** Do not use commercial oven cleaners, steam cleaners, abrasive, harsh cleaners, any that contain sodium hydroxide or scouring pads on any part of your microwave oven.

2. INSTALLATION



The microwave can be fitted in position A, B, C or D:



Position	Niche size		
	W	D	H
A	562	550	360
B+C	562	300	350
	562	300	360
D	562	500	350
	562	500	360

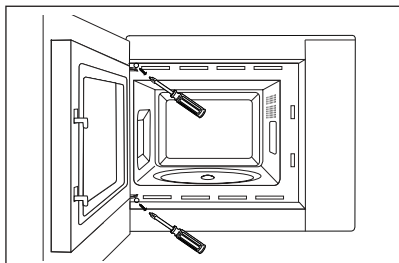
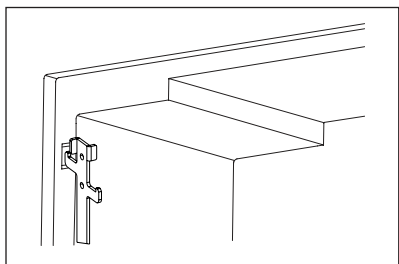
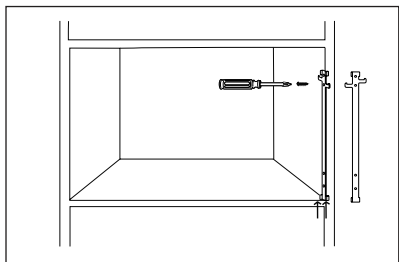
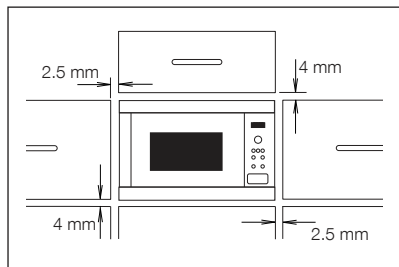
Measurements in (mm)

2.1 Safe use of the appliance

If fitting the microwave in position B or C:

- The cupboard must be a minimum of 500 mm (E) above the worktop and must not be installed directly above a hob.
- This appliance has been tested and approved for use near domestic gas, electric and induction hobs only.
- Sufficient space between hob and microwave should be allowed to prevent overheating of microwave oven, surrounding cupboard and accessories.
- Do not operate the hob without pans when the microwave oven is operating.
- Care should be taken when attending to the microwave oven while the hob is on.

2.2 Installing the appliance

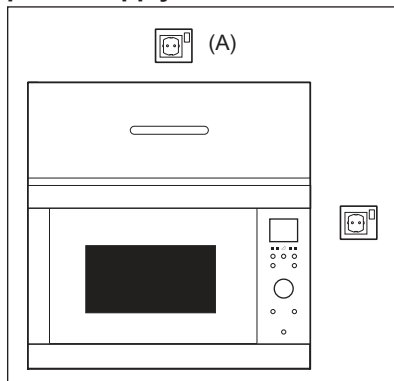


1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. This oven is designed to fit into a 350 mm high cupboard as standard. When fitting into a 360 mm high cupboard:- Unscrew and remove the 4 feet from the bottom of the oven. Rotate the feet 90 degrees and refit with the long side to the front of the oven.
3. Fit the fixing hook to the right hand side of

the kitchen cupboard using the instruction sheet supplied.

4. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force. The appliance should be lifted onto the fixing hook and then lowered into place. Fix the oven on the left hand side using the two screws provided.
5. Ensure the appliance is stable and not leaning. Ensure that a 2.5 mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).

2.3 Connecting the appliance to the power supply



- The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. Or it should be possible to isolate the oven from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The power supply cord may only be replaced by an electrician.
- If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The socket should not be positioned behind the cupboard.
- The best position is above the cupboard, see (A).
- Connect the appliance to a single phase 220-240 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket. The socket must be fused with a 10 A fuse.
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection

to point (A) when the appliance is being installed.

- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.
- Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.

2.4 Additional advice

Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire. To make popcorn, only use special microwave popcorn makers.

Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately and call an authorised ELECTROLUX service agent.

Never modify the oven in any way.

Only use the turntable and the turntable

support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:

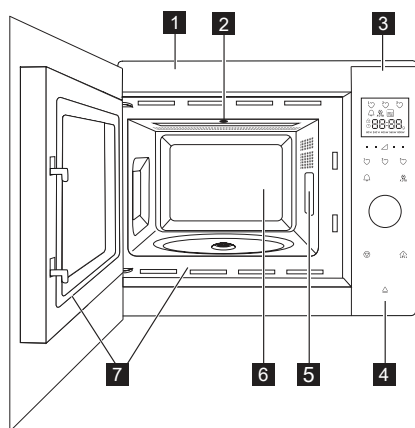
- Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
- Do not put hot foods or hot utensils on a cold turntable.
- Do not put cold foods or cold utensils on a hot turntable.

Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately: These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

3. PRODUCT DESCRIPTION

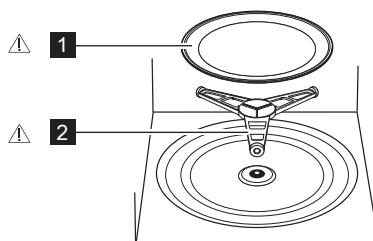
3.1 Microwave oven



- 1 Front trim
- 2 Oven light

- 3 Control panel
- 4 Door open key
- 5 Waveguide cover (do not remove)
- 6 Oven cavity
- 7 Door seals and sealing surfaces

3.2 Accessories



Check to make sure the following accessories are provided:

1 Turntable

2 Turntable support

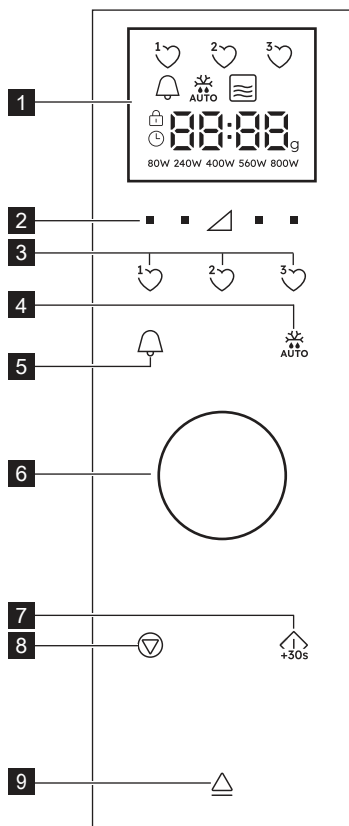
- Place the turntable support in the hole on the floor of the cavity.
- Then place the turntable on the turntable support.
- To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

i When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or an authorised ELECTROLUX service agent.

⚠ WARNING!

Do not operate the microwave oven without these parts fitted.

3.3 Control panel



1 Digital display indicators:

Favourites

Kitchen timer

Auto defrost

Microwave

Stop/Cancel

Child safety lock

Set clock

Display segments

Weight

Power levels

2 Power level keys

3 Favourites keys

4 Auto defrost key

5 Kitchen timer key

6 Timer/Weight knob

7 Start/Confirm/
Quick start key

8 Stop key

9 Door open key

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Plug in

When the oven is plugged in for the first time you have the option of setting the clock. The oven has a 24hr clock.

1. The oven will beep and all of the display icons will be switched on for half a second. Use the knob to select clock 'on' or clock 'oFF'.
- 2a. To turn the clock off, turn the knob until the display shows 'oFF', then press the **START** key. The oven is ready to use.

 If you have turned the clock off and want to turn it back on, press the **KITCHEN TIMER** key twice and follow 2b.

- 2b. To turn the clock on, turn the knob until the display shows 'on', then press the **START** key.

Example: To set the clock to 18:45.

1. Rotate the knob to adjust the hour.
2. Press the **START** key to confirm.
3. Rotate the knob to adjust the minutes.
4. Press the **START** key to confirm.

 When the clock is set the time of day will be shown in the display.

4.2 Standby (Economy mode)

The oven will automatically enter standby mode if it is not used within a 5 min period.

Example: If the clock has not been set: The display will switch off. To exit standby mode open the door, press any key or rotate the knob.

Example: If the clock has been set: After the 5 minute period, the time will be displayed.

4.3 Adjusting the clock when set

You can adjust the clock after the time has been set.

Example: To change from 18.45 to 19.50.

1. Press the **KITCHEN TIMER** key twice.
2. Press the **START** key.
3. Rotate the knob till '19' is displayed.
4. Press the **START** key.
5. Rotate the knob till '50' is displayed.
6. Press the **START** key.

4.4 To cancel the clock and set standby (Economy mode)

1. Press the **KITCHEN TIMER** key twice.
2. Rotate the knob until 'oFF' is displayed.
3. Press the **START** key to confirm.

4.5 Child safety lock

The oven has a safety feature which prevents the accidental running of the oven by a child. When the lock has been set, no part of the microwave will operate until the lock feature has been turned off. Switching the lock on or off is only possible when the oven is not running.

Example: To switch the lock on.

Press and hold the **STOP** key until the 'child lock' symbol switches on.

Example: To switch the lock off.

Press and hold the **STOP** key until the 'child lock' symbol switches off.

 When child lock is switched on, all keys are disabled except the **STOP** key.

4.6 Initial Cleaning



WARNING!

Refer to 'Care and cleaning' section.

- Remove all the accessories from the microwave.
- Carefully clean the oven cavity with a moist soft cloth.

5. OPERATION

5.1 Microwave cooking

Example: To heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 560 W microwave power.

1. Press the **POWER LEVEL** key to the right of the triangle until '560 W' is displayed.
2. Rotate the knob to enter the time.

3. Press the **START** key.



In microwave cooking mode, you can adjust the power level of the oven by pressing the key directly below the required setting.

You can set the power level when the oven is running by pressing and holding the required **POWER LEVEL** key until the new power setting is highlighted on the display. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire.

If 800 W is selected then the maximum microwave time that can be input is 15 minutes.

If the oven runs in any mode for 3 minutes or longer, the fan will stay on for 2 minutes after the cooking ends. Open

the door and it will stop, close the door it will start again until 2 minutes is finished (including door open time). If the oven runs for less than 3 minutes the fan will not come on.

After cooking the turntable will continue to rotate until the cooking vessel returns to its initial start position. The cavity light will remain on until completion of the rotation, or for 5 seconds (whichever is greater). The oven will beep when complete. If the door is opened during this process, the rotation will stop.

5.2 Power levels

Power setting	Suggested use
800 W/HIGH	Used for fast cooking or reheating (e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish).
560 W	Used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as cheese sauce and sponge cakes. At this reduced setting, the sauce will not boil over and food will cook evenly without over cooking at the sides.
400 W	For dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally (e.g. beef dishes) it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.
240 W/ DEFROST	To defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.
80 W	For gentle defrosting (e.g. cream gateaux or pastry).
0 W	For standing/kitchen timer.

W = WATT

5.3 Reduced power level

Cooking mode	Standard time	Reduced power level
Microwave 800 W	15 minutes	Microwave 560 W

5.4 Adjusting the cooking time during cooking

You can adjust the cooking time during cooking.

Example: To add 2 minutes (120 seconds) using the **START** key.

1. Press the **START** key four times. The cooking time will increase by 120 seconds.

5.5 Using the stop key

Press the **STOP** key once to enter Pause mode. Press the **STOP** key again to cancel the cooking time.

5.6 Kitchen timer

To set the kitchen timer.

1. Press the **KITCHEN TIMER** key.
2. Rotate the knob to enter the time.
3. Press the **START** key. The timer will automatically start.



The time can be extended when the timer is running by rotating the knob or pressing the **START** key. The timer function can only be used when the oven is not running.

5.7 Quick start

You can directly start cooking on 800 W/HIGH for 30 seconds by pressing the **START** key.

 To add more time press the **START** key.

5.8 Mute

To turn the sound off.

1. Press the **KITCHEN TIMER** key 3 times until 'Soun' is displayed.
2. Rotate the knob until 'oFF' is displayed.
3. Press the **START** key.

To turn the sound on.

1. Press the **KITCHEN TIMER** key 3 times until 'Soun' is displayed.
2. Rotate the knob until 'on' is displayed.
3. Press the **START** key.

5.9 Pause

To pause whilst the microwave is running.

1. Press the **STOP** key or open the door.
2. The oven will pause for up to 5 minutes.
3. Press **START** to continue cooking.

5.10 Favourites

The oven has 3 Favourite recipes.

-  Soften Butter
-  Melt Chocolate
-  Mug Cake

Example: To soften butter.

1. Press the **FAVOURITE 1** key once.
2. Rotate the knob to enter the weight.
3. Press the **START** key.

 If display segments exhibit a rotating pattern this indicates that the food needs to be stirred or turned over. To continue cooking, press the **START** key. At the end of the auto defrost time, the programme will automatically stop. The power levels for the pre-set Favourite recipes cannot be adjusted. 1-4 Mug cakes can be cooked.

 **WARNING!** Chocolate may become very hot! If the chocolate needs longer cooking time then add 10 seconds. Take care with chocolate as it may overheat and burn.

To overwrite Favourites for your own recipes.

1. Press the **POWER** level key to select the power.
2. Rotate knob to enter the required cooking time.
3. Press and hold the **FAVOURITE** key you want to set until you hear a single beep and the favourite heart is visible.

To re-set Favourites to the factory settings.

1. Press the **STOP** key.
2. Press and hold **POWER LEVEL 400 W** for 3 seconds. The oven will reset Favourites to the factory settings.

5.11 Auto defrost

Auto defrost automatically works out the correct cooking mode and cooking time based on the weight of the food.

You can choose from 2 auto defrost menus.

1. Auto Defrost: Meat/Fish/Poultry
2. Auto Defrost: Bread

Example: To defrost 0.2 kg steak.

1. Select the auto defrost menu by pressing the **AUTO DEFROST** key once.
2. Rotate the knob to select the weight.
3. Press the **START** key.

 If display segments exhibit a rotating pattern this indicates that the food needs to be stirred or turned over. To continue cooking, press the **START** key. At the end of the auto defrost time, the programme will automatically stop. Time/Power adjustment is not available in auto defrost.

6. COOKING CHARTS

6.1 Favourites

Favourites	Weight	Key	Procedure
Soften Butter	0.05-0.25 kg		• Place the butter into a pyrex dish. Stir well after cooking.
Melt Chocolate	0.1-0.2 kg		• Break up the chocolate into small pieces. Place the chocolate into a pyrex dish. Stir when audible bell sounds. Stir well after cooking.



WARNING: Chocolate may become very hot!
If the chocolate needs longer then add 10 seconds cooking time. Take care with chocolate as it may overheat and burn.

Mug Cake

1-4 mugs



- Make the cake as the recipe. Place the mug towards the edge of the turntable. Stand for 30 seconds after cooking.

6.2 Mug cake recipes

Carrot Mug Cake

Ingredients for 1 Mug:	
2 tbsp (20 g)	Plain Flour
2½ tbsp (30 g)	Light Brown Sugar
¼ tsp	Baking Powder
¼ tsp	Ground Cinnamon
¼ tsp	Ground Nutmeg
1 tbsp	Ground Almonds
1½ tbsp (15 g)	Sunflower Oil
	zest from ½ Orange
30 g	Grated Carrot
1	Medium Egg
Cream Topping:	
	15 g Butter, Softened
	40 g Icing Sugar
	40 g Full-fat Cream Cheese
	½ tsp Orange Juice

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the sunflower oil, orange zest, grated carrot and egg, mix well.
3. Place the mug off centre on the turntable.
4. Cook using . The cake will rise out of the mug during cooking.
5. Make the topping by mixing the butter, icing sugar, cream cheese and orange juice together.

After cooking, stand for 30 seconds.

Allow the cake to cool, then add the topping.

Apple Crumble Mug Cake

Ingredients for 1 Mug:	
2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2 tbsp (30 g)	Soft Brown Sugar
¼ tsp	Baking Powder
¼ tsp	Ground Cinnamon
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
1	Medium Egg
1½ tbsp (30 g)	Apple Sauce
half (7 g)	Digestive Biscuit, crushed

Method:

1. Put all of the dry ingredients (except for the biscuit) into a mug, mix well with a fork.
2. Add the vegetable oil and egg, mix well.
3. Gently fold in the apple sauce using a spoon so that it streaks the mixture.
4. Top with the crushed digestive biscuit.
5. Place the mug off centre on the turntable.
6. Cook using . The cake will rise out of the mug during cooking.

After cooking, stand for 30 seconds.

Top with a scoop of vanilla ice cream.



WARNING! The apple sauce will be hot.

Lemon Drizzle Mug Cake

Ingredients for 1 Mug:

2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2½ tbsp (30 g)	Castor Sugar
¼ tsp	Baking Powder
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
1 tsp	Lemon Zest
1	Medium Egg
Topping:	1 tbsp Lemon Juice mixed with 2 tbsp Castor Sugar

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the vegetable oil, lemon zest and egg, mix well.
3. Place the mug off centre on the turntable.
4. Cook using . The cake will rise out of the mug during cooking.
5. Make the drizzle topping by mixing the lemon juice with the castor sugar.
6. After cooking, loosen the cake, pierce the top all over with a skewer, then drizzle the topping over the cake, stand for 30 seconds.

Rich Chocolate Mug Cake

Ingredients for 1 Mug:

2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2 tbsp (12 g)	Cocoa Powder
2½ tbsp (30 g)	Castor Sugar
¼ tsp	Baking Powder
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
¼ tsp	Vanilla Extract
1	Medium Egg

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the vegetable oil, vanilla extract and egg, mix well.
3. Place the mug off centre on the turntable.
4. Cook using . The cake will rise out of the mug during cooking.

After cooking, stand for 30 seconds.

Decorate with a swirl of chocolate buttercream.

Tip: To make Chocolate Orange Mug Cake replace the vanilla extract with ½ tsp orange extract.

Peanut Butter Mug Cake

Ingredients for 1 Mug:

2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2 tbsp (30 g)	Soft Brown Sugar
¼ tsp	Baking Powder
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
¼ tsp	Vanilla Extract
2 tbsp (30 g)	Smooth Peanut Butter
1	Medium Egg

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the vegetable oil, vanilla extract, peanut butter, and egg mix well.
3. Place the mug off centre on the turntable.
4. Cook using . The cake will rise out of the mug during cooking.

After cooking, stand for 30 seconds.

Top with chocolate spread.

Tip: Use crunchy peanut butter if you prefer.

Raspberry Ripple Mug Cake

Ingredients for 1 Mug:

2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2½ tbsp (30 g)	Castor Sugar
¼ tsp	Baking Powder
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
½ tsp	Vanilla Extract
1	Medium Egg
1½ tbsp	Seedless Raspberry Jam

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the vegetable oil, vanilla extract and egg, mix well.
3. Fold in the jam using a spoon so that it streaks the mixture.
4. Place the mug off centre on the turntable.
5. Cook using . The cake will rise out of the mug during cooking.

After cooking, stand for 30 seconds.

Decorate with a swirl of vanilla buttercream.

6.3 Auto defrost

Auto defrost	Weight	Key	Procedure
Meat/fish/poultry (Whole fish, fish steaks, fish fillets, chicken legs, chicken breast, minced meat, steak, chops, burgers, sausages)	0.2-0.8 kg	 x1	- Place the food in a flan dish in the centre of the turntable. - When the audible bell sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil. - After defrosting, wrap in aluminium foil for 15-45 min, until thoroughly defrosted. - Minced meat: When the audible bell sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible. Not suitable for whole poultry.
Bread	0.1-1.0 kg	 x2	- Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1.0 kg, distribute directly on the turntable. - When the audible bell sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices. - After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-15 min until thoroughly defrosted.



Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container. For food weighing more or less than weights/quantities given in the chart, use manual operation. The final temperature will vary according to the initial temperature. Steaks and chops should be frozen in one layer. Minced meat should be frozen in a thin shape.

6.4 Heating food and drink

Food/drink	Quantity -g/ml-	Power Level	Time -Min-	Method
Milk, 1 cup	150	800 W	1	do not cover
Water, 1 cup	150	800 W	1-2	do not cover
6 cups	900	800 W	10-12	do not cover
1 bowl	1000	800 W	11-13	do not cover
One plate meal	400	800 W	3-6	cover, stir halfway through cooking
Soup/stew	200	800 W	1-2	cover, stir after heating
Vegetables	500	800 W	4-5	cover, stir halfway through cooking
Meat, 1 slice ¹⁾	200	800 W	3-4	thinly spread sauce over the top, cover
Fish fillet ¹⁾	200	800 W	2-3	cover
Cake, 1 slice	150	400 W	½	place in a flan dish
Baby food, 1 jar	190	400 W	1	transfer into a suitable microwaveable container, after heating stir well and test the temperature
Melting margarine or butter ¹⁾	50	800 W	½	cover
Melting chocolate	100	400 W	2-3	stir occasionally

¹⁾from chilled

6.5 Defrosting

Food	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Goulash	500	240 W	8-12	stir halfway through defrosting	10-30
Cake, 1 slice	150	80 W	2-5	place in a flan dish	5
Fruit	250	240 W	4-5	spread out evenly, turn over halfway through defrosting	5

6.6 Cooking from frozen

Food	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Fish fillet	300	800 W	10-12	cover	2
One plate meal	400	800 W	9-11	cover, stir after 6 minutes	2

6.7 Cooking and grilling

Food	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Broccoli/ Peas	500	800 W	9-11	add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Carrots	500	800 W	10-12	cut into rings, add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Roasts	1000	800 W	19-21	season to taste, place in a shallow flan dish, turn over halfway through cooking	10
Fish fillet	200	800 W	3-4	season to taste, place in a flan dish, cover	2

 If the oven runs in any mode for 3 minutes or longer, the fan will stay on for 2 minutes after the cooking ends. Open the door and it will stop, close the door it will start again until 2 minutes is finished (including door open time). If the oven runs for less than 3 minutes the fan will not come on.

7. HINTS AND TIPS

7.1 Microwave safe cookware

Cookware	Microwave safe	Comments
Aluminium foil/ containers	✓ / ✗	Small pieces of aluminium foil can be used to shield food from overheating. Keep foil at least 2 cm from the oven walls, as arcing may occur. Foil containers are not recommended unless specified by the manufacturer. Follow instructions carefully.
China and ceramics	✓ / ✗	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration.
Glassware e.g. Pyrex ®	✓	Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.
Metal	✗	It is not recommended to use metal cookware when using microwave power as it will arc, which can lead to fire.
Plastic/polystyrene e.g. fast food containers	✓	Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.
Freezer/roasting bags	✓	Must be pierced to let steam escape. Ensure bags are suitable for microwave use. Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal arcing.
Paper-plates, cups and kitchen paper	✓	Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire.
Straw and wooden containers	✓	Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire.
Recycled paper and newspaper	✗	May contain extracts of metal which will cause arcing and may lead to fire.

7.2 Microwave cooking advice

Microwave cooking advice	
Composition	Foods high in fat or sugar (e.g. Christmas pudding, mince pies) require less heating time. Care should be taken as overheating can lead to fire.
Size	For even cooking make all the pieces the same size.
Temperature of food	The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Cut into foods with fillings (e.g. jam doughnuts) to release heat or steam.
Arrange	Place the thickest parts of food towards the outside of the dish (e.g. chicken drumsticks).
Cover	Use vented microwave cling film or a suitable lid.
Pierce	Foods with a shell, skin or membrane must be pierced in several places before cooking or reheating as steam will build up and may cause food to explode (e.g. potatoes, fish, chicken, sausages).
 IMPORTANT! Eggs should not be heated using microwave power as they may explode, even after cooking has ended (e.g. poached, hard boiled).	
Stir, turn and rearrange	For even cooking it is essential to stir, turn and rearrange food during cooking. Always stir and rearrange from the outside towards the centre.
Stand	Standing time is necessary after cooking to enable the heat to disperse equally throughout the food.
Shield	Warm areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves (e.g. legs and wings on a chicken).

 Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns. Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns. Always stand back from the oven door when opening to avoid burns from escaping steam and heat. Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

8. TROUBLESHOOTING

Problem	Check if . . .
The microwave appliance is not working properly?	- The fuses in the fuse box are working. - There has not been a power outage. - If the fuses continue to blow, please contact a qualified electrician.
The microwave mode is not working?	- The door is properly closed. - The door seals and their surfaces are clean. - The START key has been pressed.
The turntable is not turning?	- The turntable support is correctly connected to the drive. - The ovenware does not extend beyond the turntable. - Food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating. - There is nothing in the well beneath the turntable.
The microwave will not switch off?	- Isolate the appliance from the fuse box. - Call an authorised ELECTROLUX service agent.
The interior light is not working?	Call your authorised ELECTROLUX service agent. The interior light can be exchanged only by a trained authorised ELECTROLUX service agent.
The food is taking longer to heat through and cook than before?	- Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or - If the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or - Set a higher power setting.
The door will not open due to power cut?	Open the door carefully by pulling outward at the bottom right hand corner of the door glass.

9. TECHNICAL INFORMATION

AC Line Voltage		220-240 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker		Minimum 10 A
AC Power required:	Microwave	1.25 kW
Output power:	Microwave	800 W (IEC 60705)
Microwave Frequency		2450 MHz ¹⁾ (Group 2/Class B)
Outside Dimensions:	TB6SM171DB	595 mm (W) x 371 mm (H) x 312 mm (D)
Cavity Dimensions		285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) ²⁾
Oven Capacity		17 litres ²⁾
Turntable		ø 272 mm, glass
Weight		approx. 16 kg

- ¹⁾ This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011. In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment. Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.
Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.
- ²⁾ Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.

10. ENERGY EFFICIENCY

Product information for power consumption and maximum time to reach applicable low power mode

Power consumption in standby with display on	0.8 W
Power consumption in standby with display off	0.5 W
Maximum time needed for the equipment to automatically reach the applicable low power mode	5 min

11. ENVIRONMENT CONCERNS

This product contains a light source of energy efficiency class F.

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it.

Help protect the environment and human health and recycle waste electrical and electronic appliances.



Do not dispose of appliances marked with the symbol with household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

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



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



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



Sous réserve de modifications.

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ	38
2. INSTALLATION	42
3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL	45
4. AVANT LA MISE EN SERVICE	46
5. FONCTIONNEMENT	47
6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON	50
7. ASTUCES ET CONSEILS	53
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	54
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	55
10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE	55
11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES	56

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.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.

1.1 Entretien et nettoyage

Porte :

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

Intérieur du four :

- Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les éclaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, prendre 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 :

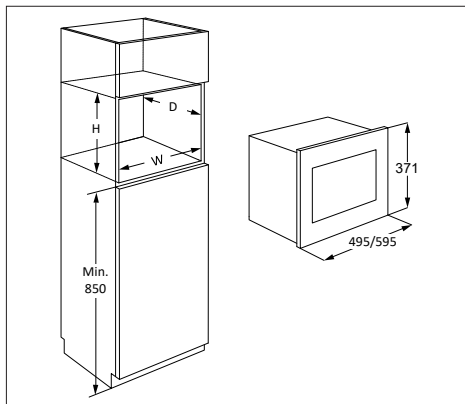
- Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérants le minuteur et le bandeau de commande. Évitez de mouiller abondamment le bandeau. N'utilisez pas de produit chimique ou abrasif.

Plateau tournant et pied du plateau :

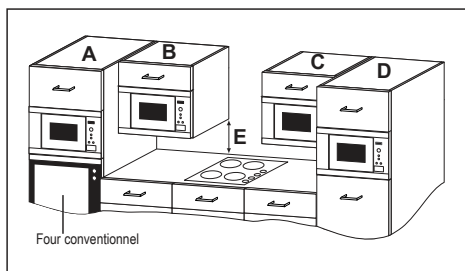
- Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en 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 ne doit pas être placé dans une armoire.
- 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, B, C ou D :



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

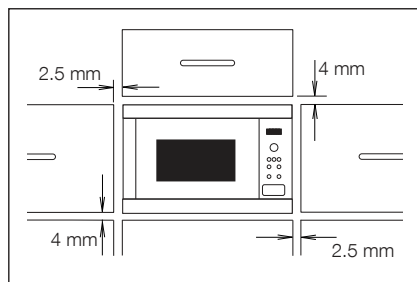
Mesures en mm

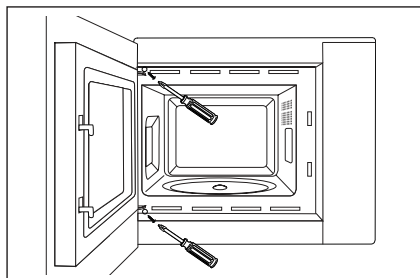
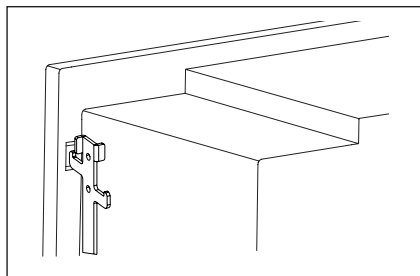
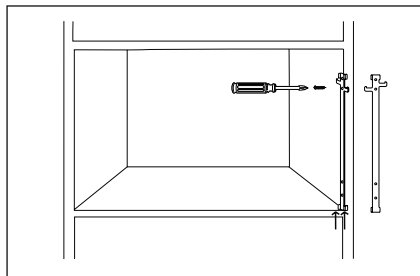
2.1 Sécurité d'utilisation

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

- L'élément de cuisine doit être au minimum à 500 mm (E) au-dessus du plan de travail et il ne doit pas être installé directement au-dessus d'une cuisinière ou plaque de cuisson.
- Cet appareil a été testé et homologué pour l'utilisation à proximité de cuisinières à gaz, électrique et à induction uniquement.
- Un espace suffisant doit être prévu entre la cuisinière et le four à micro-ondes pour éviter la surchauffe du four à micro-ondes, des éléments de cuisine et des accessoires environnants.
- Ne laissez pas la cuisinière allumée sans casserole pendant l'utilisation du four à micro-ondes.
- Procédez avec soin quand vous utilisez le four à micro-ondes avec la cuisinière allumée.

2.2 Installation de l'appareil

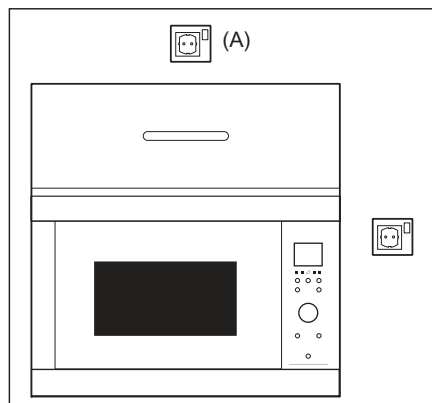




1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Ce four est conçu pour s'adapter de façon standard dans un élément de cuisine de 350 mm de haut. Pour l'installation dans un élément de 360 mm de haut: - Dévissez et retirez les quatre pieds de la partie inférieure du four. Faites pivoter les pieds de 90 degrés et remonter avec le long côté à l'avant du four.
3. Montez le crochet de fixation sur le côté droit de l'armoire de cuisine à l'aide de la notice fournie.
4. Installer l'appareil dans le placard de cuisine lentement et sans forcer. L'appareil doit être soulevé pour être installé sur les crochets de fixation, puis il doit être rabaisé pour être mis en place. Fixer le four sur le côté gauche à l'aide des deux vis fournies.

5. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 2.5 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).

2.3 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.

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

Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des

aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes :

- Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
- N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
- Les barquettes en aluminium doivent être remplis d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas être en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm). La barquette en aluminium devra être placée sur un plat retourné allant au four.
- Les barquettes en aluminium ne doivent jamais être réutilisées dans le four à micro-ondes.
- Si le four à micro-ondes a été utilisé pendant 15 minutes ou plus, laissez-le

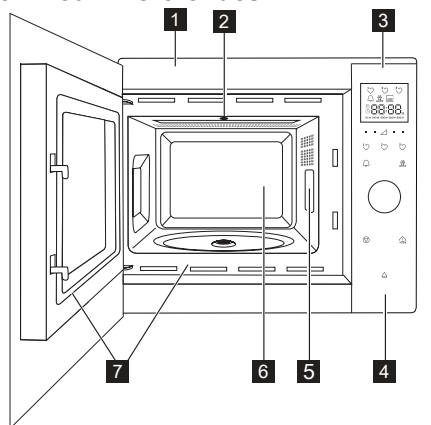
refroidir avant de le réutiliser.

- Le récipient et le plateau tournant peuvent devenir très chauds pendant leur utilisation.
- Utilisez des gants de protection.
- Les durées de réchauffage ou de cuisson peuvent être prolongées avec un récipient en film d'aluminium. Assurez-vous que les aliments sont chauds avant de servir.

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

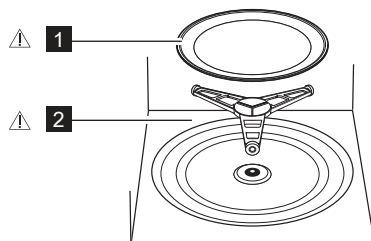
3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

3.1 Four micro-ondes



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

3.2 Accessoires



Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

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

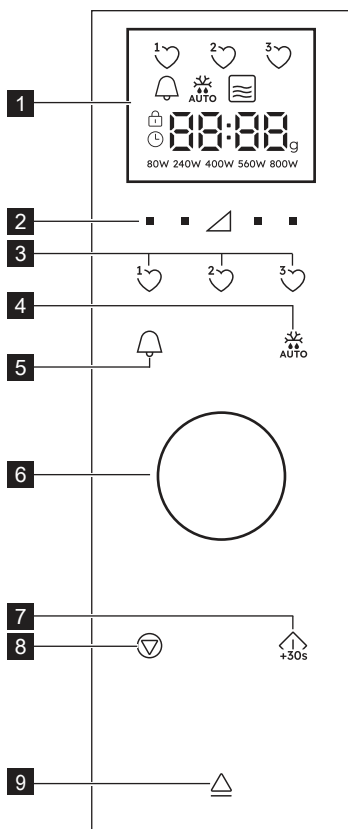


Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner le nom de pièce et le nom de modèle à votre revendeur ou agent de service ELECTROLUX agréé.

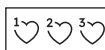
⚠ ADVERTISSEMENT !!

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

3.3 Bandeau de commande



1 Affichage numérique :



Favoris



Minuteur de cuisine



Décongélation automatique



Micro-ondes



Arrêter/Annuler



Verrouillage de sécurité enfant



Réglage de l'horloge



Affichage des segments



Quantité



Niveaux de puissance

2 Touches de niveau de puissance

3 Touches de favoris

4 Touche de décongélation automatique

5 Touche du minuteur de cuisine

6 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.

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



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

4.2 Veille (Mode économie)

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

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

1. Appuyez deux fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
2. Appuyez sur la touche **START**.
3. Tournez le bouton jusqu'à ce que « 19 » s'affiche.
4. Appuyez sur la touche **START**.
5. Tournez le bouton jusqu'à ce que « 50 » s'affiche.
6. Appuyez sur la touche **START**.

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

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

4.5 Verrouillage de sécurité enfant

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

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

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



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

4.6 Nettoyage initial



ATTENTION !

Reportez-vous à la section « Entretien et nettoyage »

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

5. FONCTIONNEMENT

5.1 Cuisson aux micro-ondes

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

1. Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** sur la droite du triangle jusqu'à ce que « 560 W » s'affiche.
2. Tournez le bouton pour régler la durée.

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



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

Vous pouvez définir le niveau de puissance lorsque le four est en cours

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

Si vous sélectionnez 800 W, la durée maximale pouvant être saisie est de 15 minutes pour le micro-ondes.

Si le four fonctionne dans n'importe quel mode pendant 3 minutes ou plus, le ventilateur fonctionnera pendant 2 minutes après la fin de la cuisson. Ouvrez

la porte et il s'arrêtera, fermez la porte et il se remettra en marche jusqu'à ce que les 2 minutes soient écoulées (durée d'ouverture de la porte comprise). Si le four fonctionne depuis moins de 3 minutes, le ventilateur ne s'allume pas.

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

5.2 Niveaux de puissance

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

W = WATT

5.3 Niveau de puissance réduit

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

- 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.

- Appuyez sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
- Tournez le bouton pour régler la durée.
- 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 800 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.

- ¹♥ Beurre ramolli
- ²♥ Chocolat fondu
- ³♥ 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.

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

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, cœur de favori s'affiche alors.

Pour rétablir les favoris aux réglages d'usine.

1. Appuyez sur la touche **STOP**.
2. Appuyez sur et maintenez les touches **NIVEAUX DE PUISSANCE** 400 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	1 	• Placez le beurre dans un plat en pyrex. Mélangez bien après la cuisson.
Chocolat fondu	0.1-0.2 kg	2 	• Brisez le chocolat en petits morceaux. Placez le chocolat dans un plat en pyrex. Mélangez lorsque l'alarme audible retentit. Mélangez bien après la cuisson.  AVERTISSEMENT : Le chocolat peut devenir très chaud ! Si le chocolat a besoin de plus de cuisson, ajoutez 10 secondes. Attention au chocolat, car il peut surchauffer et brûler.
Mug Cake	1-4 tasses	3 	• Préparez le gâteau en suivant la recette. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant. Laissez reposer 30 secondes après la cuisson.

6.2 Recettes de mug cake

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

Methode :

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

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

 **AVERTISSEMENT** ! La compote sera chaude.

Mug cake à la carotte	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2 cuillères à soupe (20 g) de farine	
2½ cuillères à soupe (30 g) de cassonade dorée	
¼ cuillère à café de poudre à lever	
¼ cuillère à café de cannelle moulue	
¼ cuillère à café de muscade moulue	
1 cuillère à soupe d'amandes moulues	
1½ cuillère à soupe (15 g) d'huile de tournesol	
1 zeste de ½ orange	
30 g de carotte râpée	
1 œuf moyen	
Garniture de crème : 15 g de beurre, ramolli 40 g de sucre glace 40 g de fromage à la crème riche en matière grasse ½ cuillère à café de jus d'orange	

Methode :

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

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

Mug cake à la bruine de citron

Ingrédients pour 1 tasse :

2½ cuillères à soupe (25 g) de farine

2½ cuillères à soupe (30 g) de sucre semoule

¼ cuillère à café de poudre à lever

1½ cuillère à soupe (15 g) d'huile végétale

1 cuillère à café de zeste de citron

1 œuf moyen

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

Méthode :

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

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
crèmeux

1 œuf moyen

Méthode :

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

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Étalez du chocolat à tartiner sur le dessus.

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

Mug cake au chocolat riche en cacao

Ingrédients pour 1 tasse :

2½ cuillères à soupe (25 g) de farine

2 cuillères à soupe (12 g) de poudre de cacao

2½ cuillères à soupe (30 g) de sucre semoule

¼ cuillère à café de poudre à lever

1½ cuillère à soupe (15 g) d'huile végétale

¼ cuillère à café d'extrait de vanille

1 œuf moyen

Méthode :

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

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Décorez avec un tourbillon de crème au beurre au chocolat.

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

Mug cake ondulé à la framboise

Ingrédients pour 1 tasse :

2½ cuillères à soupe (25 g) de farine

2½ cuillères à soupe (30 g) de sucre semoule

¼ cuillère à café de poudre à lever

1½ cuillère à soupe (15 g) d'huile végétale

½ cuillère à café d'extrait de vanille

1 œuf moyen

1½ cuillère à soupe de confiture de framboise sans
pépins

Méthode :

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

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

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

6.3 Décongélation automatique

Décongélation automatique	Quantité	Touche	Procédure
Viande/poisson/volaile (Poisson entier, tranches de poisson, filets de poisson, pattes de poulet, poitrine de poulet, viande hachée, steaks, côtelettes, hamburgers, saucisses)	0.2-0.8 kg	 x1	- Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. - Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redisposer et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium. - Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15-45 min, jusqu'à complète décongélation. - Viande hachée : Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible.  Ne convient pas à une volaille entière.
Pain	0.1-1.0 kg	 x2	- Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. - Quand le signal sonore retentit, retourner, redisposer et enlever les tranches décongelées. - Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.

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

6.4 Rechauffage de boissons et de mets

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

¹⁾température du réfrigérateur

6.5 Décongélation d'aliments

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

6.6 Cuisson de surgelés

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

6.7 Cuisson

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



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

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 de provoquer un arc électrique et de provoquer un incendie.

7.2 Conseils de cuisson aux micro-ondes

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



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

8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Symptôme	Vérifiez/conseil . . .
Le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement ?	• Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté. • Qu'il n'y a pas de coupure de courant. • Si les fusibles continuent de disjoncter faites appel à un électricien qualifié.
Le mode micro-ondes ne fonctionne pas ?	• Que la porte est bien fermée. • Que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres. • La touche START a été utilisée.

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

9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	220-240 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	Minimum 10 A
Consommation électrique :	Micro-ondes 1.25 kW
Puissance :	Micro-ondes 800 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz ¹⁾ (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures :	TB6SM171DB 595 mm (L) x 371 mm (H) x 312 mm (P)
Dimensions intérieures	285 mm (L) x 202 mm (H) x 298 mm (P) ²⁾
Capacité	17 litres ²⁾
Plateau tournant	ø 272 mm, verre
Poids	env. 16 kg

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

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

10. EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

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

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

11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

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

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

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



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

FR Concerne la France uniquement :



FR

Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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



FR



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



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



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



Con riserva di modifiche.

INDICE

1. NORME DI SICUREZZA	57
2. INSTALLAZIONE	61
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	63
4. PRIMA DELL'USO	64
5. FUNZIONAMENTO	65
6. TABELLE PER LA COTTURA	68
7. SUGGERIMENTI E CONSIGLI	72
8. COSA FARE SE	73
9. DATI TECNICI	74
10. EFFICIENZA ENERGETICA	74
11. INFORMAZIONI AMBIENTALI	74

1. ⚠️ NORME DI SICUREZZA

- Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità mentali, sensoriali o fisiche oppure con poca esperienza o conoscenza se sorvegliate o precedentemente istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi che comporta. I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini a meno che questi non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati.
- L'elettrodomestico non è idoneo all'uso ad altitudini superiore ai 2.000 m.
- **IMPORTANTE! ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.**
- **ATTENZIONE!** Non usare l'apparecchio senza il piatto rotante e il supporto per il piatto rotante. Non usare quando l'apparecchio

è vuoto.

- **ATTENZIONE!** Lo sportello o le relative guarnizioni si danneggiano, non usate il forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.
- **ATTENZIONE!** Eseguire interventi di assistenza o riparazione che coinvolgono la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è rischioso per chiunque non sia una persona competente.
- **ATTENZIONE!** Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.
- Questo prodotto è destinato all'utilizzo domestico e in ambienti simili quali: cucine riservate allo staff in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie; clienti di hotel, motel e altri ambienti legati all'ospitalità; ambienti tipo "bed and breakfast".
- Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde.
- Non è consentita la presenza di contenitori metallici per alimenti e bevande durante la cottura al microonde.
- Non lasciate il forno incustodito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere.
- Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di pietanze e bevande. L'utilizzo per l'essiccazione di cibo o l'asciugatura di abiti oppure per il riscaldamento di cuscini, asciugamani, spugne, panni bagnati e altri articoli simili può comportare il rischio di lesione, combustione o incendio.
- Se il cibo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, **NON APRITE LO SPORTELLLO**. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione. Prima di riaprire lo sportello accertatevi che non ci sia più fumo all'interno del forno. Se si apre lo sportello mentre il cibo sta ancora fumando c'è il pericolo d'incendio.
- Il riscaldamento delle bevande nel microonde può provocare un'ebollizione ritardata, si consiglia la massima attenzione quando si toglie il recipiente dal forno.

- Controllare i contenuti delle bottiglie di alimentazione e dei vasi con gli alimenti per il bambino da agitare o scuotere e la temperatura prima del consumo per evitare scottature.
- Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, il suo agente di servizio o da persone dalle qualifiche simili per evitare rischi.

1.1 Manutenzione e pulizia

Sportello:

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

Interno del forno:

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

Esterno del forno a microonde:

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

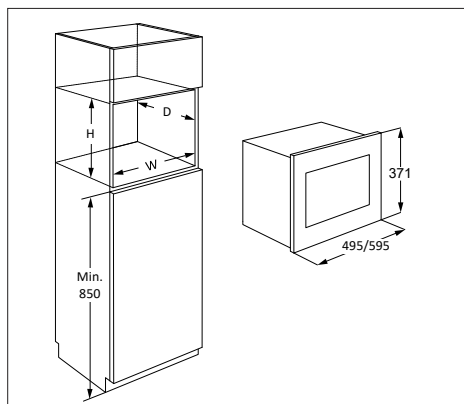
Pannello di controllo:

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

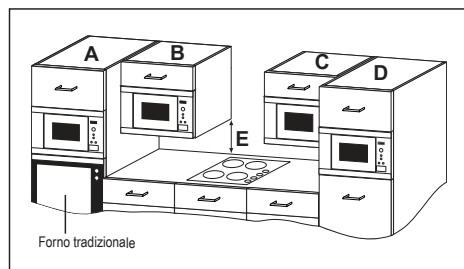
Piatto rotante e supporto:

- Togliete dal forno il piatto rotante e il supporto e lavateli. Con acqua leggermente saponata. Asciugateli con un panno morbido. Sia il piatto rotante sia il supporto possono essere lavati nella lavapiatti.
- **IMPORTANTE!** Pulisca il forno a intervalli normali e rimuova tutti i residui di alimenti. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.
- Fare attenzione a non spostare il tavolo durante la rimozione dei contenitori dall'apparecchiatura.
- **IMPORTANTE!** Non utilizzare getti a vapore.
- Il forno a microonde è progettato per essere usato in modo integrato.
- L'apparecchio non deve essere messo in un alloggiamento.
- L'apparecchiatura e le parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo.
- **ATTENZIONE!** I bambini devono essere tenuti lontani per evitare che possano bruciarsi.
- **IMPORTANTE!** Non utilizzare su nessuna parte del forno detergenti per forni commerciali, getti a vapore, abrasivi, detergenti ruvidi o che contengono idrossido di sodio né spugne abrasive.

2. INSTALLAZIONE



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



Posizione	Dimensioni nicchia		
	L	P	A
A	562	x 550	x 360
B+C	562	x 300	x 350
	562	x 300	x 360
D	562	x 500	x 350
	562	x 500	x 360

Misure in (mm)

2.1 Utilizzo sicuro dell'apparecchio

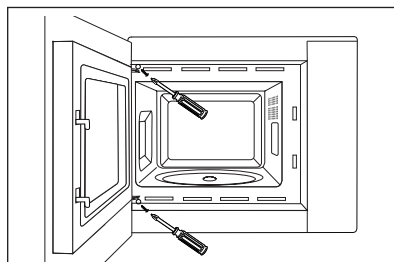
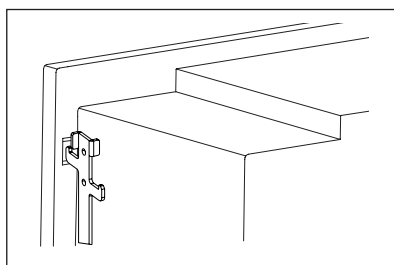
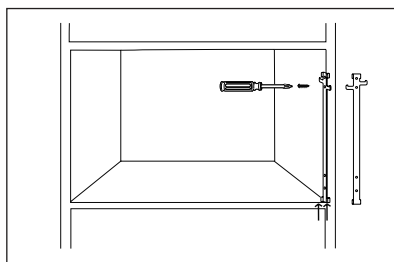
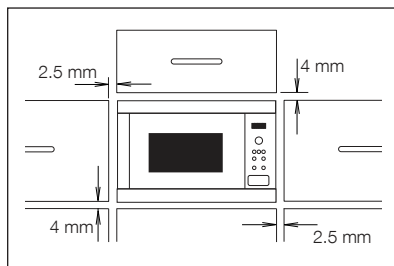
Qualora il forno a microonde venga installato in posizione B o C:

- La colonna forno deve essere almeno 500 mm sopra il piano di lavoro (E) e il forno non deve essere installato direttamente sul piano di cottura.
- Il presente apparecchio è stato testato e approvato esclusivamente per l'utilizzo in prossimità di gas domestico, piastre elettriche e piastre a induzione.
- Tra il piano cottura e il forno a microonde deve essere lasciato uno spazio sufficiente per evitare il surriscaldamento del forno

a microonde, della colonna forno e degli accessori circostanti.

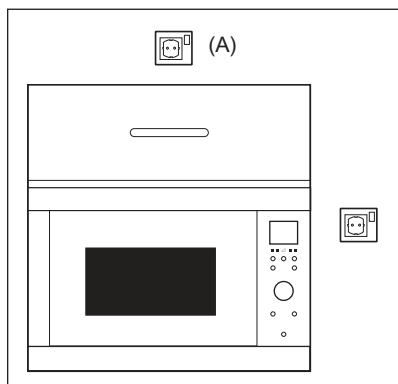
- Non accendere il piano cottura senza la presenza di pentole mentre il forno a microonde è in funzione.
- E' necessario prestare particolare attenzione durante il contemporaneo funzionamento del forno a microonde e del piano cottura.

2.2 Installazione dell'elettrodomestico



1. Rimuovere l'imballo e verificare l'eventuale presenza di danni sull'apparecchio.
2. Questo forno è progettato per essere inserito, in versione standard, all'interno di una colonna forno alta 350 mm. Nel caso si debba inserirlo in una colonna forno alta 360 mm: Svitare e rimuovere i 4 piedini dal fondo del forno. Ruotare i piedini a 90 gradi e reinserire con il lato lungo verso la parte anteriore del forno.
3. Assicurare il gancio di fissaggio sul lato destro della credenza della cucina usando il foglio di istruzioni fornito.
4. Inserire l'elettrodomestico nel mobile della cucina lentamente e senza forzare. L'elettrodomestico dovrebbe essere sollevato sopra i ganci di fissaggio e quindi abbassato fino a raggiungere la posizione corretta. Fissare il forno sul lato sinistro usando le due viti fornite.
5. Accertarsi che l'apparecchio si trovi in posizione stabile e non inclinata. Verificare che tra lo sportello superiore della colonna forno e la parte alta della struttura del forno vi sia uno spazio di 2.5 mm. (vedi diagramma.)

2.3 Collegare l'apparecchio alla rete



- La presa elettrica deve essere facilmente accessibile per consentire il rapido scollegamento dell'unità in caso di emergenza. Oppure deve essere possibile isolare il forno dall'alimentazione inserendo un interruttore nell'impianto in conformità con le norme impiantistiche.
- Il cavo di alimentazione può essere sostituito esclusivamente da un elettricista.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, il

suo agente di servizio o da persone dalle qualifiche simili per evitare rischi.

- La presa non deve essere posizionata dietro la colonna forno.
- La posizione migliore è sopra la colonna forno, vedi (A).
- Collegare l'elettrodomestico a corrente alternata monofase 220-240 V/50 Hz mediante una presa di terra correttamente installata. La presa deve essere fusa con un fusibile 10 A.
- Prima dell'installazione legare un pezzo di corda al cavo di alimentazione per agevolare il collegamento al punto (A) durante l'installazione dell'apparecchio.
- Durante l'inserimento dell'apparecchio all'interno della colonna forno a fianchi alti NON schiacciare il cavo di alimentazione.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altro liquido.
- Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.

2.4 Raccomandazioni aggiuntive

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

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

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

Non modificate il modo di uso del forno.

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

Per evitare che il piatto rotante si rompa:

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

Il fabbricante e il rivenditore non possono

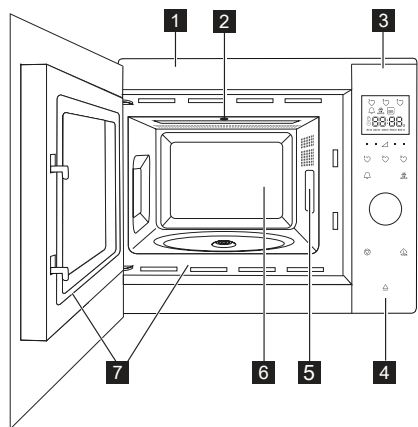
essere ritenuti responsabili per i danni al forno e/o alle persone causati da un non corretto collegamento elettrico. Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto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

Per quanto riguarda la lampada o le lampade all'interno di questo prodotto e le lampade

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

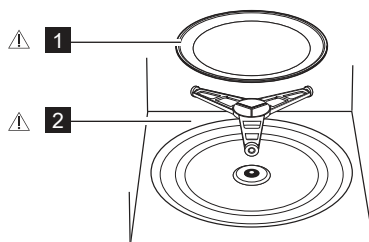
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Forno a microonde



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

3.2 Accessori



Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:

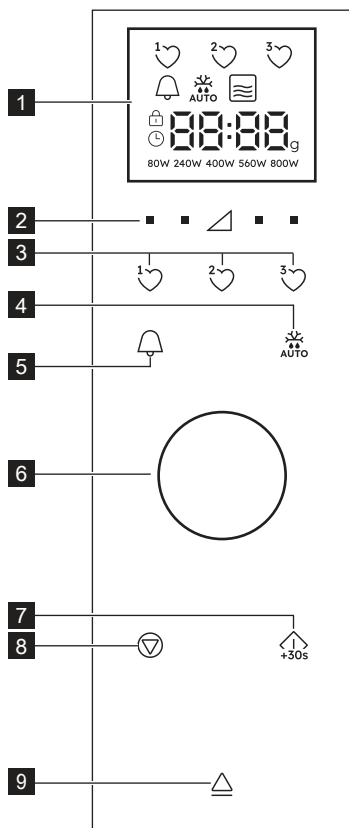
- 1** Piatto rotante
- 2** Supporto per piatto rotante
 - Collocare il supporto per piatto rotante nel foro alla base della cavità del forno.
 - Inserirvi quindi il piatto rotante.
 - Onde evitare di danneggiare il piatto rotante, accertarsi di sollevare perfettamente i piatti o i contenitori dal bordo del piatto rotante quando li si toglie dal forno.

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

⚠ ATTENZIONE!

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

3.3 Pannello di controllo



1 Display digitale indicatori

- Preferiti
- Timer cucina
- Cottura automatica
- Microonde
- Stop/annulla
- Blocco di sicurezza
- bambino
- Impostare orologio
- Segmenti del display Peso
- Livelli di potenza

2 Pulsanti livelli potenza

3 Pulsanti preferiti

4 Pulsante scongelamento automatico

5 Pulsante timer cucina

6 Manopola timer/peso

7 Pulsante di start/conferma/avvio rapido

8 Pulsante di stop

9 Tasto per aprire lo sportello

4. PRIMA DELL'USO

4.1 Inserimento

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

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

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

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

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

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

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

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

4.2 Standby (modalità Economia)

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

Esempio: Se l'orologio non è stato impostato: Lo schermo si disattiverà. Aprire lo sportello oppure premere un pulsante qualsiasi per uscire dalla modalità stand-by.

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

4.3 Regolazione dell'orologio una volta impostato

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

Esempio: Per passare dalle ore 18.45 alle 19.50.

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

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

1. Premere due volte il pulsante **TIMER CUCINA**.

2. Ruotare la manopola fino alla visualizzazione di "oFF".
3. Premere il pulsante **START** per confermare.

4.5 Blocco di sicurezza bambino

Il forno è dotato di una funzionalità di sicurezza che impedisce l'uso accidentale del forno da parte dei bambini. Se il blocco è stato impostato, nessuna componente del microonde funzionerà fino alla disattivazione della funzionalità di blocco. L'attivazione/disattivazione del blocco è possibile solo se il forno non è in funzione.

Esempio: Per attivare il blocco.

Tenere premuto il pulsante **STOP** fino alla visualizzazione del simbolo "blocco bambini".

Esempio: Per disattivare il blocco.

Tenere premuto il pulsante **STOP** fino alla commutazione del simbolo "blocco bambini".

 Quando il blocco bambini è attivato, tutti i pulsanti sono disattivati tranne il pulsante **STOP**.

4.6 Pulizia iniziale



AVVERTENZA!

Leggi la sezione 'Pulizia e manutenzione'

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

5. FUNZIONAMENTO

5.1 Livello di potenza delle microonde

Esempio: Voler scaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi ad una potenza di 560 W.

1. Premere il pulsante **LIVELLO POTENZA** a destra del triangolo fino a visualizzare "560 W".
2. Ruotare la manopola per inserire l'ora.
3. Premere il pulsante **START**.

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

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

Se è selezionato 800 W l'orario massimo per il microonde che è possibile inserire è circa 15 minuti.

Se il forno è in funzione in una modalità qualsiasi per 3 minuti o più, la ventola

resta accesa per 2 minuti fino al termine della cottura. Aprire lo sportello ne causa l'arresto, chiudere lo sportello ne causa il riavvio fino al termine dei due minuti (incluso il tempo di apertura dello sportello). Se il forno è in funzione per meno di due minuti la ventola non si attiva. Dopo la cottura, il piatto rotante continuerà a girare fino a quando il recipiente

da cottura non sarà ritornato alla sua posizione iniziale. La luce interna resterà accesa fino al completamento della rotazione, oppure per 5 secondi (a seconda di quale dei due tempi risulta più lungo). Il forno emetterà un segnale acustico al completamento. Se lo sportello viene aperto durante questo procedimento, la rotazione si interromperà.

5.2 Livelli potenza

Impostazione della potenza	Utilizzo consigliato
800 W/ALTA	Utilizzato per una cottura rapida o per riscaldare le vivande (ad esempio minestre, casseruole, cibi in scatola, bevande calde, verdure, pesce, ecc.).
560 W	Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrostiti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali salse al formaggio e dolci tipo pan di Spagna. Grazie a questa impostazione ridotta, le salse bollendo non fuoriescono dal loro contenitore e il cibo viene cucinato in maniera uniforme, evitando di cuocere eccessivamente le estremità.
400 W	Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo tradizionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa potenza per ottenere una carne tenera.
240 W/SCONGE-LARE	Scongellare, selezionare questa potenza. L'alimento viene scongelato in maniera uniforme. Questo livello di potenza è ideale anche per cuocere lentamente riso, pasta, dolcetti di frutta e creme pasticciare.
80 W	Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).
0 W	Per forno inattivo/timer.

W = WATT

5.3 Potenza ridotta

Funzione di cottura	Tempo standard	Potenza ridotta
Microonde 800 W	15 minuti	Microonde 560 W

5.4 Regolazione del tempo di cottura durante la cottura

È possibile regolare il tempo di cottura durante la cottura.

Esempio: Per aggiungere due minuti (120 secondi) usando il pulsante **START**.

1. Premere il pulsante **START** quattro volte. Il tempo di cottura aumenta di 120 secondi.

5.5 Uso del pulsante stop

Premere il pulsante **STOP** una volta per passare alla modalità Pausa.

Premere nuovamente il pulsante **STOP** per annullare il tempo di cottura.

5.6 Timer cucina

Per impostare l'orario della cucina.

1. Premere il pulsante **TIMER CUCINA**.
2. Ruotare la manopola per inserire l'ora.
3. Premere il pulsante **START**. Il timer si avvia automaticamente.



Il tempo può essere esteso quando il timer è in funzione premendo il pulsante **START**. La funzione timer può essere usata solo quando il forno non è in funzione.

5.7 Avvio rapido

È possibile iniziare la cottura direttamente su 800 W/ALTA per 30 secondi premendo il pulsante **START**.

 Per aggiungere tempo premere il pulsante **START**.

5.8 Disatt. audio

Per disattivare l'audio.

1. Premere il pulsante **TIMER CUCINA** tre volte fino a che viene visualizzato "Soun".
2. Ruotare la manopola fino alla visualizzazione di "oFF".
3. Premere il pulsante **START**.

Per attivare l'audio.

1. Premere il pulsante **TIMER CUCINA** tre volte fino a che viene visualizzato "Soun".
2. Ruotare la manopola fino alla visualizzazione di "on".
3. Premere il pulsante **START**.

5.9 Pausa

Per mettere in pausa durante l'uso del microonde.

1. Premere il pulsante **STOP** per aprire lo sportello.
2. Il forno entra in pausa per 5 minuti.
3. Premere il pulsante **START** per continuare la cottura.

5.10 Preferiti

Il forno è dotato di tre ricette preferite.

-  Burro morbido
-  Cioccolato fuso
-  Mug Cake

Esempio: Per ammorbidire il burro.

1. Premere una volta il pulsante **PREFERITA 1**.
2. Ruotare la manopola per inserire il peso.
3. Premere il pulsante **START**.

 Se i segmenti dello schermo mostrano uno schema a rotazione, ciò indica che gli alimenti devono essere agitati o rovesciati. Per continuare la cottura, premere il pulsante **START**. Al termine del periodo di scongelamento automatico, il programma si arresta automaticamente. I livelli di potenza per le ricette preferite preimpostate non possono essere regolati. È possibile preparare 1-4 Mug cake.

 **ATTENZIONE!** Il cioccolato può diventare bollente! Se il cioccolato necessita di un tempo di cottura superiore aggiungere 10 secondi. Fare attenzione al cioccolato perché potrebbe surriscaldarsi e bruciarsi.

Per sovrascrivere i Preferiti con le proprie ricette.

1. Premere il **PULSANTE** livello di potenza per selezionare la potenza.
2. Ruotare la manopola per inserire il tempo di cottura richiesto.
3. Tenere premuto il pulsante **PREFERITI** che si desidera impostare fino a che non verrà emesso un segnale acustico, quindi la cuore dei preferiti è visibile.

Per reimpostare i Preferiti alle impostazioni di fabbrica.

1. Premere il pulsante **STOP**.
2. Premere e tenere premuto **LIVELLO POTENZA 400 W** per tre secondi. Il forno reimposta i Preferiti alle impostazioni di fabbrica.

5.11 Scongellamento automatico

Lo scongelamento automatico attiva automaticamente la modalità e il tempo di cottura corretti in base al peso degli alimenti.

È possibile selezionare da due menu di scongelamento automatico.

1. Scongellamento automatico: Carne/pesce/pollame
2. Scongellamento automatico: Pane

Esempio: Per scongelare una bistecca da 0,2 kg.

1. Selezionare il menu di scongelamento automatico premendo una volta il pulsante **SCONGELAMENTO AUTOMATICO**.
2. Ruotare la manopola per selezionare il peso.
3. Premere il pulsante **START**.

 Se i segmenti dello schermo mostrano uno schema a rotazione, ciò indica che gli alimenti devono essere agitati o rovesciati. Per continuare la cottura, premere il pulsante **START**. Al termine del periodo di scongelamento automatico, il programma si arresta automaticamente. La regolazione Tempo/Potenza non è disponibile con lo scongelamento automatico.

6. TABELLE PER LA COTTURA

6.1 Preferiti

Preferiti	Peso	Pulsante	Procedimento
Burro morbido	0,05-0,25 kg	1 	• Collocare il burro su un piatto in pirex. Agitare dopo la cottura.
Cioccolato fuso	0.1-0.2 kg	2 	• Rompere la cioccolata in piccoli pezzi Collocare la cioccolata in un piatto in pirex. Agitare quando la campanella emette un suono. Agitare dopo la cottura.  ATTENZIONE: Il cioccolato può diventare bollente! Se il cioccolato necessita di un tempo di cottura superiore aggiungere 10 secondi. Fare attenzione al cioccolato perché potrebbe surriscaldarsi e bruciarsi.
Mug cake	1- 4 tazze	3 	• Preparare la torta come nella ricetta. Collocare la tazza sui bordi del piatto. Lasciare riposare 30 secondi dopo la cottura.

6.2 Ricette per mug cake

Mug Cake al cioccolato	
Ingredienti per una tazza:	
2½ cucchiaino (25 g)	di farina semplice
2 cucchiaino (12 g)	di polvere di cocco
2½ cucchiaini e mezzo (30 g)	circa di zucchero
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un cucchiaino e mezzo (15 g)	di olio vegetale
un quarto di cucchiaino	di estratto di vaniglia
1	uovo medio

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di crema al burro di cioccolato.

Suggerimento: Per preparare una Mug Cake con cioccolato all'arancia sostituire l'estratto di vaniglia con mezzo cucchiaino di estratto di arancia.

Mug Cake al lampone	
Ingredienti per una tazza:	
2½ cucchiaino (25 g)	di farina semplice
2 cucchiaini e mezzo (30 g)	circa di zucchero
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un cucchiaino e mezzo (15 g)	di olio vegetale
½ tsp	di estratto di vaniglia
1	uovo medio
un cucchiaino e mezzo	di marmellata di lampone senza semi

Metodo:

1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti in una tazza, agitare bene con una forchetta.
2. Aggiungere l'olio vegetale, l'estratto di vaniglia e le uova, agitare bene.
3. Girare la marmellata usando un cucchiaino così che il composto assuma delle striature.
4. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
5. Cucinare usando ³. La torta lievita dalla tazza durante la cottura.

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di crema al burro di cioccolato.

Mug cake alle carote

Ingredienti per una tazza:

2 cucchiaino (20 g)	di farina semplice
2½ cucchiaino (30 g)	di zucchero di canna chiaro
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un quarto di cucchiaino	di cannella
un quarto di cucchiaino	di noce moscata
un cucchiaino	di mandorle
un cucchiaino e mezzo (15 g)	di olio di semi di girasole
	la scorza di una arancia
30 g	di carote gratinate
1	uovo medio

Decorazione alla crema:	15 g di burro morbido 40 g di zucchero ghiacciato 40 g di formaggio cremoso un mezzo di cucchiaino di succo d'arancia
-------------------------	--

Metodo:

1. Collocare tutti gli ingredienti asciutti in una tazza, agitare bene con una forchetta.
2. Aggiungere l'olio di semi di girasole, la carota grigliata e l'uovo e agitare bene.
3. Collocare la tazza sui bordi del piatto.
4. Cucinare usando . La torta lievita dalla tazza durante la cottura.
5. Applicare la decorazione mescolando il burro, lo zucchero ghiacciato, la crema al formaggio e il succo d'arancia insieme.

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Lasciare raffreddare la torta, quindi aggiungere la decorazione.

Mug Cake alla mela con briciole

Ingredienti per una tazza:

2 cucchiaino (25 g)	di farina semplice
2 cucchiaini (30 g)	di zucchero di canna morbido
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un quarto di cucchiaino	di cannella
un cucchiaino e mezzo (15 g)	di olio vegetale
1	uovo medio
un cucchiaino e mezzo (30 g)	di salsa di mela
(7 g) sbriciolato	mezzo biscotto digestivo

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di gelato alla vaniglia.



ATTENZIONE! La salsa di mela è bollente.

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

Metodo:

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

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

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di cioccolato.

Suggerimento: Usare burro di noccioline croccante se si desidera.

6.3 Scongelamento automatico

Auto defrost	Weight	Key	Procedure
Meat/fish/poultry Carne/pesce/ pollame (Pesci interi, tranci di pesce, filetti di pesce, cosce di pollo, petti di pollo, carne macinata, bistecche, braciole, hamburger, salsicce)	0.2-0.8 kg	 x1	• Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante. • Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio. • Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 15-45 minuti, fino al completo scongelamento. • Carne macinata: Quando il forno si arresta e viene emesso il segnale acustico, rigirate il cibo. Se possibile, rimuovete le parti congelate.
 Non idoneo per polli interi.			
Pane	0.1-1.0 kg	 x2	• Distribuire in una pirofila al centro del piatto girevole. Fino a 1,0 kg distribuire direttamente sul piatto girevole. • Al segnale acustico, girare, ridisporre e togliere le fette scongelate. • Dopo lo scongelamento, coprire con la pellicola di alluminio e lasciar riposare per 5 -15 min, fino a scongelamento ultimato.



Indicare il peso del cibo, escludendo il peso del contenitore. Per alimenti dal peso superiore o inferiore al peso/quantità indicato nella tabella, usare il funzionamento manuale. La temperatura finale dipende dalla temperatura iniziale. Bistecche e bracirole dovrebbero essere congelati in uno strato. La carne macinata deve essere congelata in spessori sottili.

6.4 Riscaldamento di cibi e bevande

Bevanda/Cibo	Quantità -g/ml-	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti
Latte, 1 tazza	150	800 W	1	non coprire
Acqua, 1 tazza 6 tazze 1 zuppiera	150	800 W	1-2	non coprire
	900	800 W	10-12	non coprire
	1000	800 W	11-13	non coprire
Piatto pronto	400	800 W	3-6	aggiungere una spruzzata d'acqua all'ingolo, coprire e mescolare di tanto in tanto
Stufato/zuppe	200	800 W	1-2	coprire, mescolare dopo il riscaldamento
Verdure	500	800 W	4-5	aggiungere eventualmente un po' d'acqua a metà riscaldamento mescolare
Carne, 1 fetta ¹⁾	200	800 W	3-4	coprire, cospargere con un po' di intingolo
Filetto di pesce ¹⁾	200	800 W	2-3	coprire
Dolce (torta), 1 fetta	150	400 W	½	adagiare su una gratella per dolci
Omogeneizzati, 1 vasetto	190	400 W	1	togliere il coperchio, a riscaldamento ultimato mescolare e controllare la temperatura
Per sciogliere il burro o la margarina ¹⁾	50	800 W	½	coprire
Per sciogliere il cioccolato	100	400 W	2-3	mescolare di tanto in tanto

¹⁾temperatura di frigorifero

6.5 Scongelamento

Alimenti	Quantità -g-	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Spezzatino	500	240 W	8-12	a metà scongelamento mescolare e separare i pezzi di carne	10-30
Torta, 1 fetta	150	80 W	2-5	adagiare su un piatto per dolci	5
Frutta	250	240 W	4-5	collocarle l'una di fianco all'altra e a metà scongelamento voltarle	5

6.6 Cucinare alimenti congelati

Alimenti	Quantità -g-	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Filetto di pesce	300	800 W	10-12	coprire	2
Piatto pronto	400	800 W	9-11	coprire, mescolare dopo 6 minuti	2

6.7 Cucinare

Alimenti	Quantità -g-	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Broccoli/ Piselli	500	800 W	9-11	aggiungere 4-5 cucchiaini d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	-
Carote	500	800 W	10-12	tagliare a rondelle, coprire, aggiungere 4-5 cucchiaini d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	-
Arrosti	1000	800 W	19-21	salare a piacere, collocare in una pirofila poco profonda, capovolgere a metà cottura	10
Filetto di pesce	200	800 W	3-4	condire a piacere, collocare in una pirofila, coprire	2

 Se il forno è in funzione in una modalità qualsiasi per 3 minuti o più, la ventola resta accesa per 2 minuti fino al termine della cottura. Aprire lo sportello ne causa l'arresto, chiudere lo sportello ne causa il riavvio fino al termine dei minuti (incluso il tempo di apertura dello sportello). Se il forno è in funzione per meno di due minuti la ventola non si attiva.

7. SUGGERIMENTI E CONSIGLI

7.1 Recipienti per una cottura a microonde sicura

Recipienti di cottura	Sicurezza con le microonde	Commenti
Carta stagnola/ Contenitori in carta stagnola	✓ / ✗	Per proteggere gli alimenti dal surriscaldamento, è possibile utilizzare fogli di carta stagnola. Mantenere la carta stagnola a una distanza minima di 2 cm dalle pareti del forno poiché, in caso contrario, potrebbero formarsi archi elettrici. Si sconsiglia l'utilizzo di contenitori in carta stagnola, se non specificati dal produttore e seguire attentamente le istruzioni.
Porcellana e ceramica	✓ / ✗	Di norma, è possibile utilizzare i contenitori in porcellana, in ceramica, in vetro e in porcellana fine, se non presentano decorazioni metalliche.
Recipienti in vetro, ad esempio Pyrex ®	✓	Se si utilizzano recipienti in vetro sottile occorre fare molta attenzione, perché, se riscaldati in modo improvviso, possono rompersi o scheggiarsi.
Metallo	✗	Nella cottura a microonde si sconsiglia l'utilizzo di recipienti in metallo, poiché causano la formazione di archi elettrici e possono essere causa di un principio di incendio.
Plastica/Polistirene, ad esempio, contenitori da Fast Food	✓	Occorre prestare molta attenzione, perché ad elevate temperature alcuni contenitori possono deformarsi, fondersi o scolorirsi.
Sacchetti per congelamento/ rosolatura	✓	Devono essere forati per consentire la fuoriuscita del vapore. Verificare che i sacchetti siano adatti per l'utilizzo in forno a microonde. Non utilizzare legacci in plastica o in metallo, perché possono fondersi o provocare incendi a causa della formazione di archi elettrici.
Carta - sottocoppe e carta da cucina	✓	Utilizzare solo per il riscaldamento o per assorbire l'umido. Occorre prestare molta attenzione, perché il surriscaldamento può portare allo sviluppo di incendi.
Contenitori in paglia e legno	✓	Quando si utilizzano questi materiali, è necessario sempre sorvegliare il forno, perché il surriscaldamento può portare allo sviluppo di incendi.
Carta riciclata e carta di giornale	✗	Possono contenere estratti di metallo, i quali possono provocare la formazione di archi elettrici e causare incendi.

7.2 Consigli e suggerimenti

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



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

8. COSA FARE SE

Sintomo	Controlli/suggerimenti . . .
Il forno a microonde non funziona correttamente?	- I fusibili all'interno del portafusibili funzionino correttamente. - Non sia avvenuta un'interruzione di corrente. - Se i fusibili continuano a saltare, contattare un elettricista qualificato.
La funzione microonde non funziona?	- Lo sportello sia chiuso correttamente. - Le guarnizioni e la superficie dello sportello siano pulite. - Il pulsante START è stato premuto.
Il piatto rotante non gira?	- Il supporto del piatto rotante sia correttamente collegato alla trasmissione. - Il vasellame non si estenda oltre il piatto rotante. - Gli alimenti inseriti non si estendano oltre il bordo del piatto rotante impedendone la rotazione. - Non sia presente nulla nel vano sottostante il piatto rotante.
Il forno a microonde non si spegne?	- Isolare l'apparecchio dal portafusibili. - Contattare un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.
La luce interna non funziona?	Contattare il proprio agente di servizio autorizzato ELECTROLUX. La lampadina interna deve essere sostituita solo da un agente di servizio autorizzato ELECTROLUX.
Occorre più tempo per gli alimenti?	- Impostare un tempo di cottura più lungo (quantità doppia = quasi tempo doppio) oppure. - Se il cibo risulta più freddo del solito, farlo ruotare di tanto in tanto, oppure. - Impostare un livello di potenza superiore.

Lo sportello non si apre a causa di un'interruzione di corrente?

- Aprire lo sportello con attenzione tirando verso l'esterno l'angolo in basso a destra dello sportello di vetro.

9. DATI TECNICI

Tensione della linea CA		220-240 V, 50 Hz, monofase
Fusibile/interruttore linea di distribuzione		Minimo 10 A
Potenza CA richiesta:	Microonde	1.25 kW
Potenza sviluppata:	Microonde	800 W (IEC 60705)
Frequenza microonde		2450 MHz ¹⁾ (Gruppo 2/Classe B)
Dimensioni esterne:	TB6SM171DB	595 mm (L) x 371 mm (A) x 312 mm (P)
Dimensioni interne		285 mm (L) x 202 mm (A) x 298 mm (P) ²⁾
Capacità del forno		17 litres ²⁾
Piatto rotante		ø 272 mm, vetro
Peso		circa. 16 kg

¹⁾ Il Prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011. In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B. Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi. Apparecchiatura di Classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.

²⁾ La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massima. Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore e dipende dagli accessori inseriti.

10. EFFICIENZA ENERGETICA

Informazioni sul prodotto per il consumo energetico e tempo massimo per il raggiungimento della modalità di bassa potenza applicabile

Consumo energetico in stand-by con display acceso	0.8 W
Consumo energetico in stand-by con display spento	0.5 W
Tempo massimo necessario perché l'apparecchio passi in modalità bassa potenza	5 min

11. INFORMAZIONI AMBIENTALI

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe F di efficienza energetica.

Riciclare i materiali con il simbolo . Buttare l'imballaggio negli appositi contenitori per il riciclaggio.

Aiutare a proteggere l'ambiente e la salute umana e a riciclare rifiuti derivanti da apparecchiature elettriche ed elettroniche.



Non smaltire le apparecchiature che riportano il simbolo insieme ai normali rifiuti domestici. Portare il prodotto al punto di riciclaggio più vicino o contattare il comune di residenza.

DemoMode ON/OFF

