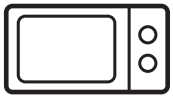
1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 1

MQ927GNE



EN	Microwave Oven	User Manual	2
IT	Forno a Microonde	Manuale per L'utente	26

Electrolux

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 2

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 3
2. INSTALLATION 7
3. PRODUCT DESCRIPTION 11
4. BEFORE FIRST USE 12
5. OPERATION 13
6. COOKING CHARTS 16
7. HINTS AND TIPS 22
8. TROUBLESHOOTING 24
9. TECHNICAL INFORMATION 25
10. ENVIRONMENT CONCERNS 25

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

Register your product for better service:
www.electrolux.com/productregistration

Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
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_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 3

1. ⚠ SAFETY INFORMATION

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

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

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

⚠ **WARNING!**

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

⚠ **WARNING!**

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

⚠ **WARNING!**

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

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential environments; bed and breakfast type environments.

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 4

Only use microwave-safe containers and utensils.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If food being heated begins to smoke, DO NOT OPEN THE DOOR. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire.

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

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Do not cook eggs in their shells and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended.

1.1 Care and cleaning

Door:

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

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 5

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. Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.

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

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

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

Racks:
This should be washed in a mild washing up liquid solution and dried. The racks are dishwasher safe.

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 6

IMPORTANT!

Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

IMPORTANT!

A steam cleaner should not be used.

The microwave oven is intended to be used built-in.

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

WARNING!

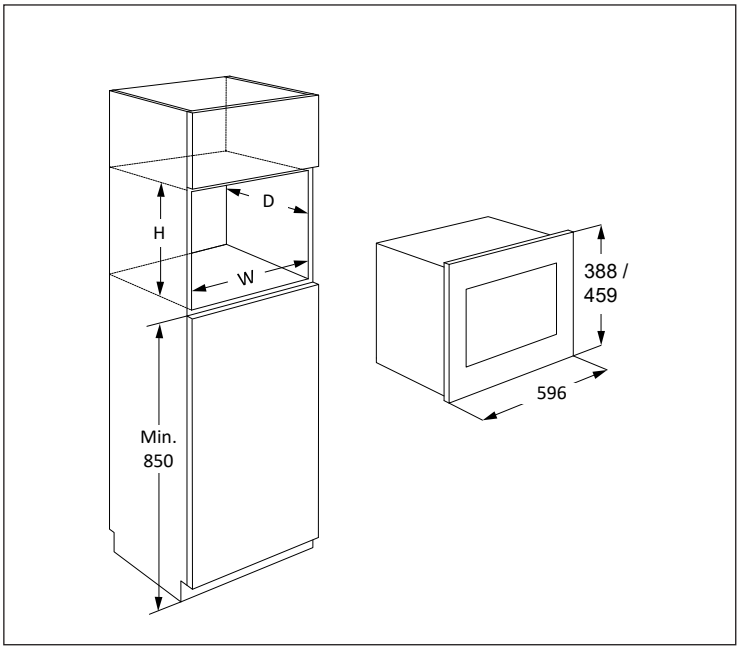
Keep children away from the door and accessible parts that may become hot when the grill is in use. Children should be kept away to prevent them burning themselves.

IMPORTANT!

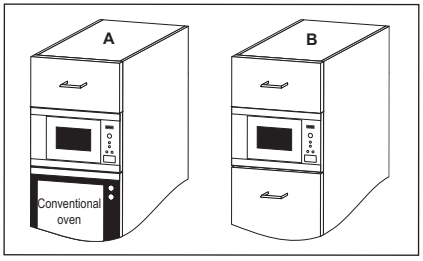
Do not use commercial oven cleaners, steam cleaners, abrasive, harsh cleaners, any that contain sodium hydroxide or scouring pads on any part of your microwave oven.

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 7

2. INSTALLATION



The microwave can be fitted in position A or B:

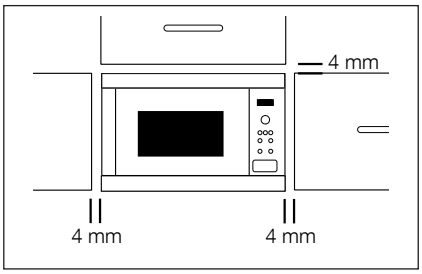


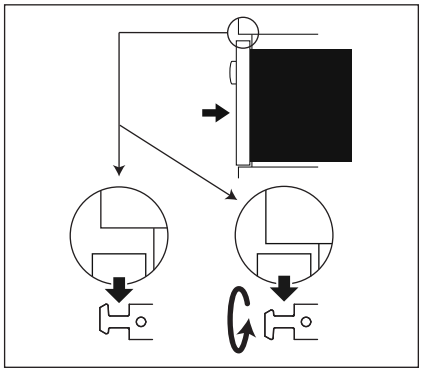
Position	Niche size W D H
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

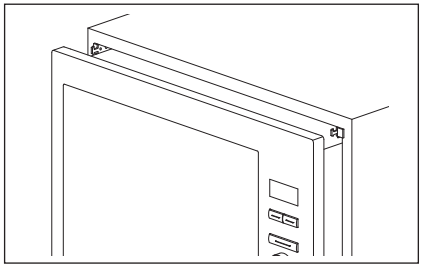
Measurements in (mm)

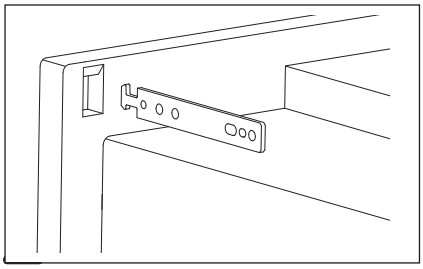
1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 8

2.1 Installing the appliance





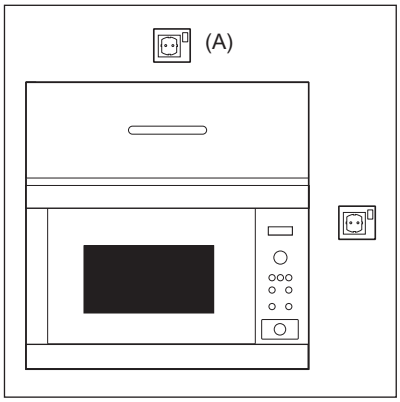




1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. Fit the fixing hooks to the kitchen cupboard using the instruction sheet and template supplied.
3. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force. The appliance should be lifted onto the fixing hooks and then 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.
4. 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).

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 9

2.2 Connecting the appliance to the power supply



- The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. Or it should be possible to isolate the oven from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The power supply cord may only be replaced by an electrician.
- If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The socket should not be positioned behind the cupboard.
- The best position is above the cupboard, see (A).
- Connect the appliance to a single phase 220-240 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket. The socket must be fused with a 16 A fuse.
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.
- Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 10

2.3 Additional advice

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

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

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

Never modify the oven in any way.

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

To prevent the turntable from breaking:

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

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

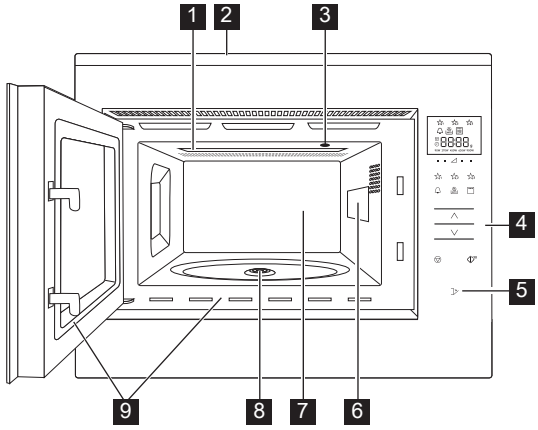
Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is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

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

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 11

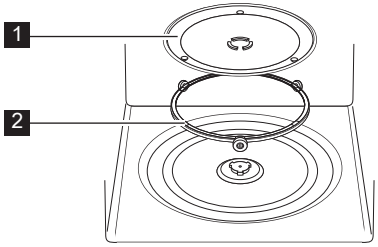
3. PRODUCT DESCRIPTION

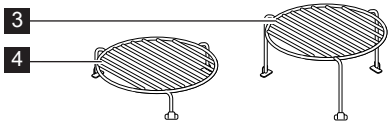
3.1 Microwave oven



1 Grill heating element
2 Front trim
3 Oven light
4 Control panel
5 Door open key
6 Waveguide cover
7 Oven cavity
8 Seal packing
9 Door seals and sealing surfaces

3.2 Accessories





Check to make sure the following accessories are provided:

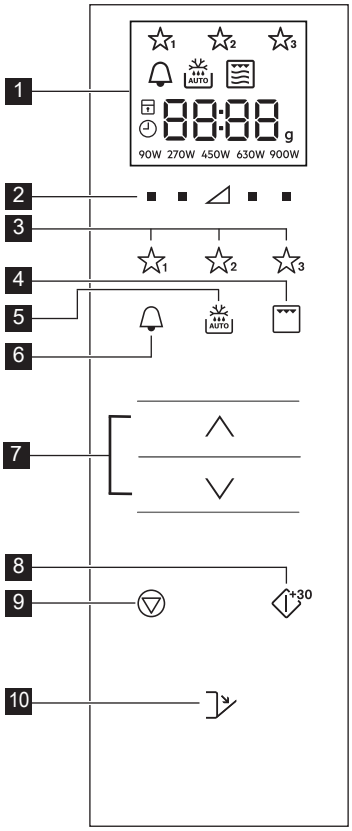
1 Turntable
2 Turntable support
3 High rack
4 Low rack

- Place the turntable support 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.

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

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 12

3.3 Control panel



1 Digital display indicators:

- Favourites
- Kitchen timer
- Auto defrost
- Grill
- Dual grill
- Microwave
- Stop/Cancel
- Child safety lock
- Set clock
- Display segments
- g Weight
- 90W 270W 450W 630W 900W Power levels

2 Power level keys
3 Favourites keys
4 Grill key
5 Auto defrost key
6 Kitchen timer key
7 More/Less keys
8 Start/Confirm/ Quick start key
9 Stop key
10 Door open key

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Plug in

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

1. The oven will beep and all of the display icons will be switched on for half a second.
Press the **MORE/LESS** keys until ‘on’ or ‘oFF’ is displayed.

2a. To turn the clock off, press the **MORE/LESS** keys until ‘oFF’ is displayed then press the **START** key. The oven is ready to use.

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

2b. To turn the clock on, press the **MORE/LESS** keys until ‘on’ is displayed then press the **START** key.

Example: To set the clock to 18:45.

1. Press the **MORE/LESS** keys to adjust the hour.
2. Press the **START** key to confirm.
3. Press the **MORE/LESS** keys to adjust the minutes.
4. Press the **START** key to confirm.

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 13

When the clock is set, the time of day will not be shown in the display.

4.2 Standby (Economy mode)

The oven will automatically enter standby mode if it is not used within a 5 min period.
Example: If the clock has not been set:
The display will switch off.
Open the door or press any key to exit standby mode.
Example: If the clock has been set:
After the 5 minute period, the time will be displayed.

4.3 Adjusting the clock when set

You can adjust the clock after the time has been set.
Example: To change from 18.45 to 19.50.
1. Press the **KITCHEN TIMER** key twice.
2. Press the **START** key.
3. Press the **MORE/LESS** keys until '19' is displayed.
4. Press the **START** key.
5. Press the **MORE/LESS** keys until '50' is displayed.
6. Press the **START** key.

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

1. Press the **KITCHEN TIMER** key twice.
2. Press the **MORE/LESS** keys until 'oFF' is displayed.
3. Press the **START** key to confirm.

4.5 Child safety lock

The oven has a safety feature which prevents the accidental running of the oven by a child. When the lock has been set, no part of the microwave will operate until the lock feature has been turned off.
Switching the lock on or off is only possible when the oven is not running.
Example: To switch the lock on.
Press and hold the **STOP** key until the 'child lock' symbol switches on.
Example: To switch the lock off.
Press and hold the **STOP** key until the 'child lock' symbol switches off.

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

5. OPERATION

5.1 Microwave cooking

Example: To heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 630 W microwave power.
1. Press the **POWER LEVEL** key to the right of the triangle until '630 W' is displayed.
2. Press the **MORE/LESS** keys to enter the time.
3. Press the **START** key.

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

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

If 900 W is selected then the maximum microwave time that can be input is 15 minutes.

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

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

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 14

5.2 Power levels

Power setting	Suggested use
900 W/HIGH	Used for fast cooking or reheating (e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish).
630 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.
450 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.
270 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.
90 W	For gentle defrosting (e.g. cream gateaux or pastry).
0 W	For standing/kitchen timer.

W = WATT

5.3 Reduced power level

Cooking mode	Standard time	Reduced power level
Microwave 900 W	15 minutes	Microwave 630 W
Grill	10 minutes	Grill 500 W
Dual Grill	10 minutes	Grill 500 W

5.4 Adjusting the cooking time during cooking

You can adjust the cooking time during cooking.
Example: To add 2 minutes (120 seconds) using the **START** key.

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

5.5 Using the stop key

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

5.6 Kitchen timer

To set the kitchen timer.

1. Press the **KITCHEN TIMER** key.
2. Press the **MORE/LESS** keys to enter the time.
3. Press the **START** key. The timer will automatically start.

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

5.7 Quick start

You can directly start cooking on 900 W/HIGH for 30 seconds by pressing the **START** key.

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

5.8 Mute

To turn the sound off.

1. Press the **KITCHEN TIMER** key 3 times until ‘Soun’ is displayed.
2. Press the **MORE/LESS** keys until ‘oFF’ is displayed.
3. Press the **START** key.

To turn the sound on.

1. Press the **KITCHEN TIMER** key 3 times until ‘Soun’ is displayed.

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 15

2. Press the **MORE/LESS** keys until 'on' is displayed.
3. Press the **START** key.

5.9 Pause

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

5.10 Grill and dual grill

This microwave oven has two grill cooking modes:

Grill only
Dual grill (grill with microwave)

IMPORTANT! The high or the low 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.

1. Press the **MORE/LESS** keys to enter the time.
2. Press the **GRILL** key once for Dual Grill mode (Grill + Microwave) and press the **START** key.
   Press the **GRILL** key again to select Grill only mode.
3. Press the **START** key.

In Dual Grill mode the 90 W and 900 W microwave power levels are not available.
To exit Dual Grill or Grill mode press the **GRILL** key until the microwave only symbol is illuminated on the display.

5.11 Favourites

The oven has 3 Favourite recipes.

☆1 Soften Butter
☆2 Melt Chocolate
☆3 Mug Cake

Example: To soften butter.
1. Press the **FAVOURITE 1** key once.
2. Press the **MORE/LESS** keys to select the weight.
3. Press the **START** key.

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

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

To overwrite Favourites for your own recipes.
1. Press the **POWER** level key to select the power.
2. Press the **MORE/LESS** keys to enter the time.
3. Press and hold the **FAVOURITE** key you want to set until you hear a single beep and the favourite star is visible.

To re-set Favourites to the factory settings.
1. Press the **STOP** key.
2. Press and hold **POWER LEVEL** 450 W for 3 seconds.
   The oven will reset Favourites to the factory settings.

5.12 Auto defrost

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

You can choose from 2 auto defrost menus.
1. Auto Defrost: Meat/Fish/Poultry
2. Auto Defrost: Bread

Example: To defrost 0.2 kg steak.
1. Select the auto defrost menu by pressing the **AUTO DEFROST** key once.
2. Press the **MORE/LESS** keys to select the weight.
3. Press the **START** key.

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

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 16

6. COOKING CHARTS

6.1 Favourites

Favourites	Weight	Key	Procedure
Soften Butter	0.05-0.25 kg	☆1	• Place the butter into a pyrex dish. Stir well after cooking.
Melt Chocolate	0.1-0.2 kg	☆2	• Break up the chocolate into small pieces. Place the chocolate into a pyrex dish. Stir when audible bell sounds. Stir well after cooking. ⚠ **WARNING:** Chocolate may become very hot! If the chocolate needs longer then add 10 seconds cooking time. Take care with chocolate as it may overheat and burn.
Mug Cake	1-4 mugs	☆3	• Make the cake as the recipe. Place the mug towards the edge of the turntable. Stand for 30 seconds after cooking.

6.2 Mug cake recipes

Rich Chocolate Mug Cake	
Ingredients for 1 Mug:	
2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2 tbsp (12 g)	Cocoa Powder
2½ tbsp (30 g)	Castor Sugar
¼ tsp	Baking Powder
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
¼ tsp	Vanilla Extract
1	Medium Egg

Method:

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

After cooking, stand for 30 seconds.

Decorate with a swirl of chocolate buttercream.
Tip: To make Chocolate Orange Mug Cake replace the vanilla extract with ½ tsp orange extract.

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 17

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

Method:

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

After cooking, stand for 30 seconds.

Decorate with a swirl of vanilla buttercream.

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

Method:

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

After cooking, stand for 30 seconds.

Top with a scoop of vanilla ice cream.

⚠ **WARNING!** The apple sauce will be hot.

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 18

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

Method:

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

After cooking, stand for 30 seconds.

Top with chocolate spread.
Tip: Use crunchy peanut butter if you prefer.

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

Method:

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

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 19

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

Method:

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

After cooking, stand for 30 seconds.

Allow the cake to cool, then add the topping.

6.3 Auto defrost

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

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

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 20

6.4 Heating food and drink

Food/drink		Quantity -g/ml-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method
Milk,	1 cup	150	Micro	900 W	1	do not cover
Water,	1 cup	150	Micro	900 W	2	do not cover
	6 cups	900	Micro	900 W	8-10	do not cover
	1 bowl	1000	Micro	900 W	9-11	do not cover
One plate meal		400	Micro	900 W	4-6	cover, stir halfway through cooking
Soup/stew		200	Micro	900 W	1-2	cover, stir after heating
Vegetables		500	Micro	900 W	3-5	cover, stir halfway through cooking
Meat, 1 slice[1)]		200	Micro	900 W	3	thinly spread sauce over the top, cover
Fish fillet[1)]		200	Micro	900 W	3-5	cover
Cake, 1 slice		150	Micro	450 W	½-1	place in a flan dish
Baby food, 1 jar		190	Micro	450 W	½-1	transfer into a suitable microwaveable container, after heating stir well and test the temperature
Melting margarine or butter[1)]		50	Micro	900 W	½	cover
Melting chocolate		100	Micro	450 W	3-4	stir occasionally

[1)] from chilled

6.5 Defrosting

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Goulash	500	Micro	270 W	8-9	stir halfway through defrosting	10-30
Cake, 1 slice	150	Micro	90 W	1-3	place in a flan dish	5
Fruit	250	Micro	270 W	3-5	spread out evenly, turn over halfway through defrosting	5

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 21

6.6 Cooking from frozen

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Fish fillet	300	Micro	900 W	9-11	cover	2
One plate meal	400	Micro	900 W	8-10	cover, stir after 6 minutes	2

6.7 Cooking and grilling

Food	Quantity -g-	Setting	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Broccoli/ Peas	500	Micro	900 W	6-8	add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Carrots	500	Micro	900 W	9-11	cut into rings, add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Roasts	1000	Micro Dual Grill Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10[1)] 9-10 9-10	season to taste, place on the low rack, turn over after[1)]	10
Rump steaks 2 pieces	400	Grill Grill		10-11[1)] 10-11	place on the high rack, turn over after[1)], season after grilling	
Browning of gratin dishes		Grill		11-15	place dish on the low rack	
Cheese toastie	1 piece	Grill Grill	450 W	4-5[1)] 3-4[2)]	place 2 slices of bread on the high rack, cover one slice with cheese, cook[1)], place toasted slice on top of the cheese on toast, turnover and cook[2)]	
Frozen pizza	400	Micro Dual Grill	450 W 450 W	4-5 5-6	place on the low rack	

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

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 22

7. HINTS AND TIPS

7.1 Microwave safe cookware

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

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 23

7.2 Microwave cooking advice

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

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

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 24

8. TROUBLESHOOTING

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

1_ELECTROLUX_EN230_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:18 Page 25

9. TECHNICAL INFORMATION

AC Line Voltage		220-240 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker		Minimum 16 A
AC Power required:	Microwave	1.4 kW
	Grill	0.85 kW
	Microwave/Grill	2.20 kW
Output power:	Microwave	900 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Microwave Frequency		2450 MHz[1)] (Group 2/Class B)
Outside Dimensions:	MQ927GNE	596 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Cavity Dimensions		342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D)[2)]
Oven Capacity		26 litres[2)]
Turntable		ø 325 mm, glass
Weight		approx. 19.5 kg

1) This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.
Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.

2) Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.
Actual capacity for holding food is less.

10. 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.

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 26

INDICE

1. NORME DI SICUREZZA 27
2. INSTALLAZIONE 32
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO 36
4. PRIMA DELL'USO 37
5. FUNZIONAMENTO 38
6. TABELLE PER LA COTTURA 42
7. SUGGERIMENTI E CONSIGLI 49
8. COSA FARE SE 51
9. DATI TECNICI 52
10. INFORMAZIONI AMBIENTALI 52

PENSATI PER VOI

Grazie per aver acquistato un'apparecchiatura Electrolux. Avete scelto un prodotto che ha alle spalle decenni di esperienza professionale e innovazione. Ingegnoso ed elegante, è stato progettato pensando a voi. Quindi, in qualsiasi momento desideriate utilizzarlo, potete esser certi di ottenere sempre i migliori risultati. Benvenuti in Electrolux.

Visitate il nostro sito web per:

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

Registrare il vostro prodotto e ricevere un servizio migliore:
www.electrolux.com/productregistration

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

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 27

1. ⚠ NORME DI SICUREZZA

Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità mentali, sensoriali o fisiche oppure con poca esperienza o conoscenza se sorvegliate o precedentemente istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi che comporta. I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini a meno che questi non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati.

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

⚠ **IMPORTANTE!** ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO.

⚠ **ATTENZIONE!**

Lo sportello o le relative guarnizioni si danneggiano, non usate il forno sino all'avvenuta riparazione da parte di personale competente.

⚠ **ATTENZIONE!**

Eseguire interventi di assistenza o riparazione che coinvolgono la rimozione del coperchio che protegge dall'esposizione all'energia a microonde è rischioso per chiunque non sia una persona competente.

⚠ **ATTENZIONE!**

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

Questo prodotto è destinato all'utilizzo domestico e in ambienti simili quali: cucine riservate allo staff in negozi,

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 28

uffici e altri ambienti di lavoro; fattorie; clienti di hotel, motel e altri ambienti legati all'ospitalità; ambienti tipo "bed and breakfast".

Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde.

Non è consentita la presenza di contenitori metallici per alimenti e bevande durante la cottura al microonde.

Non lasciate il forno incustodito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere.

Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di pietanze e bevande. L'utilizzo per l'essiccazione di cibo o l'asciugatura di abiti oppure per il riscaldamento di cuscini, asciugamani, spugne, panni bagnati e altri articoli simili può comportare il rischio di lesione, combustione o incendio.

Se il cibo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, NON APRITE LO SPORTELLO. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione. Prima di riaprire lo sportello accertatevi che non ci sia più fumo all'interno del forno Se si apre lo sportello mentre il cibo sta ancora fumando c'è il pericolo d'incendio.

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

Controllare i contenuti delle bottiglie di alimentaizone e dei vasi con gli alimenti per il bamino da agitare o scuotere e la temperatura prima del consumo per evitare scottature.

Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento.

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 29

1.1 Manutenzione e pulizia

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

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

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

Pannello di contollo:
Aprire innanzittutto lo sportello in modo da disattivare il pannello di controllo. Eseguire le operazioni di pulizia del pannello di controllo con attenzione. Usando un panno,

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 30

inumidito soltanto con acqua, strofinate delicatamente il pannello finché non diventa pulito. Evitate di usare troppa acqua. Non usate detergenti corrosivi.

Piatto rotante e supporto:
Togliete dal forno il piatto rotante e il supporto e lavateli. Con acqua leggermente saponata. Asciugateli con un panno morbido. Sia il piatto rotante sia il supporto possono essere lavati nella lavapiatti.

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

IMPORTANTE!

Pulisca il forno a intervalli normali e rimuova tutti i residui di alimenti. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.

Fare attenzione a non spostare il tavolo durante la rimozione dei contenitori dall'apparecchiatura.

IMPORTANTE!

Non utilizzare getti a vapore.

Il forno a microonde è progettato per essere usato in modo integrato.

L’apparecchiatura e le parti accessibili diventano calde durante l’utilizzo. È necessario prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.

ATTENZIONE!

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

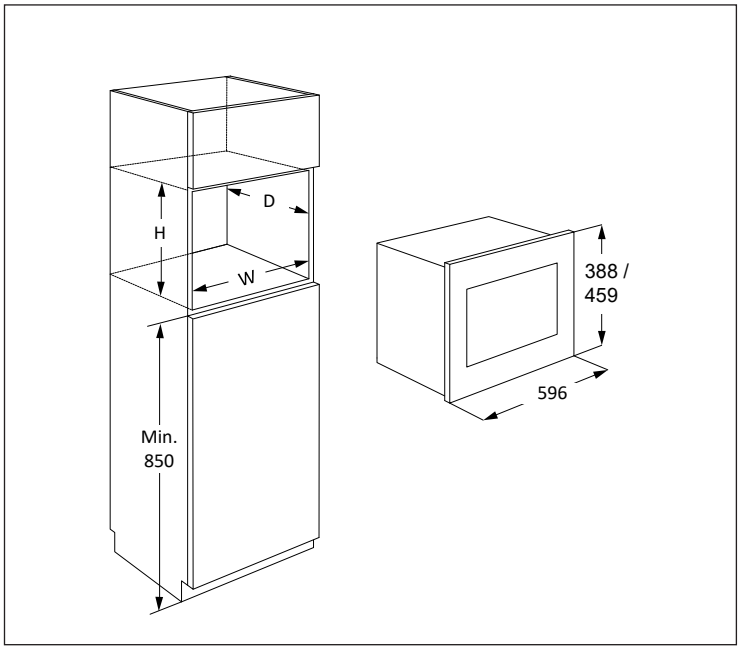
2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 31

IMPORTANTE!

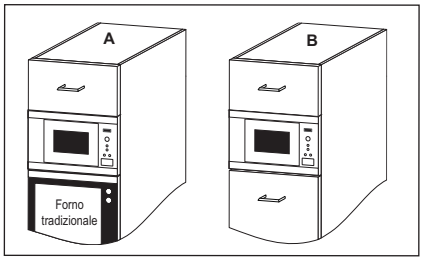
Non utilizzare su nessuna parte del forno detergenti per forni commerciali, getti a vapore, abrasivi, detergenti ruvidi o che contengono idrossido di sodio né spugne abrasive.

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 32

2. INSTALLAZIONE



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

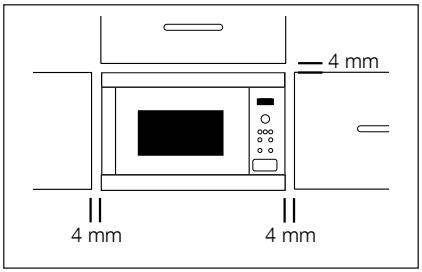


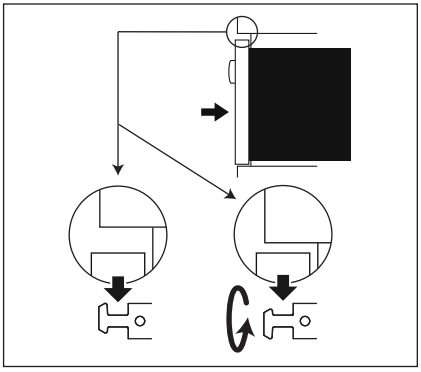
Posizione	Dimensioni nicchia L P A
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

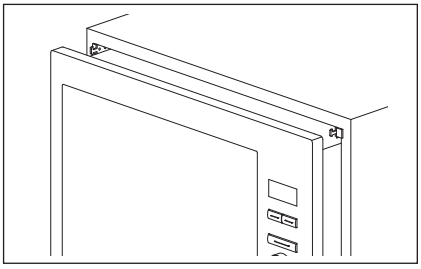
Misure in (mm)

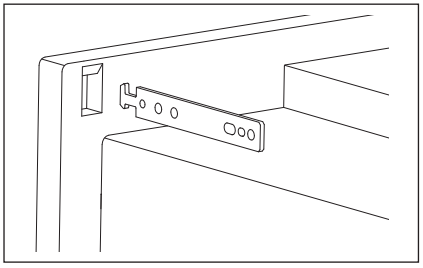
2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 33

2.1 Installazione dell'elettrodomestico





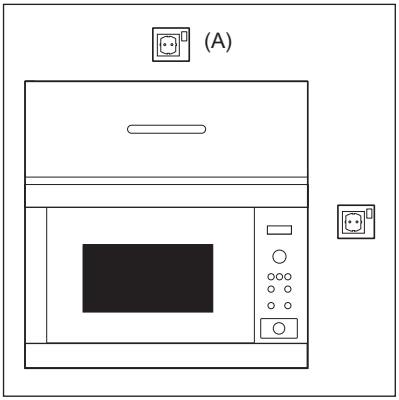




1. Rimuovere l'imballo e verificare l'eventuale presenza di danni sull'apparecchio.
2. Fermare i ganci di fissaggio al mobile della cucina facendo riferimento al foglio di istruzioni e allo schema forniti.
3. Inserire l'elettrodomestico nel mobile della cucina lentamente e senza forzare. L'elettrodomestico dovrebbe essere sollevato sopra i ganci di fissaggio e quindi abbassato fino a raggiungere la posizione corretta. In caso di interferenza durante l'inserimento, il gancio è reversibile. Il telaio anteriore del forno dovrebbe poggiare contro l'apertura anteriore del mobile senza lasciare spazi.
4. Accertarsi che l'apparecchio si trovi in posizione stabile e non inclinata. Verificare che tra lo sportello superiore della colonna forno e la parte alta della struttura del forno vi sia uno spazio di 4 mm. (vedi diagramma.)

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 34

2.2 Collegare l'apparecchio alla rete



- La presa elettrica deve essere facilmente accessibile per consentire il rapido scollegamento dell'unità in caso di emergenza. Oppure deve essere possibile isolare il forno dall'alimentazione inserendo inserendoun interruttore nell'impianto in conformità con le norme impiantistiche.
- Il cavo di alimentazione può essere sostituito esclusivamente da un elettricista.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, il suo agente di servizio o da persone dalle qualifiche simili per evitare rischi.
- La presa non deve essere posizionata dietro la colonna forno.
- La posizione migliore è sopra la colonna forno, vedi (A).
- Collegare l'elettrodomestico a corrente alternata monofase 220-240 V/50 Hz mediante una presa di terra correttamente installata. La presa deve essere fusa con un fusibile 16 A.
- Prima dell'installazione legare un pezzo di corda al cavo di alimentazione per agevolare il collegamento al punto (A) durante l'installazione dell'apparecchio.
- Durante l'inserimento dell'apparecchio all'interno della colonna forno a fianchi alti NON schiacciare il cavo di alimentazione.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altro liquido.
- Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 35

2.3 Raccomandazioni addizionali

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

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

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

Non modificate il alcun modo il forno.

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

Per evitare che il piatto rotante si rompa:

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

Non usare contenitori in plastica per microonde se il forno è ancora caldo dopo l'uso della modalità GRILL o COTTURA COMBINATA perché potrebbero fondersi. I contenitori di plastica non devono essere usati con le funzioni sopra indicate, a meno che il loro fabbricante non assicuri che sono adatti allo scopo.

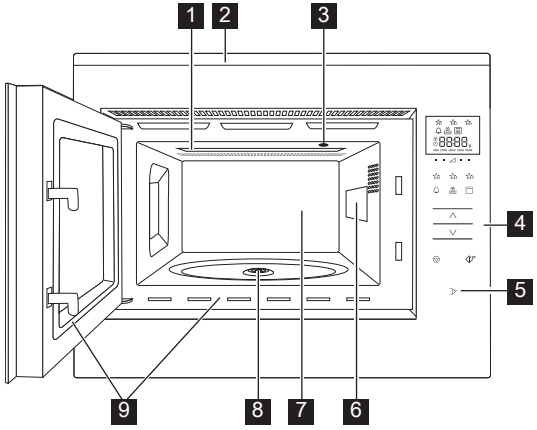
Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e/o alle persone causati da un non corretto collegamento elettrico. Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è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

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

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 36

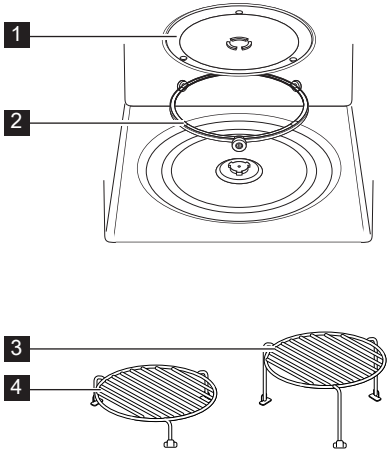
3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

3.1 Forno a microonde



1. Resistenza del grill
2. Cornice
3. Illuminazione forno
4. Pannello di controllo
5. Tasto per aprire lo sportello
6. Coperchio guida onde
7. Cavità del forno
8. Perno del piatto rotante
9. Guarnizioni e superfici di tenuta sportello

3.2 Accessori



Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:

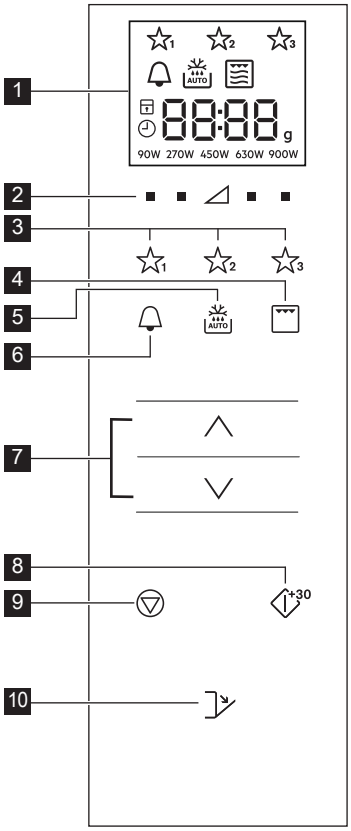
1. Piatto rotante
2. Supporto per piatto rotante
3. Griglia alta
4. Griglia bassa

- Collocare il supporto del piatto sul pavimento della cavità.
- Inserirvi quindi il piatto rotante.
- Onde evitare di danneggiare il piatto rotante, accertarsi di sollevare perfettamente i piatti o i contenitori dal bordo del piatto rotante quando li si toglie dal forno.

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

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 37

3.3 Pannello di controllo



1. Display digitale indicatori:
   - Preferiti
   - Timer cucina
   - Scongelamento automatico
   - Grill
   - Cottura combinata
   - Microonde
   - Stop/annulla
   - Blocco di sicurezza bambino
   - Impostare orologio
   - Segmenti del display
   - Peso
   - Livelli potenza
2. Pulsanti livelli potenza
3. Pulsanti preferiti
4. Pulsante grill
5. Pulsante scongelamento automatico
6. Pulsante timer cucina
7. Pulsanti Più/Meno
8. Pulsante di start/ conferma/ avvio rapido
9. Pulsante di stop
10. Tasto per aprire lo sportello

4. PRIMA DELL'USO

4.1 Inserimento

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

1. Il forno emette un segnale acustico e tutte le icone del display si illuminano per mezzo secondo.
Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** finché non appare 'on' oppure "oFF".

2a. Per disattivare l'orologio, premere i pulsanti **PIÙ/MENO** finché non appare "oFF" sul display, quindi premere il pulsante **START**. Il forno è pronto all'uso.

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

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

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

1. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** per regolare l'ora.

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

3. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** per regolare i minuti.

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 38

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

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

4.2 Standby (modalità Economia)

Il forno passa automaticamente in modalità standby se non è usato per un periodo di 5 minuti.
Esempio: Se l'orologio non è stato impostato:
Lo schermo si disattiverà.
Aprire lo sportello oppure premere un pulsante qualsiasi per uscire dalla modalità stand-by.
Esempio: Se l'orologio è stato impostato:
Dopo 5 minuti, l'orario verrà mostrato.

4.3 Regolazione dell'orologio una volta impostato.

È possibile regolare l'orologio dopo che l'ora è stata impostata.
Esempio: Per passare dalle ore 18.45 alle 19.50.
1. Premere due volte il pulsante **TIMER CUCINA**.
2. Premere il pulsante **START**.
3. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** finché non appare "19".
4. Premere il pulsante **START**.
5. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** finché non appare "50".
6. Premere il pulsante **START**.

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

1. Premere due volte il pulsante **TIMER CUCINA**.
2. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** finché non appare "oFF".
3. Premere il pulsante **START** per confermare.

4.5 Blocco di sicurezza bambino

I forno è dotato di una funzionalità di sicurezza che impedisce l'uso accidentale del forno da parte dei bambini. Se il blocco è stato impostato, nessuna componente del microonde funzionerà fino alla disattivazione della funzionalità di blocco. L'attivazione/disattivazione del blocco è possibile solo se il forno non è in funzione.
Esempio: Per attivare il blocco.
Tenere premuto il pulsante **STOP** fino alla visualizzazione del simbolo "blocco bambini".
Esempio: Per disattivare il blocco.
Tenere premuto il pulsante **STOP** fino alla commutazione del simbolo "blocco bambini".

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

5. FUNZIONAMENTO

5.1 Livello di potenza delle microonde

Esempio: Voler scaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi ad una potenza di 630 W.
1. Premere il pulsante **LIVELLO POTENZA** a destra del triangolo fino a visualizzare "630 W".
2. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** per indicare il tempo.
3. Premere il pulsante **START**.

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

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

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 39

Se è selezionato 900 W l'orario massimo per il microonde che è possibile inserire è circa 15 minuti.

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

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

5.2 Livelli potenza

Impostazione della potenza	**Utilizzo consigliato**
900 W/ALTA	Utilizzato per una cottura rapida o per riscaldare le vivande (ad esempio minestre, casseruole, cibi in scatola, bevande calde, verdure, pesce, ecc.).
630 W	Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrosti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali salse al formaggio e dolci tipo pan di Spagna. Grazie a questa impostazione ridotta, le salse bollendo non fuoriescono dal loro contenitore e il cibo viene cucinato in maniera uniforme, evitando di cuocere eccessivamente le estremità.
450 W	Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo tradizionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa potenza per ottenere una carne tenera.
270 W/ 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 pasticcere.
90 W	Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).
0 W	Per forno inattivo/timer.

W = WATT

5.3 Potenza ridotta

Funzione di cottura	**Tempo standard**	**Potenza ridotta**
Microonde 900 W	15 minuti	Microonde 630 W
Grill	10 minuti	Grill 500 W
Cottura combinata	10 minuti	Grill 500 W

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 40

5.4 Regolazione del tempo di cottura durante la cottura

È possibile regolare il tempo di cottura durante la cottura.
Esempio: Per aggiungere due minuti (120 secondi) usando il pulsante **START**.

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

5.5 Uso del pulsante stop

Premere il pulsante **STOP** una volta per passare alla modalità Pausa.
Premere nuovamente il pulsante **STOP** per annullare il tempo di cottura.

5.6 Timer cucina

Per impostare l'orario della cucina.

1. Premere il pulsante **TIMER CUCINA**.
2. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** per indicare il tempo.
3. Premere il pulsante **START**. Il timer si avvia automaticamente.

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

5.7 Avvio rapido

È possibile iniziare la cottura direttamente su 900 W/ALTA per 30 secondi premendo il pulsante **START**.

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

5.8 Disatt. audio

Per disattivare l'audio.

1. Premere il pulsante **TIMER CUCINA** tre volte fino a che viene visualizzato “Soun”.
2. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** finché non appare “oFF”.
3. Premere il pulsante **START**.

Per attivare l'audio.

1. Premere il pulsante **TIMER CUCINA** tre volte fino a che viene visualizzato “Soun”.
2. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** finché non appare “on”.
3. Premere il pulsante **START**.

5.9 Pausa

Per mettere in pausa durante l'uso del microonde.

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

5.10 Griglia e cottura combinata

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

Solo grill
Dual Grill (Grill e microonde)

IMPORTANTE! Per cuocere con il grill si consiglia l’uso della griglia alta o bassa. 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.

1. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** per indicare il tempo.
2. Premere il pulsante **GRILL** una volta per la modalità Cottura combinata (Griglia + Microonde) e premere il pulsante **START**.
   Premere nuovamente il pulsante **GRILL** per selezionare la modalità Solo grill.
3. Premere il pulsante **START**.

Nella modalità Cottura combinata i livelli di potenza da 90 W e 900 W non sono disponibili.
Per uscire dalla modalità Cottura com binata o Grill premere il pulsante **GRILL** fino a che è illuminato solo il simbolo del microonde sullo schermo.

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 41

5.11 Preferiti

Il forno è dotato di tre ricette preferite.

☆1 Burro morbido

☆2 Cioccolato fuso

☆3 Mug Cake

Esempio: Per ammorbidire il burro.

1. Premere una volta il pulsante **PREFERITA 1**.
2. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** per selezionare il peso.
3. Premere il pulsante **START**.

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

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

Per sovrascrivere i Preferiti con le proprie ricette.

1. Premere il **PULSANTE** livello id potenza per selezionare la potenza.
2. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** per indicare il tempo.
3. Tenere premuto il pulsante **PREFERITI** che si desidera impostare fino a che non verrà emesso un segnale acustico, quindi la stellina dei preferiti è visibile.

Per reimpostare i Preferiti alle impostazioni di fabbrica.

1. Premere il pulsante **STOP**.
2. Premere e tenere premuto **LIVELLI POTENZA** 450 W per tre secondi. Il forno reimposta i Preferiti alle impostazioni di fabbrica.

5.12 Scongelamento automatico

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

È possibile selezionare da due menu di scongelamento automatico.

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

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

1. Selezionare il menu di scongelamento automatico premendo una volta il pulsante **SCONGELAMENTO AUTOMATICO**.
2. Premere i pulsanti **PIÙ/MENO** per selezionare il peso.
3. Premere il pulsante **START**.

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

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 42

6. TABELLE PER LA COTTURA

6.1 Preferiti

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

6.2 Ricette per mug cake

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

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di crema al burro di cioccolato.
Suggerimento: Per preparare una Mug Cake con cioccolato all'arancia sostituire l'estratto di vaniglia con mezzo cucchiaino di estratto di arancia.

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 43

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

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di crema al burro di cioccolato.

Mug Cake alla mela con briciole	
Ingredienti per una tazza:	
2 cucchiaio (25 g)	di farina semplice
2 cucchiai (30 g)	di zucchero di canna morbido
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un quarto di cucchiaino	di cannella
un cucchiaino e mezzo (15 g)	di olio vegetale
1	uovo medio
un cucchiaio e mezzo (30 g)	di salsa di mela
(7 g) sbriciolato	mezzo biscotto digestivo

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di gelato alla vaniglia.

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

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 44

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

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Decorare con un ricciolo di cioccolato.
Suggerimento: Usare burro di noccioline croccante se si desidera.

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

Metodo:

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

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 45

Mug cake alle carote	
Ingredienti per una tazza:	
2 cucchiaio (20 g)	di farina semplice
2½ cucchiaio (30 g)	di zucchero di canna chiaro
¼ di cucchiaino	di lieviti artificiale
un quarto di cucchiaino	di cannella
un quarto di cucchiaino	di noce moscata
un cucchiaino	di mandorle
un cucchiaio e mezzo (15 g)	di olio di semi di girasole
	la scorza di una arancia
30 g	di carote gratinate
1	uovo medio
Decorazione alla crema:	15 g di burro morbido 40 g di zucchero ghiacciato 40 g di formaggio cremoso un mezzo di cucchiaino di succo d'arancia

Metodo:

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

Dopo la cottura, lasciare riposare per 30 secondi.

Lasciare raffreddare la torta, quindi aggiungere la decorazione.

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 46

6.3 Scongelamento automatico

Scongelamento automatico	Peso	Pulsante	Procedimento
Carne/pesce/ pollame (Pesci interi, tranci di pesce, filetti di pesce, cosce di pollo, petti di pollo, carne macinata, bistecche, braciole, hamburger, salsicce)	0,2-1,0 kg	AUTO x1	• Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante. • Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio. • Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 15-45 minuti, fino al completo scongelamento. • Carne macinata: Quando il forno si arresta e viene emesso il segnale acustico, rigirate il cibo. Se possibile, rimuovete le parti scongelate. Non idoneo per polli interi.
Pane	0,1-1,0 kg	AUTO x2	• Distribuire in una pirofila al centro del piatto girevole. Fino a 1,0 kg distribuire direttamente sul piatto girevole. • Al segnale acustico, girare, ridisporre e togliere le fette scongelate. • Dopo lo scongelamento, coprire con la pellicola di alluminio e lasciar riposare per 5 -15 min, fino a scongelamento ultimato.

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

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 47

6.4 Riscaldamento di cibi e bevande

Bevanda/Cibo		Quantità -g/ml-	Regol-azione	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti
Latte,	1 tazza	150	Micro	900 W	1	non coprire
Acqua,	1 tazza	150	Micro	900 W	2	non coprire
	6 tazze	900	Micro	900 W	8-10	non coprire
	1 zuppiera	1000	Micro	900 W	9-11	non coprire
Piatto pronto		400	Micro	900 W	4-6	aggiungere una spruzzata d'acqua all'intingolo, coprire e mescolare di tantoin tanto
Stufato/zuppe		200	Micro	900 W	1-2	coprire, mescolare dopo il riscaldamento
Verdure		500	Micro	900 W	3-5	aggiungere eventualmente un po' d'acqua a metà riscaldamento mescolare
Carne, 1 fetta [1)]		200	Micro	900 W	3	coprire, cospargere con un po' di intingolo
Filetto di pesce [1)]		200	Micro	900 W	3-5	coprire
Dolce (torta), 1 fetta		150	Micro	450 W	½-1	adagiare su una gratella per dolci
Omogeneizzati, 1 vasetto		190	Micro	450 W	½-1	togliere il coperchio, a riscaldamento ultimato mescolare e controllare la temperatura
Per sciogliere il burro o la margarina [1)]		50	Micro	900 W	½	coprire
Per sciogliere il cioccolato		100	Micro	450 W	3-4	mescolare di tanto in tanto

[1)] temperatura di frigorifero

6.5 Scongelamento

Alimenti	Quantità -g-	Regol-azione	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Spezzatino	500	Micro	270 W	8-9	a metà scongelamento mescolare e separare i pezzi di carne	10-30
Torta, 1 fetta	150	Micro	90 W	1-3	adagiare su un piatto per dolci	5
Frutta	250	Micro	270 W	3-5	collocarle l'una di fianco all'altra e a metà scongelamento voltarle	5

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 48

6.6 Cucinare alimenti congelati

Alimenti	Quantità -g-	Regol-azione	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Filetto di pesce	300	Micro	900 W	9-11	coprire	2
Piatto pronto	400	Micro	900 W	8-10	coprire, mescolare dopo 6 minuti	2

6.7 Cucinare e grigliare

Alimenti	Quantità -g-	Regol-azione	Potenza Livello	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Broccoli/ Piselli	500	Micro	900 W	6-8	aggiungere 4-5 cucchiai d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	-
Carote	500	Micro	900 W	9-11	tagliare a rondelle, coprire, aggiungere 4-5 cucchiai d'acqua, coprire, girare di tanto in tanto durante la cottura	-
Arrosti	1000	Micro Cottura combinata Micro Grill	450 W 450 W 450 W	16-17 9-10 [1] 9-10 9-10	insaporire a piacere, adagiare sulla griglia più bassa e voltare dopo [1]	10
Bistecca 2 pezzi	400	Grill Grill		10-11 [1] 10-11	disporre sulla griglia alta, girare dopo [1], insaporire dopo la cottura	
Cottura di sformati		Grill		11-15	collocare il piatto sulla griglia in basso	
Croque Monsieur	1 porzioni	Grill Grill	450 W	4-5 [1] 3-4 [2]	collocare due fette di pane sul vassoio superiore, coprire la fetta con formaggio, cucinare [1], collocare la fetta tostata sopra il formaggio sul toast, girare e cucinare [2]	
Pizza congelata	400	Micro Cottura combinata	450 W 450 W	4-5 5-6	adagiare sulla griglia bassa	

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

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 49

7. SUGGERIMENTI E CONSIGLI

7.1 Recipienti per una cottura a microonde sicura

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

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 50

7.2 Consigli e suggerimenti

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

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

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 51

8. COSA FARE SE

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

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 52

9. DATI TECNICI

Tensione della linea CA		220-240 V, 50 Hz, monofase
Fusibile/interruttore linea di distribuzione		Minimo 16 A
Potenza CA richiesta:	Microonde	1.4 kW
	Grill	0.85 kW
	Microonde/Grill	2.20 kW
Potenza sviluppata:	Microonde	900 W (IEC 60705)
	Grill	800 W
Frequenza microonde		2450 MHz [1] (Gruppo 2/Classe B)
Dimensioni esterne:	MQ927GNE	596 mm (L) x 459 mm (A) x 404 mm (P)
Dimensioni interne		342 mm (L) x 207 mm (A) x 368 mm (P) [2]
Capacità del forno		26 litres [2]
Piatto rotante		ø 325 mm, vetro
Peso		circa. 19,5 kg

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

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

10. 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.

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 53

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 54

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 55

2_ELECTROLUX_Italian_MG_BASE_AJ26UICTO_SAFETY_MAY19_Layout 1 16/07/2020 11:27 Page 56

electrolux.com/shop



TINS-B368URR2

CE