



MQ817G

IT FORNO A MICROONDE  
EN MICROWAVE OVEN

MANUALE PER L'UTENTE 2  
USER MANUAL 32



## INDICE

1. NORME DI SICUREZZA . . . . .	3
2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO. . . . .	9
3. PANNELLO DI CONTROLLO . . . . .	11
4. PRIMA DELL'USO. . . . .	12
5. FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE . . . . .	14
6. SCHEMI DEI PROGRAMMI. . . . .	20
7. MANUTENZIONE E PULIZIA . . . . .	27
8. COSA FARE SE . . . . .	28
9. INSTALLAZIONE. . . . .	29
10. DATI TECNICI . . . . .	31
11. INFORMAZIONI AMBIENTALI . . . . .	31

## PER RISULTATI PERFETTI

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

### Visitate il nostro sito web per:



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

**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:

**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Acquistare accessori, materiali di consumo e ricambi originali per la vostra apparecchiatura:

**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## SERVIZIO CLIENTI E MANUTENZIONE

Consigliamo sempre l'impiego di ricambi originali.

Quando si contatta l'Assistenza, accertarsi di disporre dei seguenti dati.

Le informazioni si trovano sulla targhetta di identificazione. Modello, numero dell'apparecchio (PNC), numero di serie.



Avvertenza / Attenzione - Importanti Informazioni di Sicurezza



Informazioni e suggerimenti generali



Informazioni sull'ambiente

Con riserva di modifiche.

## 1. NORME DI SICUREZZA



### **IMPORTANTE!**

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

Se il cibo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, **NON APRITE LO SPORTELLO**. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione. Prima di riaprire lo sportello accertatevi che non ci sia più fumo all'interno del forno. Se si apre lo sportello mentre il cibo sta ancora fumando c'è il pericolo d'incendio. Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde. Non lasciate il forno incustodito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere. 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. 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.

### **1.1** Per evitare danni alle persone



### **ATTENZIONE!**

Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente.

Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo:

- a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia deformato.
- b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
- c) Che la guarnizioni e le superfici tenuta dello sportello non siano danneggiate.
- d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.
- e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.

Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.

Evitare che si accumulino grasso e sporco sulle guarnizioni dello sportello o nelle parti adiacenti. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione e pulizia". 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.

Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire se non da personale autorizzato. Se la lampadina si guasta, rivolgetevi al rivenditore o ad un tecnico di servizio ELECTROLUX autorizzato.

## 1.2 Per evitare esplosioni o bolliture improvvise



### **ATTENZIONE!**

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

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

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. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume. Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.

Per evitare bruciature, controllare sempre la temperatura del cibo e rimescolarlo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare neonati, bambini ed anziani.

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

Utilizzando le funzioni GRILL, COTTURA COMBINATA e COTTURA AUTOMATICA non toccare lo sportello del forno, il mobile esterno, la resistenza, le prese d'aria, gli accessori e i piatti, perché diventano molto caldi. Prima di pulirli, è bene verificarne la temperatura.

### 1.3 Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato



#### **ATTENZIONE!**

L'apparecchiatura e le parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. È necessario prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni a meno che non siano costantemente sorvegliati.

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.

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".

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

### 1.4 Per evitare pericolo d'incendi

Il forno a microonde non deve rimanere incostudito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio. La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di

alimentazione in caso d'emergenza. La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 16 A. Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione separato esclusivamente per questo prodotto. Il forno non deve essere usato o lasciato all'aperto.

Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione. Non bloccate le aperture di ventilazione. Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di scintille sulle superfici metalliche può causare incendi. 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 granturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente le confezioni apposite per microonde. Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno. Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato. Usate questo manuale d'istruzioni. Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno. Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.

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.

### 1.5 Per evitare le scosse elettriche

Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato. Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno. Se vi cade accidentalmente del liquido all'interno del forno, spegnetelo immediatamente, staccate il cavo di alimentazione e chiamate un tecnico del servizio ELECTROLUX autorizzato. Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido. Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.

Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, fatelo sostituire da un tecnico autorizzato.

### 1.6 Per evitare esplosioni o bolliture improvvise

Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno. Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibili bruciature:

- Rigrate il liquido prima di scaldarlo/riscaldarlo.
- Si consiglia di inserire nel liquido un'asticciola di vetro od altro oggetto simile durante il riscaldamento.
- Lasciate riposare il liquido nel forno alla fine del tempo di cottura per almeno 20 secondi, per evitare la bollitura con eruzioni ritardate.

Forate la buccia delle patate, salicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

### 1.7 Per evitare scottature

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.

La temperatura del contenitore non corrisponde necessariamente a quella del cibo controllare sempre la temperatura del cibo. Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.

Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo. Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i

coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

## 1.8 Altri avvertimenti

Non modificate in alcun modo il forno. Questo forno serve alla preparazione dei cibi in casa e deve essere usato esclusivamente per la loro cottura. Esso non è adatto per l'uso commerciale o in laboratorio.

## 1.9 Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno

Mai mettere in funzione il forno vuoto, se non nel caso indicato nel manuale di istruzioni, in quanto si potrebbe danneggiare il forno. Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto rotante e al sostegno rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto. Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di scintille. Non mettete barattoli nel forno. Usate soltanto il piatto rotante e il sostegno rotante progettati per questo forno. Non utilizzare il forno senza il piatto girevole.

Per evitare che il piatto rotante si rompa:

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

Non usate contenitori di plastica se il forno è ancora caldo dopo aver usato il GRILL, la COTTURA COMBINATA o la COTTURA AUTOMATICA, perché potrebbero fondersi. I contenitori di plastica non devono essere usati con le funzioni sopra indicate, a meno che il loro

fabbricante non assicuri che sono adatti allo scopo. Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.



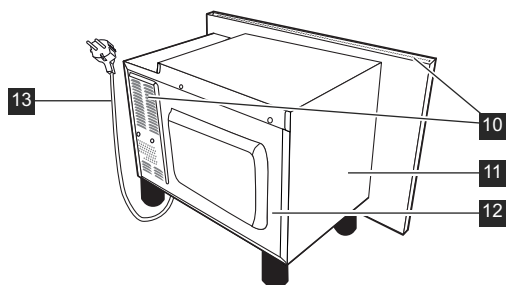
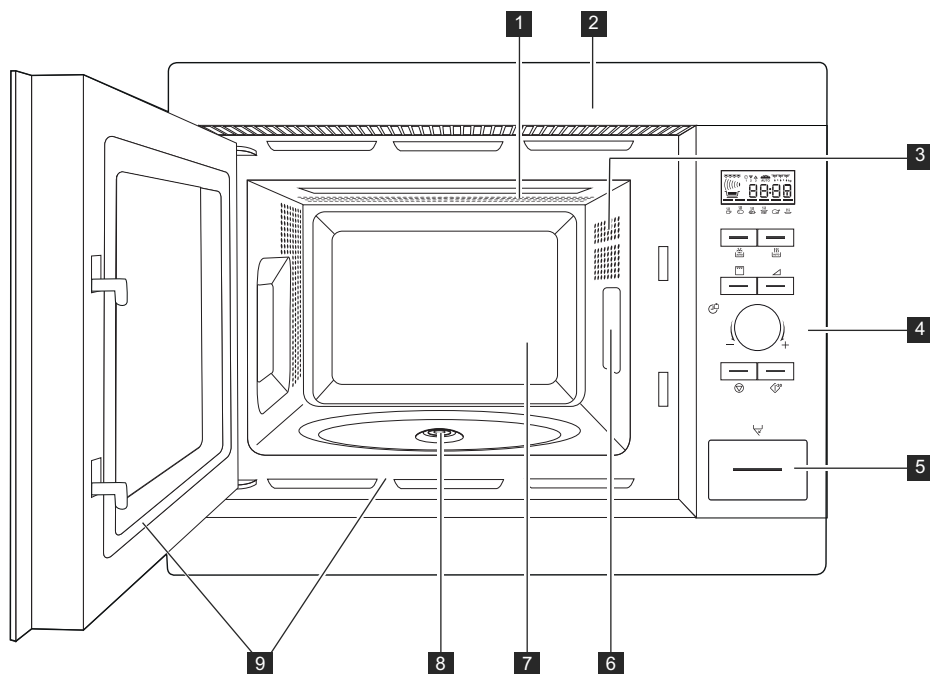
### **IMPORTANTE!**

Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.

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.

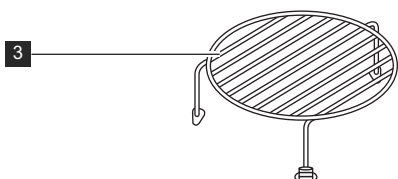
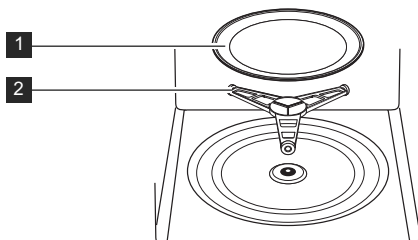
## 2. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

### 2.1 Forno a microonde



- 1** Resistenza del grill
- 2** Cornice
- 3** Luce del forno
- 4** Pannello di controllo
- 5** Pulsante apertura sportello
- 6** Coperchio guida onde
- 7** Cavità del forno
- 8** Perno del piatto rotante
- 9** Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
- 10** Aperture di ventilazione
- 11** Copertura esterna
- 12** Struttura posteriore
- 13** Cavo di alimentazione

## 2.2 Accessori



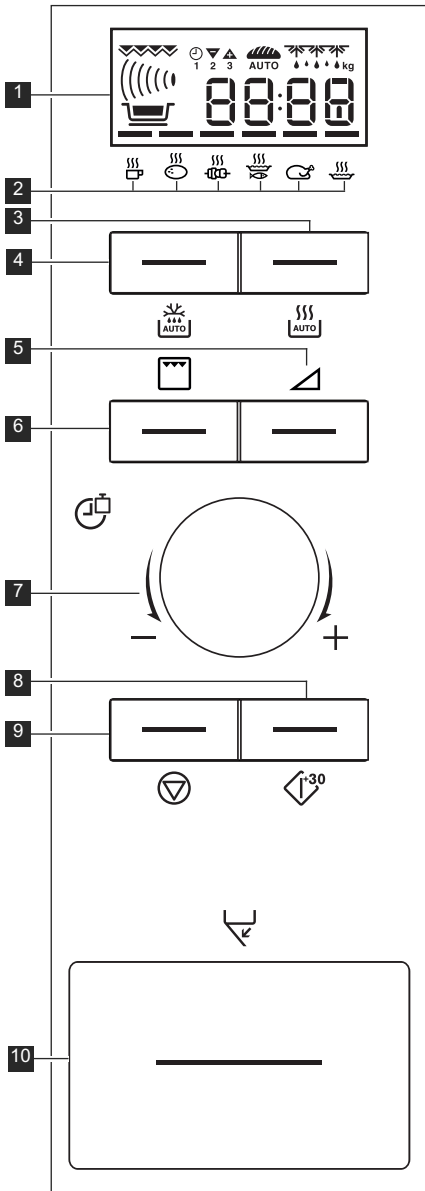
Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:

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

- Posizionare il supporto del piatto rotante sulla 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** Per ordinare gli accessori rivolgersi al proprio rivenditore o al tecnico di servizio ELECTROLUX autorizzato ed indicare il nome della parte e del modello.

### 3. PANNELLO DI CONTROLLO



**1** Display digitale indicatori



Grill



Microonde



Cottura combinata



Orologio



Fasi di cottura



Più/meno



Cottura automatica pane



Cottura automatica



Peso

**2** Indicatori cottura automatica

**3** Pulsante cottura automatica

**4** Pulsante scongelamento automatico

**5** Pulsante livello di potenza

**6** Pulsante grill

**7** Manopola timer/peso

**8** Pulsante di Start/+30

**9** Pulsante di Stop

**10** Pulsante di apertura sportello

## 4. PRIMA DELL'USO

### 4.1 Funzione Econ

Il forno è impostato nella funzione a 'risparmio energetico' (Econ).

1. Collegare il forno.
2. Il display mostra: Econ.
3. Sul display apparirà il conto alla rovescia da 3:00 a zero.
4. Raggiunto lo zero il forno entrerà nella funzione Econ ed il display ritornerà privo di scritte.

**i** Per uscire dalla funzione Econ regolare l'orologio.

### 4.2 Come impostare l'orologio

Il forno dispone di un orologio a 12 e 24 ore.

**Esempio:** Per impostare l'orologio alle 11.30 di mattina (orologio a 12 ore).

1. Aprire lo sportello.
2. Il display mostra: Econ.
3. Premere e tener premuto il pulsante **START/+30** per 5 secondi. Il forno emetterà un allarme. Il display mostra:

12H

4. Ruotare la manopola **TIMER/PESO** per regolare l'ora.
5. Premere il pulsante **START/+30** una volta e poi ruotare la manopola **TIMER/PESO** per regolare i minuti.
6. Premere il pulsante **START/+30**.
7. Verificare il display:

11:30

8. Chiudere lo sportello.

**i** E' possibile ruotare la manopola **TIMER/PESO** in senso orario o anti-orario. Se si preme il pulsante **STOP** l'orologio non sarà impostato. Il display mostra: Econ.

**Esempio:** Per impostare 23:30 sull'orologio (24 ore).

1. Aprire lo sportello.
2. Il display mostra: Econ.

3. Premere e tener premuto il pulsante **START/+30** per 5 secondi. Il forno emetterà un allarme. Il display mostra:

12H

4. Premere il pulsante **START/+30**. Il display mostra:
5. Ruotare la manopola **TIMER/PESO** per regolare l'ora.
6. Premere il pulsante **START/+30** una volta e poi ruotare la manopola **TIMER/PESO** per regolare i minuti.
7. Premere il pulsante **START/+30**.
8. Verificare il display:

23:30

9. Chiudere lo sportello.

**i** E' possibile ruotare la manopola **TIMER/PESO** in senso orario o anti-orario. Se si preme il pulsante **STOP** l'orologio non sarà impostato. Il display mostra: Econ.

### 4.3 Regolare l'ora quando l'orologio è impostato

**Esempio:** Per impostare 11:45 sull'orologio.

1. Aprire lo sportello.
2. Premere e tener premuto il pulsante **START/+30** per 5 secondi. Il forno emetterà un allarme. Il display mostra:

12H

(Se si vuole far passare l'orologio alla modalità 24 ore, premere di nuovo il pulsante **START/+30**.)

3. Ruotare la manopola **TIMER/PESO** per regolare l'ora.
4. Premere il pulsante **START/+30** una volta e poi ruotare la manopola **TIMER/PESO** per regolare i minuti.
5. Premere il pulsante **START/+30**.
6. Verificare il display:

11:45

#### 4.4 Per annullare l'orologio e impostare la modalità Econ

1. Aprire lo sportello.
2. Premere e tener premuto il pulsante **START/+30** per 5 secondi. Il forno emetterà un allarme. Il display mostra:

12 H

(Se si vuole far passare l'orologio alla modalità 24 ore, premere di nuovo il pulsante **START/+30**.)

3. Premere il pulsante **STOP**.
4. Il display mostra: Econ.
5. Chiudere lo sportello.
6. Sul display apparirà il conto alla rovescia da 3:00 a zero.
7. Raggiunto lo zero il forno entrerà nella funzione Econ ed il display ritornerà privo di scritte.

#### 4.5 Il pulsante di STOP serve

Il pulsante di **STOP** serve per:

1. Cancellare un errore durante la programmazione.
2. Fermare temporaneamente il forno a microonde durante la cottura.
3. Premendo il pulsante due volte, cancellare un programma durante la cottura.

#### 4.6 Blocco di sicurezza per bambini

Il forno è dotato di un dispositivo di sicurezza che previene l'uso accidentale del forno da parte dei bambini. Quando è inserito il blocco di sicurezza, non funziona nessuna parte del forno fino al suo successivo disinserimento.

**Esempio:** Inserimento del blocco di sicurezza per bambini.

1. Tenere premuto per 5 secondi il tasto **STOP**.
2. Il forno emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la scritta 'LOC':

LOC

- i** Per disinserire il blocco di sicurezza tenere premuto per 5 secondi il pulsante **STOP**: il forno emetterà due segnali acustici e sul display sarà visualizzata l'ora. Se non è inserito l'orologio non è possibile inserire il dispositivo di blocco di sicurezza per bambini.

## 5. FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE

### 5.1 Recipienti per una cottura a microonde sicura

Recipienti di cottura	Sicurezza con le microonde	Commenti
Carta stagnola/ Contenitori in carta stagnola	✓ / X	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.
Teglie per rosolatura	✓	Seguire sempre le istruzioni del produttore. Non superare i tempi di cottura specificati. Prestare attenzione, perché le teglie possono diventare molto calde.
Porcellana e ceramica	✓ / X	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	X	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.
Pellicola protettiva	✓	La pellicola non deve stare a contatto con gli alimenti e deve essere forata per consentire la fuoriuscita del vapore.
Sacchetti per congelamento/ rosolatura	✓	Devono essere forati per consentire la fuoriuscita del vapore. Verificare che i sacchetti siano adatti per l'utilizzo in forno a microonde. Non utilizzare legacci in plastica o in metallo, perché possono fondersi o provocare incendi a causa della formazione di archi elettrici.
Carta - sottocoppe e carta da cucina	✓	Utilizzare solo per il riscaldamento o per assorbire l'umido. Occorre prestare molta attenzione, perché il surriscaldamento può portare allo sviluppo di incendi.
Contenitori in paglia e legno	✓	Quando si utilizzano questi materiali, è necessario sempre sorvegliare il forno, perché il surriscaldamento può portare allo sviluppo di incendi.
Carta riciclata e carta di giornale	X	Possono contenere estratti di metallo, i quali possono provocare la formazione di archi elettrici e causare incendi.

## 5.2 Consigli e suggerimenti

<b>Consigli e suggerimenti</b>	
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.) <b>⚠ IMPORTANTE!</b> 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).

## 5.3 Livello di potenza delle microonde

Questo forno dispone di 6 livelli di potenza.

<b>Impostazione della potenza</b>	<b>Utilizzo consigliato</b>
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	Scongelare, 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 pasticciere.
80 W	Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).
0 W	Per forno inattivo/timer.

W = WATT

Il forno si può programmare fino a 90 minuti. Il tempo di cottura può essere aumentato dai 15 secondi ai 5 minuti, a seconda della durata totale della cottura, come mostra la tabella riportata qui sotto.

Tempo di cottura	Incremento
0-5 minuti	15 secondi
5-10 minuti	30 secondi
10-30 minuti	1 minuto
30-90 minuti	5 minuti

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

1. Premere due volte il pulsante di regolazione del **LIVELLO DI POTENZA**.



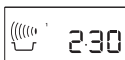
2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola **TIMER/PESO** fino a 2.30 il display.



3. Premere il pulsante **START/+30**.



4. Controllare il display.



## 5.4 Potenza ridotta



### IMPORTANTE!

Se i cibi vengono cotti oltre il tempo standard utilizzando un'unica modalità di cottura, la potenza del forno si abbasserà automaticamente per evitare il



### IMPORTANTE!

Se non si seleziona il livello, viene automaticamente regolato il livello del 800 W/ALTA.

- Se si apre lo sportello durante la fase di cottura, il tempo di cottura sul display digitale si ferma automaticamente. Il conteggio del tempo di cottura riprende quando si richiude lo sportello e si preme il pulsante **START/+30**.
- Se durante la cottura si desidera controllare il livello di potenza, premere il pulsante **LIVELLO DI POTENZA**.
- Per aumentare o diminuire il tempo di cottura mentre il cibo sta cuocendo ruotare la manopola **TIMER/PESO**.
- Per modificare il **LIVELLO DI POTENZA** durante la cottura premere il pulsante di regolazione della potenza.
- Per cancellare un programma durante la cottura premere due volte il pulsante **STOP**.

surriscaldamento. (Il livello di potenza delle microonde si ridurrà e le resistenze del grill inizieranno ad accendersi e spegnersi.) Dopo una pausa di 90 secondi sarà possibile ripristinare il livello alto.

Funzione di cottura	Tempo standard	Potenza ridotta
Microonde 800 W	20 minuti	Microonde 560 W
Grill	10 minuti	Grill - 50 %
Doppio Grill	Grill - 10 minuti	Grill - 50 %

## 5.5 Timer

**Esempio:** Impostare il timer su 7 minuti.

1. Premere il pulsante **LIVELLO DI POTENZA** 7 volte.



2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola **TIMER/PESO** fino a 7.00 il display.



3. Premere il pulsante **START/+30**.



4. Controllare il display.



**i** Per interrompere il timer premere il pulsante **STOP**; premere il pulsante **START/+30** per riattivarlo, oppure premere nuovamente il pulsante **STOP** per spegnerlo e cancellare la funzione.

## 5.6 Aggiungere 30 secondi

Il pulsante **START/+30** consente di attivare le due funzioni seguenti.

### Accensione diretta



Si può avviare direttamente la cottura al livello di potenza microonde di 800 W/ALTA per 30 secondi premendo il pulsante **START/+30**.


### Prolungare il tempo di cottura

Si può prolungare il tempo di cottura durante il funzionamento manuale per multipli di 30 secondi premendo il pulsante mentre il forno è in funzione.

**i** La funzione grill è inoltre possibile prolungare la cottura di 30 secondi. Questa funzione non è possibile nelle funzioni di cottura automatica e scongelamento automatico.

## 5.7 Più e meno

La funzione **PIÙ**  e **MENO**  consente di diminuire o aumentare il tempo di cottura quando si utilizzano programmi automatici.

Se preferite patate lesse che risultino cotte ma ancora un po' dure, premete **MENO** .

Se invece le preferite più morbide, premete **PIÙ** .

**Esempio:** Cuocere 0,3 kg di patate, ben lessate.

1. Selezioni il menu richiesto premendo il pulsante **COTTURA AUTOMATICA** due volte.



2. Ruotare la manopola **TIMER/PESO** fino a 0.3 il display.



3. Premere una volta il pulsante di regolazione della **LIVELLO DI POTENZA** per selezionare **PIÙ** .





4. Premere il pulsante **START/+30**.



5. Controllare il display.



**i** Per cancellare la funzione **PIÙ/MENO** premere tre volte il pulsante di regolazione della **LIVELLO DI POTENZA**. Selezionando **PIÙ**, sul display apparirà . Selezionando **MENO**, sul display apparirà .

## 5.8 Cottura con grill e cottura combinata

Questo forno a microonde prevede due modalità per la cottura con il grill:

Solo grill

Dual Grill (Grill e microonde)



### IMPORTANTE!

Per arrostire si consiglia di utilizzare la griglia.

Quando si mette in funzione per la prima volta il grill è possibile che si produca fumo o cattivo odore, ma ciò non significa che il forno sia guasto. Per eliminare la causa di tale fenomeno, prima di usare il forno per la prima volta, metterlo in funzione vuoto per 20 minuti, selezionando la funzione di cottura grill.

### Cottura con grill

**Esempio:** Grigliare per 4 minuti.

1. Premere il pulsante **GRILL** una volta.



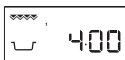
2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola **TIMER/PESO** fino a 4.00 il display.



3. Premere il pulsante **START/+30**.



4. Controllare il display.



### Cottura combinata

Questo modo di cottura combina le potenze del grill e delle microonde. Il livello di potenza microonde è preimpostato a 240 W.

Pulsante	Regolazione di potenza
Grill x 1	0 W
Grill x 2	240 W
Grill x 3	400 W
Grill x 4	0 W

**Esempio:** Cuocere spiedini misti per 7 minuti con l'impostazione **COTTURA COMBINATA** 400 W.

1. Premere il pulsante **GRILL** 3 volta.



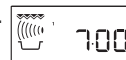
2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola **TIMER/PESO** fino a 7.00 il display.



3. Premere il pulsante **START/+30**.



4. Controllare il display.



## 5.9 Altre funzioni utili

Grazie ad una combinazione di microonde, grill o cottura combinata si ha la possibilità di programmare una sequenza che prevede 3 fasi (al massimo).

**Esempio:** Per cuocere:

Fase 1: 2 minuti 30 secondi 560 W

Fase 2: 5 minuti con grill

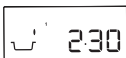
1. Premere il pulsante **LIVELLO DI POTENZA** due volte.



2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola **TIMER/PESO** fino a 2.30 il display.



3. Controllare il display.



4. Premere il pulsante **GRILL** una volta.



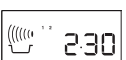
5. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola **TIMER/PESO** fino a 5.00 il display.



6. Premere il pulsante **START/+30**.



7. Controllare il display.



Il forno comincia a cuocere per 2 minuti e 30 secondi a 560 W, e per i restanti 5 minuti passa al funzionamento con il solo grill.

### 5.10 Funzioni cottura automatica e scongelamento automatico

Con cottura automatica e scongelamento automatico si definisce automaticamente l'esatta modalità di cottura ed il tempo necessario. Con cottura automatica si ha la possibilità di scegliere tra 6 menu diversi e scongelare automatica si ha la possibilità di scegliere tra 2 menu diversi.

Alimenti	Simbolo	Regolazione
Bevande		Microonde
Patate lesse e con la buccia		Microonde
Spiedini di carne		Microonde + grill
Gratin di Pesce		Microonde + grill
Pollo alla griglia		Microonde + grill
Gratin		Microonde + grill
Carne/pesce/pollame		Microonde
Pane		Microonde

**Esempio:** uocere 0,3 kg di patate.

1. Selezioni il menu richiesto premendo il pulsante **COTTURA AUTOMATICA** due volte.



2. Ruotare la manopola **TIMER/PESO** fino a 0.3 il display.



3. Premere il pulsante **START/+30**.





4. Controllare il display.



**i** Se, ad esempio, è necessario girare ciò che sta cuocendo il forno si blocca ed emette un segnale acustico, il tempo di cottura rimanente e tutti gli altri indicatori lampeggiano sul display. Per continuare la cottura, premere il pulsante **START/+30**. Al termine del ciclo di cottura/scongelamento automatico il programma si fermerà automaticamente, verrà emesso il segnale acustico e sul display lampeggerà il simbolo di cottura. Dopo 1 minuto ed un nuovo segnale acustico, sul display apparirà l'ora.

## 6. SCHEMI DEI PROGRAMMI








### 6.1 Tabelle cottura automatica

Cottura Automatica	Quantità (Unità di incremento)/ Utensili	Pulsante	Procedimento
Bevande (Tè/Caffè) 	1-4 tazze 1 tazza = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Porre la tazza verso il bordo del piatto girevole.</li> </ul>
Patate lesse e con la buccia 	0,1-0,8 kg (100 g) Ciotola e coperchio	 x2	<p>Patate lesse: pelare le patate e tagliarle a pezzi di grandezza simile.</p> <p>Patate con la buccia: scegliere patate di grandezza simile e lavarle.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Mettere le patate pelate o con la buccia in un ciotola.</li> <li>Aggiungere la quantità di acqua necessaria (per 100 g) circa due cucchiaini e un pizzico di sale.</li> <li>Coprire con un coperchio.</li> <li>Quando sentite il segnale acustico, girare e rimettere il coperchio.</li> <li>Al termine della cottura, lasciare riposare le patate per 2 minuti.</li> </ul>
Spiedini di carne 	0,2-0,6 kg (100 g) Griglia	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Preparare gli spiedini come indicato nella ricetta.</li> <li>Mettere sulla griglia e cuocere</li> <li>Quando viene emesso un segnale acustico, girare gli spiedini.</li> </ul>
Gratin di Pesce 	0,6-1,2 kg <sup>1)</sup> (100 g) Piatto per gratin	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Per "Gratin di Pesce", vedere le ricette.</li> </ul>
Pollo alla griglia 	0,9-1,4 kg (100 g) Piatto	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>½ cucchiaino di sale e pepe, 1 cucchiaino di paprica dolce, 2 cucchiaino di olio. Mescolare gli ingredienti e distribuire il tutto sulle cosce di pollo.</li> <li>Punzecchiare la pelle delle cosce di pollo.</li> <li>Mettere il pollo in una pirofila con il petto rivolto verso il fondo.</li> <li>Mettere la pirofila direttamente sul piatto girevole e avviare la cottura.</li> <li>Al segnale acustico, girare il cibo.</li> <li>A cottura ultimata, togliere dal microonde e lasciar riposare per circa 3 min.</li> </ul>
Gratin 	0,5-1,5 kg <sup>1)</sup> (100 g) Piatto per gratin	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Per "Gratin", vedere le ricette.</li> </ul>

<sup>1)</sup> Peso totale degli ingredienti.

<sup>1)</sup> Peso totale degli ingredienti.

## 6.2 Tabelle scongelamento automatico

Scongelare Automatica	Quantità (Unità di incremento)/ Utensili	Pulsante	Procedimento
Carne/pesce/pollame   (Pesci interi, tranci di pesce, filetti di pesce, cosce di pollo, petti di pollo, carne macinata, bistecche, braciola, hamburger, salsicce)	0,2-0,8 kg (100 g) Piatto	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante.</li> <li>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.</li> <li>Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 15-45 minuti, fino al completo scongelamento.</li> <li>Carne macinata: Quando il forno si arresta e viene emesso il segnale acustico, rigirate il cibo. Se possibile, rimuovete le parti scongelate.</li> </ul> <p> Non idoneo per polli interi.</p>
Pane   	0,1-1,0 kg (100 g) Piatto	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distribuire in una pirofila al centro del piatto girevole. Fino a 1,0 kg distribuire direttamente sul piatto girevole.</li> <li>Al segnale acustico, girare, ridisporre e togliere le fette scongelate.</li> <li>Dopo lo scongelamento, coprire con la pellicola di alluminio e lasciar riposare per 5 -15 min, fino a scongelamento ultimato.</li> </ul>

- Gli alimenti refrigerati vengono cotti da 5 °C, gli alimenti surgelati vengono cotti da -18 °C.
- Indicare il peso del cibo, escludendo il peso del contenitore.
- Per alimenti il cui peso è superiore od inferiore ai valori indicati nella tabella per la cottura in automatica, usare programmi manuali.
- La temperatura finale dipende dalla temperatura iniziale. Controllare che il cibo mantenga il calore a fine cottura.
- Al termine della cottura nelle funzioni Microonde/Grill/Cottura combinata potrà avviarsi la ventola.
- Bistecche e braciola dovrebbero essere congelati in uno strato.
- La carne macinata deve essere congelata in spessori sottili.
- Girare e mettere tra le singole porzioni scongelate un foglio liscio di stagnola.
- Il pollame va cucinato immediatamente dopo lo scongelamento.

### 6.3 Ricette per la cottura automatica

#### Spiedini di carne

3 fetta	
300 g	di lombata di maiale, a tocchetti
60 g	di pancetta striata
75 g	cipolle, tagliate in quattro
150 g	pomodori, tagliati in quattro
100 g	di peperone verde, a dadini
3 CM	olio
2 CU	paprica
	sale
1 CU	pape di Caienna
1 CU	salsa Worcestershire

1. Infilare i pezzetti di carne e di verdure, alternandoli, su 3 spiedini di legno.
2. Aggiungere le spezie all'olio e spennellare i kebab.
3. Mescolare l'olio con gli aromi e pennellarlo sugli spiedini. Disporre gli spiedini sulla rastrelliera e lasciarli cuocere COTTURA AUTOMATICA, "Spiedini di carne".

#### Filetto di pesce gratinato

0,6 kg 0,9 kg 1,2 kg	
270 g 400 g 540 g	filetti de pesci
120 g 180 g 240 g	di porro (affettato)
25 g 35 g 50 g	cipolla (tagliare finemente)
60 g 90 g 120 g	carote (grattugiate)
10 g 15 g 20 g	burro o margarina
	sale, pepe e noce moscata
1 CM 1 1/2 CM 2 CM	succo di limone
60 g 90 g 120 g	di panna
60 g 90 g 120 g	Gouda (grattugiato)

1. Mettere in una casseruola le verdure, il burro e le spezie e mescolare bene. Cuocere per 2-6 min a 800 W, a seconda del peso.
2. Lavare e asciugare il pesce, spruzzarlo con il limone e salare.
3. Unire la panna alle verdure e aggiungere ancora sale, pepe e noce moscata.
4. Porre metà delle verdure in un piatto ovale da gratin, collocarvi sopra il pesce e coprire con la parte restante delle verdure.
5. Distribuirvi il Gouda, collocare sul piatto girevole e cuocere in modalità COTTURA AUTOMATICA, "Filetto di pesce gratinato".
6. A fine cottura, lasciar riposare per ca. 5 min.

#### Gratin di pesce all'italiana

0,6 kg 0,9 kg 1,2 kg	
260 g 390 g 520 g	filetti de pesci
1/2 CM 1 CM 1 1/2 CM	succo di limone
1/2 CM 1 CM 1 1/2 CM	burro di acciughe
30 g 45 g 60 g	Gouda (grattugiato)
	sale e pepe
180 g 270 g 360 g	pomodori
1 CM 1 1/2 CM 2 CM	erbe miste tritate
110 g 165 g 220 g	Mozzarella
1/2 CM 3/4 CM 1 CM	basilico (tritato)

1. Lavare e asciugare il pesce, cospargerlo con il succo di limone, salare e ungere con il burro all'acciuga.
2. Collocare su un piatto ovale per gratin.
3. Cospargere il pesce con il formaggio Gouda.
4. Disporre i pomodori sopra il formaggio.
5. Aggiungere sale, pepe e le erbe miste.
6. Sgocciolare la Mozzarella, tagliarla a fettine e distribuirla sul pomodoro. Cospargere di basilico.
7. Collocare la pirofila per gratin sul piatto girevole e cuocere in modalità COTTURA AUTOMATICA, "Filetto di pesce gratinato".
8. A fine cottura, lasciar riposare per ca. 5 min.

<b>Spinaci gratin</b>			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	spinaci (scongelato, scolato)
15 g	30 g	45 g	cipolla (tagliare finemente)
			sale, pepe, noce moscata
5 g	10 g	15 g	di burro o margarina (per imbrattare la pirofila)
150 g	300 g	450 g	patate cotte (affettate)
35 g	75 g	110 g	prosciutto cotto (tagliare finemente)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche (panna)
1	2	3	uovo
40 g	75 g	115 g	formaggio (grattugiato)

1. Mescolare gli spinaci con la cipolla e insaporire con sale, pepe e noce moscata.
2. Ungere lo stampo. Disporre le patate, prosciutto e gli spinaci a strati alterni. L'ultimo strato dovrà essere di spinaci.
3. Sbattere le uova con la crème fraîche, aggiungere sale e pepe e versare sopra il gratin.
4. Cospargere il gratin con formaggio.
5. Collocare sul piatto girevole e cuocere in modalità COTTURA AUTOMATICA, "Gratin".
6. A fine cottura, lasciar riposare per ca. 5-10 min.

<b>Patate-zucchine gratinate</b>			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	di burro o margarina (per imbrattare la pirofila)
200 g	400 g	600 g	patate lesse (affettate)
115 g	230 g	345 g	zucchine (affettate)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche (panna)
1	2	3	uovo
½	1	2	spicchio d'aglio (schiacciato)
			sale e pepe
40 g	80 g	120 g	Gouda (grattugiato)
10 g	20 g	30 g	semi di girasole

1. Ungere il recipiente e disporre a strati alternati patate e zucchine tagliate a fette.
2. Sbattere le uova con la crème fraîche, aggiungere sale, pepe e aglio e versare sopra il gratin.
3. Cospargere il gratin di formaggio Gouda.
4. Completare con i semi di girasole.
5. Collocare sul piatto girevole e cuocere in modalità COTTURA AUTOMATICA, "Gratin".
6. A fine cottura, lasciar riposare per ca. 5-10 min.

## 6.4 Schede cottura

### Riscaldamento di cibi e bevande

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

<sup>1)</sup> temperatura di frigorifero

## Scongelamento

Alimenti	Quantità -g/ml-	Regol- azione	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Spezzatino	500	Micro	240 W	8-12	a metà scongelamento mescolare e separare i pezzi di carne	10-15
Torta, 1 fetta	150	Micro	80 W	2-5	adagiare su un piatto per dolci	5
Frutta: fragole, lamponi, ciliegie, prugne	250	Micro	240 W	4-5	collocarle l'una di fianco all'altra e a metà scongelamento voltarle	5

## Scongelamento e cottura

Alimenti	Quantità -g/ml-	Regol- azione	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Filetto di pesce	300	Micro	800 W	10-12	coprire	2
Piatto pronto	400	Micro	800 W	9-11	coprire, mescolare dopo 6 minuti	2
Broccoli/ Piselli	300	Micro	800 W	7-9	aggiungere 3-5 cucchiari d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	2
Verdura mista	500	Micro	800 W	11-13	aggiungere 3-5 cucchiari d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	2

## Cottura, grigliatura e gratinatura

Alimenti	Quantità -g/ml-	Regol- azione	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Broccoli/ Piselli	500	Micro	800 W	9-11	aggiungere 4-5 cucchiari d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	-
Carote	500	Micro	800 W	10-12	tagliare a rondelle, coprire, aggiungere 4-5 cucchiari d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	-
Arrosto (maiale, vitello, agnello)	1000	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	800 W 400 W 560 W 400 W	13-16 6-8 <sup>1)</sup> 10-12 3-5	condire a piacere, collocare in una pirofila a bordi bassi, girare dopo <sup>1)</sup>	10
Roastbeef (media cottura)	1000	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	560 W 400 W 560 W 400 W	7-10 7-8 <sup>1)</sup> 4-5 5-7	condire a piacere, collocare in una pirofila a bordi bassi, girare dopo <sup>1)</sup>	10
Cosce di pollo	200	Dual Grill Grill	400 W	5-6 <sup>1)</sup> 6-8	condire a piacere, collocare sulla griglia con il lato della pelle rivolto verso il basso, girare dopo <sup>1)</sup>	3
Costate di manzo, 2 a cottura media	400	Grill Grill		13-15 <sup>1)</sup> 6-8	collocare sulla griglia, ruotare dopo <sup>1)</sup> , condire dopo la cottura al grill	
Cottura di sformati		Grill		5-7	collocare la pirofila sulla griglia	
Croque Monsieur	1 fetta	Grill		6-9	tostare il pane, spalmarvi il burro e disporvi una fetta di prosciutto cotto, una fetta di ananas e una fetta di formaggio	
Pizza	300	Micro Dual Grill	400 W 400 W	8 3	rimuovere la confezione, collocare sulla griglia. È possibile cuocere fino a 4 pizze. Per ottenere sempre risultati ottimali, prima di cuocere la 5. pizza, non utilizzare il forno per 1 min e 30 sec	

**i** I tempi forniti sono puramente indicativi e possono variare a seconda della temperatura di congelamento, della consistenza e del peso dei cibi.

## 7. MANUTENZIONE E PULIZIA

### **ATTENZIONE!**

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.

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.

### Esterno del forno a microonde

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

### Pannello di controllo

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

### 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 detersivo dolce e pulite più volte con un panno umido finché tutto lo sporco non sarà rimosso. Non rimuovere la copertina della guida.

Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, perché possono causare danni al forno.

Non usate detersivi spray all'interno del forno.

Ad intervalli regolari, riscaldare il forno usando il grill, poiché gli schizzi di cibi o di olio possono causare la formazione di fumo e cattivi odori.

### 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.

### 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 detersivi abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.

### Griglia

Si consiglia di lavare le griglia con detersivo per piatti diluito e di asciugarle. Le griglia possono anche essere lavate nella lavastoviglie.

### **IMPORTANTE!**

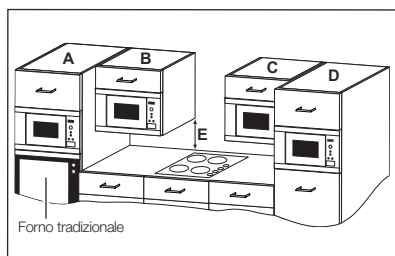
Non utilizzare getti a vapore.

## 8. COSA FARE SE

Sintomo	Controlli/suggerimenti . . .
Il forno a microonde non funziona correttamente?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I fusibili all'interno del portafusibili funzionino correttamente.</li> <li>• Non sia avvenuta un'interruzione di corrente.</li> <li>• Se i fusibili continuano a saltare, contattare un elettricista qualificato.</li> </ul>
La funzione microonde non funziona?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lo sportello sia chiuso correttamente.</li> <li>• Le guarnizioni e la superficie dello sportello siano pulite.</li> <li>• Il pulsante <b>START/+30</b> sia stato premuto.</li> </ul>
Il piatto rotante non gira?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il supporto del piatto rotante sia correttamente collegato alla trasmissione.</li> <li>• Il vasellame non si estenda oltre il piatto rotante.</li> <li>• Gli alimenti inseriti non si estendano oltre il bordo del piatto rotante impedendone la rotazione.</li> <li>• Non sia presente nulla nel vano sottostante il piatto rotante.</li> </ul>
Il forno a microonde non si spegne?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isolare l'apparecchio dal portafusibili.</li> <li>• Contattare un servizio di assistenza autorizzata ELECTROLUX.</li> </ul>
La luce interna non funziona?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzata ELECTROLUX La lampadina interna può essere sostituita esclusivamente da manutentori autorizzati ELECTROLUX.</li> </ul>
Occorre più tempo per gli alimenti?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Impostare un tempo di cottura più lungo (quantità doppia = quasi tempo doppio) oppure.</li> <li>• Se il cibo risulta più freddo del solito, farlo ruotare di tanto in tanto, oppure.</li> <li>• Impostare un livello di potenza superiore.</li> </ul>

## 9. INSTALLAZIONE

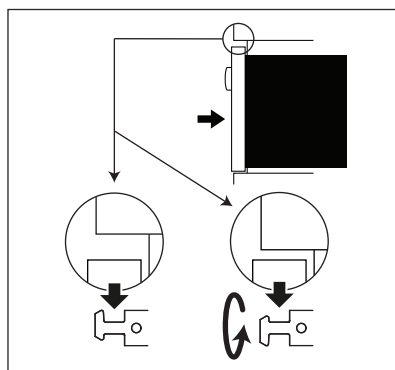
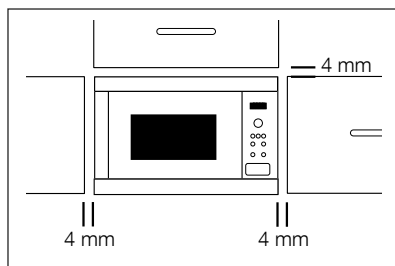
Il forno a microonde può essere inserito nella posizione A, B, C o D:



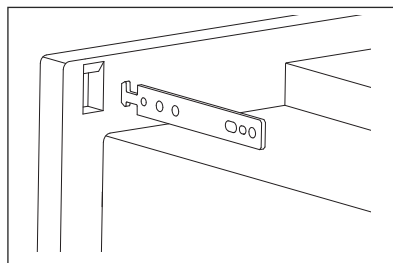
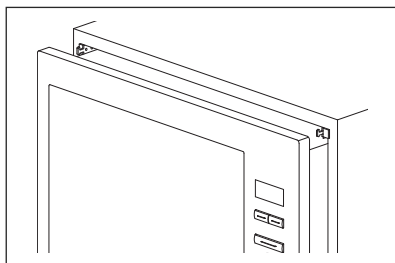
Posizione	Dimensioni nicchia		
	L	P	A
A	560	550	360
B+C	560	300	350
	560	300	360
D	560	500	350
	560	500	360

Misure in (mm)

### 9.1 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 360 mm. Nel caso si debba inserirlo in una colonna forno alta 350 mm: Svitare e rimuovere i 4 piedini dal fondo del forno. Sono presenti 3 piedini alti e 1 piedino basso. Sostituire i 3 piedini alti con quelli forniti nel pacchetto accessori. Non sostituire il piedino basso.
3. Fermare i ganci di fissaggio al mobile della cucina facendo riferimento al foglio di istruzioni e allo schema forniti.
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. In caso di interferenza durante l'inserimento, il gancio è reversibile. Il telaio anteriore del forno dovrebbe poggiare contro l'apertura anteriore del mobile senza lasciare spazi.
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 4 mm. (vedi diagramma.)



## 9.2 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.

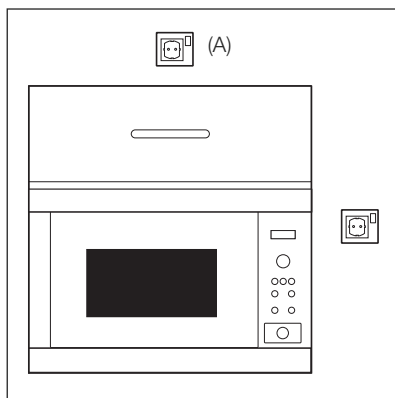


### IMPORTANTE!

Montare il forno in modo che la sua parte inferiore si trovi almeno 85 cm sopra il pavimento. E' importante accertarsi che

l'installazione di questo prodotto sia conforme alle istruzioni riportate nel presente manuale d'uso e alle istruzioni di installazione fornite dai produttori di forni tradizionali.

## 9.3 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.
- 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 230 V/50 Hz mediante una presa di terra correttamente installata. La presa deve essere fusa con un fusibile 16 A.
- Il cavo di alimentazione può essere sostituito esclusivamente da un elettricista.
- 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.

## 9.4 Connessioni elettriche



### ATTENZIONE!

IL PRESENTE APPARECCHIO  
DEVE ESSERE COLLEGATO A  
TERRA

Se la spina collegata all'apparecchio non è idonea al tipo di presa, è necessario contattare l'assistenza autorizzata ELECTROLUX.

Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di mancata osservanza di questa misura di sicurezza.

## 10. DATI TECNICI

Tensione della linea CA	230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile/interruttore linea di distribuzione	Minimo 16 A
Potenza CA richiesta:	Microonde 1,25 kW Grill 1,00 kW Microonde/Grill 2,2 kW
Potenza sviluppata:	Microonde 800 W (IEC 60705) Grill 1000 W
Frequenza microonde	2450 MHz <sup>1)</sup> (Gruppo 2/Classe B)
Dimensioni esterne:	MQ817G 594 mm (L) x 371 mm (A) x 316 mm (P)
Dimensioni interne	285 mm (L) x 202 mm (A) x 298 mm (P) <sup>2)</sup>
Capacità del forno	17 litres <sup>2)</sup>
Piatto rotante	Ø 272 mm, vetro
Peso	circa. 16,2 kg
Lampada forno	25 W/240-250 V

- <sup>1)</sup> 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.
- <sup>2)</sup> 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.

Questo apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC e 2011/65/EU.

NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA

## 11. INFORMAZIONI AMBIENTALI

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.

## CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION .....	33
2. PRODUCT DESCRIPTION .....	39
3. CONTROL PANEL .....	41
4. BEFORE FIRST USE .....	42
5. OPERATION .....	44
6. PROGRAMME CHARTS .....	50
7. CARE AND CLEANING .....	56
8. TROUBLESHOOTING .....	57
9. INSTALLATION .....	58
10. TECHNICAL INFORMATION .....	60
11. ENVIRONMENT CONCERNS .....	60

## WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time. Welcome to Electrolux.

### Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:  
**[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)**



Register your product for better service:  
**[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)**



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.  
When contacting Service, ensure that you have the following data available.  
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning/ Caution- Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

## 1. SAFETY INFORMATION



### **IMPORTANT!**

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS:  
READ CAREFULLY AND KEEP FOR  
FUTURE REFERENCE.**

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. Only use microwave-safe containers and utensils. Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers. 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. 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.

### **1.1** To avoid the possibility of injury



#### **WARNING!**

Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning.

Check the following before use:

- a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
- b) The hinges and door safety latches; check to make sure they are not broken or loose.

- c) The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.
- d) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
- e) The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.

Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy. Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow the instructions for "Care and cleaning". 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.

Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not authorised by ELECTROLUX to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or call an authorised ELECTROLUX service agent.

## 1.2 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling



### **WARNING!**

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.

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. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.

To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly.

Keep children away from the door and accessible parts that may become hot when the grill is in use. Children should be kept away to prevent them burning themselves. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, ventilation openings, accessories and dishes during GRILL mode, DUAL GRILL mode and AUTO COOK operation as they will become hot. Before cleaning make sure they are not hot.

### 1.3 To avoid the misuse by children



#### **WARNING!**

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

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 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.

This appliance is not intended for use at altitudes above 2000m.

#### **1.4** To avoid the danger of fire

The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire. The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. The AC power supply must be 230 V, 50 Hz, with a minimum 16 A distribution line fuse, or a minimum 16 A distribution circuit breaker. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided. Do not store or use the oven outdoors.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings. Do not block the ventilation openings. Remove all metallic seals, wire twists, etc., from

food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire. 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. Do not store food or any other items inside the oven. Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired. Do not operate the oven with the door open or after the door safety latches in any way. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

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

### 1.5 To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet. 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. 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.

If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised ELECTROLUX service agent.

### 1.6 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling

Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off. Take care when microwaving liquids. Use a wide-mouthed container to allow bubbles to escape.

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

- Stir liquid prior to heating/reheating.
- It is advisable to insert a glass rod or similar utensil into the liquid whilst reheating.
- Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

### 1.7 To avoid the possibility of burns

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.

Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature. 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.

Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy. Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

### 1.8 Other warnings

Never modify the oven in any way. This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

### 1.9 To promote trouble-free use of your oven and avoid damage

Never operate the oven when it is empty except where recommended in the operation manual. Doing so may damage the oven. When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and turntable support due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded. Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven. 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.

Do not place anything on the outer cabinet during operation. Do not use plastic containers for microwaving if the oven is still hot from using the GRILL mode, DUAL GRILL mode and AUTO COOK operation because they may melt. Plastic containers must not be used during above modes unless the container manufacturer says they are suitable.



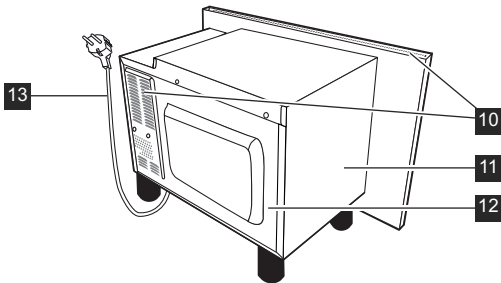
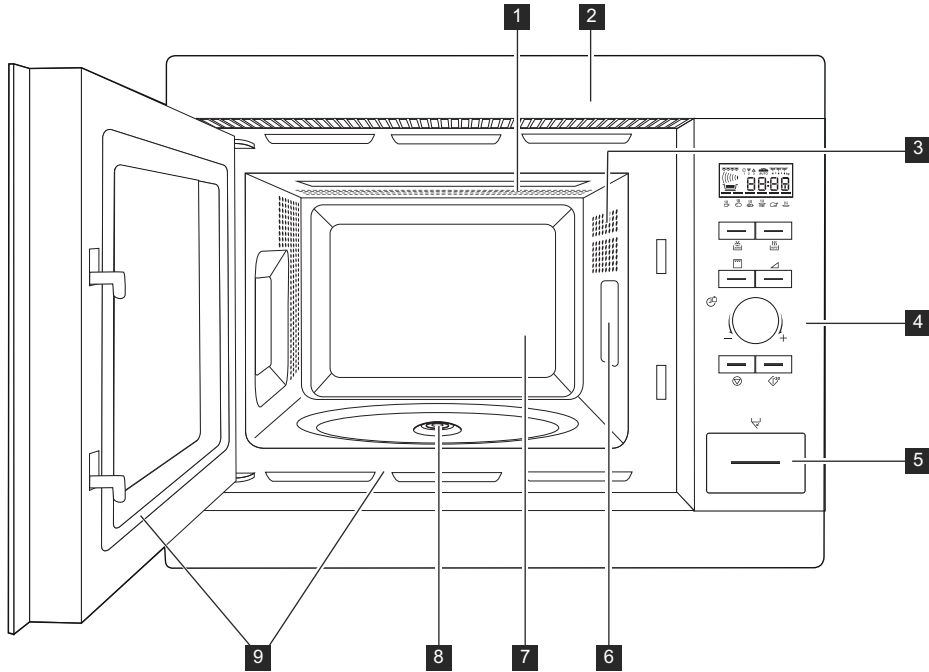
**IMPORTANT!**

If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.

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.

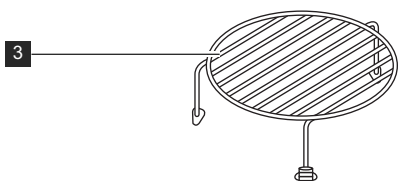
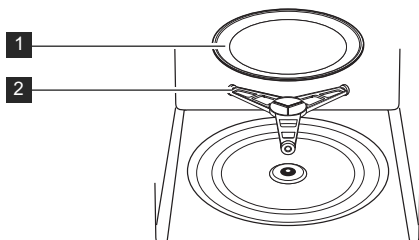
## 2. PRODUCT DESCRIPTION

### 2.1 Microwave Oven



- 1** Grill heating element
- 2** Front trim
- 3** Oven lamp
- 4** Control panel
- 5** Door opening button
- 6** Waveguide cover
- 7** Oven cavity
- 8** Seal packing
- 9** Door seals and sealing surfaces
- 10** Ventilation openings
- 11** Outer cover
- 12** Rear cabinet
- 13** Power supply cord

## 2.2 Accessories



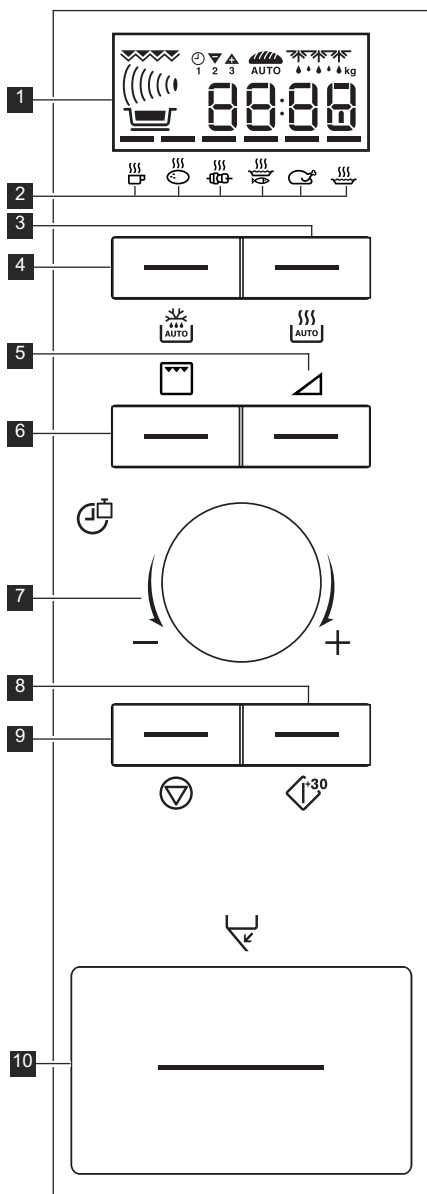
Check to make sure the following accessories are provided:

- 1 Turntable
- 2 Turntable support
- 3 Rack










- Place the turntable support in the seal packing 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.

### 3. CONTROL PANEL



**1** Digital display indicators

-  Grill
-  Microwave
-  Dual
-  Clock
-  Cooking stages
-  Plus/Minus
-  Auto defrost bread
-  Auto defrost
-  Weight

**2** Auto cook indicators

- 3** Auto cook button
- 4** Auto defrost button
- 5** Power level button
- 6** Grill button
- 7** Timer/Weight knob
- 8** Start/+30 button
- 9** Stop button
- 10** Door open button

## 4. BEFORE FIRST USE

### 4.1 Econ mode

The oven is set in energy save mode (Econ).



1. Plug in the oven.
2. The display will show: Econ.
3. The display will count down from 3:00 to zero.
4. When zero is reached, the oven goes into Econ mode and the display goes blank.

**i** To cancel Econ mode, set the clock.

### 4.2 Setting the clock


The oven has a 12 and 24 hour clock.

**Example:** To set the clock to 11:30 (12 hour clock).


1. Open the door.
2. The display will show: Econ.
3. Press and hold the **START/+30** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 
4. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the hour.
5. Press the **START/+30** button once then rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the minutes.
6. Press the **START/+30** button.
7. Check the display: 
8. Close the door.

**i** You can rotate the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise or anti-clockwise. If you press the **STOP** button the clock will not be set. The display will show: Econ.

**Example:** To set the clock to 23:30 (24 hour clock).

1. Open the door.
2. The display will show: Econ.
3. Press and hold the **START/+30** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 



4. Press the **START/+30** button. The display will show: 

5. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the hour.
6. Press the **START/+30** button once then rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the minutes.
7. Press the **START/+30** button.
8. Check the display: 
9. Close the door.


**i** You can rotate the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise or anti-clockwise. If you press the **STOP** button the clock will not be set. The display will show: Econ.

### 4.3 Adjusting the time when the clock is set

**Example:** To set the clock to 11:45.

1. Open the door.
  2. Press and hold the **START/+30** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 
- (If you want to change the clock to 24 H, press the **START/+30** button again.)
3. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the hour.
  4. Press the **START/+30** button once then rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the minutes.
  5. Press the **START/+30** button.
  6. Check the display: 

### 4.4 To cancel the clock and set Econ mode

1. Open the door.
  2. Press and hold the **START/+30** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 
- (If you want to change the clock to 24 H, press the **START/+30** button again.)

3. Press the **STOP** button.
4. The display will show: Econ.
5. Close the door.
6. The oven will count down from 3:00 to zero.
7. When zero is reached, the oven goes into Econ mode and the display goes blank.

#### 4.5 Using the STOP button


Use the **STOP** button to:


1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking, press once.
3. Cancel a programme during cooking, press twice.

#### 4.6 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 cancelled.

**Example:** To set the child safety lock.

1. Press and hold the **STOP** button for 5 seconds.
2. The oven will beep twice and 'LOC' will be displayed: 

 To cancel the child safety lock, press and hold the **STOP** button for 5 seconds, the oven will beep twice and the time of day will be displayed.

Child safety lock cannot be set if the clock is not set.

## 5. OPERATION

### 5.1 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.
Browning dishes	✓	Always follow the manufacturer's instructions. Do not exceed heating times given. Be very careful as these dishes become very hot.
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.
Cling film	✓	Should not touch the food and must be pierced to let the steam escape.
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.

## 5.2 Microwave cooking advice

<b>Microwave cooking advice</b>	
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). <b>!</b> <b>IMPORTANT!</b> 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).

## 5.3 Microwave cooking

Your oven has 6 power levels.

<b>Power setting</b>	<b>Suggested use</b>
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

Your oven can be programmed for up to 90 minutes. The input unit of cooking time varies from 15 seconds to five minutes. It depends on the total length of the cooking time as shown in the table.

Cooking time	Increasing unit
0-5 minutes	15 seconds
5-10 minutes	30 seconds
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

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

1. Press the **POWER LEVEL** button twice.



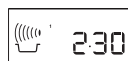
2. Enter the time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise/anti-clockwise until 2.30 is displayed.



3. Press the **START/+30** button.



4. Check the display:



## 5.4 Reduced power level

### **IMPORTANT!**

If you cook the food over the standard time with only the same cooking mode, the power of the oven will lower automatically to

### **IMPORTANT!**

If the power level is not selected, 800 W/HIGH is automatically set.

- When the door is opened during the cooking process, the cooking time on the digital display stops automatically. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the **START/+30** button is pressed.
- If you wish to know the power level during cooking, press the **POWER LEVEL** button once.
- You can increase or decrease the cooking time during cooking by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob.
- You can change the power level during cooking by pressing the **POWER LEVEL** button.
- To cancel a programme during cooking, press the **STOP** button twice.

avoid overheating (the microwave power level will be reduced or the grill heating element will begin to light on and off). After pausing for 90 seconds, full power can be reset.

Cooking mode	Standard time	Reduced power level
Microwave 800 W	20 minutes	Microwave 560 W
Grill	10 minutes	Grill-50 %
Dual Grill	Grill-10 minutes	Grill-50 %

## 5.5 Kitchen timer

**Example:** To set the kitchen timer for 7 minutes.

1. Press the **POWER LEVEL** button 7 times.

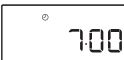


2. Enter the time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise/anti-clockwise until 7.00 is displayed.



3. Press the **START/+30** button.



4. Check the display: 

**i** To pause the timer, press the **STOP** button. To resume the timer press **START/+30**, to exit press **STOP** again.

## 5.6 Add 30 seconds

The **START/+30** button allows you to operate the two following functions:

### Direct Start



You can directly start cooking on 800 W/ HIGH microwave power level for 30 seconds by pressing the **START/+30** button.



### Extend the cooking time

You can extend the cooking time for multiples of 30 seconds if the button is pressed while the oven is in operation.

**i** You can also use +30 seconds during grill mode. You cannot use this function during auto cook or auto defrost.

## 5.7 Plus and minus

The **PLUS**  and **MINUS**  function enables you to decrease or increase the cooking time when using the automatic programmes.

If you prefer boiled potatoes which are cooked but still firm, use **MINUS** . Alternatively, if you prefer boiled potatoes softer, use **PLUS** .

**Example:** To cook 0.3 kg of boiled potatoes, well done.

1. Select the menu required by pressing the **AUTO COOK** button twice.



2. Turn the **TIMER/WEIGHT** knob until 0.3 is displayed.






3. Press the **POWER LEVEL** button once to select the **PLUS**  adjustment.



4. Press the **START/+30** button.



5. Check the display: 

**i** To cancel **PLUS/MINUS**, press the **POWER LEVEL** button 3 times. If you select **PLUS**, the display will show . If you select **MINUS**, the display will show .

## 5.8 Grill and dual grill cooking

This microwave oven has two grill cooking modes:

Grill only

Dual grill (grill with microwave)



### IMPORTANT!

The rack is recommended for grilling.

You may detect smoke or a burning smell when using the grill for the first time, this is normal and does not indicate a fault with the oven. To avoid this problem, when using the grill for the first time, operate the grill without food for 20 minutes.

### Grill only cooking

**Example:** To make toast for 4 minutes.

1. Press the **GRILL** button once.



**x1**

2. Enter the time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise/anti-clockwise until 4.00 is displayed.

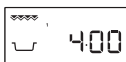


3. Press the **START/+30** button.



**x1**

4. Check the display:



### Dual grill cooking

This mode uses a combination of grill power and microwave power. The microwave power level is preset to 240 W.

Button	Power setting
Grill x 1	0 W
Grill x 2	240 W
Grill x 3	400 W
Grill x 4	0 W

**Example:** To cook grill skewers for 7 minutes on **DUAL GRILL** (400 W).

1. Press the **GRILL** button 3 times.



**x3**

2. Enter the time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise/anti-clockwise until 7.00 is displayed.

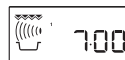


3. Press the **START/+30** button.



**x1**

4. Check the display:



## 5.9 Multiple sequence cooking

A sequence of 3 stages (maximum) can be programmed using microwave, grill or dual grill.

**Example:** To cook:

Stage 1: 2 minutes 30 seconds 560 W

Stage 2: 5 minutes grill only


1. Press the **POWER LEVEL** button twice.



**x2**

2. Enter the desired time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise until 2.30 is displayed.



3. Check the display: 

4. Press the **GRILL** button once.

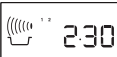


5. Enter the desired time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise until 5.00 is displayed.



6. Press the **START/+30** button.











7. Check the display: 

The oven will begin to cook for 2 minutes and 30 seconds at 560 W and then for 5 minutes on grill only.

### 5.10 Auto cook and auto defrost

Auto cook and auto defrost automatically works out the correct cooking mode and cooking time. You can choose from 6 auto cook and 2 auto defrost menus.

Food	Symbol	Setting
Beverage		Microwave
Boiled potatoes/ Jacket potatoes		Microwave
Grilled skewers		Microwave + grill
Gratinated fish fillet		Microwave + grill
Grilled chicken		Microwave + grill
Gratin		Microwave + grill
Meat/fish/poultry		Microwave
Bread		Microwave

**Example:** To cook 0.3 kg of boiled potatoes.

1. Select the menu required by pressing the **AUTO COOK** button twice.




2. Turn the **TIMER/WEIGHT** knob until 0.3 is displayed.



3. Press the **START/+30** button.















4. Check the display: 







**i** When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible bell sounds, remaining cooking time and the indicator will flash on the display. To continue cooking, press the **START/+30** button. At the end of the auto cook/auto defrost time, the programme will automatically stop. The audible bell sounds and the cooking symbol will flash. After 1 minute and a reminder beep, the time of day will be displayed.

## 6. PROGRAMME CHARTS

### 6.1 Auto cook chart

Auto cook	Weight (increasing unit)/Utensils	Button	Procedure
Beverage (Tea/Coffee) 	1-4 cups 1 cup = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place cup towards edge of turntable.</li> </ul>
Boiled and jacket potatoes 	0.1-0.8 kg (100 g) Bowl and lid	 x2	<p>Boiled potatoes: Peel the potatoes and cut them into similar sized pieces. Jacket potatoes: Choose potatoes of similar size and wash them.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Put the boiled or jacket potatoes into a bowl.</li> <li>Add the required amount of water, approx. 2 tbsp per 100 g and a little salt.</li> <li>Cover with lid.</li> <li>When the audible bell sounds, stir and re-cover.</li> <li>After cooking, stand for approx. 2 min.</li> </ul>
Grilled skewers 	0.2-0.6 kg (100 g) Rack	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>See recipe for 'Grilled skewers'.</li> <li>Place on the rack and cook.</li> <li>When the audible bell sounds, turn over.</li> </ul>
Gratinated fish fillet 	0.6-1.2 kg <sup>1)</sup> (100 g) Gratin dish	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>See recipe for 'Gratinated fish fillet'</li> </ul> <p><sup>1)</sup>Total weight of all ingredients.</p>
Grilled chicken 	0.9-1.4 kg (100 g) Flan dish	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mix together 2 tbsp oil, 1 tsp paprika, salt and pepper and spread on the chicken.</li> <li>Pierce the skin of the chicken.</li> <li>Put the chicken breast side down in a flan dish.</li> <li>Place directly on the turntable and cook.</li> <li>When audible bell sounds, turn over.</li> <li>After cooking, leave for approx. 3 min in the oven, remove and put on a plate for serving.</li> </ul>
Gratin 	0.5-1.5 kg <sup>1)</sup> (100 g) Gratin dish	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>See recipes for 'Gratin'.</li> </ul> <p><sup>1)</sup>Total weight of all ingredients.</p>

## 6.2 Auto defrost chart

Auto defrost	Weight (increasing unit)/Utensils	Button	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 (100 g) Flan dish	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Place the food in a flan dish in the centre of the turntable.</li> <li>When the audible bell sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil.</li> <li>After defrosting, wrap in aluminium foil for 15-45 min, until thoroughly defrosted.</li> <li>Minced meat: When the audible bell sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible.</li> </ul> <p> Not suitable for whole poultry.</p>
Bread  	0.1-1.0 kg (100 g) Flan dish	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1.0 kg, distribute directly on the turntable.</li> <li>When the audible bell sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices.</li> <li>After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-15 min until thoroughly defrosted.</li> </ul>

- Chilled foods are cooked from 5 °C, frozen foods are cooked from -18 °C.
- 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 Auto cook and defrost charts, use manual operation.
- The final temperature will vary according to the initial temperature. Check food is piping hot after cooking.
- After Microwave/Grill/Dual Grill modes the cooling fan may come on.
- Steaks and chops should be frozen in one layer.
- Minced meat should be frozen in a thin shape.
- After turning over, shield the defrosted portions with small, flat pieces of aluminium foil.
- The poultry should be processed immediately after defrosting.

### 6.3 Recipes for auto cook

<b>Grilled skewers</b>	
3 pieces	
300 g	pork cutlets, cubed
60 g	streaky bacon
75 g	onions, quartered
105 g	tomatoes, quartered
100 g	green pepper, cubed
3 tbsp	oil
2 tsp	paprika
	salt
1 tsp	cayenne pepper
1 tsp	Worcester sauce

1. Thread meat and vegetables alternately on 3 wooden skewers.
2. Mix the oil with the spices and brush over the kebabs.
3. Place the kebabs on the rack and cook on auto cook "Grilled skewers".

<b>Gratinated fish fillet 'Italian'</b>			
0.6 kg	0.9 kg	1.2 kg	
260 g	390 g	520 g	fish fillet
$\frac{1}{2}$ tbsp	1 tbsp	$1\frac{1}{2}$ tbsp	lemon juice
$\frac{1}{2}$ tbsp	1 tbsp	$1\frac{1}{2}$ tbsp	anchovy butter
30 g	45 g	60 g	Gouda, grated salt and pepper
180 g	270 g	360 g	fresh tomatoes
1 tbsp	$1\frac{1}{2}$ tbsp	2 tbsp	chopped mixed herbs
110 g	165 g	220 g	Mozzarella
$\frac{1}{2}$ tbsp	$\frac{3}{4}$ tbsp	1 tbsp	basil, chopped

1. Wash and dry the fish and sprinkle with lemon juice, salt and anchovy butter.
2. Place in a gratin dish.
3. Sprinkle the Gouda over the fish.
4. Place the tomatoes on top of the cheese.
5. Season with salt, pepper and the mixed herbs.
6. Drain the Mozzarella, cut into slices and place on the tomatoes. Sprinkle the basil over the cheese.
7. Place the gratin dish on the turntable and cook on auto cook "Gratinated fish fillet".
8. After cooking, stand for approx. 5 min.

**Spinach gratin**

0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
150 g	300 g	450 g	leaf spinach, defrosted, drained
15 g	30 g	45 g	onion, finely chopped
			salt, pepper and nutmeg
5 g	10 g	15 g	butter or margarine to grease the dish
150 g	300 g	450 g	boiled potatoes, sliced
35 g	75 g	110 g	cooked ham, diced
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
1	2	3	eggs
40 g	75 g	115 g	grated cheese

1. Mix together the leaf spinach with the onion and season with salt, pepper and nutmeg.
2. Grease the gratin dish. Place alternate layers of potato slices, diced ham and spinach in the dish. The top layer should be spinach.
3. Mix the eggs with crème fraîche, add salt and pepper and pour over the gratin.
4. Cover the gratin with the grated cheese.
5. Place on the turntable and cook on auto cook "Gratin".
6. After cooking, stand for 5-10 min.

**Potato and courgette gratin**

0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
5 g	10 g	15 g	butter or margarine to grease the dish
200 g	400 g	600 g	boiled potatoes, sliced
115 g	230 g	345 g	courgette, finely sliced
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	eggs
1/2	1	2	clove of garlic, crushed
			salt and pepper
40 g	80 g	120 g	Gouda, grated
10 g	20 g	30 g	sunflower kernels

1. Grease the gratin dish and place alternate layers of potato slices and courgette in the dish.
2. Mix the eggs with crème fraîche, season with salt, pepper and garlic and pour over the gratin.
3. Sprinkle the Gouda cheese over the gratin.
4. Finally sprinkle the gratin with sunflower kernels.
5. Place on the turntable and cook on auto cook "Gratin".
6. After cooking, stand for 5-10 min.

## 6.4 Cooking charts

### Heating food and drink

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

<sup>1)</sup>from chilled

### Defrosting

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Goulash	500	Micro	240 W	8-12	stir halfway through defrosting	10-15
Cake, 1 slice	150	Micro	80 W	2-5	place in a flan dish	5
Fruit (e.g. cherries, strawberries, raspberries, plums)	250	Micro	240 W	4-5	spread out evenly, turn over halfway through defrosting	5

## Defrosting and cooking

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

## Cooking, grilling and browning

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Broccoli/ Peas	500	Micro	800 W	9-11	add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Carrots	500	Micro	800 W	10-12	cut into rings, add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Roasts (pork, veal, lamb)	1000	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	800 W 400 W 560 W 400 W	13-16 6-8 <sup>1)</sup> 10-12 3-5	season to taste, place in a flan dish, turn over after <sup>1)</sup>	10
Roast beef (medium)	1000	Micro Dual Grill Micro Dual Grill	560 W 400 W 560 W 400 W	7-10 7-8 <sup>1)</sup> 4-5 5-7	season to taste, place in a flan dish, turn over after <sup>1)</sup>	10
Chicken legs	200	Dual Grill Grill	400 W	5-6 <sup>1)</sup> 6-8	season to taste, place skin side down on the rack, turn over after <sup>1)</sup>	3
Rump steaks 2 pieces, medium	400	Grill Grill		13-15 <sup>1)</sup> 6-8	place on the rack, turn over after <sup>1)</sup> , season after grilling	
Browning of gratin dishes		Grill		5-7	place dish on the rack	
Cheese toastie	1 piece	Grill		6-9	toast the bread and spread with butter, top with a slice of cooked ham, a slice of pineapple and a slice of cheese	
Frozen pizza	400	Micro Dual Grill	400 W 400 W	8 3	remove packaging, place on rack, suitable for repeat cooking up to 4 pizzas, to maintain good results, rest the oven for 1 min 30 sec before cooking 5th pizza	

**i** The times shown in the table are guidelines which may vary according to freezing temperature, quality and weight of the foodstuffs.

## 7. CARE AND CLEANING

### **CAUTION!**

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.

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.

#### 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 deactivate 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.

#### 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.

Heat up your oven regularly by using the grill. Remaining food or fat splashed can cause smoke or a bad smell.

#### 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.

#### 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.

#### Rack

This should be washed in a mild washing up liquid solution and dried. The rack is dishwasher safe.

### **IMPORTANT!**

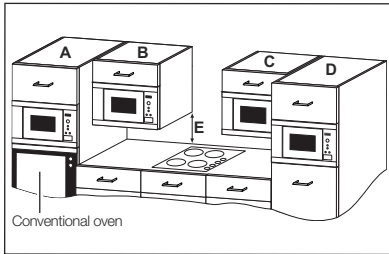
A steam cleaner should not be used.

## 8. TROUBLESHOOTING

Problem	Check if . . .
The microwave appliance is not working properly?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The fuses in the fuse box are working.</li> <li>• There has not been a power outage.</li> <li>• If the fuses continue to blow, please contact a qualified electrician.</li> </ul>
The microwave mode is not working?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The door is properly closed.</li> <li>• The door seals and their surfaces are clean.</li> <li>• The <b>START/+30</b> button has been pressed.</li> </ul>
The turntable is not turning?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The turntable support is correctly connected to the drive.</li> <li>• The ovenware does not extend beyond the turntable.</li> <li>• Food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating.</li> <li>• There is nothing in the well beneath the turntable.</li> </ul>
The microwave will not switch off?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Isolate the appliance from the fuse box.</li> <li>• Call an authorised ELECTROLUX service agent.</li> </ul>
The interior light is not working?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Call your local ELECTROLUX service agent. The interior light bulb can be exchanged only by a trained ELECTROLUX service agent.</li> </ul>
The food is taking longer to heat through and cook than before?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or</li> <li>• If the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or</li> <li>• Set a higher power setting.</li> </ul>

## 9. INSTALLATION

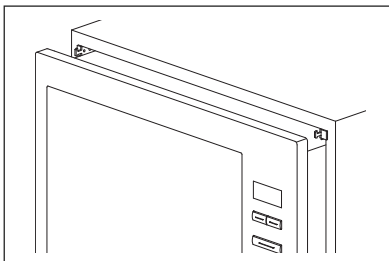
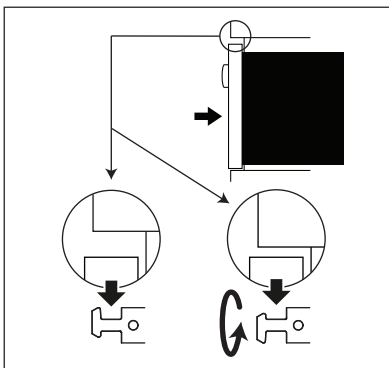
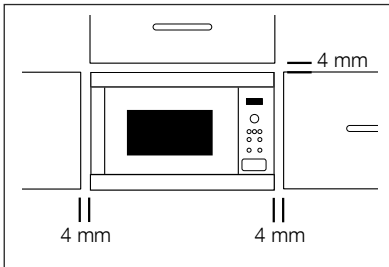
The microwave can be fitted in position A, B, C or D:



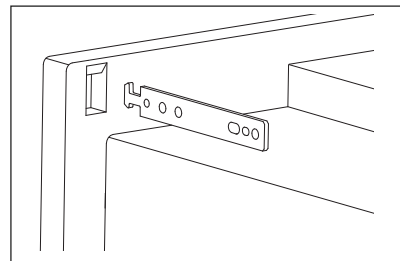
Position	Niche size		
	W	D	H
A	560	550	360
B+C	560	300	350
	560	300	360
D	560	500	350
	560	500	360

Measurements in (mm)

### 9.1 Installing the appliance



1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. This oven is designed to fit into a 360 mm high cupboard as standard. When fitting into a 350 mm high cupboard:- Unscrew and remove the 4 feet from the bottom of the oven. There are 3 tall feet and 1 short foot. Replace the 3 tall feet with those provided in the accessory pack. Do not replace the short foot.
3. Fit the fixing hooks to the kitchen cupboard using the instruction sheet and template supplied.
4. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force. The appliance should be lifted onto the fixing hooks and then lowered into place. In the case of interference during fitting, this hook is reversible. The front frame of the oven should seal against the front opening of the cupboard.
5. Ensure the appliance is stable and not leaning. Ensure that a 4 mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).



## 9.2 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.

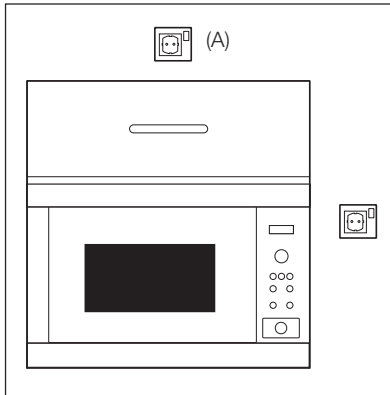


### IMPORTANT!

Ensure the bottom of the oven is 85 cm or more above the floor. It is important to ensure that the installation of this product conforms

to the instructions in this operation manual and the conventional oven manufacturer's installation instructions.

## 9.3 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 socket should not be positioned behind the cupboard.
- The best position is above the cupboard, see (A).
- Connect the appliance to a single phase 230 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket. The socket must be fused with a 16 A fuse.
- The power supply cord may only be replaced by an electrician.
- 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.

## 9.4 Electrical connections



### WARNING!

THIS APPLIANCE MUST BE  
EARTHED

The manufacturer declines any liability should this safety measure not be observed.

If the plug that is fitted to your appliance is not suitable for your socket outlet, you must call your local ELECTROLUX service agent.

## 10. TECHNICAL INFORMATION


AC Line Voltage	230 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker	Minimum 16 A
AC Power required:	Microwave 1.25 kW Grill 1.00 kW Microwave/Grill 2.2 kW
Output power:	Microwave 800 W (IEC 60705) Grill 1000 W
Microwave Frequency	2450 MHz <sup>1)</sup> (Group 2/Class B)
Outside Dimensions:	MQ817G 594 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Cavity Dimensions	285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) <sup>2)</sup>
Oven Capacity	17 litres <sup>2)</sup>
Turntable	ø 272 mm, glass
Weight	approx. 16.2 kg
Oven lamp	25 W/240-250 V

- <sup>1)</sup> 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.
- <sup>2)</sup> Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height. Actual capacity for holding food is less.


This oven complies with the requirements of Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC and 2011/65/EU.

SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE AS PART OF CONTINUOUS IMPROVEMENT

## 11. ENVIRONMENT CONCERNS

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.

Blank page with horizontal dotted lines for writing.





Blank page with horizontal dotted lines for writing.



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



TINS-B094URR1

