

MCC3880E-m



User Manual
Benutzerinformation
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing

Microwave Oven

PERFEKT IN FORM UND FUNKTION

AEG

Electrolux

Dear Customer:

Before going any further, we want to thank you for preferring our product. We are sure that this modern, functional and practical microwave oven, manufactured with top quality materials, will fully meet your expectations.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using your microwave oven.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the microwave oven to someone else give them the manual as well!

Environmental protection

Disposal of the packaging

The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.



Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

| | |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| Installation instructions | 4 |
| Before installation..... | 4 |
| After installation | 4 |
| Microwave safety | 5 |
| The advantages of microwaves | 7 |
| Description of your oven | 8 |
| Basic controls | 9 |
| Setting the clock..... | 9 |
| Safety blocking..... | 9 |
| Stopping the rotating plate..... | 10 |
| Microwave oven | 11 |
| Microwave oven | 11 |
| Grill..... | 12 |
| Microwave + Grill | 12 |
| Hot air..... | 13 |
| Microwave + Hot air | 13 |
| Grill with Fan..... | 14 |
| Defrosting by weight (automatic)..... | 15 |
| Defrosting by time (manual)..... | 16 |
| Special functions | 17 |
| Special Function P1: Heating food | 17 |
| Special Function P2: Cooking | 18 |
| Special Function P3: Defrosting & Toasting..... | 19 |
| When the oven is working | 20 |
| Interrupting a cooking cycle | 20 |
| Altering parameters..... | 20 |
| Cancelling a cooking cycle | 20 |
| End of a cooking cycle | 20 |
| Defrosting | 21 |
| Cooking with a microwave oven | 23 |
| Cooking with the grill | 25 |
| Roasting and baking | 28 |
| What kind of ovenware can be used? | 31 |
| Microwave function | 31 |
| Grill and Hot air function | 31 |
| Microwave + grill function | 31 |
| Aluminium containers and foil | 31 |
| Lids | 31 |
| Oven Cleaning and Maintenance | 33 |
| Front surface..... | 33 |
| Oven interior | 33 |
| Oven ceiling | 34 |
| Accessories | 34 |
| What should I do if the oven doesn't work? | 35 |
| Technical characteristics | 36 |
| Description of Functions | 36 |
| Specifications..... | 36 |
| Installation | 37 |

Installation instructions

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

Do not remove the mica cover on the ceiling of the interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.

Warning! The front surface of the oven may be wrapped with a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact the Technical Assistance Service.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug are damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the Technical Assistance Service.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven. High temperatures can damage the cable.

Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

If the oven is to be installed on a permanent basis it should be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

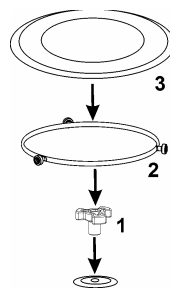
WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed..

The oven only functions when the door is closed correctly.

After the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section "Oven cleaning and maintenance".

Fit the Turntable support (1) in the centre of the oven cavity and put the Turntable ring (2) and the Turntable plate (3) on top, making sure they slot in. Whenever you use the microwave, the turntable plate and the respective accessories must be inside and correctly fitted. **The turntable plate can rotate in both directions.**



During installation, follow the instructions supplied separately.

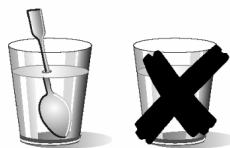
Microwave safety



- **Warning!** Never leave the oven unwatched, especially when using paper, plastic or other combustible materials. These materials can char and may fire. **FIRE RISK!**
- **Warning!** If you see smoke or fire, keep the door closed in order to smother the flames. Switch off the oven and take the plug out of the socket or cut off the oven power supply.
- **Warning!** Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. **FIRE RISK!**
- **Warning!** Do not heat liquids or other foods in closed containers since these may explode readily.
- **Warning!** Children should only be able to use the oven without adult supervision if they have been given instructions on how to use the oven safely and on how to identify the dangers of badly using the oven.
- **Warning!** If the oven has a combined function mode (microwave with other means of heating), children should not be allowed to use the oven without adult supervision on account of the high temperatures generated.
- **Warning!** The oven cannot be used if:
 - The door is not closed correctly;
 - The door hinges are damaged;
 - The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;
 - The door window glass is damaged;
 - There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.
- The oven **can only be used again** after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.

Beware!

- **Never heat baby foods or drinks in bottles or jars with the teats or lids on them. After heating the food mix or shake well so that the heat is spread evenly. Check the food temperature before feeding this to the child. DANGER OF BURNING!**
- To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when **heating small quantities of food**. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.
- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. If you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **Danger of short-circuiting!**



Take care when heating liquids!

When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers. **DANGER OF INJURIES AND BURNS!**

To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.

Microwave safety

This oven is exclusively for domestic use!

Use the oven only for preparing meals.

Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:

- Do not switch on the oven without the **turntable support**, the **turntable ring** and the respective **plate** being in place.
- **Never switch on the microwave when it is empty.** If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. **RISK OF DAMAGE!**
- **For carrying out oven programming tests** put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the **ventilation openings**.
- Use only **dishes suitable** for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).
- **Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior!** This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any **flammable object** inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a **pantry**.
- **Eggs with their shells** and **whole boiled eggs** must not be heated in microwave ovens because they may explode.
- Do not use the oven for **frying** as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- **To avoid being burnt**, always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.
- **Do not lean or sit on the open oven door.** This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.

- **The turntable and the grills can bear a maximum load of 8 kg.** To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

Cleaning:

- **Warning!** Your microwave oven must be cleaned regularly. All food remains must be removed (see section on Oven Cleaning). If the microwave oven is not kept clean its surface may deteriorate **and this may shorten the oven's working life and could even result in a dangerous situation.**
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".

Repairs:

- **Warning – Microwaves! The outer protection of the oven must not be removed.** It is dangerous for anyone not authorised by the manufacturer to carry out any kind of repair or maintenance work.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorised agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorised by the manufacturer.

The advantages of microwaves

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers.

In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

1. Shorter cooking times; in general these are up to 3/4 less than the time required for conventional cooking.
2. Ultra-fast food defrosting, thus reducing the danger of bacterial development.
3. Energy savings.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the shorter cooking times.
5. Easy to clean.

How a microwave oven works

In a microwave oven there is a high tension valve called a magnetron which converts electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled to the interior of the oven through a wave guide and distributed by a metallic spreader or through a turntable.

Inside the oven the microwaves propagate in all directions and are reflected by the metal walls, uniformly penetrating the food.

Why food heats up

Most foods contain water and water molecules vibrate when subjected to microwaves.

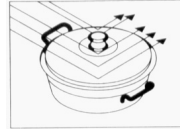
The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, de-freezing it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

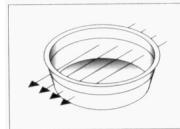
- This can be cooked with little or no liquid or fats/oils;
- De-freezing, heating or cooking in a microwave oven is quicker than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritional substances in the food are conserved;
- The natural colour and aroma of the food are unchanged.

Microwaves pass through china, glass, cardboard or plastic but do not go through metal. For this reason, metal containers or ones with metal parts must not be used in a microwave oven.

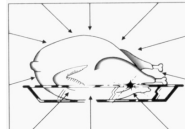
Microwaves are reflected by metal...



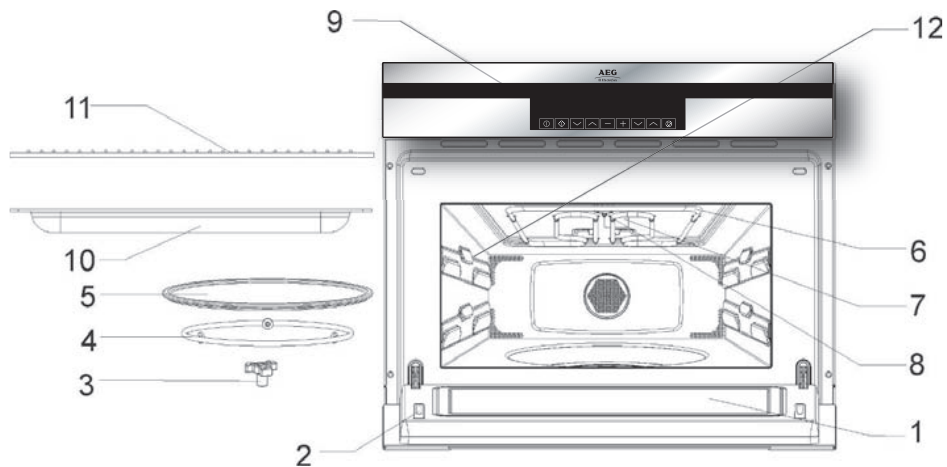
... but go through glass and china...



... and are absorbed by foods.

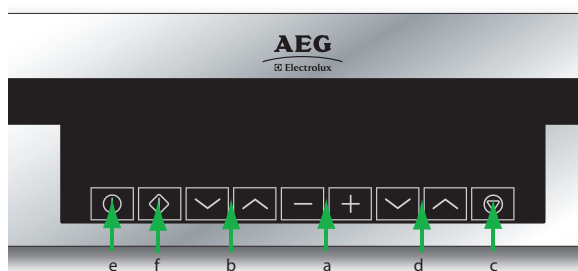


Description of your oven



- 1. – Door window glass
- 2. – Catches
- 3. – Turntable support
- 4. – Turntable ring
- 5. – Turntable plate
- 6. – Drop-down grill

- 7. – Mica cover
- 8. – Lamp bulb
- 9. – Control panel
- 10. – Glass tray
- 11. – Rectangular rack
- 12. – Lateral supports



- a. – Plus and Minus keys
- b. – Function selection keys
- c. – Cancel / Safety Block key

- d. – Parameter selection keys
- e. – Confirmation key
- f. – Start / Quick Start key

Setting the clock

The clock display will flash to indicate that the time shown is not correct. To set the clock, proceed as follows:

1. Select the Clock Symbol with the Parameter selection keys (not necessary if your microwave oven is first plugged in or after a power failure).
2. Set time with Plus and Minus keys.
3. Confirm the selection with the Confirmation key.

Hiding/Displaying the Clock

If the clock display disturbs you, you can hide it by proceeding as follows:

1. Select the Clock Symbol with the Parameter selection keys.
2. Press and hold the Confirmation key for 3 seconds. The clock will be hidden but the dots between the hours and the minutes will flash once per second.

To show the clock again, repeat the above procedure.

Safety blocking

The oven functioning can be blocked (for example, to stop it being used by children). Proceed as follows:

1. To block the oven, press the Cancel key for 3 seconds. You will hear a sound signal and the clock display will show the word "SAFE". The oven is blocked in this state and cannot be used.
2. To unblock the oven, press the Cancel key again for 3 seconds. You will hear a sound signal and the clock display will show the time again.

Basic controls

Stopping the rotating plate

1. To stop the rotating plate, press Confirmation and Cancel keys for 3 seconds to get the word SAFE in the display
2. To start plate rotation again, repeat the above procedure.

Microwave oven

Use this function to cook and heat vegetables, potatoes, rice, fish and meat.

1. Select the Microwave function with the Function selection keys.
 2. Select the Power Level with Parameter selection keys. The Power Level symbol and display start blinking. If you do not change the power level the microwave operates with the default power 800 W.
 3. Set the power level with the “+” and “-” keys.
 4. Press the Confirmation key to validate the power level. The display and symbol stop blinking.
 5. Select the Duration with Parameter selection keys. The Duration symbol and display start blinking.
 6. Set the duration with the “+” and “-” keys.
 7. Press the Confirmation key to validate the duration. The display and symbol stop blinking.
 8. Start the cooking process by pressing the Start key.
- NOTE: When 1000 W power is selected, the duration is limited to a maximum of 15 minutes.**

Microwave oven – Quick Start

Use this function to rapidly heat foods with high water content, such as water, coffee, tea or thin soup.

1. Press the Start key. The microwave oven operates for 30 seconds at maximum power.
 2. If you want to increase the operating time press the Start key again. Each time you press this key the operating time will be increased by 30 seconds.
- NOTE: When 1000 W power is selected, the operating time is limited to a maximum of 15 minutes.**

Basic Functions

Grill

Use this function to brown the top of food quickly.

1. Select the Grill function with the Function selection keys.
2. Select the Duration with Parameter selection keys. The Duration symbol and display start blinking.
3. Set the duration with the "+" and "-" keys.
4. Press the Confirmation key to validate the duration. The display and symbol stop blinking.
5. Start the cooking process by pressing the Start key.

Microwave + Grill

Use this function to cook lasagne, poultry, roast potatoes and toasted foods.

1. Select the Microwave + Grill function with the Function selection keys.
2. Select the Power Level with Parameter selection keys. The Power Level symbol and display start blinking. If you do not change the power level the microwave operates with the default power 600 W.
3. Set the power level with the "+" and "-" keys.
4. Press the Confirmation key to validate the power level. The display and symbol stop blinking.
5. Select the Duration with Parameter selection keys. The Duration symbol and display start blinking.
6. Set the duration with the "+" and "-" keys.
7. Press the Confirmation key to validate the duration. The display and symbol stop blinking.
8. Start the cooking process by pressing the Start key.

Hot air

Use this function to bake and roast.

1. Select the Hot-Air function with the Function selection keys.
2. Select the Temperature with Parameter selection keys. The Temperature symbol and display start blinking. If you do not change the temperature the oven operates with the default temperature 160°C.
3. Set the temperature with the “+” and “-” keys.
4. Press the Confirmation key to validate the temperature. The display and symbol stop blinking.
5. Select the Duration with Parameter selection keys. The Duration symbol and display start blinking.
6. Set the duration with the “+” and “-” keys.
7. Press the Confirmation key to validate the duration. The display and symbol stop blinking.
8. Start the cooking process by pressing the Start key.

Microwave + Hot air

Use this function to bake and roast

1. Select the Hot-Air + Microwaves function with the Function selection keys.
2. Select the Temperature with Parameter selection keys. The Temperature symbol and display start blinking. If you do not change the temperature the oven operates with the default temperature 160°C.
3. Set the temperature with the “+” and “-” keys.
4. Press the Confirmation key to validate the temperature. The display and symbol stop blinking.
5. Select the Power Level with Parameter selection keys. The Power Level symbol and display start blinking. If you do not change the power level the microwave operates with the default power 600 W.
6. Set the power level with the “+” and “-” keys.
7. Press the Confirmation key to validate the power level. The display and symbol stop blinking.
8. Select the Duration with Parameter selection keys. The Duration symbol and display start blinking.
9. Set the duration with the “+” and “-” keys.
10. Press the Confirmation key to validate the duration. The display and symbol stop blinking.
11. Start the cooking process by pressing the Start key.

Basic Functions

Grill with Fan

Use this function for crispy roast meat, fish, poultry or French fries

1. Select the Grill with Fan function with the Function selection keys.
2. Select the Temperature with Parameter selection keys. The Temperature symbol and display start blinking. If you do not change the temperature the oven operates with the default temperature 160°C.
3. Set the temperature with the "+" and "-" keys.
4. Press the Confirmation key to validate the temperature. The display and symbol stop blinking.
5. Select the Duration with Parameter selection keys. The Duration symbol and display start blinking.
6. Set the duration with the "+" and "-" keys.
7. Press the Confirmation key to validate the duration. The display and symbol stop blinking.
8. Start the cooking process by pressing the Start key.

Defrosting by weight (automatic)

Use this function to defrost meat, poultry, fish, fruit and bread quickly.

1. Select the Defrost by Weight function with the Function selection keys.
2. Select the Program with Parameter selection keys. The Duration and Clock symbols and the display start blinking.
3. Set the program with the “+” and “-” keys (refer to the table below).
4. Press the Confirmation key to validate the program. The display and symbols stop blinking.
5. Select the Weight with Parameter selection keys. The Weight symbol and display start blinking.
6. Set the weight with the “+” and “-” keys.
7. Press the Confirmation key to validate the weight. The display and symbol stop blinking.
8. Start the cooking process by pressing the Start key.

The following table shows the defrosting by weight function programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

| Programme | Food | Weight (g) | Time (min) | Standing time (min) |
|-----------|---------|------------|------------|---------------------|
| Pr 01 | Meat | 100 – 2000 | 2 – 43 | 20 – 30 |
| Pr 02 | Poultry | 100 – 2500 | 2 – 58 | 20 – 30 |
| Pr 03 | Fish | 100 – 2000 | 2 – 40 | 20 – 30 |
| Pr 04 | Fruit | 100 – 500 | 2 – 13 | 10 – 20 |
| Pr 05 | Bread | 100 – 800 | 2 – 19 | 10 – 20 |

Important Note: see “General instructions for defrosting”.

Basic Functions

Defrosting by time (manual)

Use this function to defrost any type of food quickly.

1. Select the Defrost by Time function with the Function selection keys.
2. Select the Duration with Parameter selection keys. The Duration symbol and display start blinking.
3. Set the duration with the "+" and "-" keys.
4. Press the Confirmation key to validate the duration. The display and symbol stop blinking.
5. Start the cooking process by pressing the Start key.

Special functions

Special Function F1: Heating food


Use this function to heat various types of food.

1. Select the Special function F1 with the Function selection keys.
2. Select the Program with Parameter selection keys. The Duration and Clock symbols and the display start blinking.
3. Set the program with the “+” and “-” keys (refer to the table below).
4. Press the Confirmation key to validate the program. The display and symbols stop blinking.
5. Select the Weight with Parameter selection keys. The Weight symbol and display start blinking.
6. Set the weight with the “+” and “-” keys.
7. Press the Confirmation key to validate the weight. The display and symbol stop blinking.
8. Start the cooking process by pressing the Start key.

The following table shows the Special Function F1 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

| Programme | Food | Weight (kg) | Time (min) | Standing time (min) |
|-----------|-------------------------------------|-------------|------------|------------------------------------|
| A 01 | Soup | 200 – 1500 | 3 – 15 | Turn 1-2 x, keep covered, 1-2 min. |
| A 02 | Pre-prepared dishes dense food | 200 – 1500 | 3 – 20 | Turn 1-2 x, keep covered, 1-2 min. |
| A 03 | Pre-prepared dishes e.g. goulash | 200 – 1500 | 3 – 18 | Turn 1-2 x, keep covered, 1-2 min. |
| A 04 | Vegetables | 200 – 1500 | 2,6 – 14 | Turn 1-2 x, keep covered, 1-2 min. |

Important Notes:

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows: .
- The time required to heat the food will depend on its initial temperature. Food taken straight from the fridge will take longer to heat up than food that is at room

temperature. If the food temperature is not what is wanted, select a greater or lesser weight next time you heat up the food.

- After heating, stir the food or shake the container and then leave the food to stand for some time to allow the temperature to become uniform throughout the food.

Warning! After heating the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

Special functions

Special Function F2: Cooking


Use this function to cook fresh food.

1. Select the Special function F2 with the Function selection keys.
2. Select the Program with Parameter selection keys. The Duration and Clock symbols and the display start blinking.
3. Set the program with the “+” and “-” keys (refer to the table below).
4. Press the Confirmation key to validate the program. The display and symbols stop blinking.
5. Select the Weight with Parameter selection keys. The Weight symbol and display start blinking.
6. Set the weight with the “+” and “-” keys.
7. Press the Confirmation key to validate the weight. The display and symbol stop blinking.
8. Start the cooking process by pressing the Start key.

The following table shows the Special Function F2 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

| Programme | Food | Weight (kg) | Time (min) | Note |
|-----------|------------|-------------|------------|----------------------------------------------|
| b 01 | Potatoes | 200 – 1000 | 4 – 17 | Turn 1-2 x, keep covered |
| b 02 | Vegetables | 200 – 1000 | 4 – 15 | Turn 1-2 x, keep covered |
| b 03 | Rice | 200 – 500 | 13 – 20 | One part rice, two parts water, keep covered |
| b 04 | Fish | 200 – 1000 | 4 – 13 | Keep covered |

Important Notes:

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows .

Warning! After heating, the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

Preparation instructions:

- Fish pieces – Add 1 to 3 soup spoons of water or lemon juice.
- Rice – Add water equivalent to twice or three times the quantity of rice.
- Unpeeled potatoes – Use potatoes of the same size. Wash them and prick the skin several times. Do not add water.
- Peeled potatoes and Fresh vegetables – Cut into pieces of the same size. Add a soup spoon of water for every 100 g of vegetables, and salt to taste.

Special functions

Special Function F3: Defrosting & Toasting


Use this function to cook and toast various types of food.

1. Select the Special function F3 with the Function selection keys.
2. Select the Program with Parameter selection keys. The Duration and Clock symbols and the display start blinking.
3. Set the program with the “+” and “-” keys (refer to the table below).
4. Press the Confirmation key to validate the program. The display and symbols stop blinking.
5. Select the Weight with Parameter selection keys. The Weight symbol and display start blinking.
6. Set the weight with the “+” and “-” keys.
7. Press the Confirmation key to validate the weight. The display and symbol stop blinking.
8. Start the cooking process by pressing the Start key.

The following table shows the Special Function P3 programmes, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature).

| Programme | Food | Weight (kg) | Time (min) | Note |
|-----------|-----------------------|-------------|------------|------------------------|
| C 01 | Pizza | 300 – 550 | 3 – 9 | Preheat the baking pan |
| C 02 | Deep frozen food | 400 – 1000 | 8 – 14 | Turn 2 x, keep covered |
| C 03 | Potato dishes, frozen | 200 – 450 | 10 – 12 | Turn 1 x |

Important Notes:

- Always use dishes for use in the microwave oven and a lid or cover to avoid loss of liquids.
- Stir or mix the foods several times during heating, especially when the oven emits a beep and the display is flashing as follows .

Warning! After heating, the container may be very hot. Although microwaves do not heat up most containers, these may heat up through heat transmission from food.

Preparation instructions:

- Frozen pizza – Use pre-cooked frozen pizzas and pizzas-rolls.
- Deep-frozen food – Use lasagne, cannelloni, prawn soufflé, all frozen. Keep covered.
- Potato dishes, frozen – Chips, potato croquettes and fried potatoes must be suitable for preparation in the oven.

When the oven is working...

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Cancel** key once or by opening the oven door.

In both cases:

- **Microwave emission is stopped immediately.**
- The grill is de-activated but is **still very hot. Danger of burning!**
- The timer stops and the **display** shows the remaining amount of operating time.

If you wish, at this time you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the process parameters.
3. Cancel the process by pressing the **Cancel** key.

To restart the process, close the door and press the **Start** key

Altering parameters

The operating parameters (time, power, temperature) can be altered when the oven is operating or when the cooking process has been interrupted by proceeding as follows:

1. Select the parameter to be change with the Parameter selection keys. The respective symbol and the display start blinking.
2. Set the desired value with the “+” and “-” keys.
3. Press the Confirmation key or wait 3 seconds to validate the new parameter value. The display and symbols stop blinking.

Cancelling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, press the **Cancel** key twice.

You will then hear a beep and the time will appear on the **display**.

End of a cooking cycle

At the end of the process you will hear three beeps and the display will show the word “**End**”.

The beeps are repeated every 30 seconds until the door is opened or the **Cancel** key is pressed.

Defrosting

The table below shows different defrosting and standing times (in order to ensure the food temperature is evenly distributed) for different types and weights of food, plus recommendations.

| Food | Weight (g) | Defrosting time (min) | Standing time (min) | Recommendation |
|------------------------------------|------------|-----------------------|---------------------|------------------|
| Portions of meat, veal, beef, pork | 100 | 2-3 | 5-10 | Turn once |
| | 200 | 4-5 | 5-10 | Turn once |
| | 500 | 10-12 | 10-15 | Turn twice |
| | 1000 | 21-23 | 20-30 | Turn twice |
| | 1500 | 32-34 | 20-30 | Turn twice |
| | 2000 | 43-45 | 25-35 | Turn three times |
| Goulash | 500 | 8-10 | 10-15 | Turn twice |
| | 1000 | 17-19 | 20-30 | Turn three times |
| Minced meat | 100 | 2-4 | 10-15 | Turn once |
| | 500 | 10-14 | 20-30 | Turn twice |
| Sausages | 200 | 4-6 | 10-15 | Turn once |
| | 500 | 9-12 | 15-20 | Turn twice |
| Poultry (portions) | 250 | 5-6 | 5-10 | Turn once |
| Chicken | 1000 | 20-24 | 20-30 | Turn twice |
| Poularde | 2500 | 38-42 | 25-35 | Turn three times |
| Fish fillet | 200 | 4-5 | 5-10 | Turn once |
| Trout | 250 | 5-6 | 5-10 | Turn once |
| Prawns | 100 | 2-3 | 5-10 | Turn once |
| | 500 | 8-11 | 10-20 | Turn twice |
| Fruit | 200 | 4-5 | 5-10 | Turn once |
| | 300 | 8-9 | 5-10 | Turn once |
| | 500 | 11-14 | 10-20 | Turn twice |
| Bread | 200 | 4-5 | 5-10 | Turn once |
| | 500 | 10-12 | 10-15 | Turn once |
| | 800 | 15-17 | 10-20 | Turn twice |
| Butter | 250 | 8-10 | 10-15 | |
| Cream cheese | 250 | 6-8 | 10-15 | |
| Creams | 250 | 7-8 | 10-15 | |

Defrosting

General instructions for defrosting

1. When defrosting, use only dishes that are appropriate for microwaves (china, glass, suitable plastic).
2. The defrost function by weight and the tables refer to the defrosting of raw food.
3. The defrosting time depends on the quantity and thickness of the food. When freezing food keep the defrosting process in mind. Distribute the food evenly in the container.
4. Distribute the food as best as possible inside the oven. The thickest parts of fish or chicken drumsticks should be turned towards the outside. You can protect the most delicate parts of food with pieces of aluminium foil. **Important:** The aluminium foil must not come into contact with the oven cavity interior as this can cause electrical arcing.
5. Thick portions of food should be turned several times.
6. Distribute the frozen food as evenly as possible since narrow and thin portions defrost more quickly than the thicker and broader parts.
7. Fat-rich foods such as butter, cream cheese and cream should not be completely defrosted. If they are kept at room temperature they will be ready to be served in a few minutes. With ultra-frozen cream, if you find small pieces of ice in it, you should mix these in before serving.
8. Place poultry on an upturned plate so that the meat juices can run off more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not become too dry.
10. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the display flashes the word: `turn`.
11. Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.
12. The liquid resulting from defrosting, principally that from poultry, should be discarded. In no event should such liquids be allowed to come into contact with other foods.
13. Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.

Cooking with a microwave oven

Warning! Read the section “Microwave Safety” before cooking with your microwave.

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

- Before heating or cooking foods with peel or **skin** (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them** so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.
- Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware).
- When cooking food with very little moisture (e.g. **defrosting bread**, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**frying**) in the microwave.
- Remove **pre-cooked food** from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer's instructions.
- **If you have several containers**, such as cups, for example, set them out uniformly on the turntable plate.
- Do not close **plastic bags** with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.
- When heating or cooking foods, check that they reach **at least a temperature of 70°C**.
- During cooking, **steam** may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven's safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation

- When heating liquids, use **containers with a wide opening**, so that the steam can evaporate easily.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

Cooling with microwaves...

1. The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:
 - Double the quantity » double the time
 - Half the quantity » half the time
2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.
4. Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the turntable. If you put dense foods on the outside part of the plate and less dense ones on the centre of the plate, you can heat up different types of food simultaneously.
5. You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door and press the start key.
6. Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.

Cooking with a microwave oven

Tables and suggestions – Cooking vegetables

| Food | Quantity (g) | Addition of liquids | Power (Watt) | Time (min.) | Standing Time (min.) | Instructions |
|------------------------|--------------|---------------------|--------------|-------------|----------------------|----------------------------------------------------|
| Cauliflower | 500 | 100ml | 800 | 9-11 | 2-3 | Cut into slices. |
| Broccoli | 300 | 50ml | 800 | 6-8 | 2-3 | Keep covered |
| Mushrooms | 250 | 25ml | 800 | 6-8 | 2-3 | Turn once |
| Peas & carrots | 300 | 100ml | 800 | 7-9 | 2-3 | Cut into chunks or slices. Keep covered |
| Frozen carrots | 250 | 25ml | 800 | 8-10 | 2-3 | Turn once |
| Potatoes | 250 | 25ml | 800 | 5-7 | 2-3 | Peel and cut into equal sized pieces. Keep covered |
| | | | | | | Turn once |
| Paprika | 250 | 25ml | 800 | 5-7 | 2-3 | Cut into chunks or slices |
| Leek | 250 | 50ml | 800 | 5-7 | 2-3 | Keep covered |
| | | | | | | Turn once |
| Frozen Brussel sprouts | 300 | 50ml | 800 | 6-8 | 2-3 | Keep covered |
| | | | | | | Turn once |
| Sauerkraut | 250 | 25ml | 800 | 8-10 | 2-3 | Keep covered |
| | | | | | | Turn once |

Tables and suggestions – Cooking fish

| Food | Quantity (g) | Power (Watt) | Time (min.) | Standing Time (min.) | Instructions |
|--------------|--------------|--------------|-------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fish fillets | 500 | 600 | 10-12 | 3 | Cook covered over. Turn after half of cooking time. |
| Whole fish | 800 | 800 400 | 2-3 7-9 | 2-3 | Cook covered over. Turn after half of cooking time. You may wish to cover up the small edges of the fish. |

Cooking with the grill

For good results with the grill, use the grid iron supplied with the oven.

Fit the grid iron in such a way that it doesn't come into contact with the metal surfaces of the oven cavity since if it does there is a danger of electric arcing which may damage the oven.

IMPORTANT POINTS:

1. When the microwave grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during oven manufacture.
2. The oven door window becomes very hot when the grill is working. **Keep children away.**
3. When the grill is operating, the cavity walls and the grid iron become very hot. You should use oven gloves.
4. If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.
5. **Important!** When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for microwave use. See the section on types of ovenware!
6. When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the elements and be burnt. This is a normal situation and does not mean there is any kind of operating fault.
7. After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so that cooking remains do not become encrusted.

Cooking with the Grill

Tables and suggestions – Grill without microwave

| Fish | Quantity (g) | Time (min.) | Instructions |
|--------------------------------|--------------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Fish | | | |
| Bass | 800 | 18-24 | Spread lightly with butter. After half of cooking time turn and spread with seasoning. |
| Sardines/gurnard | 6-8 fish. | 15-20 | |
| Meat | | | |
| Sausages | 6-8 units | 22-26 | Prick after half cooking time and turn. |
| Frozen hamburgers | 3 units | 18-20 | Prick after half cooking time. |
| Spare rib (approx. 3 cm thick) | 400 | 25-30 | Brush with oil. After half of cooking time, baste and turn. |
| Others | | | |
| Toast | 4 units | 1½-3 | Watch toasting. Turn |
| Toasted sandwiches | 2 units | 5-10 | Watch toasting. |

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the grid iron. Place the grid on a bowl so that the water and the fat can drop. The times shown are merely indicative and can vary as a function of the composition and quantity of the food, as well as the final condition wished for. Fish and meat taste great if, before grilling, you brush them with vegetable oil, spices and herbs and leave to marinate for a few hours. Only add salt after grilling.

Sausages will not burst if you prick them with a fork before grilling.

After half the grilling time has passed, check on how the cooking is going and, if necessary, turn the food over or brush it with some oil.

The grill is especially suitable for cooking thin portions of meat and fish. Thin portions of meat only need to be turned once, but thicker portions should be turned several times. In the case of fish, you should join the two ends, putting the tail in its mouth, and then put the fish on the grid iron.

Cooking with the Grill

Tables and suggestions – Microwave + Grill

The microwave + grill function is ideal for cooking quickly and, at the same time, browning foods. Furthermore, you can also grill and cook cheese covered food.

The microwave and the grill work simultaneously. The microwave cooks and the grill toasts.

| Food | Quantity (g) | Dish | Power (Watt) | Time (min.) | Standing time (min.) |
|--------------------------------|----------------|-------------------|--------------|-------------|----------------------|
| Cheese topped pasta | 500 | Low dish | 400 | 12-17 | 3-5 |
| Cheese topped potatoes | 800 | Low dish | 600 | 20-22 | 3-5 |
| Lasagne | approx. 800 | Low dish | 600 | 15-20 | 3-5 |
| Grilled cream cheese | approx. 500 | Low dish | 400 | 18-20 | 3-5 |
| 2 fresh chicken legs (grilled) | 200 each | Low dish | 400 | 10-15 | 3-5 |
| Chicken | approx. 1000 | Low and wide dish | 400 | 35-40 | 3-5 |
| Cheese topped onion soup | 2 x 200 g cups | Soup bowls | 400 | 2-4 | 3-5 |

Before using a dish in the microwave oven make sure that it is suitable for microwave use. Only use dishes or containers that are suitable for microwave use.

The dish to be used in the combined function must be suitable for microwave and grill use. See the section on types of ovenware!

Keep in mind that the figures given are merely indicative and can vary as a function of the initial state, temperature, moisture and type of food.

If the time is not enough to brown the food well, put it under the grill for another 5 or 10 minutes.

Please follow the standing times and don't forget to turn the meat pieces.

Unless indicated to the contrary, use the turntable plate for cooking.

The values given in the tables are valid when the oven cavity is cold (it is not necessary to pre-heat the oven).

Roasting and baking

Table and advices – Preparing meat and cake

Microwave / Hot air

| Food | Quantity (g) | Power (W) | Temperature °C | Time (Min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|-------------------------------------------|--------------|-----------|----------------|-------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Roast beef | 1000-1500 | 400 | 200 | 30-40 | 20 | Do not put lid on container Turn once |
| Pork loin / Cutlet or bones Pork roast | 800-1000 | 200 | 180-190 | 50-60 | 20 | Do not put lid on container Turn once |
| Whole chicken | 1000/1200 | 400 | 200 | 30-40 | 10 | Do not put lid on container. Turn the chicken chest down. Turn once. |
| Half chicken | 500-1000 | 400 | 200 | 25-35 | 10 | Do not put lid on container. Turn the the pieces with skin down. Turn once. |
| Roast loin of veal | 1500/2000 | 200 | 180 | 60-65 | 20 | Do not put lid on container. Turn once or twice. After turning keep it without lid |
| Beef topside | 1500-1800 | 200 | 200 | 80-90 | 20 | Do not put lid on container. Turn once or twice |

Microwave / Baking

| Pastry | Power (W) | Temperature °C | Time (Min.) | Standing time (min.) | Instructions |
|---------------------------|-----------|----------------|-------------|----------------------|---------------------------------------------|
| Chocolate– cherry pie | 200 | 200 | 30 | 5-10 | Turntable, small grill, Springform, Ø 28 cm |
| Cheesecake with fruit | 400 | 180 | 40-45 | 5-10 | Turntable, small grill, Springform, Ø 28 cm |
| Apple pie | 200 | 185 | 40-45 | 5-10 | Turntable, small grill, Springform, Ø 28 cm |
| Cheese cake with streusel | 400 | 180 | 40-50 | 5-10 | Turntable, small grill, Springform, Ø 26 cm |
| Nuts cake | 200 | 170 | 30-35 | 5-10 | Turntable, Cake tin |

Roasting and baking

Advice to roast - bake

Turn the pieces of meat halfway through the cooking time. When the roasted meat is ready you should let it stand for 20 minutes in the oven with this switched off and closed. This will ensure the juices in the meat are well distributed.

The roasting temperature and time required depends on the type and amount of meat being cooked.

If the weight of the meat to be roasted does not appear on the table choose the settings for the weight immediately below and extend the cooking times.

Advice on ovenware

Check that the ovenware fits inside the oven.

Hot glass containers should be put on a dry kitchen cloth. If such containers are put on a cold or wet surface the glass may crack and break. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Baking

Table and advices – baking/hot air

| Type | Container | Level | Temperature | Time (min.) |
|---------------------------------------------|------------------------------|-------------------------------|-------------|-------------|
| Walnut cake | Spring-form type tin | Turntable | 170/180 | 30/35 |
| Fruit tart | Spring-form type tin Ø 28 cm | Turntable, small round grille | 150/160 | 35/45 |
| Ring cake | Spring-form type tin | Turntable | 170/190 | 30/45 |
| Piquant cakes e.g. Pizza made with potatoes | Runde Glasform | Turntable, small round grille | 160/180 | 50/70 |
| Sponge cake | Spring-form type tin Ø 26 cm | Turntable, small round grille | 160/170 | 40/45 |
| Jelly roll | Glass griddle | 1 | 110 | 35/45 |
| Cherry pie | Glass griddle | 1 | 170/180 | 35/45 |

Advice on cake baking ware

The most commonly used type of baking ware is black metal tins. If you are also going to use the microwave, use glass, ceramic or plastic baking ware. These must be able to withstand temperatures up to 250°C. If you use these types of baking ware the cakes are not browned as much.

Advice on how to bake cakes

Different amounts and types of pastry require different temperatures and baking times. Try low settings first of all and then, if necessary, use higher temperatures next time. A lower temperature will result in more uniform baking. Always put the cake tray in the centre of the turntable.

Baking suggestions

How to check if the cake is properly cooked

Start sticking a tooth pick in the highest part of the cake 10 minutes before the end of the baking time. When no dough sticks to the tooth pick the cake is ready.

Der Kuchen wird sehr dunkel:

Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und lassen Sie den Kuchen länger backen.

If the cake is very dry

Make small holes in the cake with a tooth pick after baking has finished. Then sprinkle the cake with some fruit juice or alcoholic drink. Next time increase the temperature by about 10° and reduce the baking time.

If the cake does not come free when turned

Let the cake cool down for 5 to 10 minutes after baking and it will come out of the tin more easily. If the cake still does not come free run a knife carefully around the edges. Next time grease the cake tin well.

Advice on saving energy

When you are making more than one cake, it is advisable to bake them in the oven one after the other when the oven is still hot. This lets you reduce the baking time for the second and later cakes.

It is preferable to use dark coloured baking ware - painted or enamelled black – since such baking tins absorb heat better.

When dealing with long baking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the time and make use of the residual heat to complete the baking.

What kind of ovenware can be used?

Microwave function

For the microwave function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, **metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave**. Glass ware and clay with **metallic decoration or content** (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The **ideal** materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an **oven glove!**

How to test ovenware you want to use

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

Grill and Hot air function

In the case of the grill function, the ovenware must be resistant to temperature of at least 300°C.

Plastic dishes are not suitable for use in the grill.

Microwave + grill function

In the microwave + grill function, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

Aluminium containers and foil

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

Keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging.

- The aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (**minimum distance 3 cm**). Any aluminium lid or top must be removed.
- Put the aluminium container directly on top of the turntable plate. If you use the grid iron, put the container on a china plate. Never put the container directly on the grid iron!
- The cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering the respective extremities/edges.
- **Important:** aluminium foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

Lids

We recommend you use glass or plastic lids or cling film since:

1. This will stop excessive evaporation (mainly during very long cooking times);
2. The cooking times are shorter;
3. The food does not become dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.

What kind of ovenware can be used?

Table of Ovenware

The table below gives you a general idea of what type of ovenware is suitable for each situation.

| Operating mode Type of ovenware | Microwave | | Grill | Microwave + Grill |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------|-------|-------------------|
| | Defrosting / heating | Cooking | | |
| Glass and china 1) Home use, not flame resistant, can be used in dish washer | yes | yes | no | no |
| Glazed china Flame resistant glass and china | yes | yes | yes | yes |
| China, stone ware 2) Unglazed or glazed without metallic decorations | yes | yes | no | no |
| Clay dishes 2) Glazed | yes | yes | no | no |
| Unglazed | no | no | no | no |
| Plastic dishes 2) Heat resistant to 100°C | yes | no | no | no |
| Heat resistant to 250°C | yes | yes | no | no |
| Plastic films 3) Plastic film for food | no | no | no | no |
| Cellophane | yes | yes | no | no |
| Paper, cardboard, parchment 4) | yes | No | no | no |
| Metal Aluminium foil | yes | no | yes | no |
| Aluminium wrappings 5) | no | yes | yes | yes |
| Accessories (grid iron) | no | no | yes | yes |

- Without any gold or silver leaf edging; no lead crystal.
- Keep the manufacturer's instructions in mind!
- Do not use metal clips for closing bags. Make holes in the bags. Use the films only to cover the food.
- Do not use paper plates.
- Only shallow aluminium containers without lids/tops. The aluminium cannot come into contact with the cavity walls.

Oven Cleaning and Maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.

Warning! Your microwave oven should be cleaned regularly, with all food remains being removed. If the microwave is not kept clean its surfaces may deteriorate, **reducing the oven's working life and possibly resulting in a dangerous situation.**

Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.

Do not use high pressure or stream jet cleaning appliances.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

In an oven with an aluminium front, use a glass cleaning product and a soft cloth that does not release any fibres or threads. Wipe from side to side without exerting any pressure on the surface.

Immediately remove lime, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

Oven interior

After each time the oven is used, clean the inside walls with a damp cloth since this is the easiest way to remove splashes or spots of food that may have stuck to the inside.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.

Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

Regularly take out the turntable plate and the respective support and clean the cavity base, especially after any liquid spillage.

Do not switch on the oven without the turntable and the respective support being in place.

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the turntable and switch on the microwave oven for 2 or 3 minutes at maximum power. The steam released will soften the dirt which can then be cleaned easily using a soft cloth.

Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Put a few drops of lemon juice in a cup with water. Put a spoonful of coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.

Oven Cleaning and Maintenance

Oven ceiling

If the oven ceiling is dirty, the grill can be lowered to make cleaning easier.

To avoid the danger of burning, wait until the grill is cold before lowering it. Proceed as follows:

1. Turn the grill support by 90° (1).
2. Lower the grill gently (2). Do not use excessive force as this may cause damage.
3. After cleaning the ceiling, put the grill (2) back in its place, carrying out the previous operation.

The mica cover (3) located in the ceiling must always be kept clean. Any food remains that collect on the mica cover can cause damage or provoke sparks.

Do not use abrasive cleaning products or sharp objects.

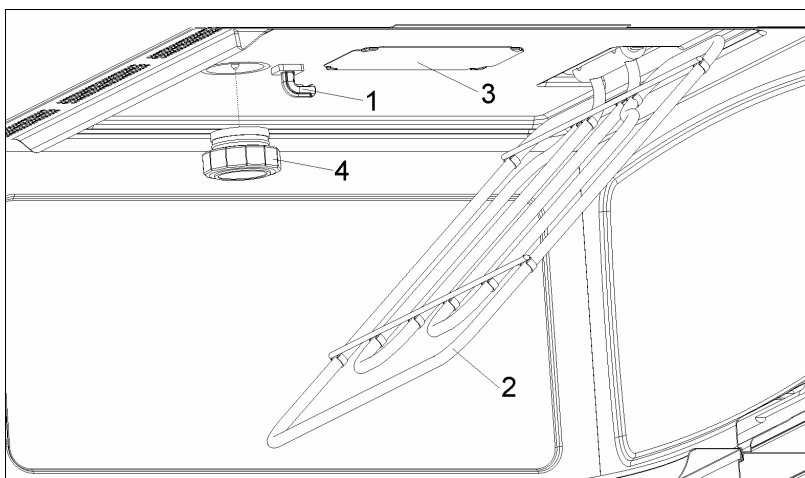
To avoid any risk, do not remove the mica cover.

The glass lamp cover (4) is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

Make sure that the turntable plate and the respective support are always clean. Do not switch on the oven unless the turntable and the respective support are in place.



What should I do if the oven doesn't work?

WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

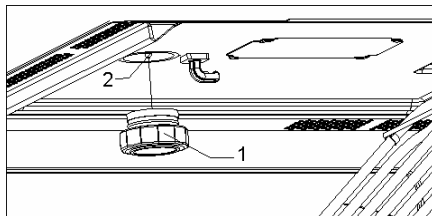
- **The display is not showing!** Check if:
 - The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).
 - **Nothing happens when I press the keys!** Check if:
 - The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
 - **The oven does not work!** Check if:
 - The plug is correctly fitted in the socket.
 - The oven's power is switched on.
 - The door is completely closed. The door should close with an audible click.
 - There are any foreign bodies between the door and the cavity front.
 - **When the oven is operating I can hear some strange noises!** Check if:
 - There is any electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects (see section on type of ovenware).
 - The ovenware is touching the oven walls.
 - There are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.
 - **The food doesn't heat up or heats very slowly!** Check if:
 - You have inadvertently used metal ovenware.
 - You have selected the correct operating times and power level.
 - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.

- **The food is too hot, dried out or burnt!** Check if you selected the correct operating time and power level.
- **I hear some noises after the cooking process is finished!** This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.
- **The oven switches on but the interior light does not go on!** If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

Substitution of light bulb







To substitute the light bulb, proceed as follows:

- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover **(1)**.
- Remove the halogen light bulb **(2)**. Warning! The bulb may be very hot.
- Fit a new 12V / 10W halogen bulb. Warning! Do not touch the light bulb surface directly with your fingers because you may damage the bulb. Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place **(1)**.
- Connect the oven again to the power supply.



Technical characteristics

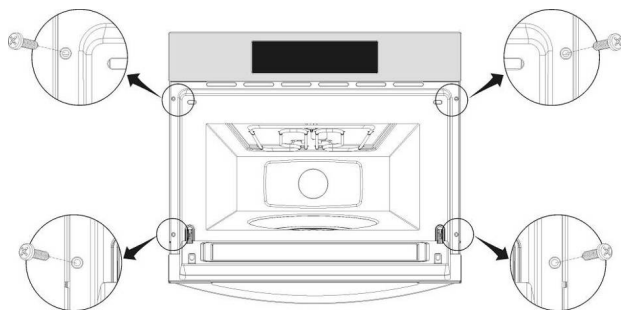
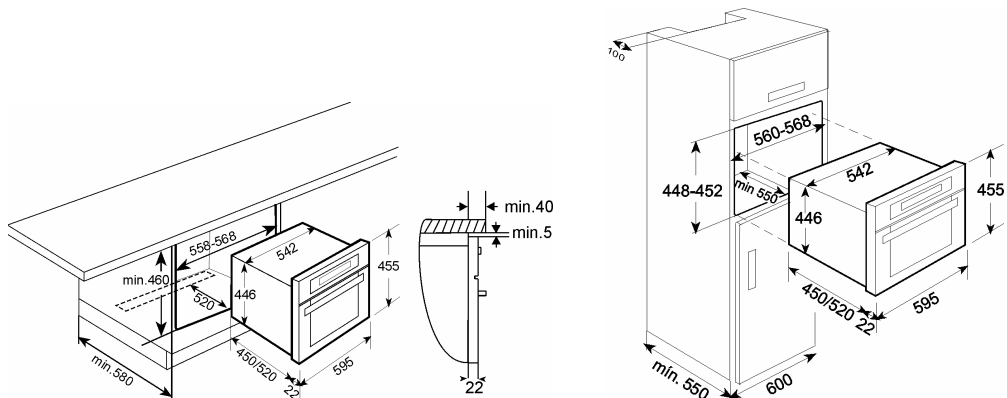
Description of Functions

| Symbol | Function | Microwave Power Output | Foods |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Microwave | 200 W | Slow defrosting for delicate foods; keeping food hot |
| | | 400 W | Cooking with little heat; boiling rice Rapid defrosting, heating baby food |
| | | 600 W | Heating and cooking food |
| | | 800 W | Cooking vegetables and food Cooking and heating carefully, Heating and cooking small portions of food |
| | | 1000 W | Rapidly heating liquids |
|  | Grill | --- | Grilling food |
|  | Microwave + Grill | 200 W | Toasting food |
| | | 400 W | Grilling poultry and meat |
| | | 600 W | Cooking pies and cheese-topped dishes |
|  | Hot-Air | --- | Roasting and baking |
|  | Microwaves + Hot-Air | 200-600W | Quick meat, fish and poultry roasting. Baking cakes |
| | | |  |
| --- | Grilling poultry | | |
| --- | Potatoes – deep-frozen, defrosting and roasting | | |

Specifications

- AC Voltage (see rating plate)
- Power required 3400 W\
- Grill power 1500 W
- Hot air power 1500W
- Microwave output power 1000 W
- Microwave frequency 2450 MHz
- Exterior dimensions (W×H×D) 595 × 455 × 542 mm
- Interior dimensions (W×H×D) 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity 32 ltr
- Weight 35 kg

Installation



1. Push oven completely into the cabinet and centre it.
2. Open microwave door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

This appliance is guaranteed by Electrolux in each of the countries listed at the back of this user manual, for the period specified in the appliance guarantee or otherwise by law. If you move from one of these countries to another of the countries listed below the appliance guarantee will move with you subject to the following qualifications:-

- The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.
- The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or range of appliances.
- The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.
- The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home, i.e. is not used for commercial purposes.
- The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.

The provisions of this Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

Werter Kunde:

Vor allem möchten wir uns bei Ihnen für den Vorzug bedanken, den Sie unserem Erzeugnis gegeben haben. Wir sind uns dessen gewiss, dass dieser moderne, funktionelle und praktische Mikrowellenofen, welcher aus Werkstoffen von ausgezeichneter Qualität hergestellt wurde, Ihre Erwartungen erfüllen wird.

Wir bitten Sie, die in diesem Buch enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die Ihnen ermöglichen werden, bei der Nutzung Ihres Mikrowelleherdes bessere Ergebnisse zu erzielen.

BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.



Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| Installationsanleitung | 41 |
| Vor der Installation | 41 |
| Nach der Installation | 41 |
| Sicherheitshinweise | 42 |
| Die Vorteile der Mikrowelle | 44 |
| Beschreibung des Geräts | 45 |
| Allgemeine Bedienung | 46 |
| Einstellen der Uhr | 46 |
| Sicherheitsverriegelung | 46 |
| Anhalten des Drehtellers | 47 |
| Mikrowellenherd | 48 |
| Mikrowellenherd | 48 |
| Grill | 49 |
| Mikrowelle + Grill | 49 |
| Heißluft | 50 |
| Mikrowelle + Heißluft | 50 |
| Grill mit Umluft | 51 |
| Auftauen nach Gewicht (automatisch) | 52 |
| Auftauen nach Zeit (manuell) | 53 |
| Sonderfunktionen | 54 |
| Sonderfunktion F1: Erhitzen von Nahrungsmitteln | 54 |
| Sonderfunktion F2: Kochen | 55 |
| Sonderfunktion F3: Auftauen & Rösten | 56 |
| Während des Betriebes | 56 |
| Unterbrechung eines Kochvorgangs | 56 |
| Änderung der Parameter | 57 |
| Einen Kochvorgang löschen | 57 |
| Auftauen | 58 |
| Allgemeine Hinweise zum Auftauen | 59 |
| Mit der Mikrowelle garen | 60 |
| Zubereitung mit dem Grill | 62 |
| Braten und Backen | 65 |
| Welche Art von Geschirr kann benutzt werden? | 68 |
| Funktion Mikrowelle | 68 |
| Funktion Grill | 68 |
| Funktion Mikrowelle + Grill | 68 |
| Aluminiumgefäße und -folien | 68 |
| Deckel | 68 |
| Reinigung und Wartung des Ofens | 70 |
| Zubehör | 71 |
| Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun? | 72 |
| Lampenwechsel | 72 |
| Technische Eigenschaften | 73 |
| Funktionsbeschreibung | 73 |
| Spezifikation | 73 |
| Einbau | 74 |

Installationsanleitung

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer an der Decke des Innenraumes **nicht ab**. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet.

Im Falle eines Daueranschlusses ist das Gerät von einem qualifizierten Techniker zu installieren. In diesem Falle hat der Anschluss an einen Stromkreis mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole, mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, zu erfolgen.

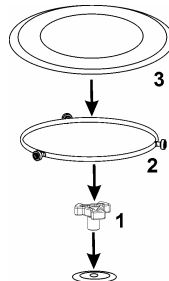
ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

Führen Sie das Kupplungsstück **(1)** in der Mitte des Garraumes ein und legen Sie den Rollring **(2)** sowie den Drehteller **(3)** so auf, dass dieser einrastet. Immer, wenn die Mikrowelle benutzt wird, ist es notwendig, dass sowohl der Drehteller als auch das entsprechende Zubehör sich im Garraum befinden und richtig eingesetzt sind. **Der Drehteller dreht sich in beide Richtungen.**



Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

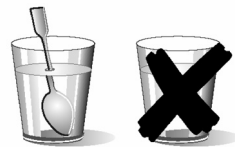


- **Achtung!** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien Verwendung finden. Diese können verkohlen und sich entzünden. FEUERGEFAHR!
 - **Achtung!** Falls Sie Rauch oder Feuer bemerken, dann halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes.
 - **Achtung!** Erwärmen Sie keinen reinen Alkohol und keine alkoholischen Getränke in der Mikrowelle. FEUERGEFAHR!
 - **Achtung!** Erhitzen Sie weder Flüssigkeiten noch andere Esswaren in geschlossenen Gefäßen, da diese leicht explodieren können.
 - **Achtung!** Kinder dürfen das Gerät ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen nur benutzen, wenn ihnen die entsprechenden Anweisungen gegeben wurden, so dass sie das Gerät sicher benutzen und die Gefahren im Falle eines unsachgemäßen Einsatzes erkennen können.
 - **Achtung!** Falls das Gerät eine kombinierte Betriebsart aufweist (Mikrowellen mit anderen Heizmedien), gestatten Sie den Kindern wegen der erzeugten hohen Temperaturen nicht, den Ofen ohne Beaufsichtigung durch einen Erwachsenen zu benutzen.
 - **Achtung!** Das Gerät darf nicht benutzt werden, falls
 - die Tür nicht richtig schließt,
 - die Scharniere der Tür beschädigt sind,
 - die Kontaktflächen zwischen der Tür und der Stirnseite beschädigt sind,
 - die Glasscheibe der Tür beschädigt ist,
 - im Inneren häufig ein Lichtbogen auftritt, ohne dass irgendwelche metallischen Gegenstände vorhanden sind.
- Das Gerät **darf erst wieder benutzt werden**, nachdem er von einem Kundendiensttechniker repariert worden ist.
- Während des Gebrauches kann das Gerät sehr heiß werden. Bitte seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den Heizkörpern im Innenraum des Ofens.

- Vorsicht: zugängliche Teile können während des Gebrauches heiß werden. Kinder sind vom Ofen fernzuhalten.
- Zum Reinigen der Ofenglastür, bitte verwenden Sie keine scharfen Reinigungsmittel oder Schaber, denn es kann die Oberfläche kratzen und eventuell das Glass zerbrechen.

Vorsicht!

- Erwärmen Sie die Babynahrung immer in Saugflaschen, Fläschchen bzw. Flaschen ohne Deckel und ohne Sauger. Nach Erwärmung der Nahrung ist diese gut umzurühren oder zu schütteln, damit die Wärme gleichmäßig verteilt wird. Prüfen Sie die Temperatur der Nahrung, bevor Sie diese dem Kind verabreichen. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- Um zu verhindern, dass die Nahrung zu sehr erhitzt wird oder sich entzündet, ist es sehr wichtig, weder lange Zeiträume noch zu hohe Leistungsstufen zu wählen, wenn **kleine Nahrungsmengen erwärmt werden**. Zum Beispiel kann Brot nach 3 Minuten brennen, wenn eine zu hohe Leistung eingestellt wird.
- Nutzen Sie nur die Grillfunktion, um zu rösten und überwachen Sie ständig das Gerät. Falls Sie eine kombinierte Betriebsart zum Rösten verwenden, fängt das Brot innerhalb einer sehr kurzen Zeit zu brennen an.
- Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**



Vorsicht beim Erwärmen von Flüssigkeiten!

Wenn Flüssigkeiten (Wasser, Kaffee, Tee, Milch, usw.) innerhalb des Gerätes den Siedepunkt fast erreicht haben und plötzlich herausgezogen werden, können sie überschwappen. **VERLETZUNGS- UND VERBRENNUNGS-GEFAHR!**

Geben Sie einen Teelöffel oder ein Glasstäbchen in das Gefäß, um derartige Situationen zu vermeiden, wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist lediglich für den Hausgebrauch bestimmt!

Nutzen Sie das Gerät ausschließlich für die Zubereitung von Mahlzeiten.

Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen:

- Setzen Sie das Gerät nicht ohne das **Kupplungsstück**, den **Rollring** und den entsprechenden **Drehteller** in Betrieb.
- **Schalten Sie die leere Mikrowelle nicht ein.** Sie kann überlastet und beschädigt werden, wenn sich in ihr keine Speisen befinden. **BESCHÄDIGUNGSGEFAHR!**
- Stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, **um dessen Programmierung zu testen.** Das Wasser absorbiert die Mikrowellen, und das Gerät wird nicht beschädigt.
- Verdecken oder verstopfen Sie die **Belüftungslöcher und -schlitze** nicht.
- Benutzen Sie nur für die Mikrowelle **geeignetes Geschirr**. Vor Verwendung von Geschirr und Gefäßen in der Mikrowelle, überprüfen Sie deren Eignung (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- **Nehmen Sie die Abdeckung aus Glimmer** an der Decke des Innenraumes **nicht ab**. Diese Abdeckung verhindert, dass Fett und Speisereste den Mikrowellengenerator beschädigen.
- Bewahren Sie keinerlei **brennbare Gegenstände** im Gerät auf, denn diese können sich entzünden, wenn sie ihn einschalten.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als **Speisekammer**.
- **Eier mit Schale und gekochte ganze Eier** dürfen nicht in Mikrowellengerät erhitzt werden, denn sie können explodieren.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, um **im Ölbad zu frittieren**, da es unmöglich ist, die Temperatur des Öles unter Einwirkung von Mikrowellen zu kontrollieren.
- Tragen Sie **zwecks Vermeidung von Verbrennungen** stets Küchenhandschuhe, um die Gefäße zu handhaben und das Gäretinnere zu berühren.

- **Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür.** Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- **Der Drehteller und die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand.** Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

Reinigung:

- **Achtung!** Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu säubern, wobei sämtliche Essensreste zu beseitigen sind (siehe Abschnitt über die Reinigung des Geräts). Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen kann.**
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt "Reinigung und Wartung des Gerätes".

Im Falle einer Reparatur:

- **Achtung – Mikrowellen! Das Gerätegehäuse darf nicht abgenommen werden.** Jede Reparatur oder Wartung durch Personen, die nicht vom Hersteller autorisiert sind, ist gefährlich.
- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden und weil dazu Spezialwerkzeuge notwendig sind.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Techniker ausgeführt werden.

Im konventionellen Küchenherd dringt die von den Widerstandsheizelementen oder Gasbrennern ausgestrahlte Wärme langsam, von außen nach innen, in die Nahrungsmittel ein. Dadurch entsteht bei der Erwärmung der Luft, der Bauteile des Ofens und der Gefäße ein großer Energieverlust.

In den Mikrowellengeräten wird die Wärme von den Esswaren selbst erzeugt, das heißt, die Wärme geht von innen nach außen. Es ergibt sich keinerlei Wärmeverlust durch die Luft, die Wände des Innenraumes und die Gefäße (falls diese für Mikrowellengeräte geeignet sind), das heißt, es werden lediglich die Nahrungsmittel erhitzt.

Zusammenfassend weisen die Mikrowellengeräte folgende Vorteile auf:

1. Einsparung an Garzeit, im allgemeinen Verringerung um 3/4 der Zeit im Verhältnis zum konventionellen Kochvorgang.
2. Superschnelles Auftauen der Lebensmittel, dadurch Verringerung der Gefahr der Bakterienbildung.
3. Energieersparnis.
4. Beibehaltung des Nährwertes der Lebensmittel dank der Verkürzung der Kochzeit.
5. Leichte Reinigung.

Funktionsweise des Mikrowellenofens

Im Mikrowellengerät ist eine als Magnetron bezeichnete Hochspannungsrohre vorhanden, welche die Elektroenergie in Mikrowellenenergie umwandelt. Diese elektromagnetischen Wellen werden durch einen Wellenleiter in das Innere des Gerätes geführt und von einer metallischen Streueinrichtung bzw. einem Drehteller verteilt.

Im Inneren des Gerätes breiten sich die Mikrowellen in sämtliche Richtungen aus, werden von den metallischen Wänden reflektiert und dringen gleichmäßig in die Speisen ein.

Warum die Lebensmittel warm werden

Der größte Teil der Nahrungsmittel enthält Wasser, dessen Moleküle durch die Wirkung der Mikrowellen in Schwingung versetzt werden.

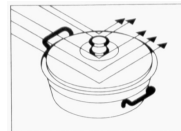
Die Reibung zwischen den Molekülen erzeugt Wärme, die die Temperatur der Lebensmittel erhöht, sie auftaut, sie gart oder warm hält.

Da die Wärme im Inneren der Nahrungsmittel entsteht:

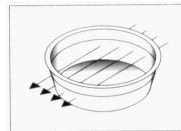
- können sie ohne oder mit wenig Flüssigkeit oder Fett zubereitet werden,
- verläuft das Auftauen, Erhitzen oder Zubereiten im Mikrowellenofen schneller als in einem konventionellen Ofen,
- bleiben die Vitamine, Mineralien und Nährstoffe erhalten,
- ändert sich weder die natürliche Farbe noch das Aroma.

Die Mikrowellen durchdringen Porzellan, Glas, Pappe oder Plastik, aber kein Metall. Benutzen Sie deshalb im Mikrowellengerät keine Metallgefäße oder Gefäße, die Metallteile aufweisen.

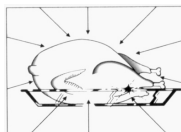
Die Mikrowellen werden vom Metall reflektiert, ...



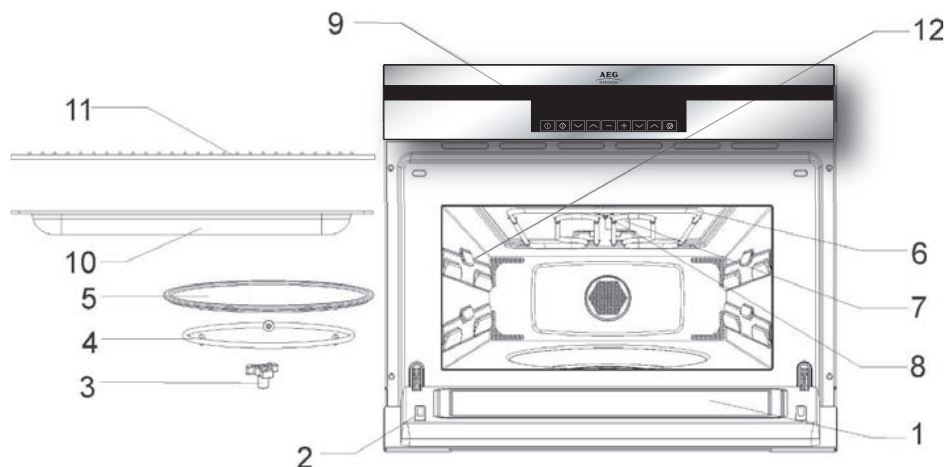
... durchdringen Glas und Porzellan ...



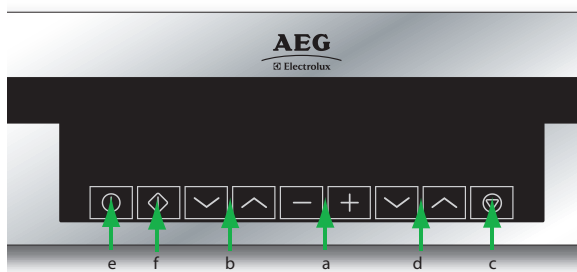
... und werden von den Lebensmitteln absorbiert.



Beschreibung des Geräts



- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| 1. – Türglas | 7. – Glimmerabdeckung |
| 2. – Sicherheitsverriegelung | 8. – Lampe |
| 3. – Kupplungsstück | 9. – Bedienfeld |
| 4. – Rollring | 10. – Glasfettpfanne |
| 5. – Drehteller | 11. – Grillrost |
| 6. – Grill | 12. – Seitenauflage |



- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| a. – Plus- und Minus-Taste | d. – Parameterauswahltasten |
| b. – Funktionsauswahltasten | e. – Bestätigungstaste |
| c. – Abbruch-/Verriegelungstaste | f. – Start-/Schnellstarttaste |

Allgemeine Bedienung

Einstellen der Uhr

Das Blinken der Uhrzeit zeigt an, dass die eingestellte Uhrzeit nicht korrekt ist. Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:

1. Wählen Sie die Uhr mit den Parameterauswahl-tasten an (dieser Schritt ist nicht erforderlich, wenn Sie das Mikrowellengerät zum ersten Mal anschließen oder wenn ein Stromausfall aufgetreten ist).
2. Wählen Sie die korrekte Stundenzahl mit der Plus- und der Minus-Taste aus.
3. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Bestätigungstaste.
4. Wählen Sie die korrekte Minutenzahl mit der Plus- und der Minus-Taste aus.
5. Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit der Bestätigungstaste.

Einblenden/Ausblenden der Uhr

Wenn Sie die Uhr als störend empfinden, können Sie sie wie folgt ausblenden:

1. Halten Sie die Bestätigungstaste 3 Sekunden lang gedrückt. Die Uhr wird ausgeblendet. Der Doppelpunkt zwischen der Stunden- und der Minutenzahl blinkt weiterhin im Sekundentakt.
2. Wenn Sie die Uhr wieder einblenden möchten, wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

Sicherheitsverriegelung

Sie können den Betrieb des Geräts sperren (zum Beispiel, um die Benutzung durch Kinder zu verhindern). Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Halten Sie zum Verriegeln des Geräts die Abbruchtaste 3 Sekunden lang gedrückt. Sie hören ein akustisches Signal und anstelle der Uhr wird das Wort „SAFE“ angezeigt. Das Gerät ist verriegelt und gestattet keinerlei Bedienung.
2. Halten Sie zum Entriegeln des Geräts die Abbruchtaste erneut 3 Sekunden lang gedrückt. Sie hören ein akustisches Signal und die Uhrzeit wird wieder angezeigt.

Allgemeine Bedienung

Anhalten des Drehtellers

1. Halten Sie zum Anhalten des Drehtellers die Bestätigungs- und die Abbruchtaste 3 Sekunden lang gedrückt, bis das Wort „SAFE“ in der Anzeige zu sehen ist.
2. Wenn der Teller wieder gedreht werden soll, wiederholen Sie den oben beschriebenen Vorgang.

Mikrowellenherd

Diese Funktion benutzen, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zuzubereiten und aufzuwärmen.

1. Wählen Sie die Mikrowellenfunktion mit den Funktionsauswahltasten an.
 2. Wählen Sie die Wattzahl mit den Parameterauswahltasten aus. Die Anzeige und das Symbol für die Wattzahl beginnen zu blinken. Wenn Sie die Wattzahl nicht ändern, wird das Mikrowellengerät mit der Standardleistung von 800 W betrieben.
 3. Wählen Sie die Wattzahl mit den Tasten „+“ und „-“ aus.
 4. Bestätigen Sie die ausgewählte Wattzahl durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
 5. Wählen Sie die Dauer mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Dauer und die Anzeige beginnen zu blinken.
 6. Wählen Sie die Dauer mit den Tasten „+“ und „-“ aus.
 7. Bestätigen Sie die ausgewählte Dauer durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
 8. Starten Sie den Zubereitungsvorgang durch Drücken der Starttaste.
- HINWEIS: Wenn Sie 1000 W auswählen, beträgt die maximale Zubereitungsdauer 15 Minuten.

Mikrowellenherd – Schnellstart

Verwenden Sie diese Funktion, um Nahrungsmittel mit hohem Flüssigkeitsgehalt, wie Wasser, Kaffee, Tee oder dünne Suppe, schnell zu erhitzen.

1. Drücken Sie die Starttaste. Das Mikrowellengerät wird 30 Sekunden lang bei maximaler Leistung betrieben.
 2. Drücken Sie zum Verlängern der Betriebsdauer erneut die Starttaste. Jedes Mal, wenn diese Taste gedrückt wird, verlängert sich die Betriebsdauer um 30 Sekunden.
- HINWEIS: Wenn Sie 1000 W auswählen, beträgt die maximale Betriebsdauer 15 Minuten.

Grundfunktionen

Grill

Diese Funktion benutzen, um die Oberfläche der Nahrungsmittel schnell zu bräunen.

1. Wählen Sie die Grillfunktion mit den Funktionsauswahltasten aus.
2. Wählen Sie die Dauer mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Dauer und die Anzeige beginnen zu blinken.
3. Wählen Sie die Dauer mit den Tasten „+“ und „-“ aus.
4. Bestätigen Sie die ausgewählte Dauer durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
5. Starten Sie den Zubereitungsvorgang durch Drücken der Starttaste.

Mikrowelle + Grill

Diese Funktion benutzen, um Lasagne, Geflügel, Bratkartoffeln und Aufläufe zuzubereiten.

1. Wählen Sie die Funktion „Mikrowelle + Grill“ mit den Funktionsauswahltasten aus.
2. Wählen Sie die Wattzahl mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Wattzahl und die Anzeige beginnen zu blinken. Wenn Sie die Wattzahl nicht ändern, wird das Mikrowellengerät mit der Standardleistung von 600 W betrieben.
3. Wählen Sie die Wattzahl mit den Tasten „+“ und „-“ aus.
4. Bestätigen Sie die ausgewählte Wattzahl durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
5. Wählen Sie die Dauer mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Dauer und die Anzeige beginnen zu blinken.
6. Wählen Sie die Dauer mit den Tasten „+“ und „-“ aus.
7. Bestätigen Sie die ausgewählte Dauer durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
8. Starten Sie den Zubereitungsvorgang durch Drücken der Starttaste.

Heißluft

Verwenden Sie diese Funktion zum Backen und Braten.

1. Wählen Sie die Heißluftfunktion mit den Funktionsauswahltasten aus.
2. Wählen Sie die Temperatur mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Temperatur und die Anzeige beginnen zu blinken. Wenn Sie die Temperatur nicht ändern, wird das Gerät mit der Standardtemperatur von 160° C betrieben.
3. Wählen Sie die Temperatur mit den Tasten „+“ und „-“ aus.
4. Bestätigen Sie die ausgewählte Temperatur durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
5. Wählen Sie die Dauer mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Dauer und die Anzeige beginnen zu blinken.
6. Wählen Sie die Dauer mit den Tasten „+“ und „-“ aus.
7. Bestätigen Sie die ausgewählte Dauer durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
8. Starten Sie den Zubereitungsprozess durch Drücken der Starttaste.

Mikrowelle + Heißluft

Verwenden Sie diese Funktion zum Backen und Braten.

1. Wählen Sie die Funktion „Mikrowelle + Heißluft“ mit den Funktionsauswahltasten aus.
2. Wählen Sie die Temperatur mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Temperatur und die Anzeige beginnen zu blinken. Wenn Sie die Temperatur nicht ändern, wird das Gerät mit der Standardtemperatur von 160° C betrieben.
3. Wählen Sie die Temperatur mit den Tasten „+“ und „-“ aus.
4. Bestätigen Sie die ausgewählte Temperatur durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
5. Wählen Sie die Wattzahl mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Wattzahl und die Anzeige beginnen zu blinken. Wenn Sie die Wattzahl nicht ändern, wird das Mikrowellengerät mit der Standardleistung von 600 W betrieben.
6. Wählen Sie die Wattzahl mit den Tasten „+“ und „-“ aus.
7. Bestätigen Sie die ausgewählte Wattzahl durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
8. Wählen Sie die Dauer mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Dauer und die Anzeige beginnen zu blinken.
9. Wählen Sie die Dauer mit den Tasten „+“ und „-“ aus.
10. Bestätigen Sie die ausgewählte Dauer durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
11. Starten Sie den Zubereitungsprozess durch Drücken der Starttaste.

Grundfunktionen

Grill mit Umluft

Verwenden Sie diese Funktion für knusprige Fleisch-, Fisch- oder Geflügelgerichte sowie für Pommes Frites.

1. Wählen Sie die Funktion „Grill mit Umluft“ mit den Funktionsauswahltasten aus.
2. Wählen Sie die Temperatur mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Temperatur und die Anzeige beginnen zu blinken. Wenn Sie die Temperatur nicht ändern, wird das Gerät mit der Standardtemperatur von 160° C betrieben.
3. Wählen Sie die Temperatur mit den Tasten „+“ und „-“ aus.
4. Bestätigen Sie die ausgewählte Temperatur durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
5. Wählen Sie die Dauer mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Dauer und die Anzeige beginnen zu blinken.
6. Wählen Sie die Dauer mit den Tasten „+“ und „-“ aus.
7. Bestätigen Sie die ausgewählte Dauer durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
8. Starten Sie den Zubereitungsprozess durch Drücken der Starttaste.

Auftauen nach Gewicht (automatisch)

Diese Funktion benutzen, um Fleisch, Geflügel, Fisch, Obst und Brot schnell aufzutauen.

1. Wählen Sie die Funktion „Auftauen nach Gewicht“ mit den Funktionsauswahltasten aus.
2. Wählen Sie das Programm mit den Parameterauswahltasten aus. Die Symbole für die Dauer und die Uhr sowie die Anzeige beginnen zu blinken.
3. Wählen Sie das Programm mit den Tasten „+“ und „-“ aus (siehe Tabelle unten).
4. Bestätigen Sie das ausgewählte Programm durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und die Symbole hören auf zu blinken.
5. Wählen Sie das Gewicht mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für das Gewicht und die Anzeige beginnen zu blinken.
6. Wählen Sie das Gewicht mit den Tasten „+“ und „-“ aus.
7. Bestätigen Sie das ausgewählte Gewicht durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
8. Starten Sie den Zubereitungsprozess durch Drücken der Starttaste.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Funktion Auftauen nach Gewicht, unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewicht sowie Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

| Programm | Speise | Gewicht (g) | Zeit (Min.) | Ruhezeit (Min.) |
|----------|----------|-------------|-------------|-----------------|
| Pr 01 | Fleisch | 100 – 2000 | 2 – 43 | 20 – 30 |
| Pr 02 | Geflügel | 100 – 2500 | 2 – 58 | 20 – 30 |
| Pr 03 | Fisch | 100 – 2000 | 2 – 40 | 20 – 30 |
| Pr 04 | Obst | 100 – 500 | 2 – 13 | 10 – 20 |
| Pr 05 | Brot | 100 – 800 | 2 – 19 | 10 – 20 |

Wichtiger Hinweis: siehe „Allgemeine Hinweise für das Auftauen“.

Grundfunktionen

Auftauen nach Zeit (manuell)

Diese Funktion benutzen, um jegliche Art von Lebensmitteln schnell aufzutauen.

1. Wählen Sie die Funktion „Auftauen nach Zeit“ mit den Funktionsauswahltasten aus.
2. Wählen Sie die Dauer mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für die Dauer und die Anzeige beginnen zu blinken.
3. Wählen Sie die Dauer mit den Tasten „+“ und „-“ aus.
4. Bestätigen Sie die ausgewählte Dauer durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
5. Starten Sie den Zubereitungsprozess durch Drücken der Starttaste.

Sonderfunktion F1: Erhitzen von Nahrungsmitteln

Diese Funktion benutzen, um verschiedene Arten von Lebensmitteln zu erhitzen.

1. Wählen Sie die Sonderfunktion F1 mit den Funktionsauswahltasten aus.
2. Wählen Sie das Programm mit den Parameterauswahltasten aus. Die Symbole für die Dauer und die Uhr sowie die Anzeige beginnen zu blinken.
3. Wählen Sie das Programm mit den Tasten „+“ und „-“ aus (siehe Tabelle unten).
4. Bestätigen Sie das ausgewählte Programm durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und die Symbole hören auf zu blinken.
5. Wählen Sie das Gewicht mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für das Gewicht und die Anzeige beginnen zu blinken.
6. Wählen Sie das Gewicht mit den Tasten „+“ und „-“ aus.
7. Bestätigen Sie das ausgewählte Gewicht durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
8. Starten Sie den Zubereitungsprozess durch Drücken der Starttaste.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Sonderfunktion F1 unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewicht sowie Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

| Programm | Speise | Gewicht (kg) | Zeit (Min.) | Ruhezeit (Min.) |
|----------|--------------------------------------|--------------|-------------|----------------------------------------|
| A 01 | Suppe | 200 – 1500 | 3 – 15 | 1 – 2 x umdrehen, abdecken, 1 – 2 Min. |
| A 02 | Vorgekochte Gerichte, feste Gerichte | 200 – 1500 | 3 – 20 | 1 – 2 x umdrehen, abdecken, 1 – 2 Min. |
| A 03 | Vorgekochte Gerichte, z. B. Gulasch | 200 – 1500 | 3 – 18 | 1 – 2 x umdrehen, abdecken, 1 – 2 Min. |
| A 04 | Gemüse | 200 – 1500 | 2,6 – 14 | 1 – 2 x umdrehen, abdecken, 1 – 2 Min. |

Wichtige Anmerkungen:

Benutzen Sie stets mikrowellentaugliche Gefäße und einen Deckel oder eine Abdeckung, um Flüssigkeitsverluste zu vermeiden.

Drehen Sie die Nahrungsmittel während der Erhitzung mehrmals um, insbesondere wenn das Gerät ein akustisches Signal aussendet und auf der Anzeige folgende Angabe blinkt: **turn**

Die für die Erwärmung der Nahrungsmittel notwendige Zeit hängt von deren Ausgangstemperatur ab. Die direkt aus dem Kühlschrank entnommenen Lebensmittel

benötigen mehr Zeit zur Erhitzung als diejenigen, welche Raumtemperatur aufweisen. Falls die Temperatur des Essens nicht der gewünschten entspricht, wählen Sie nächstes Mal ein größeres oder kleineres Gewicht.

Rühren Sie die Nahrungsmittel nach dem Erhitzen um oder schütteln Sie den Behälter und lassen Sie die Nahrungsmittel anschließend kurze Zeit stehen, damit diese eine einheitliche Temperatur erreichen.

Achtung! Nach der Erwärmung kann das Gefäß sehr heiß sein. Obgleich die Mikrowellen die Mehrheit der Gefäße nicht erhitzen, können diese durch die Übertragung der Wärme der Speise heiß werden.

Sonderfunktionen

Sonderfunktion F2: Kochen

Diese Funktion benutzen, **um frische Lebensmittel zuzubereiten.**

1. Wählen Sie die Sonderfunktion F2 mit den Funktionsauswahltasten aus.
2. Wählen Sie das Programm mit den Parameterauswahltasten aus. Die Symbole für die Dauer und die Uhr sowie die Anzeige beginnen zu blinken.
3. Wählen Sie das Programm mit den Tasten „+“ und „-“ aus (siehe Tabelle unten).
4. Bestätigen Sie das ausgewählte Programm durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und die Symbole hören auf zu blinken.
5. Wählen Sie das Gewicht mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für das Gewicht und die Anzeige beginnen zu blinken.
6. Wählen Sie das Gewicht mit den Tasten „+“ und „-“ aus.
7. Bestätigen Sie das ausgewählte Gewicht durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
8. Starten Sie den Zubereitungsprozess durch Drücken der Starttaste.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Sonderfunktion F2 unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewicht sowie Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

| Programm | Speise | Gewicht (kg) | Zeit (Min.) | Anmerkung |
|----------|------------|--------------|-------------|--------------------------------------------|
| b 01 | Kartoffeln | 200 – 1000 | 4 – 17 | 1 – 2 x wenden, abdecken |
| b 02 | Gemüse | 200 – 1000 | 4 – 15 | 1 – 2 x wenden, abdecken |
| b 03 | Reis | 200 – 500 | 13 – 20 | Ein Teil Reis, zwei Teile Wasser, abdecken |
| b 04 | Fisch | 200 – 1000 | 4 – 13 | Immer abdecken |

Wichtige Anmerkungen:

- Benutzen Sie stets mikrowellentaugliche Gefäße und einen Deckel oder eine Abdeckung, um Flüssigkeitsverluste zu vermeiden.
- Drehen Sie die Nahrungsmittel während der Erhitzung mehrmals um, insbesondere wenn das Gerät ein akustisches Signal aussendet und auf der Anzeige folgende Angabe blinkt:

t u r n

Achtung! Nach der Zubereitung kann das Gefäß sehr heiß sein. Obgleich die Mikrowellen die Mehrheit der Gefäße nicht erhitzen, können diese durch die Übertragung der Wärme der Speise heiß werden.

Anweisungen für die Zubereitung:

- Fisch am Stück – Geben Sie 1 bis 3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft hinzu.
- Reis – Geben Sie eine Menge Reis und die doppelte Menge Wasser hinzu.
- Pellkartoffeln – Verwenden Sie Kartoffeln gleicher Größe. Waschen Sie diese und durchlöchern sie die Schale mehrmals. Fügen Sie kein Wasser hinzu.
- Geschälte Kartoffeln und Frischgemüse – Schneiden Sie beides in Stücke gleicher Größe. Geben Sie einen Esslöffel Wasser pro 100 g Gemüse und Salz nach Belieben hinzu.

Sonderfunktion F3: Auftauen & Rösten

Verwenden Sie diese Funktion zum Kochen und Rösten verschiedener Nahrungsmittel.

1. Wählen Sie die Sonderfunktion F3 mit den Funktionsauswahltasten aus.
2. Wählen Sie das Programm mit den Parameterauswahltasten aus. Die Symbole für die Dauer und die Uhr sowie die Anzeige beginnen zu blinken.
3. Wählen Sie das Programm mit den Tasten „+“ und „-“ aus (siehe Tabelle unten).
4. Bestätigen Sie das ausgewählte Programm durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und die Symbole hören auf zu blinken.
5. Wählen Sie das Gewicht mit den Parameterauswahltasten aus. Das Symbol für das Gewicht und die Anzeige beginnen zu blinken.
6. Wählen Sie das Gewicht mit den Tasten „+“ und „-“ aus.
7. Bestätigen Sie das ausgewählte Gewicht durch Drücken der Bestätigungstaste. Die Anzeige und das Symbol hören auf zu blinken.
8. Starten Sie den Zubereitungsprozess durch Drücken der Starttaste.

Die folgende Tabelle zeigt die Programme der Sonderfunktion F3 unter Angabe der Intervalle bezüglich Gewicht sowie Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speise eine einheitliche Temperatur erlangt).

| Programm | Speise | Gewicht (kg) | Zeit (Min.) | Anmerkung |
|----------|---------------------------------|--------------|-------------|----------------------|
| C 01 | Pizza | 300 – 550 | 3 – 9 | Backpfanne vorheizen |
| C 02 | Tiefgefrorene Nahrungsmittel | 400 – 1000 | 8 – 14 | 2 x wenden abdecken |
| C 03 | Kartoffelgerichte, tiefgefroren | 200 – 450 | 10 – 12 | 1 x wenden |

Wichtige Anmerkungen:

- Benutzen Sie stets mikrowellentaugliche Gefäße und einen Deckel oder eine Abdeckung, um Flüssigkeitsverluste zu vermeiden.
- Drehen Sie die Nahrungsmittel während der Erhitzung mehrmals um, insbesondere wenn das Gerät ein akustisches Signal aussendet und auf der Anzeige folgende Angabe blinkt: *turn*

Achtung! Nach der Zubereitung kann das Gefäß sehr heiß sein. Obgleich die Mikrowellen die Mehrheit der Gefäße nicht erhitzen, können

diese durch die Übertragung der Wärme der Speise heiß werden.

Anweisungen für die Zubereitung:

- Pizza, tiefgekühlt – Verwenden Sie tiefgekühlte, vorgebackene Pizzas und Baguette-Pizzas.
- Fertiggerichte, tiefgekühlt – Verwenden Sie Lasagne, Cannelloni, Garnelenaufguss, jeweils tiefgekühlt. Immer abdecken.
- Kartoffelerzeugnisse, tiefgekühlt – Die Pommes frites, Kartoffelkroketten und Schwenkkartoffeln müssen für die Zubereitung im Gerät geeignet sein.

Während des Betriebes...

Unterbrechung eines Kochvorgangs

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die Taste **Start/Stop** drücken bzw. die Gerätetür öffnen.

In jedem Falle:

- **hört die Ausstrahlung von Mikrowellen auf,**
- **wird der Grill deaktiviert, hat aber weiterhin eine sehr hohe Temperatur, Verbrennungsgefahr!**
- **stoppt die Zeitschaltuhr, und die Anzeige gibt die restliche Betriebsdauer an.**

Während des Betriebes...

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. die Lebensmittel wenden oder umrühren, um ein einheitlichen Kochvorgang zu erreichen,
2. die Prozessparameter ändern,
3. den Vorgang abbrechen, indem Sie die Taste **Start/Stop** drücken.

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste **Start/Stop**, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Änderung der Parameter

Die Betriebsparameter (Zeit, Gewicht, Leistung, usw.) können während des Betriebes bzw. bei Unterbrechung des Kochvorganges verändert werden, indem man folgendermaßen vorgeht:

1. Drehen Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen, um die Zeit zu ändern. Die neu festgelegte Zeit wird sofort übernommen.
2. Drücken Sie die **Wahl-Taste Gewicht/Leistung**, um die Leistung oder das Gewicht zu ändern. Die entsprechende Anzeige beginnt zu blinken. Ändern Sie den Parameter, indem Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen drehen, und bestätigen Sie, indem Sie die **Wahl-Taste Gewicht/Leistung** erneut drücken.

Einen Kochvorgang löschen

Falls Sie den Garvorgang löschen möchten, drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste **Start/Stop**.

Falls der Vorgang unterbrochen worden ist und Sie ihn löschen möchten, dann drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste **Start/Stop**.

Daraufhin ertönt ein akustisches Signal, und auf der **Anzeige** erscheint die Uhrzeit.

Ende eines Kochvorgangs

Am Ende des Vorgangs ertönen 3 akustische Signale, und auf der Anzeige erscheint die Angabe **“End”**.

Die akustischen Signale werden alle 30 Sekunden wiederholt, bis die Tür geöffnet oder die Taste **Start/Stop** gedrückt wird.

DE Auftauen

Die folgende Tabelle zeigt zusammenfassend die verschiedenen Auftau- und Ruhezeiten (um zu gewährleisten, dass die Speisen eine gleichmäßige Temperatur erlangen), in

Abhängigkeit von Art und Gewicht der Nahrungsmittel, sowie die entsprechenden Empfehlungen.

| Lebensmittel | Gewicht (g) | Auftauzeit (min.) | Ruhezeit (min.) | Bemerkung |
|---------------------------------------------------|-------------|-------------------|-----------------|------------|
| Fleisch am Stück, Schwein, Rind, Kalb, Wild | 100 | 2-3 | 5-10 | 1 x wenden |
| | 200 | 4-5 | 5-10 | 1 x wenden |
| | 500 | 10-12 | 10-15 | 2 x wenden |
| | 1000 | 21-23 | 20-30 | 2 x wenden |
| | 1500 | 32-34 | 20-30 | 2 x wenden |
| | 2000 | 43-45 | 25-35 | 3 x wenden |
| Goulasch | 500 | 8-10 | 10-15 | 2 x wenden |
| | 1000 | 17-19 | 20-30 | 3 x wenden |
| Hackfleisch | 100 | 2-4 | 10-15 | 2 x wenden |
| | 500 | 10-14 | 20-30 | 3 x wenden |
| Bratwurst | 200 | 4-6 | 10-15 | 1 x wenden |
| | 500 | 9-12 | 15-20 | 2 x wenden |
| Geflügel, Geflügelteile | 250 | 5-6 | 5-10 | 1 x wenden |
| Hähnchen | 1000 | 20-24 | 20-30 | 2 x wenden |
| Poularde | 2500 | 38-42 | 25-35 | 3 x wenden |
| Fischfilet | 200 | 4-5 | 5-10 | 1 x wenden |
| Forelle | 250 | 5-6 | 5-10 | 1 x wenden |
| Krabben | 100 | 2-3 | 5-10 | 1 x wenden |
| | 500 | 8-11 | 15-20 | 2 x wenden |
| Obst | 200 | 4-5 | 5-10 | 1 x wenden |
| | 300 | 8-9 | 5-10 | 1 x wenden |
| | 500 | 11-14 | 10-20 | 2 x wenden |
| Brot | 200 | 4-5 | 5-10 | 1 x wenden |
| | 500 | 10-12 | 10-15 | 1 x wenden |
| | 800 | 15-17 | 10-20 | 2 x wenden |
| Butter | 250 | 8-10 | 10-15 | |
| Quark | 250 | 6-8 | 10-15 | |
| Sahne | 250 | 7-8 | 10-15 | |

Auftauen

Allgemeine Hinweise zum Auftauen

1. Nutzen Sie zum Auftauen nur mikrowellen-taugliches Geschirr (Porzellan, Glas, geeignete Plastik).
2. Die Funktion Auftauen nach Gewicht und die Tabellen beziehen sich auf das Auftauen von rohen Esswaren.
3. Die Auftauzeit hängt von der Menge und der Höhe des Nahrungsmittels ab. Wenn Sie Esswaren einfrieren, dann berücksichtigen Sie dabei den Auftauvorgang. Verteilen Sie die Speise zu gleichen Teilen entsprechend der Größe des Gefäßes.
4. Verteilen Sie das Nahrungsmittel so gut wie möglich im Inneren des Gerätes. Die dicksten Teile des Fisches oder der Hähnchenschenkel müssen nach außen zeigen. Sie können die dünneren Teile mit einer Alufolie schützen. **Wichtig:** Die Alufolie darf nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen auslösen kann.
5. Die kompaktesten Stücke müssen mehrfach gewendet werden.
6. Verteilen Sie die tiefgekühlten Nahrungs-mittel so gleichmäßig wie möglich, denn die schmalsten und dünnsten Teile tauen schneller auf als die dickeren und höheren Stellen.
7. Fettreiche Lebensmittel, wie Butter, Weißkäse und Rahm, brauchen nicht völlig aufgetaut werden. Bei Raumtemperatur sind sie in wenigen Minuten zum Servieren bereit. Im Falle von Ultratiefgekühltem Rahm ist es angebracht, ihn vor dem Verbrauch mit einem Mixer zu bearbeiten, falls er Eisstückchen enthält.
8. Legen Sie Geflügel auf einen umgedrehten Teller, damit der Bratensaft leichter abfließen kann.
9. Brot muss in eine Serviette eingewickelt werden, um nicht all zu sehr auszutrocknen.
10. Wenden sie die Nahrungsmittel, sobald das Gerät ein akustisches Signal aussendet und auf der Anzeige folgende Angabe blinkt: turn.
11. Nehmen Sie tiefgekühlte Nahrungsmittel aus der Verpackung, und vergessen Sie nicht, falls vorhanden, die Metallklammern zu entfernen. Im Falle von Behältnissen, welche dazu dienen, die Lebensmittel im Gefrierschrank aufzubewahren und gleichermaßen genutzt werden können, um diese zu erwärmen und zuzubereiten, brauchen Sie lediglich deren Deckel zu entfernen. Geben Sie in allen übrigen Fällen die Speisen in mikrowellentaugliche Gefäße.
12. Die durch das Auftauen hauptsächlich bei Geflügel anfallende Flüssigkeit, muss weggegossen werden und darf keinesfalls mit den übrigen Lebensmitteln in Berührung kommen.
13. Beachten Sie, dass bei den Auftaufunktionen eine Ruhezeit notwendig ist, bis das Nahrungsmittel völlig aufgetaut ist.

Achtung! Lesen Sie den Abschnitt "Sicherheitshinweise" aufmerksam durch, bevor Sie mit der Mikrowelle garen.

Befolgen Sie nachstehende Hinweise beim garen mit der Mikrowelle:

- Bevor Sie Esswaren mit einer Schale oder einer **Haut** (z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen) warm machen oder kochen, **stechen Sie diese an**, damit sie nicht platzen. Schneiden Sie die Lebensmittel in Stücke, bevor Sie mit deren Zubereitung im Gerät beginnen.
- Überprüfen Sie, bevor Sie ein Gefäß benutzen, ob dieses für die Mikrowelle geeignet ist (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs).
- Beim Verarbeiten von Nahrungsmitteln mit geringer Feuchtigkeit (z. B.: **Auftauen von Brot**, Zubereiten von Popcorn, usw.) tritt eine rasche Verdampfung auf. Somit arbeitet das Gerät im Leerlauf, und die Speise kann verkohlen. Dieser Umstand kann Schäden am Gerät und am Geschirr hervorrufen. Stellen Sie deshalb nur die allernotwendigste Zeit ein und überwachen Sie den Ablauf.
- Es ist nicht möglich, große Mengen Öl (**Frittieren**) im Mikrowellengerät zu erhitzen.
- Nehmen Sie die **Fertiggerichte** aus deren Verpackung, denn diese ist nicht immer hitzebeständig. Befolgen Sie die vom Hersteller gegebene Anleitung.
- **Haben Sie mehrere Gefäße**, wie zum Beispiel Tassen, dann ordnen Sie diese gleichmäßig auf dem Drehteller an.
- Verschließen Sie die **Plastiktüten** nicht mit Metallklappen sondern mit Plastikklappen. Durchlöchern Sie die Tüte mehrfach, damit der Dampf leicht entweichen kann.
- Vergewissern Sie sich beim Erwärmen oder Zubereiten von Esswaren, dass diese eine **Mindesttemperatur von 70°C** erreichen.
- Während der Zubereitung kann sich **Wasserdampf** an der Glasscheibe der Tür niederschlagen und gegebenenfalls heruntertropfen. Das ist normal und kann noch ausgeprägter sein, wenn die Umgebungstemperatur niedrig ist. Die Sicherheit des Gerätes wird nicht in Frage

gestellt. Wischen Sie nach Benutzung das Kondenswasser ab.

- Wenn Sie Flüssigkeiten erhitzen, dann benutzen Sie **Gefäße mit großen Öffnungen**, damit der Dampf leicht entweichen kann.

Bereiten Sie die Nahrungsmittel gemäß Anleitung zu, und beachten Sie die in den Tabellen angegebenen Kochzeiten sowie Leistungsstufen.

Berücksichtigen Sie, dass die angeführten Werte lediglich der Orientierung dienen und, in Abhängigkeit vom Ausgangszustand, von der Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels, abweichen können. Es ist ratsam, die Zeiten und Leistungsstufen den entsprechenden Gegebenheiten anzupassen. Je nach Art der Speise ist es notwendig, die Zubereitungszeiten zu verlängern oder zu verkürzen bzw. die Leistungsstufe zu erhöhen oder zu verringern.

Die Zubereitung in der Mikrowelle...

1. Je größer die Menge der Nahrungsmittel ist, desto länger ist die Zubereitungszeit. Beachten Sie:
 - Doppelte Menge = doppelte Zeit
 - Halbe Menge = halbe Zeit
2. Je geringer die Temperatur ist, desto länger ist die Zubereitungszeit.
3. Die flüssigen Nahrungsmittel erwärmen sich schneller.
4. Eine gute Verteilung der Lebensmittel auf dem Drehteller erleichtert die gleichmäßige Zubereitung. Wenn Sie die kompakteren Nahrungsmittel an den Rand des Tellers und die weniger kompakten in die Mitte des Tellers legen, dann können Sie verschiedene Arten von Lebensmitteln gleichzeitig erhitzen.
5. Die Tür des Gerätes kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Das Gerät schaltet sich automatisch ab. Er setzt sich erst wieder in Betrieb, wenn Sie die Tür schließen und erneut die Starttaste drücken.
6. Die meisten Lebensmittel müssen abgedeckt werden. Sie behalten dadurch ihre Feuchtigkeit und ihren Eigengeschmack. Der Deckel muss für Mikrowellen durchlässig sein und über kleine Öffnungen verfügen., die das Entweichen des Dampfes gestatten.

Mit der Mikrowelle garen

Tabellen und Anregungen – Gemüse zubereiten

| Lebensmittel | Menge (g) | Zugabe von Flüssigkeit | Leistung (Watt) | Zeit (min.) | Ruhezeit (min.) | Hinweise |
|-------------------------------|-----------|------------------------|-----------------|-------------|-----------------|----------------------------------------------------|
| Blumenkohl | 500 | 100 ml | 800 | 9-11 | 2-3 | In Röschen teilen. In Scheiben schneiden. Abdecken |
| Brokkoli | 300 | 50 ml | 800 | 6-8 | 2-3 | |
| Pilze | 250 | 25 ml | 800 | 6-8 | 2-3 | |
| Erbsen & Möhren, Tiefgekühlte | 300 | 100 ml | 800 | 7-9 | 2-3 | In Würfel oder Scheiben schneiden. Abdecken |
| Möhren | 250 | 25 ml | 800 | 8-10 | 2-3 | |
| Kartoffeln | 250 | 25 ml | 800 | 5-7 | 2-3 | Schälen, in gleiche Stücke schneiden. Abdecken |
| Paprika | 250 | 25 ml | 800 | 5-7 | 2-3 | In Stücke oder Scheiben schneiden. Abdecken |
| Porree | 250 | 50 ml | 800 | 5-7 | 2-3 | |
| Rosenkohl, tiefgekühlt | 300 | 50 ml | 800 | 6-8 | 2-3 | Abdecken |
| Sauerkraut | 250 | 25 ml | 800 | 8-10 | 2-3 | Abdecken |

Tabellen und Anregungen – Fisch zubereiten

| Lebensmittel | Menge (g) | Leistung (Watt) | Zeit (min.) | Ruhezeit (min.) | Hinweise |
|--------------|-----------|-----------------|-------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fischfilet | 500 | 600 | 10-12 | 3 | Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. |
| Ganzer Fisch | 800 | 800 | 2-3 | 2-3 | Zugedeckt zubereiten. Nach der Hälfte der Zeit umdrehen. Gegebenenfalls die dünneren Enden des Fisches bedecken. |
| | | 400 | 7-9 | | |

Zubereitung mit dem Grill

Benutzen Sie den mit dem Gerät mitgelieferten Rost, um gute Ergebnisse mit dem Grill zu erreichen.

Setzen Sie den Grillrost so ein, dass er die Metalloberflächen des Nutzraumes nicht berührt, da die Gefahr der Entstehung eines Lichtbogens gegeben ist, der das Gerät beschädigen kann.

WICHTIGE HINWEISE:

1. Beim ersten Einsatz des Grills ist das Auftreten von etwas Rauch und Geruch festzustellen, was auf den Gebrauch von Ölen während der Herstellung zurückzuführen ist.
2. Die Glasscheibe der Tür erreicht während des Betriebs sehr hohe Temperaturen. **Halten Sie Kinder fern!**
3. Während der Nutzung des Grills erreichen die Wände des Innenraumes sehr hohe Temperaturen. Es wird der Gebrauch von Küchenhandschuhen empfohlen.
4. Wird der Grill über einen längeren Zeitraum betrieben, ist es normal, dass die Heizelemente durch das Sicherheitsthermostat zeitweise ausgeschaltet werden.
5. **Wichtig!** Wenn die Nahrungsmittel in Gefäßen gegrillt oder gegart werden, ist es notwendig, zu überprüfen, ob die Gefäße dazu geeignet sind oder nicht. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!
6. Beim Einsatz des Grills ist es möglich, dass Fettspritzer an das Heizelement gelangen und verbrannt werden. Das ist normal und stellt keinerlei Art von Funktionsstörung dar.
7. Reinigen Sie den Innenraum und das Zubehör nach jeder Zubereitung, damit der Schmutz nicht verkrustet.

Zubereitung mit dem Grill

Tabellen und Anregungen – Grill ohne Mikrowelle

| Lebensmittel | Menge (g) | Zeit (min.) | Hinweise |
|-------------------------------------|-----------|-------------|-------------------------------------|
| Fisch | | | |
| Goldbrasse | 800 | 18-24 | Goldbrasse |
| Sardinen/Seehahn | 6-8 Stk. | 15-20 | Sardinen/Seehahn |
| Fleisch | | | |
| Würstchen | 6-8 Stk. | 22-26 | Würstchen |
| Hamburger, tiefgekühlt | 3 Stk. | 18-20 | Hamburger, tiefgekühlt |
| Mittelrippenstück (etwa 3 cm stark) | 400 | 25-30 | Mittelrippenstück (etwa 3 cm stark) |
| Sonstiges | | | |
| Toastbrote | 4 Stk. | 1½-3 | Toastbrote |
| Sandwichs überbacken | 2 Stk. | 5-10 | Sandwichs überbacken |

Heizen Sie vorher den Grill 2 Minuten vor. Falls kein gegenteiliger Hinweis vorliegt, benutzen Sie den Grillrost. Stellen Sie den Grillrost in eine Auffangschüssel damit das heruntertropfende Wasser und Fett aufgefangen werden darf.

Die angegebenen Zeiten sind lediglich Orientierungswerte und können je nach Zusammensetzung, Menge und angestrebtem Zustand der Speise abweichen. Fisch und Fleisch erlangen einen optimalen Geschmack, wenn Sie diese vor dem Grillen mit Pflanzenöl einpinseln, Gewürze und Kräuter hinzugeben und schließlich

einige Stunden lang marinieren lassen. Salzen Sie erst nach dem Grillen.

Würstchen platzen nicht, wenn sie vorher mit einer Gabel angestochen werden.

Beobachten Sie den Kochvorgang nach Ablauf der Hälfte der Zeit, und wenden Sie die Speise.

Der Grill ist besonders dazu geeignet, dünne Stücke Fleisch und Fisch zuzubereiten. Dünne Fleischstücke brauchen nur einmal gewendet zu werden, die dicken mehrere Male.

Zubereitung mit dem Grill

Tabellen und Anregungen – Mikrowelle + Grill

Die Funktion Mikrowelle mit Grill ist ideal, um Speisen schnell zuzubereiten und gleichzeitig zu bräunen. Außerdem können Nahrungsmittel überbacken werden.

Mikrowelle und Grill arbeiten gleichzeitig. Die Mikrowelle gart und der Grill toastet.

| Gericht | Menge (g) | Geschirr | Leistung (Watt) | Zeit (min.) | Ruhezeit (min.) |
|-----------------------------------------|-----------------|---------------------------|-----------------|-------------|-----------------|
| Nudelauflauf | 500 | flach | 400 | 12-17 | 3-5 |
| Kartoffelauflauf | 800 | flach | 600 | 20-22 | 3-5 |
| Lasagne | etwa 800 | flach | 600 | 15-20 | 3-5 |
| Quarkauflauf | etwa 500 | flach | 400 | 18-20 | 3-5 |
| 2 Hähnchenkeulen, frisch (auf dem Rost) | jeweils 200 | flach | 400 | 10-15 | 3-5 |
| Hähnchen | etwa 1000 | flaches und breites Gefäß | 400 | 35-40 | 3-5 |
| Zwiebelsuppe überbacken | 2 Tassen zu 200 | Suppenschalen | 400 | 2-4 | 3-5 |

Überprüfen Sie, bevor Sie Geschirr und Gefäße in der Mikrowelle benutzen, ob diese geeignet sind. Verwenden Sie ausschließlich mikrowellentaugliches Geschirr.

Das Geschirr, das für die kombinierte Funktion eingesetzt werden soll, muss sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein. Siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs!

Beachten Sie, dass die angegebenen Zeiten lediglich Orientierungswerte sind und je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art des Nahrungsmittels abweichen können.

Falls die Zeit nicht ausreichend war, um das Nahrungsmittel entsprechend zu bräunen, dann behandeln Sie es weitere 5 oder 10 min. mit der Grillfunktion.

Beachten Sie bitte die Ruhezeiten, und wenden Sie die Fleisch- und Geflügelstücke

Benutzen Sie den Drehteller zur Zubereitung, falls keine gegenteiligen Hinweise gegeben werden.

Die in den Tabellen angegebenen Werte gelten unter Berücksichtigung dessen, dass der Garraum kalt ist (es ist nicht nötig, ihn vorzuheizen).

Braten und Backen

Tabellen und Ratschläge – Zubereitung von Fleisch und Kuchen

Mikrowelle / Heißluft

| Speise | Gewicht (g) | Leistung (W) | Temperatur °C | Zeit (Min.) | Ruhezeit (Min.) | Hinweise |
|---------------------------------------------------|-------------|--------------|---------------|-------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Roastbeef | 1000-1500 | 400 | 200 | 30-40 | 20 | Schüssel ohne Deckel 1x wenden |
| Schweinerücken / Kotelett o. Knochen Nackenbraten | 800-1000 | 200 | 180-190 | 50-60 | 20 | Schüssel ohne Deckel 1Xwenden |
| Hähnchen, ganz | 1000/1200 | 400 | 200 | 30-40 | 10 | Schüssel ohne Deckel. Brustseite nach unten. 1X wenden. |
| Hähnchenteile / halbe Hähnchen | 500-1000 | 400 | 200 | 25-35 | 10 | Schüssel ohne Deckel. Die Stücke mit Haut nach unten einlegen. 1X wenden. |
| Kalbsnierenbraten | 1500/2000 | 200 | 180 | 60-65 | 20 | Schüssel mit Deckel. 1-2X wenden, nach dem Wenden ohne Decken weitergaren |
| Rinderoberschale | 1500-1800 | 200 | 200 | 80-90 | 20 | Schüssel mit Deckel, 1-2 x wenden |

Mikrowelle / Backen

| Gebäck | Leistung (W) | Temperatur °C | Zeit (Min.) | Ruhezeit (Min.) | Hinweise |
|----------------------------|--------------|---------------|-------------|-----------------|-------------------------------------------|
| Schokoladen – Kirschkuchen | 200 | 200 | 30 | 5-10 | Drehteller, kl. Rost, Springform, Ø 28 cm |
| Quarktorte mit Obst | 400 | 180 | 40-45 | 5-10 | Drehteller, kl. Rost, Springform, Ø 28 cm |
| Gedeckter Apfelkuchen | 200 | 185 | 40-45 | 5-10 | Drehteller, kl. Rost, Springform, Ø 28 cm |
| Schmandtorte mit Obst | 400 | 180 | 35-40 | 5-10 | Drehteller, kl. Rost, Springform, Ø 28 cm |
| Käsekuchen mit Streusel | 400 | 180 | 40-50 | 5-10 | Drehteller, kl. Rost, Springform, Ø 26 cm |
| Nusskuchen | 200 | 170 | 30-35 | 5-10 | Drehteller, Napfkuchenform |

Tipps zum Braten -Backen

Wenden Sie die Fleischstücke nach der Hälfte der Garzeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 20 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Herd verbleiben. Auf diese Art und Weise wird der Fleischsaft besser verteilt.

Die Temperatur und die Zubereitungszeit hängen von der Art der Speise und der entsprechenden Menge ab.

Falls das Bratengewicht in der Tabelle nicht verzeichnet ist, wählen Sie die Angabe, welche dem unmittelbar darunter liegenden Gewicht entspricht, und verlängern Sie die Zeit.

Tipps zum Geschirr

Überprüfen Sie, ob das Geschirr überhaupt in das Gerät passt.

Heißes Glasgeschirr sollte auf einem trockenen Küchentuch abgestellt werden. Wenn es auf einer kalten oder nassen Unterlage abgesetzt wird, kann das Glas springen und zu Bruch gehen. Benutzen Sie immer einen Topflappen, um das Geschirr aus dem Ofen zu nehmen.

Braten

Tabellen und Ratschläge – Kuchenbacken

| Gebäck | Behältnis | Ebene | Temperatur | Zeit (Min.) |
|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------|------------|-------------|
| Nusskuchen | Springform | Drehteller | 170/180 | 30/35 |
| Obsttorte | Springform | Drehteller, kl. Rost | 150/160 | 35/45 |
| Obstkuchen | Napfkuchenform (Gugelhupf) | Drehteller | 170/190 | 30/45 |
| Pikante Kuchen | Springform | Drehteller, kl. Rost | 160/180 | 50/70 |
| Einfacher Kuchen (Bisquit) | Springform | Drehteller, kl. Rost | 160/170 | 40/45 |
| Mandelkuchen | Kuchenblech | 1 | 110 | 35/45 |
| Blätterteig | Kuchenblech | 1 | 170/180 | 35/45 |

Tipps zu den Kuchenbackformen

Am üblichsten sind dunkle Backformen aus Metall. Falls Sie zusätzlich die Mikrowelle benutzen, dann verwenden Sie Kuchenformen aus Glas, Keramik oder Plastik. Diese müssen bis 250 °C hitzebeständig sein. Wenn Sie diesen Art von Formen einsetzen, dann wird der Kuchen weniger gebräunt.

Tipps zum Kuchenbacken

Temperatur und Backzeit des Kuchens hängen von der Qualität und der Menge des Teiges ab. Versuchen Sie es zuerst einmal mit einem niedrigen Wert und wählen Sie das nächste Mal, bei Bedarf, eine höhere Temperatur. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung. Stellen Sie die Backform immer in die Mitte des Rostes.

Tipps zum Backen

Wie festgestellt wird, ob Kuchen durchgebacken ist:

Stechen Sie 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit einem Holzstäbchen (Zahnstocher) in die höchste Stelle des Kuchens. Wenn der Teig nicht am Holzstäbchen haften bleibt, dann ist der Kuchen fertiggebacken.

Der Kuchen wird sehr dunkel:

Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur und lassen Sie den Kuchen länger backen.

Der Kuchen ist zu trocken:

Stechen Sie mit einem Holzstäbchen kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Träufeln Sie danach Obstsaft oder Alkoholisches darauf. Erhöhen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um etwa 10 °C und verringern Sie die Backzeit.

Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen:

Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen 5 bis 10 Minuten auskühlen; so löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, dann fahren Sie mit einem Messer am Rand entlang. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein.

Tipps zur Energieersparnis

Wenn Sie mehr als einen Kuchen backen, dann ist es ratsam, diese kurz nacheinander in den Ofen zu schieben. Der Ofen ist so noch warm, und dadurch verkürzt sich die Backzeit des darauf folgenden Kuchens.

Verwenden Sie vorzugsweise dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, denn diese nehmen die Hitze gut auf.

Bei längeren Back- bzw. Garzeiten können sie den Ofen 10 Minuten vor deren Ende ausschalten und die Restwärme zum Fertigbacken oder –garen nutzen.

Welche Art von Geschirr kann benutzt werden?

Funktion Mikrowelle

Beachten Sie bei der Funktion Mikrowelle, dass die Mikrowellen von den metallischen Flächen reflektiert werden. Glas, Porzellan, Steingut, Plastik und Papier lassen die Mikrowellen durch.

Deshalb **dürfen Metalltöpfe und –geschirr bzw. Gefäße mit Metallteilen oder –dekor nicht in der Mikrowelle benutzt werden.** Glas und Steingut mit **Metalldekor und –teilen** (z. B., Bleikristall) sind nicht zu verwenden.

Das **Ideale** für die Zubereitung im Mikrowellengerät ist es, feuerfestes Glas, Porzellan oder Steingut sowie hitzebeständige Plastik einzusetzen. Sehr feines und zerbrechliches Glas und Porzellan sollte nur kurzzeitig verwendet werden, z.B. um etwas zu erwärmen.

Die heißen Speisen übertragen die Wärme auf das Geschirr, das sehr heiß werden kann. Benutzen Sie deshalb immer einen **Topflappen!**

Geschirrtest

Stellen Sie bei maximaler Mikrowellenleistung das Geschirr 20 Sekunden lang in das Gerät. Falls es kalt bleibt oder nur wenig erhitzt wird, ist es geeignet. Wenn es sich jedoch sehr erwärmt oder einen Lichtbogen hervorruft, ist es ungeeignet.

Funktion Grill

Im Falle der Grillfunktion muss das Geschirr eine Temperatur von zumindest 300°C aushalten.

Plastikgeschirr ist ungeeignet.

Funktion Mikrowelle + Grill

Bei der Funktion Mikrowelle + Grill muss das benutzte Geschirr sowohl für die Mikrowelle als auch für den Grill geeignet sein.

Aluminiumgefäße und –folien

Die in Aluminiumgefäßen oder -folie befindlichen Fertiggerichte können unter Beachtung folgender Aspekte in die Mikrowelle eingebracht werden:

- Beachten Sie die Empfehlungen des Herstellers auf der Verpackung.
- Aluminiumgefäße dürfen nicht höher als 3 cm sein und nicht mit den Wänden des Garraumes in Berührung kommen (**Mindestabstand 3 cm**). Aluminiumdeckel sind abzunehmen.
- Stellen Sie das Aluminiumgefäß direkt auf den Drehteller. Falls Sie den Grillrost verwenden, dann stellen Sie das Gefäß auf einen Porzellanteller. Stellen Sie das Gefäß nie direkt auf den Rost!
- Die Garzeit ist länger, denn die Mikrowellen dringen nur von oben in die Speise ein. Nutzen Sie im Zweifelsfalle nur mikrowellentaugliches Geschirr.
- Aluminiumfolie kann während des Auftauvorgangs benutzt werden, um die Mikrowellen zu reflektieren. Empfindliche Nahrungsmittel, wie Geflügel bzw. Hackfleisch, können gegen übermäßige Hitze geschützt werden, indem die entsprechenden Stellen damit abgedeckt werden.

Wichtig! Die Aluminiumfolie darf nicht mit den Wänden des Nutzraumes in Berührung kommen, da dies einen Lichtbogen hervorrufen kann.

Deckel

Es wird die Benutzung von Deckeln aus Glas, Plastik oder Haftfolie empfohlen, denn auf diese Art und Weise:

1. wird eine zu starke Verdampfung vermieden (hauptsächlich bei sehr langen Garzeiten),
2. geht der Zubereitungsprozess schneller vonstatten,
3. werden die Speisen nicht ausgetrocknet,
4. wird das Aroma bewahrt.

Die Deckel dürfen nicht luftdicht abschließen, damit keinerlei Druck entsteht. Plastiktüten müssen gleichermaßen Öffnungen haben. Sowohl Saugflaschen als auch Gläschen mit Babynahrung und ähnliche Gefäße dürfen nur ohne Deckel erwärmt werden, da sie platzen können

Welche Art von Geschirr darf verwendet werden?

Tabelle – Geschirr

Folgende Tabelle gibt Ihnen eine allgemeine Übersicht, welcher Geschirrtyp für den jeweiligen Fall geeignet ist.

| Geschirrtyp | Betriebsart | Mikrowelle | | Grill | Mikrowelle + Grill |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------|--------------------|----------------|--------------------|
| | | Auftauen / erwärmen | Zubereiten | | |
| Glas und Porzellan 1) Für den Haushalt bestimmt, nicht feuerfest, kann im Geschirrspüler gereinigt werden. | | ja | Ja | nein | nein |
| Glasierte Keramik Feuerfestes Glas und Porzellan | | ja | Ja | ja | ja |
| Keramik, Steingutgeschirr 2) Ohne Glasur bzw. Glasur ohne Metalldekors | | ja | ja | nein | nein |
| Tongeschirr 2) Glasiert Unglasiert | | ja nein | ja nein | nein nein | nein nein |
| Plastikgeschirr 2) Hitzebeständig bis 100°C Hitzebeständig bis 250°C | | ja ja | nein ja | nein nein | nein nein |
| Plastikfolien 3) Plastikfolie für Lebensmittel Cellophan | | nein ja | nein ja | nein nein | nein nein |
| Papier, Pappe, Pergament 4) | | ja | nein | nein | nein |
| Metall Aluminiumfolie Aluminiumverpackungen 5) Zubehör (Rost) | | ja nein nein | nein ja nein | ja ja ja | nein ja ja |

- Ohne Gold- oder Silberrand und ohne Bleikristall.
- Hinweise des Herstellers beachten!
- Benutzen Sie keine Metallklammern, um die Tüten zu verschließen. Durchlöchern Sie die Tüten. Nutzen Sie die Folien nur zum Abdecken.
- Verwenden Sie keine Pappteller.
- Ausschließlich flache Aluminiumverpackungen ohne Deckel. Das Aluminium darf mit den Wänden des Garraumes nicht in Berührung kommen.

Die Reinigung stellt die einzige, normalerweise erforderliche Wartung dar.

Achtung! Das Mikrowellengerät ist regelmäßig zu reinigen, wobei sämtliche Essensreste entfernt werden müssen. Wenn das Mikrowellengerät nicht ordnungsgemäß sauber gehalten wird, kann seine Oberfläche in Mitleidenschaft gezogen werden, **was wiederum die Lebensdauer des Gerätes verringern und gegebenenfalls zu einer gefährlichen Situation führen kann.**

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungsstromkreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Benutzen Sie **bei Geräten mit einer Aluminiumvorderseite** ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselfreien Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Geräteinnenraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen, so ist es leichter, Spritzer und anhaftende Speisereste zu beseitigen.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungsmittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher und -schlitze der Mikrowelle.

Nehmen Sie regelmäßig den Drehteller und den entsprechenden Träger (Kupplungsstück + Rollring) ab und reinigen Sie den Boden des Innenraumes, besonders wenn Flüssigkeiten verschüttet worden sind.

Schalten Sie das Gerät ohne Drehteller und dazugehörigen Träger nicht ein.

Falls der Garraum des Gerätes sehr verschmutzt ist, dann stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller und schalten Sie die Mikrowelle mit maximaler Leistung 2 oder 3 Minuten lang ein. Der freigesetzte Dampf weicht die Verschmutzung auf, welche mit einem weichen Tuch leicht abgewischt werden kann.

Unangenehme Gerüche (z. B., nach der Zubereitung von Fisch) können mit Leichtigkeit beseitigt werden. Geben Sie einige Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Geben Sie einen Teelöffel in die Tasse, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten lang bei Maximalleistung der Mikrowelle.

Reinigung und Wartung des Ofens

Decke des Gerätes

Wenn die Decke des Gerätes verunreinigt ist, dann kann der Grill heruntergeklappt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Warten Sie, bis der Grill erkaltet ist, bevor Sie ihn herunterklappen, um eine Verbrennungsgefahr auszuschließen.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Drehen Sie den Halter der Grills um 90° (1).
2. Klappen Sie den Grill vorsichtig herunter (2). **Wenden Sie keine übermäßige Kraft an, da diese Schäden verursachen kann.**
3. Bringen Sie nach Reinigung der Decke den Grill (2) wieder in seine Lage, indem Sie umgekehrt vorgehen.

Die Glimmerabdeckung (3), die sich an der Decke befindet, muss ständig sauber gehalten werden. Speisereste, die sich an der Glimmerabdeckung angesammelt haben, können Schäden bzw. Funken verursachen.

Verwenden Sie weder scheuernde Reinigungsmittel noch spitze Gegenstände.

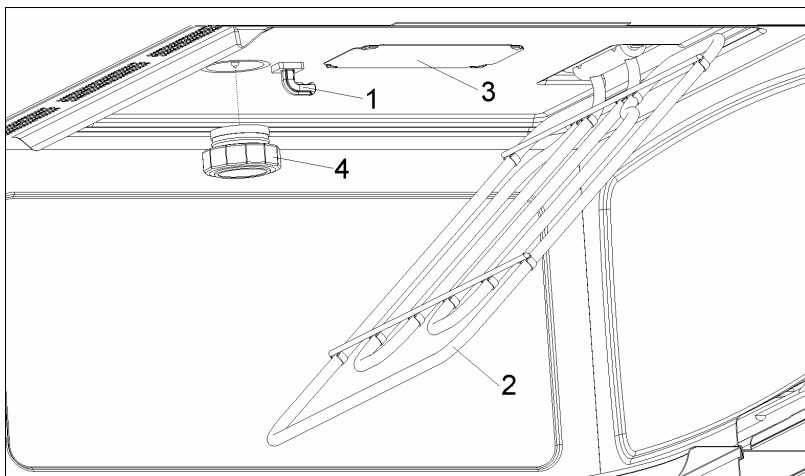
Nehmen Sie die Glimmerabdeckung nicht ab, um jegliches Risiko zu vermeiden.

Die Glasabdeckung der Lampe (4) befindet sich an der Decke des Gerätes und kann zur Reinigung leicht abgenommen werden. Schrauben Sie diese dazu ab und reinigen Sie diese mit Wasser und Geschirrspülmittel.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass der Drehteller und sein entsprechender Träger immer sauber sind. Schalten Sie das Gerät ohne Drehteller und entsprechenden Träger nicht ein.



Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

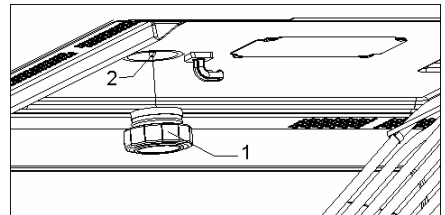
- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:
 - die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:
 - die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).
- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:
 - der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,
 - der Stromversorgungskreis des Ofens eingeschaltet ist,
 - die Tür ganz geschlossen ist. Die Tür muss hörbar einrasten.
 - Fremdkörper zwischen Tür und Stirnseite des Innenraumes vorhanden sind.
- **Während des Betriebs sind eigenartige Geräusche zu hören!** Überprüfen, ob:
 - Lichtbögen im Inneren des Gerätes auftreten, welche durch metallische Fremdkörper hervorgerufen werden (siehe Abschnitt über die Art des Geschirrs),
 - das Geschirr mit den Wänden des Gerätes Berührung hat,
 - im Geräterinneren lose Spieße oder Löffel vorhanden sind.
- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:
 - Sie aus Unachtsamkeit Metallgeschirr benutzt haben,
 - Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben,
 - Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes getan haben.

- **Das Nahrungsmittel ist übermäßig heiß, ausgetrocknet oder verbrannt!** Überprüfen, ob Sie eine geeignete Betriebsdauer bzw. Leistungsstufe gewählt haben.
- **Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören!** Das ist kein Problem. Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.
- **Der Ofen funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!** Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

Lampenwechsel







Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.
- Schrauben Sie den Glasdeckel von der Lampe (1) ab.
- Nehmen Sie die Halogenlampe heraus (2). **Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein.**
- Setzen Sie eine neue Halogenlampe 12V / 10W ein. **Achtung! Berühren Sie den Glaskolben der Lampe nicht direkt mit den Fingern, denn das kann ihr schaden.** Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.
- Schrauben Sie den Glasdeckel der Lampe ein (1).
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.



Technische Eigenschaften

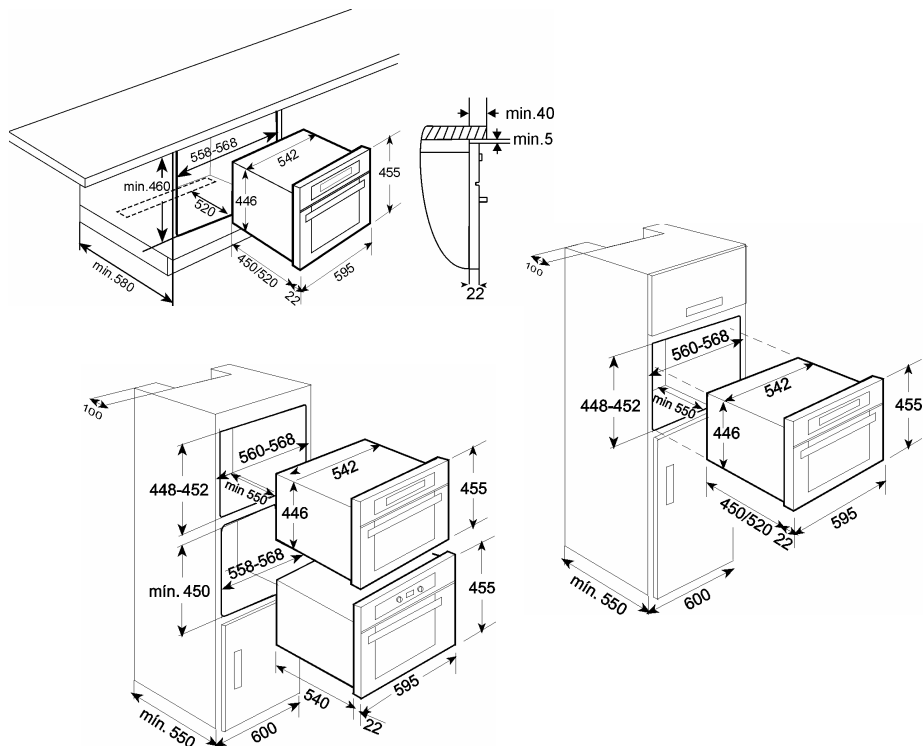
Funktionsbeschreibung

| Symbol | Funktion | Ausgangsleistung Mikrowelle | Lebensmittel |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Mikrowelle | 200 | Langsames Auftauen von empfindlichen Speisen Warmhalten |
| | | 400 | Bei wenig Hitze garen, Reis dünsten Schnelles Auftauen |
| | | 600 | Butter zerlassen Babyahrung aufwärmen |
| | | 800 | Gemüse und Speisen zubereiten Vorsichtig zubereiten und erhitzen Kleine Mengen erhitzen und zubereiten Empfindliche Speisen erwärmen |
| | | 1000 | Flüssigkeiten und Fertiggerichte schnell zubereiten und erhitzen |
|  | Grill | --- | Speisen grillen |
|  | Mikrowelle + Grill | 200 | Toastbrot überbacken |
| | | 400 | Geflügel und Fleisch grillen |
| | | 600 | Pasteten und Aufläufe zubereiten |
|  | Konvektion | --- | Lebensmittel braten; Kuchen und Gebäcke backen |
|  | Mikrowelle + Konvektion | 200 - 600 | Fleisch braten, Geflügel braten, Andere Lebensmittel schnell braten |
|  | Grill + Heißluft | --- | Fleisch und Fisch grillen, flache Stücke |
| | | | Geflügelteile grillen |
| | | | Kartoffel – Tiefkühlprodukte, auftauen und bräunen. |

Spezifikation

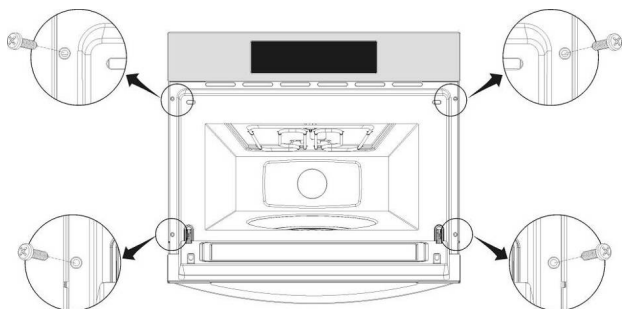
- Spannung (WS) (siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung 3400 W
- Grill Leistung 1500 W
- Konvektion Leistung..... 1500 W
- Ausgangsleistung der Mikrowelle. 1000 W
- Mikrowellenfrequenz... 2450 MHz
- Außenabmessungen (BxHxT). 595 × 455 × 542 mm
- Abmessungen des Garraumes (BxHxT)..... 420 × 210 × 390 mm
- Fassungsvermögen des Ofens. 32 l
- Gewicht 38 kg

Einbau



DE

- Die Mikrowelle in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
- Die Tür der Mikrowelle öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.



Für dieses Gerät besteht in den am Ende dieser Benutzerinformation aufgeführten Ländern eine Garantie von Electrolux für den Zeitraum, der in der Gerätegarantie oder andernfalls gesetzlich festgelegt ist. Wenn Sie aus einem dieser Länder in ein anderes der aufgeführten Länder ziehen, wird die Gerätegarantie unter folgenden Voraussetzungen mit übertragen:

- Die Gerätegarantie beginnt an dem Datum, an dem Sie das Gerät gekauft haben. Dies wird durch ein gültiges Kaufdokument bescheinigt, das von dem Verkäufer des Gerätes ausgestellt wurde.
- Die Gerätegarantie gilt für denselben Zeitraum und in demselben Ausmaß für Arbeitszeit und Teile, wie sie für dieses spezielle Modell oder diese spezielle Gerätereihe in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.
- Die Gerätegarantie ist personengebunden, d. h. sie gilt für den Erstkäufer des Geräts und kann nicht auf einen anderen Benutzer übertragen werden.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit der von Electrolux herausgegebenen Anleitung installiert und verwendet und wird nur im Privathaushalt eingesetzt, d. h. nicht für gewerbliche Zwecke genutzt.
- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit allen relevanten Bestimmungen installiert, die in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.

Die Bestimmungen dieser Garantie haben keinerlei Auswirkungen auf die Rechte, die Ihnen gesetzlich zustehen.

Cher client,

Nous vous remercions d'avoir préféré notre produit. Nous sommes certains que ce four à micro-ondes moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de première qualité, vous donnera toute satisfaction.

Nous vous demandons une lecture attentive des instructions de ce manuel. Elles vous permettront d'utiliser votre four en obtenant les meilleurs résultats.

CONSERVEZ TOUTE LA DOCUMENTATION DE CE PRODUIT POUR LA CONSULTER ULTÉRIEUREMENT.

Gardez toujours le manuel d'instructions à portée de main. Si vous cédez l'appareil à un tiers, remettez-lui également le manuel.

Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage

L'emballage est signalé d'un Point vert.

Veuillez utiliser les conteneurs adéquats pour vous débarrasser de tous les matériaux de l'emballage comme carton, polystyrène expansé et film plastique. Ils seront réutilisés pour d'autres emballages.



Élimination des appareils hors d'usage

La directive européenne 2002/96/CE, concernant la gestion des Résidus d'équipements électriques et électroniques (REEE), prévoit que les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés de la même façon que les résidus urbains solides.

Les appareils usés doivent être recueillis séparément afin d'optimiser le recyclage des matériaux qui les composent et pour prévenir d'éventuelles atteintes à la santé publique et à l'environnement. Le symbole représentant une grande poubelle barrée d'une croix doit être apposé sur tous les produits de façon à rappeler l'obligation d'une collecte à part.

Les consommateurs doivent entrer en contact avec les autorités locales ou les points de vente pour se renseigner sur le local approprié où ils peuvent jeter les appareils hors d'usage.

Avant de vous défaire de votre appareil, tirez du câble d'alimentation, coupez-le et éliminez-le.

Sommaire

| | |
|----------------------------------------------------------|------------|
| Instructions pour l'installation..... | 81 |
| Avant l'installation | 81 |
| Après l'installation | 81 |
| Instructions concernant la sécurité | 82 |
| Les avantages des micro-ondes..... | 84 |
| Réglage de l'horloge | 86 |
| Blocage de sécurité..... | 86 |
| Micro-ondes | 88 |
| Gril | 89 |
| Micro-ondes + Gril..... | 89 |
| Décongélation en fonction du poids (automatique) | 92 |
| Décongélation en fonction du temps (manuel)..... | 93 |
| Fonctions spéciales | 94 |
| Fonction spéciale F1 : Chauffer des aliments | 94 |
| Fonction spéciale F3 : Décongeler et gratiner | 96 |
| Pendant le fonctionnement..... | 96 |
| Interruption d'une cuisson..... | 96 |
| Modification des paramètres..... | 97 |
| Annuler une cuisson..... | 97 |
| Fin d'une cuisson | 97 |
| Décongélation | 98 |
| Indications générales pour la décongélation..... | 99 |
| Cuisiner aux micro-ondes | 100 |
| Cuisiner au gril | 102 |
| Rôtir et cuire..... | 104 |
| Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser?..... | 107 |
| Fonction Micro-ondes..... | 107 |
| Fonction Gril | 107 |
| Fonction Micro-ondes + Gril..... | 107 |
| Nettoyage et entretien du four | 109 |
| Surface avant..... | 109 |
| Intérieur du four..... | 109 |
| Plafond du four..... | 110 |
| Accessoires | 110 |
| Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?..... | 111 |
| Caractéristiques techniques..... | 112 |
| Description des fonctions..... | 112 |
| Spécifications..... | 112 |
| Dimensions pour l'installation du four..... | 113 |

Instructions pour l'installation

Avant l'installation

Vérifiez que la tension de l'alimentation de l'appareil, indiquée sur la plaque des caractéristiques correspond à celle de votre installation.

Ouvrez la porte du four et **retirez tous les accessoires** ainsi que l'emballage.

N'enlevez pas le couvercle de mica situé au plafond de la cavité du four ! Ce couvercle évite que graisses et particules d'aliments endommagent le générateur de micro-ondes.

Attention ! Le devant du four peut être enveloppé d'une **pellicule de protection**. Retirez-la soigneusement, avant la première utilisation, en commençant par le bas.

Vérifiez que le four n'est pas endommagé. Assurez-vous que la porte du four ferme correctement et que le côté intérieur de la porte et le devant de la cavité ne sont pas abîmés. S'ils le sont, appelez le Service d'assistance technique.

N'UTILISEZ PAS LE FOUR si le câble d'alimentation, ou la prise de courant sont endommagés, si le four ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé ou bien tombé. Appelez le Service d'assistance technique.

Installez le four sur une surface stable, le plus loin possible des radios, télévisions et de tout ce qui produit de la chaleur.

Pendant l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre en contact ni avec de l'humidité, ni avec des objets aux bords coupants, ni avec la partie arrière du four en raison de ses températures élevées.

Attention : la prise de courant doit rester accessible, une fois le four installé.

Après l'installation

Le four est équipé d'un câble d'alimentation et d'une prise pour courant monophasé.

En cas d'installation permanente, le four doit être installé par un technicien qualifié. L'appareil doit alors être branché au réseau au moyen d'un dispositif disjoncteur multipolaire dont les contacts sont séparés d'au moins 3 mm.

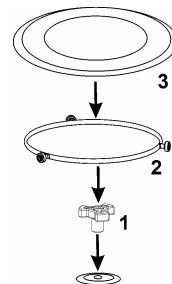
ATTENTION : LE FOUR DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE.

Dans le cas où nos instructions d'installation ne seraient pas respectées, **le fabricant et les revendeurs n'engagent pas leur responsabilité** pour d'éventuels dommages subis par les personnes, les animaux ou les biens.

Le four ne fonctionne que si la porte est correctement fermée.

Avant la première utilisation, nettoyez l'intérieur du four ainsi que les accessoires en suivant les indications figurant au point « Nettoyage et entretien de votre four ».

Emboîtez le manchon **(1)** dans le centre de la cavité du four, placez le support plateau **(2)** puis le plateau rotatif **(3)** qui doit s'emboîter. Chaque fois que le four est utilisé, il est important que ces accessoires soient à l'intérieur du four et correctement placés. **Le plateau rotatif peut tourner dans les deux sens.**



Pendant l'installation, respecter les dimensions indiquées à la fin de ce manuel.

Instructions concernant la sécurité

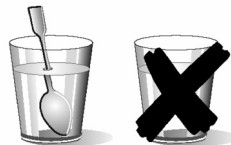


- **Attention !** Vous devez surveiller votre four si vous utilisez du papier, du plastique ou autres matériaux inflammables. Ces matériaux peuvent être carbonisés et brûler. **RISQUE DE FEU !**
- **Attention !** Si du feu ou des flammes se dégagent, gardez la porte fermée pour éteindre les flammes. Éteignez le four et débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique.
- **Attention !** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques. **RISQUE DE FEU !**
- **Attention !** N'utilisez pas des récipients fermés pour chauffer des liquides ou d'autres aliments, ils pourraient éclater facilement.
- **Attention !** Les enfants ne peuvent pas utiliser le four sans la supervision d'un adulte que s'ils ont reçu des instructions leur permettant de le faire en toute sécurité et d'identifier les dangers dus à une mauvaise utilisation.
- **Attention !** Si le four possède un mode de fonctionnement combiné (micro-ondes plus autres moyens de chauffage), ne laissez pas les enfants utiliser le four sans la présence d'un adulte en raison des hautes températures générées par le four.
- **Attention !** Le four ne peut pas être utilisé si :
 - La porte ne ferme pas correctement ;
 - Les gonds de la porte sont endommagés ;
 - Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées ;
- La vitre de la porte est endommagée ;
- Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.

Le four ne peut être réutilisé qu'après avoir été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.

Attention !

- **Ne mettez jamais ni bouchon ni couvercle ni tétine sur les récipients destinés à chauffer les aliments pour bébés. Après avoir chauffé l'aliment, remuez ou agitez bien afin de distribuer uniformément la chaleur. Vous devez vérifier la température de l'aliment avant de le donner à l'enfant. DANGER DE BRÛLURE !**
- Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de **petites quantités d'aliments**, de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.
- Pour griller, utiliser uniquement la fonction Gril et surveillez toujours le four. Si une autre fonction est combinée, le pain peut brûler en très peu de temps.
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. **Danger de court-circuit !**



Attention quand vous chauffez des liquides !

Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc..) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient. **DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES !**

Pour éviter cette situation, mettez une petite cuillère ou une baguette en verre dans le récipient dont vous réchauffez le contenu.

Instructions concernant la sécurité

Votre four est exclusivement destiné à un usage domestique !

Utilisez votre four exclusivement pour la préparation des repas.

Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes :

- Ne mettez pas le four en fonctionnement sans le **manchon**, le **support plateau** et le **plateau rotatif**.
- **Ne mettez pas votre four en marche à vide.** Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé. **RISQUE DE DÉTÉRIORATION !**
- **Pour effectuer des tests de programmation** du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez pas, n'obstruez pas les **ouvertures de ventilation**.
- N'utilisez que de la **vaisselle adéquate** pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- **Ne retirez pas le couvercle de mica situé au plafond de la cavité !** Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun **objet inflammable** dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme **rangement**.
- Vous ne pouvez pas cuire **les œufs, avec ou sans coquille**, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour **frire dans l'huile**, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- **Pour éviter les brûlures**, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les récipients et toucher le four.
- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg..

- **Le plateau rotatif et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg.** Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

Nettoyage :

- **Attention!** Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, toutes les particules d'aliments doivent être retirées (voir chapitre Nettoyage du four). À défaut d'un entretien régulier du four micro-ondes, sa surface peut se détériorer, **sa vie utile peut se réduire et une situation dangereuse peut éventuellement survenir.**
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point « Nettoyage et entretien du four ».

En cas de réparation :

- **Attention – Micro-ondes ! La protection extérieure ne doit pas être retirée.** Toute réparation ou maintenance effectuée par des personnes non autorisées par le fabricant est dangereuse.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par des agents certifiés ou des techniciens qualifiés à cet effet, de façon à éviter des situations dangereuses et parce que les outils utilisés sont spécifiques.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

Les avantages des micro-ondes

Avec une cuisinière traditionnelle, la chaleur créée par les brûleurs de gaz ou par les résistances pénètre lentement de l'extérieur vers l'intérieur de l'aliment. Il y a par conséquent une grande perte d'énergie pour chauffer l'air, les composants du four et les récipients.

Dans les micro-ondes, la chaleur est générée par les aliments eux-mêmes, elle passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y a aucune perte de chaleur dans l'air, dans les parois de la cavité ni dans les récipients (s'ils sont bien adaptés aux micro-ondes), c'est-à-dire que seul l'aliment est chauffé.

En résumé, les fours micro-ondes offrent les avantages suivants :

1. Gain de temps de cuisson : réduction jusqu'à 3/4 du temps par rapport à la cuisson traditionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de produire des bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Le temps de cuisson étant réduit, les aliments gardent mieux leur valeur nutritive.
5. Nettoyage facile.

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Le four micro-ondes possède une valve à haute tension appelée magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four au moyen d'un conducteur d'ondes puis distribuées par un diffuseur métallique ou au moyen d'un plateau rotatif.

À l'intérieur du four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques. Elles pénètrent alors uniformément dans les aliments.

Comment les aliments chauffent-ils?

Tous les aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

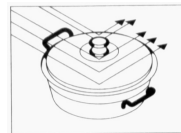
La friction entre les molécules provoque la chaleur qui élève la température des aliments. Ils peuvent être décongelés, cuits ou maintenus chauds.

Du fait que les aliments chauffent de l'intérieur :

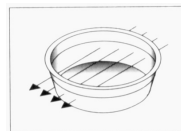
- Ils peuvent être cuisinés sans liquides ni graisses, ou avec très peu ;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner est plus rapide dans un four micro-ondes que dans un four conventionnel ;
- Les vitamines, sels minéraux et substances nutritives sont conservés ;
- Ni la couleur naturelle ni le goût ne sont altérés.

Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. Vous ne pouvez donc pas utiliser dans le four micro-ondes de récipients métalliques, ou dont certaines parties sont en métal.

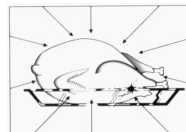
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



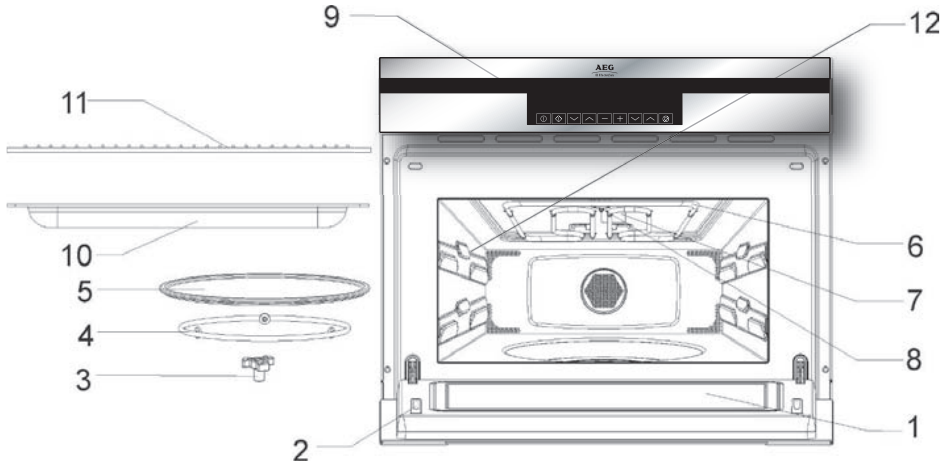
...traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.

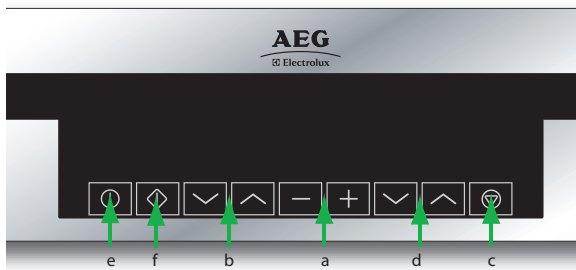


Description du four



- 1. – Vitre de la porte
- 2. – Verrou
- 3. – Manchon du moteur
- 4. – Support plateau
- 5. – Plateau rotatif
- 6. – Gril basculant

- 7. – Couverture en mica
- 8. – Ampoule
- 9. – Tableau de commandes
- 10. – Plateau en verre
- 11. –Grille rectangulaire
- 12. – Supports pour plateau estampés



- a. – Touches plus (+) et moins (-)
- b. – Touches de sélection des fonctions
- c. – Touche Cancel / Blocage de sécurité

- d. – Touches de sélection des paramètres
- e. – Touche de confirmation
- f. – Touche Start / Quick Start

Commandes de base

Réglage de l'horloge

L'horloge clignote pour indiquer que l'heure affichée n'est pas correcte. Pour régler l'horloge, procédez de la façon suivante :

1. Sélectionnez le symbole Horloge à l'aide des touches de sélection des paramètres (opération inutile si votre four à micro-ondes est branché pour la première fois ou après une coupure de courant).
2. Réglez l'heure à l'aide des touches « + » et « - ».
3. Confirmez le réglage à l'aide de la touche de confirmation.
4. Réglez les minutes à l'aide des touches « + » et « - ».
5. Confirmez le réglage à l'aide de la touche de confirmation.

Masquage/affichage de l'horloge

Si l'affichage de l'horloge vous gêne, vous pouvez le masquer en procédant comme suit :

1. Appuyez sur la touche de confirmation et maintenez-la enfoncée pendant trois secondes. L'horloge est alors masquée mais les points séparant les heures des minutes continueront à clignoter jusqu'à ce que vous réaffichiez l'horloge.
2. Pour afficher l'horloge à nouveau, répétez la procédure ci-dessus.

Blocage de sécurité

Vous pouvez bloquer le fonctionnement du four (par exemple pour empêcher son utilisation par des enfants). Procédez comme suit :

1. Pour bloquer le fonctionnement du four, appuyez sur la touche Cancel pendant 3 secondes. Un signal sonore est alors émis et l'écran affiche le mot « SAFE ». Le four sera bloqué et aucune opération ne pourra être réalisée.
2. Pour débloquer le four, appuyez à nouveau sur la touche Cancel pendant 3 secondes. Un signal sonore est alors émis et l'écran réaffiche l'heure.

Arrêt du plateau rotatif

1. Pour arrêter le plateau rotatif, appuyez simultanément sur les touches de confirmation et Cancel pendant 3 secondes, jusqu'à ce que le mot « SAFE » s'affiche.
2. Pour redémarrer le plateau rotatif, répétez la procédure ci-dessus.

Fonctions de base

Micro-ondes

Utilisez cette fonction pour cuire et chauffer légumes, pommes de terre, riz, poisson et viande.

1. Sélectionnez la fonction Micro-ondes à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Sélectionnez le niveau de puissance à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole du niveau de puissance et l'affichage commencent à clignoter. Si vous ne modifiez pas le niveau de puissance, le four fonctionne au niveau de puissance par défaut, c'est-à-dire 800 W.
3. Définissez le niveau de puissance à l'aide des touches « + » et « - ».
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le niveau de puissance. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Réglez la durée à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole de durée et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez la durée à l'aide des touches « + » et « - ».
7. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider la durée. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

REMARQUE : Lorsque le niveau de puissance 1 000 W est sélectionné, le temps de cuisson est limité à 15 minutes.

Micro-ondes – Lancement rapide

Utilisez cette fonction pour chauffer rapidement des aliments contenant beaucoup d'eau comme le café, le thé ou de la soupe assez liquide.

1. Appuyez sur la touche Start. Le four à micro-ondes fonctionne pendant 30 secondes à la puissance maximale.
2. Si vous souhaitez augmenter le temps de fonctionnement, appuyez à nouveau sur la touche Start. Chaque fois que vous appuyez sur ce bouton, le temps de fonctionnement augmente de 30 secondes.

REMARQUE : Lorsque le niveau de puissance 1000 W est sélectionné, le temps de cuisson est limité à 15 minutes.

Gril

Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.

1. Sélectionnez la fonction Gril à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Réglez la durée à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole de la durée et l'affichage commencent à clignoter.
3. Réglez la durée à l'aide des touches « + » et « - ».
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider la durée. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

Micro-ondes + Gril

Utilisez cette fonction pour cuisiner des lasagnes, des volailles, des pommes de terre rissolées et des gratins.

1. Sélectionnez la fonction Micro-ondes + Gril à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Sélectionnez le niveau de puissance à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole du niveau de puissance et l'affichage commencent à clignoter. Si vous ne modifiez pas le niveau de puissance, le four fonctionne au niveau de puissance par défaut, c'est-à-dire 600 W.
3. Définissez le niveau de puissance à l'aide des touches « + » et « - ».
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le niveau de puissance. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Réglez la durée à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole de la durée et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez la durée à l'aide des touches « + » et « - ».
7. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider la durée. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

Fonctions de base

Air chaud

Utilisez cette fonction pour rôtir des aliments.

1. Sélectionnez la fonction Air chaud à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Réglez la température à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole de la température et l'affichage commencent à clignoter. Si vous ne modifiez pas la température, le four fonctionne à la température par défaut (160° C).
3. Réglez la température à l'aide des touches « + » et « - ».
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider la température. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Réglez la durée à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole de la durée et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez la durée à l'aide des touches « + » et « - ».
7. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider la durée. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

Micro-ondes + Air chaud

Utilisez cette fonction pour rôtir des aliments.

1. Sélectionnez la fonction Micro-ondes + Air chaud à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Réglez la température à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole de la température et l'affichage commencent à clignoter. Si vous ne modifiez pas la température, le four fonctionne à la température par défaut (160° C).
3. Réglez la température à l'aide des touches « + » et « - ».
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider la température. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Sélectionnez le niveau de puissance à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole du niveau de puissance et l'affichage commencent à clignoter. Si vous ne modifiez pas le niveau de puissance, le four fonctionne au niveau de puissance par défaut, c'est-à-dire 600 W.
6. Définissez le niveau de puissance à l'aide des touches « + » et « - ».
7. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le niveau de puissance. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Réglez la durée à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole de la durée et l'affichage commencent à clignoter.
9. Réglez la durée à l'aide des touches « + » et « - ».
10. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider la durée. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
11. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

Gril avec ventilation

Utilisez cette fonction pour rôtir de la viande, cuire du poisson, de la volaille et des frites

1. Sélectionnez la fonction Gril avec ventilation à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Réglez la température à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole de la température et l'affichage commencent à clignoter. Si vous ne modifiez pas la température, le four fonctionne à la température par défaut (160° C).
3. Réglez la température à l'aide des touches « + » et « - ».
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider la température. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Réglez la durée à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole de la durée et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez la durée à l'aide des touches « + » et « - ».
7. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider la durée. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

Fonctions de base

Décongélation en fonction du poids (automatique)

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement viande, volailles, poisson, fruit et pain.

1. Sélectionnez la fonction Décongélation en fonction du poids à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Sélectionnez le programme à l'aide des touches de sélection des paramètres. Les symboles Durée et Horloge ainsi que l'affichage commencent à clignoter.
3. Réglez le programme à l'aide des touches « + » et « - » (voir le tableau ci-dessous).
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le programme. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Sélectionnez le poids à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole du poids et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez le poids à l'aide des touches « + » et « - ».
7. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le poids. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

Le tableau suivant vous présente les programmes de la fonction Décongélation en fonction du poids, en indiquant les temps de décongélation et de repos (afin que l'aliment soit uniformément chauffé) en fonction du poids de l'aliment.

| Programme | Aliment | Poids (g) | Temps (min) | Temps de repos (min) |
|-----------|----------|------------|-------------|----------------------|
| Pr 01 | Viande | 100 – 2000 | 2 – 43 | 20 – 30 |
| Pr 02 | Volaille | 100 – 2500 | 2 – 58 | 20 – 30 |
| Pr 03 | Poisson | 100 – 2000 | 2 – 40 | 20 – 30 |
| Pr 04 | Fruit | 100 – 500 | 2 – 13 | 10 – 20 |
| Pr 05 | Pain | 100 – 800 | 2 – 19 | 10 – 20 |

Remarque importante : voir « Indications générales pour la décongélation ».

Décongélation en fonction du temps (manuel)

Utilisez cette fonction pour décongeler rapidement tout type d'aliment.

1. Sélectionnez la fonction Décongélation en fonction du temps à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Réglez la durée à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole de la durée et l'affichage commencent à clignoter.
3. Réglez la durée à l'aide des touches « + » et « - » .
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider la durée. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

Fonctions spéciales

Fonction spéciale F1 : Chauffer des aliments

Utilisez cette fonction pour chauffer des différents types d'aliments.

1. Sélectionnez la fonction spéciale F1 à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Sélectionnez le programme à l'aide des touches de sélection des paramètres. Les symboles de durée et d'horloge ainsi que l'affichage commencent à clignoter.
3. Réglez le programme à l'aide des touches « + » et « - » (voir le tableau ci-dessous).
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le programme. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Sélectionnez le poids à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole du poids et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez le poids à l'aide des touches « + » et « - ».
7. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le poids. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

Le tableau suivant vous présente les programmes de la fonction spéciale F1, en indiquant les temps de fonctionnement et de repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé) par rapport au poids.

| Programme | Aliment | Poids (kg) | Temps (min) | Temps de repos (min) |
|-----------|----------------------------------|------------|-------------|-----------------------------------------|
| A 01 | Soupe | 200 – 1500 | 3 – 15 | Remuer 1 ou 2 fois, couvrir, 1 à 2 min. |
| A 02 | Plats préparés, aliments denses | 200 – 1500 | 3 – 20 | Remuer 1 ou 2 fois, couvrir, 1 à 2 min. |
| A 03 | Plats préparés, comme le goulash | 200 – 1500 | 3 – 18 | Remuer 1 ou 2 fois, couvrir, 1 à 2 min. |
| A 04 | Légumes | 200 – 1500 | 2,6 – 14 | Remuer 1 ou 2 fois, couvrir, 1 à 2 min. |

Observations importantes :

- Vous devez toujours utiliser des récipients adaptés au micro-ondes et un couvercle pour éviter la perte des liquides.
- Remuez les aliments plusieurs fois au cours de la cuisson et notamment lorsque le four émet un signal sonore et que l'écran affiche l'indication clignotante suivante : **turn**
- Le temps nécessaire pour chauffer les aliments dépend de leur température initiale. Les aliments retirés directement du réfrigérateur mettent plus de temps à chauffer que ceux à

température ambiante. Si la température de l'aliment ne vous donne pas satisfaction, sélectionnez un poids moindre ou plus important la prochaine fois que vous réchauffez l'aliment.

- Après avoir réchauffé les aliments, mélangez-les, puis laissez-les reposer un peu afin d'uniformiser leur température.

Attention ! Le récipient peut être très chaud à la fin du fonctionnement. La plupart des récipients ne sont pas chauffés par les micro-ondes, mais ils peuvent l'être par transmission de la chaleur des aliments.

Fonctions spéciales

Fonction spéciale F2 : Cuisiner


Utilisez cette fonction pour cuisiner des aliments frais.

1. Sélectionnez la fonction spéciale F2 à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Sélectionnez le programme à l'aide des touches de sélection des paramètres. Les symboles de durée et d'horloge ainsi que l'affichage commencent à clignoter.
3. Réglez le programme à l'aide des touches « + » et « - » (voir le tableau ci-dessous).
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le programme. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Sélectionnez le poids à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole du poids et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez le poids à l'aide des touches « + » et « - ».
7. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le poids. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

Le tableau suivant vous présente les programmes de la fonction spéciale F2, en indiquant les temps de fonctionnement et de repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé) par rapport au poids.

| Programme | Aliment | Poids (kg) | Temps (min) | Recommandations |
|-----------|-----------------|------------|-------------|-----------------------------------------------|
| b 01 | Pommes de terre | 200 – 1000 | 4 – 17 | Remuer 1 ou 2 fois, couvrir |
| b 02 | Légumes | 200 – 1000 | 4 – 15 | Remuer 1 ou 2 fois, couvrir |
| b 03 | Riz | 200 – 500 | 13 – 20 | 2 volumes d'eau pour 1 volume de riz, couvrir |
| b 04 | Poisson | 200 – 1000 | 4 – 13 | Couvrir |

Observations importantes :

- Vous devez toujours utiliser des récipients adaptés au micro-ondes et un couvercle pour éviter la perte des liquides.
- Remuez les aliments quand le four émet un signal sonore et que l'écran affiche l'indication clignotante suivante : 

Attention ! Le récipient peut être très chaud à la fin du fonctionnement. La plupart des récipients ne sont pas chauffés par les micro-ondes, mais ils peuvent l'être par transmission de la chaleur des aliments.

Instructions de préparation :

- Morceaux de poisson – Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau ou du jus de citron.
- Riz – Ajoutez un volume d'eau équivalent au double de celui du riz.
- Pommes de terre non pelées – Choisissez des pommes de terre de taille égale. Lavez-les et percez-en la peau plusieurs fois. N'ajoutez pas d'eau.
- Pommes de terre pelées et légumes frais – Coupez en morceaux de la même taille. Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau pour 100 g de légumes et salez à votre goût

Fonctions spéciales

Fonction spéciale F3 : Décongeler et gratiner

Utilisez cette fonction pour cuisiner et gratiner différents types d'aliments.

1. Sélectionnez la fonction spéciale F3 à l'aide des touches de sélection des fonctions.
2. Sélectionnez le programme à l'aide des touches de sélection des paramètres. Les symboles de durée et d'horloge ainsi que l'affichage commencent à clignoter.
3. Réglez le programme à l'aide des touches « + » et « - » (voir le tableau ci-dessous).
4. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le programme. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
5. Sélectionnez le poids à l'aide des touches de sélection des paramètres. Le symbole du poids et l'affichage commencent à clignoter.
6. Réglez le poids à l'aide des touches « + » et « - ».
7. Appuyez sur la touche de confirmation pour valider le poids. L'affichage et le symbole s'arrêtent de clignoter.
8. Lancez la cuisson en appuyant sur la touche Start.

Le tableau suivant vous présente les programmes de la fonction spéciale F3, en indiquant les temps de fonctionnement et de repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément réchauffé) par rapport au poids.

| Programme | Aliment | Poids (kg) | Temps (min) | Recommandations |
|-----------|--------------------------------------|------------|-------------|---------------------------------|
| C 01 | Pizza | 300 – 550 | 3-9 | Préchauffer le plat de la pizza |
| C 02 | Plats ultra-congelés | 400 – 1000 | 8 – 14 | Remuer 2 fois, couvrir |
| C 03 | Dérivés de pommes de terre, congelés | 200 – 450 | 10 – 12 | Remuer 1 fois |

Observations importantes :

- Vous devez toujours utiliser des récipients adaptés au micro-ondes et un couvercle pour éviter la perte des liquides.
- Remuez les aliments quand le four émet un signal sonore et que l'écran affiche l'indication clignotante suivante : **turn**

Attention ! Le récipient peut être très chaud à la fin du fonctionnement. La plupart des récipients ne sont pas chauffés par les micro-ondes, mais ils peuvent l'être par transmission de la chaleur des aliments.

Interruption d'une cuisson

Vous pouvez interrompre le fonctionnement du four à tout instant en appuyant une fois sur la touche **Start/Stop** ou en ouvrant la porte du four.

Dans ces deux cas :

Instructions de préparation :

- Pizzas congelées – Choisissez des pizzas congelées précuites et des pizzas-baguette.
- Aliments préconfectionnés ultracongelés – Choisir lasagnes, cannelloni, soufflé de crevettes, tous congelés. Toujours couvrir.
- Dérivés de la pomme de terre, congelés – Les frites, les croquettes de pomme de terre et les sautées doivent être adaptées à la préparation au four micro-ondes.
- **L'émission de micro-ondes cesse immédiatement.**
- Le gril est désactivé mais **garde une température très élevée. Danger de brûlure !**
- Le temporisateur s'arrête et l'écran affiche le temps de fonctionnement restant.

Vous pouvez alors :

Pendant le fonctionnement...

1. remuer ou retourner les aliments, pour obtenir une cuisson uniforme ;
2. modifier les paramètres de la cuisson ;
3. annuler la cuisson, en appuyant sur la touche **Start/Stop**.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur la touche **Start/Stop**.

Modification des paramètres

Vous pouvez modifier les paramètres de fonctionnement (temps, poids, puissance) pendant le fonctionnement du four, ou quand la cuisson est interrompue, en procédant de la manière suivante :

1. Pour modifier le temps de fonctionnement, tournez le **bouton rotatif** dans l'un ou l'autre sens. Le nouveau temps défini est immédiatement pris en compte.
2. Pour modifier la puissance, appuyez sur la touche **Sélection de poids/puissance**. Le témoin respectif clignote. Modifiez le paramètre en tournant le **bouton rotatif** et validez en appuyant de nouveau sur **Sélection de poids/puissance**.

Annuler une cuisson

Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, appuyez sur **Start/Stop** pendant 3 secondes.

Un signal sonore est alors émis et l'écran affiche l'heure.

Fin d'une cuisson

À la fin du processus de cuisson, 3 signaux sonores sont émis et l'écran affiche « **End** ».

Les signaux sonores sont répétés toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou que vous appuyez sur la touche **Start/Stop**.

Décongélation

Le tableau ci-dessous présente, d'une manière générale, les différents temps pour la décongélation et pour le repos (de façon à ce

que l'aliment soit uniformément réchauffé) en fonction du type et du poids des aliments, et aussi les respectives recommandations

| Aliment | Poids (g) | Temps de décongélation (m) | Temps de repos (m) | Observation |
|--------------------------------------|-----------|----------------------------|--------------------|------------------|
| Morceaux de viande, porc, veau, bœuf | 100 | 2-3 | 5-10 | Retournez 1 fois |
| | 200 | 4-5 | 5-10 | Retournez 1 fois |
| | 500 | 10-12 | 10-15 | Retournez 2 fois |
| | 1000 | 21-23 | 20-30 | Retournez 2 fois |
| | 1500 | 32-34 | 20-30 | Retournez 2 fois |
| | 2000 | 43-45 | 25-35 | Retournez 3 fois |
| Viande à l'étouffée | 500 | 8-10 | 10-15 | Retournez 2 fois |
| | 1000 | 17-19 | 20-30 | Retournez 3 fois |
| Viande hachée | 100 | 2-4 | 10-15 | Retournez 1 fois |
| | 500 | 10-14 | 20-30 | Retournez 2 fois |
| Saucisse | 200 | 4-6 | 10-15 | Retournez 1 fois |
| | 500 | 9-12 | 15-20 | Retournez 2 fois |
| Volailles, morceaux | 250 | 5-6 | 5-10 | Retournez 1 fois |
| Poulet | 1000 | 20-24 | 20-30 | Retournez 2 fois |
| | 2500 | 38-42 | 25-35 | Retournez 3 fois |
| Filets de poisson | 200 | 4-5 | 5-10 | Retournez 1 fois |
| Truite | 250 | 5-6 | 5-10 | Retournez 1 fois |
| Crevettes | 100 | 2-3 | 5-10 | Retournez 1 fois |
| | 500 | 8-11 | 15-20 | Retournez 2 fois |
| Fruit | 200 | 4-5 | 5-10 | Retournez 1 fois |
| | 300 | 8-9 | 5-10 | Retournez 1 fois |
| | 500 | 11-14 | 10-20 | Retournez 2 fois |
| Pain | 200 | 4-5 | 5-10 | Retournez 1 fois |
| | 500 | 10-12 | 10-15 | Retournez 1 fois |
| | 800 | 15-17 | 10-20 | Retournez 2 fois |
| Beurre | 250 | 8-10 | 10-15 | |
| Tomme | 250 | 6-8 | 10-15 | |
| Crème fraîche | 250 | 7-8 | 10-15 | |

Indications générales pour la décongélation

1. Pour décongeler, utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction Décongélation en fonction du poids et les tableaux correspondants concernent les aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la hauteur de l'aliment. Quand vous congelez des aliments, pensez déjà à leur décongélation. Distribuez l'aliment en morceaux de hauteur égale à celle du récipient.
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du four. Les parties les plus grosses du poisson ou des cuisses de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec une feuille d'aluminium. **Important** : la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, car elle peut provoquer un arc électrique.
5. Les morceaux les plus denses doivent être retournés plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible, les parties les plus étroites et fines décongelant plus rapidement que les parties grosses et hautes.
7. Les aliments riches en graisse comme le beurre et la crème fraîche ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont à température ambiante, ils seront prêts à être servis en peu de temps. Pour les crèmes ultracongelées qui ont gardé de petits bouts de glace, il est nécessaire de les battre avant de les consommer.
8. Mettez les volailles dans un plat creux pour que le jus de la viande s'écoule plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette de table pour ne pas trop sécher.
10. Retournez les aliments dès que le four émet un signal sonore et que clignote sur l'écran l'indication suivante : **TURN**.
11. Retirez l'emballage de l'aliment congelé sans oublier d'enlever les agrafes, le cas échéant. Pour les récipients destinés à conserver les aliments dans le congélateur et que vous pouvez également utiliser dans le four, retirez seulement le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.
12. Vous devez enlever et jeter le liquide résultant de la décongélation, principalement des volailles. Il ne doit en aucun cas entrer en contact avec les autres aliments.
13. Remarquez bien qu'un temps de repos est nécessaire, dans la fonction Décongélation, jusqu'à ce que l'aliment soit complètement décongelé.

Cuisiner aux micro-ondes

Attention ! Lisez attentivement le chapitre « Indications de sécurité » avant de cuisiner avec votre micro-ondes.

Quand vous cuisinez avec le micro-ondes, suivez les recommandations suivantes :

- Avant de chauffer ou de cuisiner des aliments ayant une **peau** ou une enveloppe (saucisses, pommes de terre, tomates, pommes), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas à la cuisson. Coupez l'aliment avant de le préparer.
- Vérifiez que votre récipient est adapté aux micro-ondes avant de l'utiliser (voir chapitre : « Quel type de vaisselle utiliser ? »).
- Certains aliments contiennent peu d'eau et son évaporation rapide dans le four peut faire que ce dernier travaille à vide. L'aliment peut alors carboniser (par exemple en **décongelant du pain** ou en faisant des **pop-corns**). Le four et la vaisselle peuvent être endommagés. Le mieux est de surveiller la cuisson et d'éviter tout dépassement du temps nécessaire.
- Il n'est pas possible de chauffer une grande quantité d'huile (**frïre**) dans le micro-ondes.
- Retirez les emballages des **plats préconfectionnés** car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les instructions données par le fabricant
- **Si vous mettez des récipients différents**, par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur le plateau rotatif.
- Ne fermez pas les sacs plastique avec des pinces en métal. Choisissez-les en plastique. Percez le sac en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.
- Assurez-vous que les aliments que vous chauffez ou que vous cuisinez atteignent une **température de 70°C**.
- Pendant la cuisson, il est possible que de la **vapeur d'eau** se condense sur la vitre de la porte et que des gouttes s'écoulent. C'est une situation normale, surtout quand la température ambiante est basse. La sécurité du four n'est pas en cause. Après l'utilisation, essuyez l'eau de condensation.

- Pour chauffer des liquides, utilisez des **récipients avec une grande ouverture**, pour mieux évacuer la vapeur.

Préparez les aliments en suivant les indications et restez vigilant avec les temps de cuisson et les niveaux de puissance qui sont indiqués dans les tableaux.

Les chiffres sont donnés à titre d'indication. Ils peuvent changer en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment. Nous vous conseillons d'ajuster les temps et les niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il faudra allonger ou raccourcir le temps de cuisson, ou bien monter ou baisser le niveau de puissance.

Cuisiner avec micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité des aliments, plus longue est la durée de la cuisson. Remarquez bien :

- Double quantité □ double du temps
- Moitié de la quantité □ moitié du temps

2. Plus basse est la température, plus long est le temps de cuisson.

3. Les aliments liquides se réchauffent plus rapidement.

4. Une bonne distribution des aliments sur le plateau rotatif facilite une cuisson uniforme. Si vous chauffez en même temps des aliments différents, placez ceux qui sont moins denses au centre du plateau et les plus denses vers l'extérieur du plateau.

5. La porte du four peut être ouverte à tout moment. Le four s'éteint alors automatiquement. Pour le remettre en fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur la touche **START**.

6. Quand ils sont couverts, les aliments cuisent plus rapidement et leurs qualités sont mieux préservées. Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le couvercle qui doit avoir de petits orifices pour laisser passer la vapeur d'eau.

Cuisiner aux micro-ondes

Tableaux et suggestions – Cuisiner les légumes

| Aliment | Quantité (g) | Addition de liquides | Puissance (Watt) | Temps (m) | Temps de repos (m) | Indications |
|-----------------------------|--------------|----------------------|------------------|-----------|--------------------|---------------------------------------------|
| Choux-fleur | 500 | 100 ml | 800 | 9-11 | 2-3 | Couper en rondelles. Couvrir |
| Brocolis | 300 | 50 ml | 800 | 6-8 | 2-3 | |
| Champignons | 250 | 25 ml | 800 | 6-8 | 2-3 | |
| Petits pois et carottes, | 300 | 100 ml | 800 | 7-9 | 2-3 | Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir |
| Carottes congelées | 250 | 25 ml | 800 | 8-10 | 2-3 | |
| Pommes de terre | 250 | 25 ml | 800 | 5-7 | 2-3 | Peler, couper en morceau égaux. Couvrir |
| Piment | 250 | 25 ml | 800 | 5-7 | 2-3 | Couper en morceaux ou en rondelles. Couvrir |
| Poireau | 250 | 50 ml | 800 | 5-7 | 2-3 | |
| Choux de Bruxelles congelés | 300 | 50 ml | 800 | 6-8 | 2-3 | Couvrir |
| Chou | 250 | 25 ml | 800 | 8-10 | 2-3 | Couvrir |

Tableaux et suggestions – Cuisiner le poisson

| Aliment | Quantité (g) | Puissance (Watt) | Temps (m) | Temps de repos (m) | Indications |
|-------------------|--------------|------------------|-----------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Filets de poisson | 500 | 600 | 10-12 | 3 | Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée. |
| Poisson entier | 800 | 800 | 2-3 | 2-3 | Couvrir. Retourner quand la moitié du temps est écoulée. Éventuellement, couvrir les extrémités fines du poisson. |
| | | 400 | 7-9 | | |

Cuisiner au grill

Pour obtenir de bons résultats avec le grill, utilisez la grille fournie avec le four.

Positionnez la grille de façon à ce qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de la cavité, ce qui provoquerait un arc électrique et pourrait détériorer le four.

INDICATIONS IMPORTANTES :

1. Lors de la première utilisation du grill, un peu de fumée odorante peut se dégager. Elle résulte de l'emploi d'huiles pendant le processus de fabrication.
2. La vitre de la porte atteint des températures très élevées quand le grill est utilisé. **Ne laissez pas les enfants s'approcher.**
3. Nous vous conseillons de porter des gants de cuisine car la grille et les parois de la cavité atteignent des températures très élevées.
4. Le thermostat de sécurité fait que les résistances s'éteignent temporairement lors d'une utilisation prolongée du grill.
5. **Important !** Vous devez vérifier que les récipients que vous utilisez quand vous cuisinez ou faites griller des aliments sont bien adaptés au micro-ondes. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !
6. Quand vous utilisez le grill, des éclaboussures de graisse peuvent atteindre la résistance et être brûlées. C'est une situation normale qui ne représente aucun problème de fonctionnement.
7. Nettoyez l'intérieur et les accessoires après chaque cuisson, pour que les saletés ne s'incrustent pas.

Tableaux et suggestions – Grill sans micro-ondes

| Aliment | Quantité (g) | Temps (m) | Indications |
|--------------------------------------|--------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Poisson | | | |
| Dorade | 800 | 18-24 | Beurrez légèrement. Quand la moitié du temps est écoulée, retournez et ajoutez les condiments. |
| Sardine/ rascasse rouge | 6-8 unités | 15-20 | |
| Viande | | | |
| Saucisse | 6-8 unités | 22-26 | Percez et retournez quand la moitié du temps est écoulée. |
| Hamburger congelé | 3 unités | 18-20 | Retournez 2-3 fois |
| Entrecôte (environ 3 cm d'épaisseur) | 400 | 25-30 | Saucez et retournez quand la moitié du temps est écoulée. |
| Autres | | | |
| Toasts | 4 unités | 1½-3 | Surveillez les toasts. |
| Gratiner des sandwichs | 2 unités | 5-10 | Surveillez le gratin |

Préchauffez le grill pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille. Placez la grille sur un récipient dans lequel l'eau et la graisse puissent couler. Les temps sont mentionnés à titre d'indication car ils peuvent varier en fonction de la composition des aliments, de leur quantité et de la cuisson demandée. Le poisson et la viande gagnent un goût délicieux si, avant de les griller, vous les badigeonnez d'huile végétale, épices et herbes aromatiques, et si vous

les laisser mariner quelques heures. Ne salez qu'après la grillade.

Les saucisses n'éclatent pas si vous les percez préalablement avec une fourchette.

Au milieu du temps de fonctionnement, contrôlez la cuisson, remuez ou retournez si nécessaire.

Le grill est spécialement adapté pour la cuisson de la viande en morceaux et du poisson en filets. Les morceaux fins de viande peuvent être retournés une seule fois, les plus gros plusieurs fois.

Cuisiner au grill

Tableaux et suggestions – Micro-ondes + Gril

La fonction Micro-ondes avec Gril est idéale pour cuisiner rapidement et dorer en même temps les aliments. Vous pouvez également les gratiner.

Les micro-ondes et le gril fonctionnent simultanément. Les micro-ondes cuisent et le gril gratine.

| Plat | Quantité (g) | Vaisselle | Puissance (Watt) | Temps (m) | Temps de repos (m) |
|--------------------------------------------|-----------------|------------------------|------------------|-----------|--------------------|
| Pâtes gratinées | 500 | Récipient bas | 400 | 12-17 | 3-5 |
| Pommes de terres gratinées | 800 | Récipient bas | 600 | 20-22 | 3-5 |
| Lasagne | environ 800 | Récipient bas | 600 | 15-20 | 3-5 |
| Gratin de tomme | environ 500 | Récipient bas | 400 | 18-20 | 3-5 |
| 2 cuisses de poulet, frais (sur la grille) | 200 chaque | Récipient bas | 400 | 10-15 | 3-5 |
| Poulet | environ 1000 | Récipient bas et large | 400 | 35-40 | 3-5 |
| Soupe à l'oignon gratinée | 2 tasses de 200 | Bol de soupe | 400 | 2-4 | 3-5 |

Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez qu'ils y sont bien adaptés. Utilisez seulement de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.

La vaisselle utilisée pour la fonction combinée doit être adaptée aux micro-ondes et au gril. Voir le chapitre sur le type de vaisselle !

Remarquez que les valeurs sont mentionnées à titre indicatif et qu'elles peuvent varier en fonction du temps initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment.

Si l'aliment n'est pas assez doré, mettez-le 5 ou 10 minutes de plus en fonction Gril.

Faites attention aux temps de repos et retournez les morceaux de volaille.

Sauf indications contraires, utilisez le plateau rotatif pour cuisiner.

Les valeurs indiquées dans les tableaux sont valables pour une cavité du four à froid (il n'est nécessaire de préchauffer).

Rôtir et cuire

Tableaux et suggestions – Préparation de viande et gâteaux

Micro-ondes / Air chaud

| Aliment | Quantité (g) | Puissance (Watt) | Température | Temps (mn) | Temps de repos (mn) | Indications |
|--------------------------------------------------|--------------|------------------|-------------|------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Rôti | 1000-1500 | 400 | 200 | 30-40 | 20 | Récipient sans couvercle, tourner 1x |
| Filet de porc Côtelette ou os Rôti de porc | 800-1000 | 200 | 180-190 | 50-60 | 20 | Récipient sans couvercle, tourner 1x |
| Poulet entier | 1000/1200 | 400 | 200 | 30-40 | 10 | Récipient sans couvercle, bréchet vers le bas, tourner 1x |
| Poulet en morceaux | 500-1000 | 400 | 200 | 25-35 | 10 | Récipient sans couvercle, Placer les morceaux la peau en bas. Tourner 1x. |
| Rôti de veau | 1500/2000 | 200 | 180 | 60-65 | 20 | Récipient avec couvercle, tourner 1-2x, puis continuez la cuisson sans couvercle |
| Rôti de bœuf | 1500-1800 | 200 | 200 | 80-90 | 20 | Récipient avec couvercle, tourner 1-2x |

Micro-ondes / Cuire

| Aliment | Puissance (Watt) | Température | Temps (mn) | Temps de repos (mn) | Indications |
|---------------------------|------------------|-------------|------------|---------------------|--------------------------------------------------|
| Gâteau au chocolat/cerise | 200 | 200 | 30 | 5-10 | Plateau rotatif, petit trépied, moule de Ø 28 cm |
| Cheesecake aux fruits | 400 | 180 | 40-45 | 5-10 | Plateau rotatif, petit trépied, moule de Ø 28 cm |
| Tarte aux pommes | 200 | 185 | 40-45 | 5-10 | Plateau rotatif, petit trépied, moule de Ø 28 cm |
| Cheesecake su streusel | 400 | 180 | 40-50 | 5-10 | Plateau rotatif, petit trépied, moule de Ø 28 cm |
| Gâteau aux noix | 200 | 170 | 30-35 | 5-10 | Plateau rotatif, Moule creux |

Conseils pour la cuisson

Retournez les pièces de viande à la moitié du temps de cuisson. Quand le rôti est cuit, laissez-le reposer 20 minutes dans le four éteint et fermé. Le jus de la viande sera ainsi mieux réparti. La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'aliment.

S'il n'y a pas d'indication du poids exact du rôti dans le tableau, choisissez le poids immédiatement inférieur et prolongez le temps.

Conseils pour la vaisselle

Vérifiez que la vaisselle entre bien à l'intérieur du four.

Les récipients en verre, quand ils sont chauds, doivent être posés sur un chiffon de cuisine sec. Au contact d'une surface froide ou mouillée, le verre pourrait se fendiller et éclater. Utilisez un gant de cuisine pour retirer les plats du four.

Important

En mode de fonctionnement Air chaud/Micro-ondes, utilisez toujours le petit trépied placé sur le plateau rotatif. Les moules, plats bas et récipients doivent toujours être placés sur le trépied.

Exception : placez le moule creux directement sur le plateau rotatif

Cuire

Tableaux et suggestions – Cuire / Air chaud

| Aliment | Récipient | Niveau | Température | Temp (mn) |
|--------------------|-------------------------|--------------------------------|-------------|-----------|
| Gâteau aux noix | Moule creux | Plateau rotatif | 160 | 50-60 |
| Tarte aux fruits | Moule de Ø 28 cm | Plateau rotatif, petit trépied | 160 | 55-60 |
| Gâteau anglais | Moule creux | Plateau rotatif | 160 | 55-65 |
| Tarte salée | Moule rond en verre | Plateau rotatif, petit trépied | 190-200 | 40-60 |
| Gâteau simple | Moule de Ø 26 cm | Plateau rotatif, petit trépied | 160 | 30-40 |
| Bûche | Moule à gâteau en verre | 1 | 200 | 12-15 |
| Gâteau aux cerises | Moule à gâteau en verre | 1 | 180-190 | 40-50 |

Conseils pour les moules à gâteaux

Les moules les plus fréquents sont les moules noirs en métal. Si vous utilisez les micro-ondes, servez-vous de moules à gâteau en verre, en céramique ou en plastique, résistant à des températures de 250°C. Avec ce type de moules, les gâteaux sont moins dorés.

Conseils pour cuisiner les gâteaux

La température de cuisson des gâteaux dépend de la qualité et de la quantité de pâte. Essayez une première fois avec une température plutôt en dessous, ce qui permet d'obtenir un doré plus uniforme. La fois suivante, si nécessaire, choisissez une température plus forte. Placez toujours le moule au centre du plateau ou sur le plateau rotatif.

Suggestions pour une bonne cuisson

Comment vérifier que le gâteau est cuit :

Enfoncez un couteau fin sur le dessus du gâteau. Si la pâte ne colle pas au couteau, le gâteau est cuit.

Le gâteau est très foncé :

La prochaine fois, sélectionnez une température plus basse et laissez cuire le gâteau plus longtemps.

Le gâteau est très sec :

Faites de petits orifices, avec une petite fourchette, dans le gâteau déjà cuit, puis arrosez avec du jus de fruit ou une boisson alcoolique. La prochaine fois, montez la température de près de 10°C et réduisez le temps de cuisson.

Le gâteau ne veut pas sortir du moule :

Laissez refroidir le gâteau 5 à 10 minutes. Si la situation perdure, passez la lame d'un couteau tout autour du gâteau pour le dégager. La prochaine fois, beurrez mieux le moule.

Conseils pour économiser l'énergie

Quand vous faites plus de 1 gâteau, il est préférable de les mettre au four les uns après les autres. Encore chaud, le four cuira le deuxième gâteau plus rapidement. Utilisez de préférence des moules foncés, peints ou émaillés en noir, car ils absorbent mieux la chaleur.

Dans le cas de cuissons qui demandent plus de temps, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin pour profiter de la chaleur résiduelle.

Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser?

Fonction Micro-ondes

Prenez garde que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. Le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

Les récipients ou la vaisselle en métal, ou ayant des parties ou des décorations métalliques, ne doivent donc pas être utilisés dans le micro-ondes. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou des parties métalliques** (comme le cristal de plomb) ne doivent pas être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner au four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, et le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés, peu de temps, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà confectionnés.

La vaisselle peut être très chaude car les aliments chauds lui transmettent leur chaleur. Vous devez donc toujours utiliser un **gant de cuisine !**

Testez la vaisselle

Placez la vaisselle dans le four. Si au bout de 20 secondes à la puissance maximum elle ressort froide ou tiède, alors vous pourrez l'utiliser. Elle n'est pas adaptée si elle a beaucoup chauffé ou provoqué un arc électrique.

Fonction Gril

En fonction Gril, la vaisselle doit résister à des températures de 300°C. N'utilisez pas de vaisselle en plastique.

Fonction Micro-ondes + Gril

En fonction Micro-ondes + Gril, la vaisselle doit être adaptée autant aux micro-ondes qu'au gril.

Récipients et papier aluminium

Vous pouvez utiliser des récipients en aluminium ou du papier aluminium dans le four, si vous suivez les consignes suivantes:

- Suivez les recommandations du fabricant figurant sur l'emballage.
- Ces récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de la cavité (**distance minimum de 3 cm**). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Mettez le récipient en aluminium directement sur le plateau rotatif. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille !
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes entrent dans les aliments seulement par le dessus. Dans le doute, n'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes pendant la décongélation. Les aliments délicats, tels la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés d'un excès de chaleur en recouvrant les extrémités.
- **Important** : le papier aluminium ne peut entrer en contact avec les parois de la cavité, cela provoquerait un arc électrique.

Couvercles

Nous vous recommandons d'utiliser des couvercles en verre, en plastique, ou une pellicule adhérente, car ainsi :

1. Vous empêchez une évaporation excessive (principalement pour les cuissons très longues) ;
2. La cuisson est plus rapide ;
3. Les aliments cuits ne sont pas secs ;
4. Le goût est mieux préservé.

Le couvercle doit être percé d'orifices pour éviter toute formation de pression. Les sacs en plastique doivent également avoir des ouvertures. Les biberons, les petits pots pour les bébés et tous les récipients équivalents doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils pourraient éclater.

Quel type de vaisselle pouvez-vous utiliser?

Tableau – Vaisselle

Le tableau suivant vous indique de manière générale quel type de vaisselle est adapté à chaque situation.

| Mode de fonctionnement Type vaisselle | Micro-ondes | | Gril | Micro-ondes + Gril |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| | Décongeler / réchauffer | Cuisiner | | |
| Verre et porcelaine 1) Vaisselle non résistante au feu, peut être lavée au lave-vaisselle | Oui | oui | non | non |
| Céramique vitrée Verre et porcelaine résistant au feu | Oui | oui | oui | oui |
| Céramique, vaisselle en grès 2) Avec ou sans verre, sans décorations métalliques | Oui | oui | non | non |
| Vaisselle en terre cuite 2) Avec du verre Sans verre | oui Non | oui non | non non | non non |
| Vaisselle en plastique 2) Résistant à une chaleur de 100°C Résistant à une chaleur de 250°C | oui Oui | non oui | non non | non non |
| Films plastique 3) Film plastique pour aliments Cellophane | non Oui | non oui | non non | non non |
| Papier, carton, parchemin 4) | Oui | non | non | non |
| Métal Papier aluminium Emballages en aluminium 5) Accessoires (grille) | oui non Non | non oui non | oui oui oui | non oui oui |

1. Sans rebord doré ou argenté et sans cristal de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant !
3. Ne pas utiliser des agrafes en métal pour fermer les sacs. Perforez les sacs. Utilisez les films plastique uniquement pour recouvrir.
4. N'utilisez pas des assiettes en papier ou carton.
5. Utilisez uniquement des emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

Attention ! Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, les éclaboussures et petites particules doivent être enlevées. Si vous ne le nettoyez pas régulièrement, la surface du four peut se détériorer, **la vie utile du four sera réduite et une situation dangereuse peut éventuellement apparaître.**

Attention ! Le nettoyage doit être effectué quand le four est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du four.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs qui peuvent rayer les parois, ni objets pointus.

N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.

Surface avant

Un chiffon humide suffit pour nettoyer le four. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit vaisselle dans l'eau pour humidifier le chiffon. En suivant, essuyez tout le four avec un chiffon sec.

Pour les fours dont le devant est en aluminium, utilisez un produit doux pour les vitres et un chiffon doux ne laissant pas de fibres. Nettoyez horizontalement sans exercer de pression sur la surface.

Retirez immédiatement les taches de calcaire, graisse, amidon, blanc d'œufs. Elles peuvent provoquer de la corrosion.

Évitez que de l'eau entre dans le four.

Intérieur du four

Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures avec un chiffon humide. Il est ainsi plus facile d'enlever éclaboussures et particules.

Pour les saletés les plus difficiles à enlever, utilisez un produit de nettoyage non agressif. **N'utilisez pas de sprays pour four ni d'autres produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.**

La porte et le devant du four doivent toujours être bien propres pour assurer un fonctionnement correct.

Évitez que de l'eau entre dans les orifices de ventilation du micro-ondes.

Enlevez régulièrement le plateau rotatif et son support pour nettoyer la base de la cavité, en particulier quand des liquides ont débordé.

N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.

Si la cavité du four est très sale, placez un verre d'eau sur le plateau rotatif et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 2 ou 3 minutes à la puissance maximum. La vapeur ainsi libérée va ramollir les saletés qui seront plus faciles à nettoyer avec un chiffon doux.

Les odeurs désagréables (comme après la cuisson d'un poisson) peuvent être facilement éliminées. Versez quelques gouttes de citron dans une tasse d'eau. Mettez une petite cuillère dans la tasse pour éviter une ébullition après coup. Chauffez à la puissance maximum pendant 2 à 3 minutes.

Nettoyage et entretien du four

Plafond du four

Quand le plafond du four est sale, le gril peut être abaissé pour en faciliter le nettoyage.

Attendez que le gril ait refroidi avant de l'abaisser, pour éviter tout danger de brûlure. Procédez comme suit :

1. Faites tourner le support du gril de 90° (1).
2. Abaissez doucement le gril (2). **Ne forcez pas excessivement, vous pourriez l'endommager.**
3. Quand le plafond est nettoyé, remettez le gril (2) à sa place, puis bloquez-le avec son support en le tournant de 90°.

Le couvercle en mica (3) situé dans le plafond doit toujours être propre. Les particules d'aliments qui s'y accumulent peuvent endommager le four ou provoquer des étincelles.

N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus.

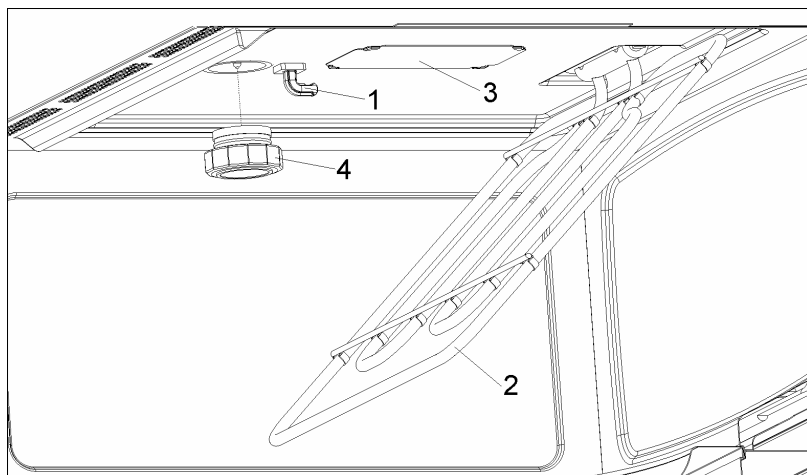
Ne retirez pas le couvercle en mica, pour éviter tout risque.

Le couvercle en verre de la lampe (4), situé dans le plafond du four, peut être facilement retiré pour être nettoyé. Dévissez-le et nettoyez-le avec de l'eau et un peu de produit vaisselle.

Accessoires

Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont très sales, laissez-les d'abord tremper, puis lavez-les avec une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Assurez-vous que le plateau rotatif et son support sont toujours propres. N'allumez pas le four sans le plateau rotatif et son support.



Que faire en cas de mauvais fonctionnement ?

ATTENTION ! Toute réparation ne peut être effectuée que par des techniciens spécialisés. Toute réparation effectuée par des personnes non certifiées par le fabricant peut se révéler dangereuse.

Les problèmes suivants peuvent être corrigés sans appeler l'assistance technique :

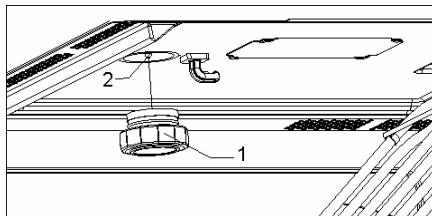
- **L'écran ne s'allume pas !** Vérifiez si :
 - L'affichage de l'heure a été masquée (voir chapitre Réglages de base).
- **Rien ne se passe quand on appuie sur les touches !** Vérifiez si :
 - Le blocage de sécurité est actif (voir chapitre Réglages de base).
- **Le four ne fonctionne pas !** Vérifiez si :
 - La prise est correctement branchée au mur.
 - Le circuit d'alimentation du four est branché.
 - La porte est complètement fermée. Assurez-vous-en au son produit à la fermeture.
 - Il y a des corps étrangers entre la porte et le devant de la cavité.
- **Pendant le fonctionnement du four, des bruits bizarres se font entendre !** Vérifiez si :
 - Des objets métalliques génèrent des arcs électriques à l'intérieur du four (voir chapitre sur le type de vaisselle).
 - La vaisselle entre en contact avec les parois du four.
 - Il y a des instruments de cuisine à l'intérieur du four.
- **Les aliments ne chauffent pas ou se chauffent très lentement !** Vérifiez si :
 - Vous avez utilisé de la vaisselle en métal.
 - Vous avez sélectionné un temps de fonctionnement et une puissance appropriés.
 - Vous avez placé à l'intérieur du four une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude.

- **L'aliment est excessivement chaud, desséché ou brûlé !** Vérifiez que vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance appropriés.
- **Un bruit se fait entendre à la fin d'un fonctionnement !** Ceci n'est pas un problème. Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse.
- **Le four fonctionne mais l'éclairage intérieur ne s'allume pas !** Si toutes les fonctions travaillent correctement, vous devez probablement changer la lampe. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.

Remplacement de la lampe







Pour remplacer la lampe, procédez de la façon suivante:

- Débranchez le four de l'alimentation électrique, en retirant la prise du mur ou en coupant le circuit d'alimentation du four.
- Dévissez et enlevez le couvercle en verre de la lampe (1).
- Retirez la lampe halogène (2). **Attention ! La lampe peut être très chaude.**
- Installez une nouvelle lampe 12V / 10W. **Attention ! Ne touchez pas la surface de la lampe directement avec les doigts car cela endommage la lampe.** Suivez les instructions du fabricant de la lampe.
- Revissez le couvercle en verre de la lampe (1).
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



Caractéristiques techniques

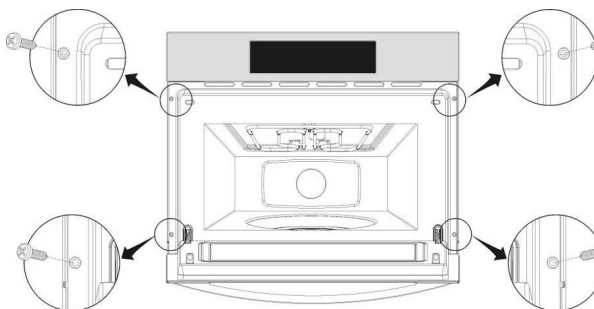
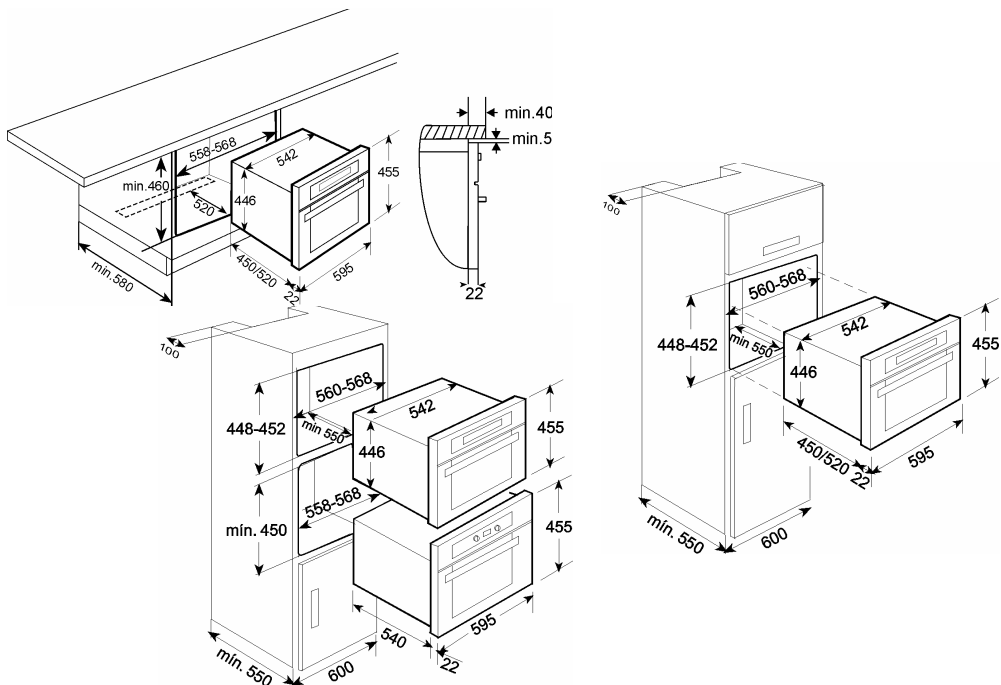
Description des fonctions

| Symbole | Fonction | Puissance Micro-ondes | Aliments |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Micro-ondes | 200 W | Décongélation lente pour aliments délicats ; Maintenir chaud |
| | | 400 W | Cuisiner à faible température; cuire du riz Décongélation rapide |
| | | 600 W | Fondre du beurre Chauffer les aliments pour bébé |
| | | 800 W | Cuisiner légumes et aliments Cuisiner et chauffer soigneusement Chauffer et cuisiner des petites quantités Chauffer des aliments délicats |
| | | 1000 W | Cuisiner et chauffer rapidement des liquides et des aliments préconfectionnés, |
|  | Gril | --- | Griller des aliments |
|  | Micro-ondes + Gril | 200 W | Gratiner des toasts |
| | | 400 W | Griller volailles et viande |
| | | 600 W | Cuisiner tourtes et gratins |
|  | Micro-ondes + Convection | 200 | Rôtir et cuisiner de la viande |
| | | 400 | Rôtir des volailles |
| | | 600 | Autres rôtissages rapides |
|  | Convection | --- | Rôtir des aliments et préparer des gâteaux |
|  | Gril ventilé | --- | Dorer des aliments uniformément |

Spécifications

- Tension AC (voir plaque des caractéristiques)
- Puissance requise..... 3400 W
- Puissance du gril..... 1500 W
- Puissance de sortie des micro-ondes..... 1000 W
- Fréquence des micro-ondes..... 2450 MHz
- Dimensions hors-tout (Longueur×hauteur×Profondeur)..... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensions de la cavité (L×h×P)..... 420 × 210 × 390 mm
- Capacité du four..... 32 l
- Poids..... 38 kg

Dimensions pour l'installation du four



FR

- Introduisez le four dans le meuble jusqu'à ce que l'avant du four butte sur le bois et alignez-le.
- Ouvrez la porte du four et fixez ce dernier aux parois latérales du meuble au moyen des 4 vis fournies, par les trous prévus à cet effet.

Cet appareil est garanti par Electrolux dans chacun des pays énumérés au dos de cette notice et pour la période spécifiée par la garantie ou, à défaut, par la législation en vigueur.

Si vous déménagez d'un pays dans un autre pays repris dans la liste, la garantie déménagera avec vous dans les conditions suivantes:

- La garantie commence à la date à laquelle l'appareil a effectivement été acheté à l'origine telle qu'elle apparaîtra sur production d'un document d'achat valable délivré par le vendeur de l'appareil.
- La garantie est valable pour la même période et couvre le remplacement de pièces détachées et la main-d'oeuvre dans les mêmes conditions que celles prévues pour votre nouveau pays de résidence pour le type de modèle ou la gamme d'appareils particuliers.
- La garantie de l'appareil est exclusivement reconnue à l'acheteur d'origine et ne peut être cédée à un autre utilisateur de l'appareil.
- L'appareil devra être installé et utilisé conformément aux instructions fournies par Electrolux, l'usage étant limité à des applications ménagères et à des fins non commerciales.
- L'appareil sera installé conformément à toutes les prescriptions et législations en vigueur dans votre nouveau pays de résidence.

Les dispositions de cette garantie n'affecte en aucune manière les droits qui vous sont reconnus par la loi.

Geachte klant:

Wij willen u eerst en vooral danken dat u ons product hebt gekozen. Wij zijn er zeker van dat deze moderne, functionele en praktische magnetronoven, gemaakt uit eerste kwaliteitsmaterialen, uw verwachtingen volledig tegemoet zal komen.

Wij vragen u de instructies in deze handleiding, aandachtig te lezen. Deze zullen u een beter resultaat geven bij het gebruiken van uw magnetronoven.

Bewaar de handleiding van dit product voor latere raadpleging.

Houd de handleiding altijd bij de hand. Als u het apparaat aan derden ter beschikking stelt, geef er dan ook de handleiding bij!

Aanwijzingen over milieubescherming

Verwijdering van de verpakking

De verpakking draagt het teken van het Groene Punt.

Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd.



Verwijdering van afgedankte apparaten

De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden afgevoerd via het gewone circuit van het vaste stedelijke afval.

Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinings- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de container met een kruis erover dient op elk product te worden aangebracht om eraan te herinneren dat het afzonderlijk moet worden opgehaald.

Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren dient de consument de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten te contacteren.

Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snij het door en verwijder het.

Inhoud

| | |
|------------------------------------------------------------|------------|
| Installatie-instructies | 117 |
| Vóór de installatie..... | 117 |
| Na de installatie | 117 |
| Veiligheidsinstructies | 118 |
| Voordelen van microgolven | 120 |
| Beschrijving van de oven | 121 |
| Basisregelingen | 122 |
| De klok instellen | 122 |
| Veiligheidsblokkering..... | 122 |
| Het draaiplateau stoppen | 123 |
| Magnetron | 124 |
| Magnetron – Quick Start..... | 124 |
| Grill..... | 125 |
| Magnetron + Grill | 125 |
| Hete lucht | 126 |
| Magnetron + Hete lucht | 126 |
| Grill + Hete lucht | 127 |
| Ontdooien per gewicht (automatisch)..... | 128 |
| Ontdooien per tijd (handmatig)..... | 129 |
| Speciale functies | 130 |
| Speciale Functie F1: Voedsel opwarmen | 130 |
| Speciale Functie F2: Koken | 131 |
| Speciale Functie F3: Ontdooien & Bruineren..... | 132 |
| Tijdens de bereiding... | 133 |
| Een bereiding onderbreken | 133 |
| Instellingen wijzigen | 133 |
| Een bereiding stopzetten..... | 133 |
| Ontdooien | 134 |
| Algemene aanwijzingen om te ontdooien | 135 |
| Koken met de magnetron | 136 |
| Koken met de grill | 138 |
| Braden en koken | 141 |
| Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken? | 144 |
| Magnetron-functie | 144 |
| Grill-functie | 144 |
| Magnetron + grill-functie | 144 |
| Aluminium bakjes en aluminiumfolie | 144 |
| Deksels..... | 144 |
| Reiniging en onderhoud van de oven | 146 |
| Buitenkant..... | 146 |
| Binnenkant..... | 146 |
| Bovenwand van de oven | 147 |
| Wat te doen bij storingen? | 148 |
| Technische gegevens | 149 |
| Afmetingen voor installatie | 150 |

Vóór de installatie

Controleer of de stroomspanning op het typeplaatje overeenkomt met de stroomspanning van uw installatie.

Open de deur en **verwijder alle accessoires** en verpakkingsmateriaal.

Verwijder het mica plaatje in de bovenwand van de binnenruimte **niet!** Dit plaatje voorkomt dat vet en voedsel de microgolfgenerator zouden beschadigen.

Opgelet! De voorkant van de oven kan bedekt zijn met een **beschermende folie**. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en begin daarbij bij de onderkant.

Controleer of de oven niet beschadigd is. Controleer of de deur van de oven goed sluit en of de binnenkant van de deur en de voorkant van de binnenruimte niet beschadigd zijn. In geval van schade, neem contact op met de technische dienst.

GEBRUIK DE OVEN NIET als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de oven niet correct functioneert, beschadigd werd of gevallen is. Neem contact op met de technische dienst.

Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak. Plaats de oven niet in de buurt van warmte-elementen, radio's en televisietoestellen.

Controleer tijdens de installatie of het snoer niet in contact komt met vochtigheid, scherpe voorwerpen of de achterkant van de oven, aangezien de hoge temperaturen het snoer kunnen beschadigen.

Opgelet: na de installatie van de oven moet de stekker bereikbaar blijven.

Na de installatie

De oven is uitgerust met een snoer met stekker voor eenfasestroom.

In geval van permanente aansluiting dient de oven te worden geïnstalleerd door een vakman. Hierbij dient de aansluiting te gebeuren op een circuit met alle polen, met minimum 3 mm tussen de contacten.

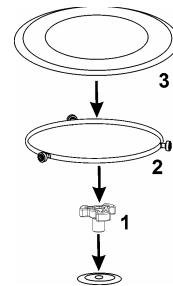
OPGELET: DE OVEN MOET GEAARD ZIJN.

De fabrikant en handelaars stellen zich niet verantwoordelijk voor persoonlijke letsels, letsels bij dieren of materiële schade indien de installatieinstructies niet werden opgevolgd.

De oven werkt alleen als de deur goed gesloten is.

Reinig voor de eerste ingebruikname de binnenkant van de oven en de accessoires volgens de aanwijzingen onder "Reiniging en onderhoud van de oven".

Plaats het verbindingsstuk **(1)** in het midden van de oven met de ring **(2)** en het draaiplateau **(3)** erbovenop zo dat ze in elkaar passen. Telkens u de magnetronoven gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat zowel het draaiplateau als de respectieve accessoires correct binnenin de oven zijn geplaatst. **Het draaiplateau kan in beide richtingen draaien.**



Volg tijdens de installatie de apart gegeven aanwijzingen.

Veiligheidsinstructies



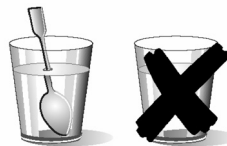
- **Opgelet!** Laat de oven nooit onbeheerd achter, in het bijzonder als er papier, plastic of ander brandbaar materiaal wordt gebruikt. Deze materialen kunnen verkolen en in brand vliegen. **BRANDGEVAAR!**
- **Opgelet!** Als u rook of vlammen gewaarwordt, houd de deur gesloten zodat de vlammen worden gedoofd. Zet de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact of verbreek de stroomtoevoer naar de oven.
- **Opgelet!** Verwarm nooit alcohol of alcoholhoudende dranken in de magnetronoven. **BRANDGEVAAR!**
- **Opgelet!** Verwarm vloeistoffen of andere voedingsmiddelen nooit in gesloten schalen of bakjes, aangezien deze gemakkelijk zouden kunnen ontploffen.
- **Opgelet!** Kinderen mogen de oven alleen zonder toezicht van een volwassene gebruiken indien zij op de hoogte zijn gebracht van de gebruiksinstructies zodat zij de oven veilig kunnen gebruiken en zich bewust zijn van de gevaren in geval van onjuist gebruik.
- **Opgelet!** Wanneer het om een combimagnetronoven gaat (magnetronoven met andere verwarmingsmethoden), mogen kinderen de oven niet zonder toezicht van een volwassene gebruiken vanwege de hoge temperaturen.
- **Opgelet!** De oven niet gebruiken indien:
 - De deur niet goed sluit;
 - De deurscharnieren beschadigd zijn;
 - Het aanrakingsoppervlak tussen de deur en de voorkant beschadigd is;
 - Het deurglas beschadigd is;
 - Er binnenin regelmatig boogontlading ontstaat zonder de aanwezigheid van enig metalen voorwerp.
- De oven kan tijdens gebruik zeer warm worden. Gelieve elk contact met de verwarmingselementen binnenin te vermijden.
- **Opgelet:** de toegankelijke delen kunnen tijdens gebruik warm worden. Houd kinderen buiten bereik..
- Gebruik geen bijtende middelen of spatels om het glas van de ovendeur te reinigen,

aangezien die het glas zouden kunnen krassen en eventueel doen versplinteren.

De oven **kan pas hergebruikt worden** na reparatie door een vakman van de technische dienst.

Belangrijk!

- **Verwarm babyvoeding altijd in flessen of potjes zonder deksel of speen. Roer of schud goed na het te hebben opgewarmd zodat de warmte zich gelijkmatig verdeelt. Controleer de temperatuur voor u de voeding aan het kind geeft. VERBRANDINGSGEVAAR!**
- Om bij het **opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel** te voorkomen dat voedingsmiddelen teveel zouden opwarmen of vlam vatten, is het van uiterst belang geen te lange tijden in te stellen, noch te hoge vermogensstanden te kiezen. Een broodje kan bijvoorbeeld na 3 minuten vlam vatten als er een te hoge vermogensstand werd gekozen.
- Gebruik om te roosteren alleen de grill-functie en houd de oven steeds in het oog. Als u een combiatiefunctie gebruikt om te roosteren, zal het brood in zeer korte tijd vlam vatten.
- Plaats de snoeren van andere elektrische apparaten nooit tussen de hete deur van de oven. Het isolatiemateriaal van het snoer kan smelten. **Kortsluitingsgevaar!**



Voorzichtigheid geboden bij het opwarmen van vloeistoffen!

Wanneer vloeistoffen (water, koffie, thee, melk, enz.) bijna op het punt staan te koken en plots uit de oven worden verwijderd, zouden deze eruit kunnen spuiten. **GEVAAR VOOR LETSELS EN BRANDWONDEN!**

Om dit soort toestanden te voorkomen bij het opwarmen van vloeistoffen, plaats een plastic lepel of een glazen staafje in de kom of het bakje.

Deze oven is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd!

Gebruik de oven uitsluitend voor de bereiding van voedingsmiddelen.

Indien u de aanwijzingen opvolgt, voorkomt u schade aan de oven en andere gevaarlijke toestanden:

- Zet de oven niet in werking zonder het **verbindingstuk**, de **ring** en het **draaiplateau**.
- **Zet de magnetronoven nooit aan als die leeg is.** Dit zou de oven kunnen overbelasten en beschadigen als er geen voedsel in zit. **GEVAAR VOOR SCHADE!**
- **Als u programmatests wil uitvoeren** met de oven, plaats er een glas water in. Het water absorbeert de microgolven waardoor de oven niet wordt beschadigd.
- Bedek of sluit de **ventilatieopeningen** niet af.
- Gebruik uitsluitend **serviesgoed uit materiaal dat geschikt is** voor de magnetron. Alvorens schalen en bakjes te gebruiken, controleer of deze geschikt zijn (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- **Verwijder het mica plaatje bovenin de binnenruimte niet!** Dit plaatje voorkomt dat vet en voedsel de microgolfgenerator zouden beschadigen.
- Bewaar geen **ontvlambare voorwerpen** in de oven, aangezien deze zouden kunnen vlam vatten bij het aanzetten.
- Gebruik de oven niet als **voorraadkast**.
- **Hardgekookte en verse eieren met schaal** mogen niet in de magnetronoven worden opgewarmd, want die kunnen uit elkaar spatten.
- Gebruik de oven niet om te **frituren**, want het is onmogelijk de temperatuur van het vet te controleren onder invloed van de microgolven.
- Gebruik **om brandwonden te voorkomen** steeds ovenhandschoenen om de schalen te grijpen of de oven aan te raken.
- **Leun of zit niet op de open deur van de oven.** Dit kan de oven beschadigen, vooral bij de scharnieren. De deur kan een maximaal gewicht van 8 kg dragen.

- **Het draaiplateau en het rooster kunnen een maximaal gewicht van 8 kg dragen.** Overschrijd dit gewicht niet om schade te voorkomen.

Reiniging:

- **Opgelet!** De magnetronoven dient regelmatig te worden gereinigd en alle etensresten dienen te worden verwijderd (zie hoofdstuk over Reiniging van de oven). Indien de magnetronoven niet naar behoren wordt schoongemaakt, kan het oppervlak ervan worden beschadigd, **wat de levensduur van de oven kan inkorten en eventueel tot gevaarlijke toestanden leiden.**
- De aanrakingsoppervlakken van de deur (het gedeelte voorin de oven en de binnenkant van de deur) dienen zeer schoon te worden gehouden, zodat een correcte werking kan gegarandeerd worden.
- Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in "Reiniging en onderhoud van de oven" in acht te nemen.

In geval van reparatie

- **Opgelet – Microgolven! De ommanteling mag niet worden verwijderd.** Alle reparaties of onderhoud uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend kan gevaarlijk zijn.
- Als het snoer beschadigd is, dient dit te worden vervangen door de fabrikant, erkende vakmensen of specialisten, zodat gevaarlijke toestanden worden vermeden en omdat er speciaal gereedschap voor nodig is.
- Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd.

Voordelen van microgolven

Bij een traditioneel fornuis dringt de hitte van de weerstanden of gaspitten langzaam in het voedsel, van buiten naar binnen toe. Er gaat daarom veel energie verloren aan het opwarmen van de lucht, onderdelen van het fornuis en potten of pannen.

Bij de magnetronoven wordt de hitte door het voedsel zelf gegenereerd, d.w.z. dat de hitte van de binnen naar buiten toegaat. Er gaat geen warmte verloren aan de lucht, ovenwanden of serviesgoed (als deze geschikt zijn voor de magnetron), dus alleen het voedsel zelf wordt opgewarmd.

Samengevat bieden magnetronovens de volgende voordelen:

1. Kortere kooktijden; een vermindering van over het algemeen $\frac{3}{4}$ van de tijd in vergelijking met de conventionele methode.
2. Uiterst snel ontdooien van voedingsmiddelen, waardoor het gevaar voor bacteriën wordt verminderd.
3. Energiebesparing.
4. De voedingswaarde van het voedsel wordt behouden dankzij de kortere kooktijd.
5. Makkelijk te reinigen.

Hoe werkt de magnetronoven?

In de magnetronoven bevindt zich een hoogspanningsventiel, magnetron genaamd, dat elektrische energie omzet in microgolven. Deze elektromagnetische golven worden naar de binnenkant van de oven gestuurd en verdeeld door een metalen verspreider of een draaiplateau.

Binnenin de oven verspreiden de microgolven zich in alle richtingen, worden door de metalen wanden weerkaatst en dringen het voedsel op gelijkmatige wijze binnen.

Waarom wordt het voedsel warm?

De meeste voedingsmiddelen bevatten water, waarvan de moleculen gaan trillen onder invloed van de microgolven.

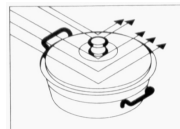
De wrijving tussen de moleculen veroorzaakt warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt en het ontdooit, kookt of warm houdt.

Aangezien de warmte binnenin het voedsel ontstaat:

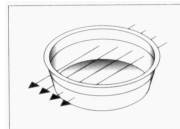
- Kan dit zonder of met een beetje vocht of vet gekookt worden;
- Gaat het ontdooien, opwarmen of koken in de magnetronoven sneller dan met een conventionele oven;
- Blijven vitamines, mineralen en voedingsstoffen behouden;
- Blijven de natuurlijke kleur en aroma behouden.

De microgolven dringen door porselein, glas, karton of plastic maar niet door metaal. Gebruik daarom geen metalen schalen of bakjes of serviesgoed met een metalen onderdeel in de magnetronoven.

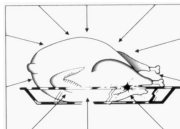
Microgolven worden door metaal weerkaatst...

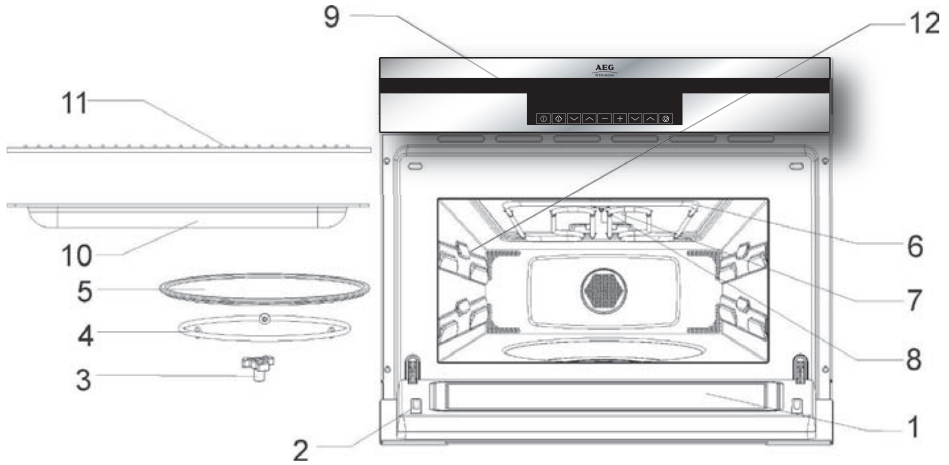


... dringen door glas en porselein...

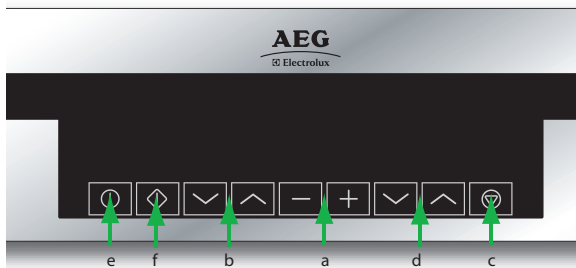


... en worden door de voedingsmiddelen opgenomen.





- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| 1. – Deurglas | 7. – Mica plaatje |
| 2. – Deurhaken | 8. – Lampje |
| 3. – Verbindingsstuk van de motor | 9. – Bedieningspaneel |
| 4. – Draairing | 10. – Glazen plateau |
| 5. – Draaiplateau | 11. – Rechthoekig rooster |
| 6. – Neerklapbaar grillelement | 12. – Ondersteuningsgleuven |



- | | |
|-----------------------------------------|--------------------------------|
| a. – + en - toetsen | d. – Instellingenkeuzetoetsen |
| b. – Functiekeuzetoetsen | e. – Bevestigingstoets |
| c. – Stop / Veiligheidsblokkeringstoets | f. – Start / Quick Start-toets |

Basisregelingen

De klok instellen

Het klok-display begint te knipperen als de aangegeven tijd niet juist is. Ga om de klok in te stellen als volgt te werk:

1. Selecteer het klok-symbool met de instellingenkeuzetoetsen (niet nodig als de magnetronoven voor het eerst op het stroomnet is aangesloten of na een stroomonderbreking).
2. Voer de uren in door op de + en – toetsen te drukken.
3. Bevestig de instelling met de bevestigingstoets.
4. Voer de minuten in door op de + en – toetsen te drukken.
5. Bevestig de instelling met de bevestigingstoets.

Klok tonen/verbergen

Als de klok u stoort kunt u hem verbergen door als volgt te werk te gaan:

3. Houd de bevestigingstoets 3 seconden ingedrukt. De dubbelepunt tussen de uren en minuten blijft knipperen als de klok verborgen is.
4. Als u de klok weer wil tonen, dient u zoals hierboven beschreven te werk te gaan.

Veiligheidsblokkering

Het functioneren van de oven kan geblokkeerd worden (bijvoorbeeld om te voorkomen dat kinderen hem zouden gebruiken). Ga als volgt te werk:

1. Houd om de oven te blokkeren de Stop-toets 3 seconden ingedrukt. U hoort dan een geluidssignaal en er verschijnt "SAFE" op het display. De oven is geblokkeerd waardoor er geen enkele operatie kan worden uitgevoerd.
2. Om de oven te deblokkeren dient u nogmaals de Stop-toets 3 seconden ingedrukt te houden. U hoort dan een geluidssignaal en op het display wordt het uur weer weergegeven..

Het draaiplateau stoppen

1. Om het draaiplateau te stoppen dient u de bevestigings- en stopstoets 3 seconden ingedrukt te houden tot er SAFE op het display verschijnt.
2. Om het draaiplateau weer te laten draaien dient u voorgaande stap te herhalen.

Basisfuncties

Magnetron

Gebruik deze functie om groente, aardappelen, rijst, vis en vlees te koken en op te warmen.

1. Selecteer de Magnetron-functie met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer het Vermogen met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen. Als u het vermogen niet wijzigt, zal de oven op een vermogen van 800 W werken.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om het gewenste vermogen in te stellen.
4. Druk op de bevestigingstoets om het gekozen vermogen te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
5. Selecteer de bereidingstijd met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen.
6. Druk op de "+" en "-" toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
7. Druk op de bevestigingstoets om de gekozen bereidingstijd te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
8. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

OPMERKING: Als het vermogen op 1000 W staat ingesteld, is de kooktijd tot maximum 15 minuten beperkt.

Magnetron – Quick Start

Gebruik deze functie om snel voedsel met een hoog vochtgehalte op te warmen, zoals water, koffie, thee of heldere soep.

1. Druk op de Start-toets. De magnetronoven begint gedurende 30 seconden op het maximumvermogen te werken.
2. Als u deze tijd wil verhogen, dient u nogmaals op de Start-toets te drukken. Telkens u op deze toets drukt zal de werkingstijd met 30 seconden worden verlengd.

OPMERKING: Als het vermogen op 1000 W staat ingesteld, is de kooktijd tot maximum 15 minuten beperkt.

Grill

Gebruik deze functie om snel de oppervlakte van het voedsel bruin te maken.

1. Selecteer de Grill-functie met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer de bereidingstijd met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op de bevestigingstoets om de gekozen bereidingstijd te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
5. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

Magnetron + Grill

Gebruik deze functie om lasagne, gevogelte, gebakken aardappelen en gratineerde gerechten te bereiden.

1. Selecteer de Magnetron + Grill-functie met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer het vermogen met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen. Als u het vermogen niet wijzigt, zal de oven op een vermogen van 600 W werken.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om het gewenste vermogen in te stellen.
4. Druk op de bevestigingstoets om het gekozen vermogen te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
5. Selecteer de bereidingstijd met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen.
6. Druk op de "+" en "-" toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
7. Druk op de bevestigingstoets om de gekozen bereidingstijd te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
8. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

Basisfuncties

Hete lucht

Gebruik deze functie om te koken en te braden.

1. Selecteer de Hete lucht-functie met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer de Temperatuur met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knippen. Als u de temperatuur niet wijzigt, zal de oven op een temperatuur van 160°C werken.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om de gewenste temperatuur in te stellen.
4. Druk op de bevestigingstoets om de gekozen temperatuur te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knippen.
5. Selecteer de bereidingstijd met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knippen.
6. Druk op de "+" en "-" toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
7. Druk op de bevestigingstoets om de gekozen bereidingstijd te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knippen.
8. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

Magnetron + Hete lucht

Gebruik deze functie om te koken en te braden.

1. Selecteer de Magnetron + Hete lucht-functie met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer de Temperatuur met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knippen. Als u de temperatuur niet wijzigt, zal de oven op een temperatuur van 160°C werken.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om de gewenste temperatuur in te stellen.
4. Druk op de bevestigingstoets om de gekozen temperatuur te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knippen.
5. Selecteer het Vermogen met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knippen. Als u het vermogen niet wijzigt, zal de oven op een vermogen van 600 W werken.
6. Druk op de "+" en "-" toetsen om het gewenste vermogen in te stellen.
7. Druk op de bevestigingstoets om het gekozen vermogen te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knippen.
8. Selecteer de bereidingstijd met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knippen.
9. Druk op de "+" en "-" toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
10. Druk op de bevestigingstoets om de gekozen bereidingstijd te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knippen.
11. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

Grill + Hete lucht

Gebruik deze functie om vlees, vis, gevogelte of gebakken aardappelen te bruineren.

1. Selecteer de Grill + Hete lucht-functie met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer de Temperatuur met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen. Als u de temperatuur niet wijzigt, zal de oven op een temperatuur van 160°C werken.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om de gewenste temperatuur in te stellen.
4. Druk op de bevestigingstoets om de gekozen temperatuur te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
5. Selecteer de bereidingstijd met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen.
6. Druk op de "+" en "-" toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
7. Druk op de bevestigingstoets om de gekozen bereidingstijd te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
8. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking..

Basisfuncties

Ontdooien per gewicht (automatisch)

Gebruik deze functie om snel vlees, gevogelte, vis, fruit en brood te ontdooien.

1. Selecteer de Ontdooien per gewicht-functie met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer het programma met de instellingenkeuzetoetsen. De indicators voor de bereidingstijd en de klok beginnen te knipperen.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om het gewenste programma in te stellen (zie onderstaande tabel).
4. Druk op de bevestigingstoets om het programma te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
5. Selecteer het Gewicht met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen.
6. Druk op de "+" en "-" toetsen om het gewenste gewicht in te stellen.
7. Druk op de bevestigingstoets om het gewicht te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
8. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

De volgende tabel geeft een overzicht van de programma's voor de ontdooi per gewicht-functie, met de aanduiding van gewicht, ontdooi- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).

| Programma | Voedsel | Gewicht (g) | Tijd (min) | Doorwarmtijd (min) |
|-----------|-----------|-------------|------------|--------------------|
| Pr 01 | Vlees | 100 – 2000 | 2 – 43 | 20 – 30 |
| Pr 02 | Gevogelte | 100 – 2500 | 2 – 58 | 20 – 30 |
| Pr 03 | Vis | 100 – 2000 | 2 – 40 | 20 – 30 |
| Pr 04 | Fruit | 100 – 500 | 2 – 13 | 10 – 20 |
| Pr 05 | Brood | 100 – 800 | 2 – 19 | 10 – 20 |

Belangrijk: zie "Algemene aanwijzingen om te ontdooien".

Ontdooien per tijd (handmatig)

Gebruik deze functie om snel allerlei soorten voedsel te ontdooien.

1. Selecteer de Ontdooien per tijd-functie met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer de bereidingstijd met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om de gewenste bereidingstijd in te stellen.
4. Druk op de bevestigingstoets om de bereidingstijd te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
5. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

Speciale functies

Speciale Functie F1: Voedsel opwarmen

Gebruik deze functie om verschillende soorten voedsel op te warmen.

1. Selecteer de Speciale functie F1 met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer het programma met de instellingenkeuzetoetsen. De indicators voor de bereidingstijd en de klok beginnen te knipperen.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om het gewenste programma in te stellen (zie onderstaande tabel).
4. Druk op de bevestigingstoets om het programma te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
5. Selecteer het Gewicht met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen.
6. Druk op de "+" en "-" toetsen om het gewenste gewicht in te stellen.
7. Druk op de bevestigingstoets om het gewicht te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
8. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

De volgende tabel geeft een overzicht van de programma's voor de Speciale functie F1, met de aanduiding van gewicht, bereidings- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).

| Programma | Voedsel | Gewicht (kg) | Tijd (min) | Doorwarmtijd (min) |
|-----------|------------------------------------------|--------------|------------|-----------------------------------|
| A 01 | Soep | 200 – 1500 | 3 – 15 | 1-2 x omkeren, afdekken, 1-2 min. |
| A 02 | Vooraf bereide gerechten compact voedsel | 200 – 1500 | 3 – 20 | 1-2 x omkeren, afdekken, 1-2 min. |
| A 03 | Vooraf bereide gerechten bijv. goulash | 200 – 1500 | 3 – 18 | 1-2 x omkeren, afdekken, 1-2 min. |
| A 04 | Groente | 200 – 1500 | 2,6 – 14 | 1-2 x omkeren, afdekken, 1-2 min. |

Belangrijke opmerkingen:

- Gebruik altijd servies dat geschikt is voor de magnetron en een deksel om vochtverlies te voorkomen.
- Roer en draai het voedsel tijdens het opwarmen regelmatig om, vooral als de oven een geluidssignaal geeft en de volgende aanduiding op het display begint te knipperen: **Ern**.
- De tijdsduur voor het opwarmen van voedsel hangt van de begintemperatuur af. Voedsel dat rechtstreeks uit de koelkast komt heeft meer tijd nodig om op te warmen dan voedsel dat op kamertemperatuur staat. Als het voedsel niet de gewenste temperatuur heeft, stel de volgende keer dat u het voedsel opwarmt een hoger of lager gewicht in.
- Roer na het opwarmen in het voedsel of schud de fles of het potje en laat enige tijd rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld.
- **Opgelet!** Na het opwarmen kan het serviesgoed zeer heet zijn. Hoewel de microgolven het meeste serviesgoed niet opwarmen, kan dit heet worden door warmte die het voedsel afgeeft.

Speciale Functie F2: Koken


Gebruik deze functie om vers voedsel te koken.

1. Selecteer de Speciale functie F2 met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer het programma met de instellingenkeuzetoetsen. De indicators voor de bereidingstijd en de klok beginnen te knipperen.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om het gewenste programma in te stellen (zie onderstaande tabel).
4. Druk op de bevestigingstoets om het programma te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
5. Selecteer het Gewicht met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen.
6. Druk op de "+" en "-" toetsen om het gewenste gewicht in te stellen.
7. Druk op de bevestigingstoets om het gewicht te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
8. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

De volgende tabel geeft een overzicht van de programma's voor de Speciale functie F2, met de aanduiding van gewicht, bereidings- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).

| Programma | Voedsel | Gewicht (kg) | Tijd (min) | Aanwijzingen |
|-----------|-------------|--------------|------------|---------------------------------------|
| b 01 | Aardappelen | 200 – 1000 | 4 – 17 | 1-2 x omkeren, afdekken |
| b 02 | Groente | 200 – 1000 | 4 – 15 | 1-2 x omkeren, afdekken |
| b 03 | Rijst | 200 – 500 | 13 – 20 | 1 deel rijst, 2 delen water, afdekken |
| b 04 | Vis | 200 – 1000 | 4 – 13 | Afdekken |

Belangrijke opmerkingen:

- Gebruik altijd servies dat geschikt is voor de magnetron en een deksel om vochtverlies te voorkomen.
- Roer en draai het voedsel tijdens het opwarmen regelmatig om, vooral als de oven een geluidssignaal geeft en de volgende aanduiding op het display begint te knipperen: .

Opgelet! Na het koken kan het serviesgoed zeer heet zijn. Hoewel de microgolven het meeste serviesgoed niet opwarmen, kan dit heet worden door de warmte die het voedsel afgeeft.

Bereidingsinstructies:

- Stukken vis – Voeg 1 à 3 eetlepels water of citroensap toe.
- Rijst – Voeg een dubbele of driedubbele hoeveelheid water toe aan de rijst.
- Aardappelen met schil – Gebruik aardappelen van gelijke grootte. Spoel ze en prik de schil enkele keren door. Voeg geen water toe.
- Aardappelen zonder schil en verse groente – Snijd ze in gelijke stukken. Voeg een eetlepel water toe per 100 g groente en zout naar smaak.

Speciale functies

Speciale Functie F3: Ontdooien & Bruineren

Gebruik deze functie om verschillende voedingsmiddelen te koken en te bruineren.

1. Selecteer de Speciale functie F3 met de functiekeuzetoetsen.
2. Selecteer het programma met de instellingenkeuzetoetsen. De indicators voor de bereidingstijd en de klok beginnen te knipperen.
3. Druk op de "+" en "-" toetsen om het gewenste programma in te stellen (zie onderstaande tabel).
4. Druk op de bevestigingstoets om het programma te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
5. Selecteer het Gewicht met de instellingenkeuzetoetsen. De respectieve indicator begint te knipperen.
6. Druk op de "+" en "-" toetsen om het gewenste gewicht in te stellen.
7. Druk op de bevestigingstoets om het gewicht te bevestigen. De respectieve indicator stopt met knipperen.
8. Druk op de Start-toets. De oven treedt in werking.

De volgende tabel geeft een overzicht van de programma's voor de Speciale functie F3, met de aanduiding van gewicht en bereidingstijd (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).

| Programma | Voedsel | Gewicht (kg) | Tijd (min) | Aanwijzingen |
|-----------|----------------------------------|--------------|------------|---------------------------|
| C 01 | Pizza | 300 – 550 | 3 – 9 | De bakplaat voorverwarmen |
| C 02 | Kant-en-klaar-gerechten | 400 – 1000 | 8 – 14 | 2x omkeren, afdekken |
| C 03 | Aardappelgerechten, diepgevroren | 200 – 450 | 10 – 12 | 1x omkeren |

Belangrijke opmerkingen:

- Gebruik altijd servies dat geschikt is voor de magnetron en een deksel om vochtverlies te voorkomen.
- Roer en draai het voedsel tijdens het opwarmen regelmatig om, vooral als de oven een geluidssignaal geeft en de volgende aanduiding op het display begint te knipperen: turn.

Opgelet! Na het koken kan het serviesgoed zeer heet zijn. Hoewel de microgolven het meeste serviesgoed niet opwarmen, kan dit heet worden door de warmte die het voedsel afgeeft.

Bereidingsinstructies:

- Pizza, diepgevroren – Gebruik diepgevroren kant-en-klare pizza's.
- Kant-en-klaarvoedsel, diepgevroren – Gebruik diepgevroren lasagne, cannelloni, garnalensoufflé. Altijd afdekken.
- Aardappelgerechten, diepgevroren – Friet, aardappelkroketten en gesauteerde aardappelen dienen geschikt te zijn voor bereiding in de oven

Een bereiding onderbreken

Het bereidingsproces kan op elk moment worden onderbroken door eenmaal op de **Start/Stop**-toets te drukken of door de deur van de oven te openen.

In alle gevallen:

- **Stopt de uitzending van microgolven onmiddellijk.**
- Wordt de grill stopgezet maar **behoudt deze een zeer hoge temperatuur. Gevaar voor brandwonden!**
- De tijdschakelaar stopt en het **display** duidt de resterende bereidingstijd aan.

U kan dan:

1. Het voedsel mengen of omkeren om een gelijkmatig resultaat te krijgen.
2. De instellingen wijzigen.
3. Het proces stopzetten door op de **Start/Stop**-toets te drukken.

Om het bereidingsproces voort te zetten, sluit de deur en druk op de **Start/Stop**-toets.

Instellingen wijzigen

U kan de instellingen (tijd, gewicht, vermogen, enz.) wijzigen tijdens het bereidingsproces of als het bereidingsproces wordt onderbroken door als volgt te werk te gaan:

1. Om de tijd te wijzigen, draai de **Draaiknop** in een van beide richtingen. De nieuwe tijd wordt onmiddellijk geregistreerd.
2. Om het vermogen of het gewicht te wijzigen, druk op de toets **Gewicht/Vermogen instellen**. Het respectieve display en de indicator beginnen te knipperen. Wijzig de instelling door de **Draaiknop** in een van beide richtingen te draaien en druk nogmaals op de toets **Gewicht/Vermogen instellen**.

Een bereiding stopzetten

Als u het bereidingsproces wil stopzetten, houd dan de **Start/Stop**-toets 3 seconden ingedrukt.

Als het proces werd onderbroken en u het wil stopzetten, houd dan de **Start/Stop**-toets 3 seconden ingedrukt.

U hoort vervolgens een geluidssignaal en het uur verschijnt op het **display**.

Einde van een bereiding

Op het einde van een bereidingsproces hoort u 3 geluidssignalen en verschijnt er “**End**” op het display

De geluidssignalen worden om de 30 seconden herhaald totdat de deur wordt geopend of tot er op de **Start/Stop**-toets wordt gedrukt.

Ontdooien

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de verschillende ontdooi- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur

krijgt).naargelang van het soort voedsel, het gewicht en bijbehorende aanbevelingen.

| Voedsel | Gewicht (g) | Ontdooitijd (min) | Doorwarmtijd (min) | Opmerking |
|-----------------------------------------------|-------------|-------------------|--------------------|-------------|
| Stukken vlees, kalfs-, runds- en varkensvlees | 100 | 2-3 | 5-10 | 1 x Omkeren |
| | 200 | 4-5 | 5-10 | 1 x Omkeren |
| | 500 | 10-12 | 10-15 | 2 x Omkeren |
| | 1000 | 21-23 | 20-30 | 2 x Omkeren |
| | 1500 | 32-34 | 20-30 | 2 x Omkeren |
| | 2000 | 43-45 | 25-35 | 3 x Omkeren |
| Stoofvlees | 500 | 8-10 | 10-15 | 2 x Omkeren |
| | 1000 | 17-19 | 20-30 | 3 x Omkeren |
| Gehakt vlees | 100 | 2-4 | 10-15 | 1 x Omkeren |
| | 500 | 10-14 | 20-30 | 2 x Omkeren |
| Worst | 200 | 4-6 | 10-15 | 1 x Omkeren |
| | 500 | 9-12 | 15-20 | 2 x Omkeren |
| Gevogelte, stukken gevogelte | 250 | 5-6 | 5-10 | 1 x Omkeren |
| Kip | 1000 | 20-24 | 20-30 | 2 x Omkeren |
| | 2500 | 38-42 | 25-35 | 3 x Omkeren |
| Visfilets | 200 | 4-5 | 5-10 | 1 x Omkeren |
| Forel | 250 | 5-6 | 5-10 | 1 x Omkeren |
| Garnalen | 100 | 2-3 | 5-10 | 1 x Omkeren |
| | 500 | 8-11 | 15-20 | 2 x Omkeren |
| Fruit | 200 | 4-5 | 5-10 | 1 x Omkeren |
| | 300 | 8-9 | 5-10 | 1 x Omkeren |
| | 500 | 11-14 | 10-20 | 2 x Omkeren |
| Brood | 200 | 4-5 | 5-10 | 1 x Omkeren |
| | 500 | 10-12 | 10-15 | 1 x Omkeren |
| | 800 | 15-17 | 10-20 | 2 x Omkeren |
| Boter | 250 | 8-10 | 10-15 | |
| Kwark | 250 | 6-8 | 10-15 | |
| Room | 250 | 7-8 | 10-15 | |

Algemene aanwijzingen om te ontdooien

1. Gebruik om te ontdooien alleen serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (porselein, glas, geschikt plastic).
2. De ontdooi per gewicht-functie en de tabellen hebben betrekking op rauw voedsel.
3. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Hou bij het ontdooien van voedsel rekening met het ontdooiproces. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de schaal.
4. Verdeel het voedsel zo gelijkmatig mogelijk in de oven. Dikkere stukken vis of kippenbouten dienen aan de buitenkant te liggen. U kan de delicatesere delen met een stukje aluminiumfolie afschermen. **Belangrijk:** de aluminiumfolie mag niet in contact komen met de wanden, aangezien dit boogontlading zou kunnen veroorzaken.
5. De dikste stukken dienen verschillende malen omgedraaid te worden.
6. Verdeel het diepgevroren voedsel zo gelijkmatig mogelijk, aangezien de smallere en dunnere delen sneller ontdooien dan de grotere en dikkere delen.
7. Vetrijk voedsel zoals boter, kwark en room mag niet helemaal ontdooien. Als het op kamertemperatuur staat, is het binnen enkele minuten klaar om opgediend te worden. Als er in het geval van diepgevroren room stukjes ijs in zitten, dient de room voor gebruik opgeklopt te worden.
8. Leg gevogelte op een omgekeerd bord zodat het vocht kan weglopen.
9. Wikkel brood in een papieren servet, zodat het niet teveel uitdroogt.
10. Draai het voedsel om als de oven een geluidssignaal geeft en er op het display de volgende aanduiding begint te knipperen: turn.
11. Haal het diepgevroren voedsel uit de verpakking en vergeet hierbij niet eventuele metalen haakjes te verwijderen. Als de verpakking om voedsel in de diepvriezer te bewaren ook voor opwarmen en bereiden kan dienen, verwijder dan alleen het deksel. Leg in de overige gevallen het voedsel in schalen die geschikt zijn voor magnetronovens.
12. Gooi het vocht, voornamelijk dat van gevogelte, na het ontdooien weg en laat het in geen geval in aanraking komen met het overige voedsel.
13. Let erop dat bij het automatische ontdooien er een doorwarmtijd nodig is tot het voedsel volledig is ontdooid.

Koken met de magnetron

Opgelet! Lees aandachtig het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies” alvorens met de magnetron te koken.

Volg de volgende aanwijzingen bij het koken met de magnetron:

- Vóór het opwarmen of bereiden van voedsel met **schil** of vel (bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen, worsten) **prik** de schil of het vel door zodat het niet uit elkaar kan spatten. Maak een inkeping in het voedsel alvorens met de bereiding te beginnen.
- Alvorens een schaal of pot te gebruiken, controleer of die geschikt is voor de magnetron (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
- Bij het bereiden van voedsel met weinig vocht (bijv. **brood ontdooien**, popcorn maken, enz.) treedt er een snelle verdamping op. Op die manier werkt de oven alsof hij leeg is en kan het voedsel verkolen. Dit kan de oven en het serviesgoed beschadigen. Stel daarom alleen de nodige tijd in en blijf in de buurt.
- Het is niet mogelijk grote hoeveelheden olie (**frituren**) in de magnetronoven op te warmen.
- Haal **kant-en-klare maaltijden** uit hun verpakking, aangezien die niet altijd hittebestendig zijn. Volg de door de fabrikant opgegeven instructies.
- **Als er meerdere stukken serviesgoed zijn**, zoals bijvoorbeeld kopjes thee, verdeel die dan gelijkmatig over het hele draaiplateau.
- Sluit **plastic zakken** niet met metalen knijpers maar met plastic knijpers. Prik de zak verschillende keren door zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.
- Als u voedsel kookt of opwarmt, controleer of die een **minimumtemperatuur van 70°C** bereiken.
- Tijdens het kookproces kan er **waterdamp** ontstaan op het glas van de deur dat eventueel kan beginnen druppen. Dit is een normaal verschijnsel dat zich zeker zal voordoen als de omgevingstemperatuur laag is. De veiligheid van de oven wordt daardoor niet beïnvloed. Veeg na de bereiding het condensatiewater weg.

- Als u vloeistoffen opwarmt gebruik **serviesgoed met een grote opening**, zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.

Bereid het voedsel volgens de aanwijzingen en neem de in de tabellen aangegeven kooktijden en vermogensstanden in acht.

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts een aanwijzing zijn en dus kunnen variëren naargelang van de begintoestand, de temperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel. Het is aangeraden de tijden en vermogensstanden aan elke situatie aan te passen. Naargelang van het voedsel kan het nodig zijn de kooktijd te verlengen of in te korten of de vermogensstand te verhogen of verlagen.

Koken met de magnetron...

1. Hoe groter de hoeveelheid voedsel, hoe langer de kooktijd. Denk eraan dat:
 - Dubbele hoeveelheid » dubbele tijd
 - Half de hoeveelheid » halve tijd
2. Hoe lager de temperatuur, hoe langer de kooktijd.
3. Vloeibaar voedsel warmt sneller op.
4. Het gelijkmatig verdelen van het voedsel op het draaiplateau vergemakkelijkt het gelijkvormig kookproces. Als u de dickere stukken voedsel aan de buitenkant van het plateau legt en de dunnere in het midden, zal u verschillende soorten voedsel tegelijk kunnen opwarmen.
5. De deur van de oven kan op elk moment worden geopend. De oven stopt automatisch met werken. De magnetron gaat pas verderwerken als u de deur sluit.
6. Afgedekt voedsel heeft minder kooktijd nodig en behoudt bovendien beter zijn oorspronkelijke smaak en kleur. Het deksel dient wel de microgolven door te laten en moet van kleine openingen zijn voorzien om stoom te laten ontsnappen.

Koken met de magnetron

Tabellen en suggesties – Groente koken

| Voedsel | Hoeveelheid (g) | Vocht toevoegen | Vermogen (Watt) | Tijd (min.) | Doorwarmtijd (min.) | Aanwijzingen |
|----------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-------------|---------------------|----------------------------------------------------------------|
| Bloemkool | 500 | 100 ml | 800 | 9-11 | 2-3 | De bovenkant met boter besmeren. In schijven snijden. Afdekken |
| Broccoli | 300 | 50 ml | 800 | 6-8 | 2-3 | |
| Champignons | 250 | 25 ml | 800 | 6-8 | 2-3 | Afdekken |
| Erwten & wortels, diepgevroren wortels | 300 | 100 ml | 800 | 7-9 | 2-3 | In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken |
| | 250 | 25 ml | 800 | 8-10 | 2-3 | |
| Aardappelen | 250 | 25 ml | 800 | 5-7 | 2-3 | Schillen en in gelijke stukken snijden. Afdekken |
| Paprika | 250 | 25 ml | 800 | 5-7 | 2-3 | In blokjes of schijfjes snijden. Afdekken |
| Prei | 250 | 50 ml | 800 | 5-7 | 2-3 | |
| Spruitjes, diepgevroren | 300 | 50 ml | 800 | 6-8 | 2-3 | Afdekken |
| Zuurkool | 250 | 25 ml | 800 | 8-10 | 2-3 | Afdekken |

Tabellen en suggesties – Vis bereiden

| Voedsel | Hoeveelheid (g) | Vermogen (Watt) | Tijd (min.) | Doorwarmtijd (min.) | Aanwijzingen |
|-----------|-----------------|-----------------|-------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Visfilets | 500 | 600 | 10-12 | 3 | Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen. |
| Hele vis | 800 | 800 400 | 2-3 7-9 | 2-3 | Afgedekt koken. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen. Eventueel de fijne uiteinden van de vis afdekken. |

Koken met de grill

Gebruik om een goed resultaat te bekomen met de grill het bijgeleverde rooster samen met de oven.

Plaats het rooster zo dat het niet in contact komt met de metalen oppervlakken van de binnenruimte, aangezien er gevaar voor boogontlading bestaat, wat de oven kan beschadigen.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES:

1. Als de grill voor het eerst wordt gebruikt, ontstaat er enige rook en geur, die het gevolg zijn van de oliën die tijdens de fabricage werden toegepast.
2. Het deurglas bereikt hoge temperaturen wanneer de grill wordt gebruikt. **Houd kinderen buiten bereik.**
3. Als de grill in werking is, bereiken de ovenwanden en het rooster hoge temperaturen. Het is daarom aangeraden ovenhandschoenen te gebruiken.
4. Bij langer gebruik van de grill is het normaal dat de weerstanden tijdelijk worden uitgeschakeld. Dit komt door de veiligheidsthermostaat.
5. **Belangrijk!** Als u voedsel grilleert of kookt in schalen, controleer of het serviesgoed geschikt is. Zie hoofdstuk over het gebruik van serviesgoed!
6. Bij het gebruik van de grill kan het gebeuren dat vetspatjes op de weerstand terecht komen en aanbranden. Dit is normaal en wijst niet op het slecht functioneren van de oven.
7. Reinig na elke bereiding de binnenkant en de accessoires, zodat er geen vuil aankeeft.

Tabellen en suggesties – Grill zonder magnetron

| Voedsel | Hoeveelheid (g) | Tijd (min.) | Aanwijzingen |
|--------------------------------|-----------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vis | | | |
| Zeebrasem | 800 | 18-24 | Een dun laagje boter aanbrengen. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen en zout of kruiden aanbrengen. |
| Sardine/poon | 6-8 stuks | 15-20 | |
| Vlees | | | |
| Worst | 6-8 stuks | 22-26 | Doorprikken als de helft van de bereidingstijd is verlopen en omdraaien. |
| Diepgevroren hamburger | 3 stuks | 18-20 | |
| Sparerib (ca. 3 cm dik) | 400 | 25-30 | Beboteren en omdraaien als de helft van de tijd is verlopen. |
| Overige | | | |
| Toast | 4 stuks | 1½-3 | Houd de toast in het oog. |
| Broodjes/sandwiches gratineren | 2 stuks | 5-10 | In het oog houden. |

Verwarm de grill 2 minuten voor. Gebruik het rooster, tenzij anders staat aangeduid, Plaats het rooster op een bakje of bord, zodat vocht en vet kunnen worden opgevangen. Coloque o trempe sobre um recipiente para que a água e a gordura possam pingar. De opgegeven tijden zijn slechts een aanwijzing en kunnen variëren naargelang van de samenstelling en de hoeveelheid voedsel, alsook het gewenste resultaat. Vis en vlees krijgen een heerlijke smaak als ze voor het grillen worden besprenkeld met plantaardige olie, kruiden en specerijen en enkele uren blijven marinieren. Voeg het zout pas na het grillen toe.

Worsten spatten niet uiteen als ze vooraf met een vork worden doorpikt.

Als de helft van de tijd is verlopen, houd de bereiding in het oog en keer eventueel om of besprenkel met olie.

De grill is uitermate geschikt voor het bereiden van dunne stukken vlees en vis. Dunne stukken vlees hoeven maar een keer te worden omgedraaid, dikkere stukken verscheidene keren. Bij vis wordt aangeraden beide uiteinden samen te voegen, kop en staart, en hem op het rooster te leggen.

Koken met de grill

Tabellen en suggesties – Magnetron + Grill

De magnetron + grill-functie is ideaal om snel voedsel te koken en het tegelijkertijd een bruin korstje te geven. Bovendien kan u er ook voedsel mee gratineren.

De magnetron en de grill functioneren gelijktijdig. De microgolven koken en de grill braadt.

| Gerecht | Hoeveelheid (g) | Serviesgoed | Vermogen (Watt) | Tijd (min.) | Doorwarmtijd (min.) |
|---------------------------------------|------------------|-----------------------------|-----------------|-------------|---------------------|
| Gegratineerde pasta | 500 | Lage vorm | 400 | 12-17 | 3-5 |
| Gegratineerde aardappelen | 800 | Lage vorm | 600 | 20-22 | 3-5 |
| Lasagne | ca. 800 | Lage vorm | 600 | 15-20 | 3-5 |
| Gegratineerde kwark | ca. 500 | Lage vorm | 400 | 18-20 | 3-5 |
| 2 verse kippenbouten (op het rooster) | 200 elk | Lage vorm | 400 | 10-15 | 3-5 |
| Gevogelte | ca. 1000 | Hoge en brede schaal of pot | 400 | 35-40 | 3-5 |
| Uiensoep gratineren | 2 kopjes van 200 | Soepkommetjes | 400 | 2-4 | 3-5 |

Controleer of het serviesgoed geschikt is voor de magnetron alvorens het te gebruiken. Gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

Het serviesgoed dat voor de combinatiefunctie wordt gebruikt dient zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt te zijn. Zie hoofdstuk over het soort serviesgoed!

Denk eraan dat de opgegeven waarden slechts aanwijzingen zijn en kunnen variëren naargelang van de begintemperatuur, de vochtigheid en het soort voedsel.

Als de tijd niet genoeg is om een bruin korstje te krijgen, laat het voedsel nog 5 of 10 min. onder de grill staan.

Houd rekening met de doorwarmtijden en keer de stukken gevogelte om.

Gebruik het draaiplateau bij de bereiding tenzij anders staat aangegeven.

De opgegeven waarden houden in dat de binnenruimte koel is (het is niet nodig voor te verwarmen).

Braden en koken

Tabellen en suggesties – Vlees en gebak bereiden

Magnetron / Hete lucht

| Voedsel | Hoeveelheid (g) | Vermogen (Watt) | Temperatuur C | Tijd (min) | Doorwarm tijd (min) | Aanwijzingen |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|---------------|------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rosbief | 1000-1500 | 400 | 200 | 30-40 | 20 | Serviesgoed zonder deksel, 1x omkeren |
| Varkenshaas/ Koteletten of beenvlees Gebraden varkensvlees | 800-1000 | 200 | 180-190 | 50-60 | 20 | Serviesgoed zonder deksel, 1x omkeren |
| Hele kip | 1000/1200 | 400 | 200 | 30-40 | 10 | Serviesgoed zonder deksel. Borstkant naar beneden plaatsen. 1x omkeren. |
| Stukken kip | 500-1000 | 400 | 200 | 25-35 | 10 | Serviesgoed zonder deksel. Stukken met vel naar beneden plaatsen. 1x omkeren. |
| Gebraden kalfsvlees | 1500/2000 | 200 | 180 | 60-65 | 20 | Serviesgoed met deksel, 1-2x omkeren, ga na het omkeren verder met de bereiding maar zonder af te dekken |
| Gebraden rundsvlees | 1500-1800 | 200 | 200 | 80-90 | 20 | Serviesgoed met deksel, 1-2x afdekken |

Magnetron / Koken

| Voedsel | Vermogen (Watt) | Temperatuur C | Tijd (min) | Doorwarm tijd (min) | Aanwijzingen |
|------------------------|-----------------|---------------|------------|---------------------|---------------------------------------------------|
| Chocolade-/kersentaart | 200 | 200 | 30 | 5-10 | Draaiplateau, kleine rooster, Springvorm, Ø 28 cm |
| Kaastaart met fruit | 400 | 180 | 40-45 | 5-10 | Draaiplateau, kleine rooster, Springvorm, Ø 28 cm |
| Appeltaart | 200 | 185 | 40-45 | 5-10 | Draaiplateau, kleine rooster, Springvorm, Ø 28 cm |
| Kaastaart met streusel | 400 | 180 | 40-50 | 5-10 | Draaiplateau, kleine rooster, Springvorm, Ø 26 cm |
| Notencake | 200 | 170 | 30-35 | 5-10 | Draaiplateau, Bakvorm met opening in het midden |

Braden en koken

Tips om te braden

Draai de stukken vlees om als de helft van de kooktijd is verlopen. Laat als het gebrad klaar is nog 20 minuten rusten in de uitgeschakelde en gesloten oven. Zo wordt het vleessap beter verdeeld.

De temperatuur en de bereidingstijd hangen af van het soort voedsel en de hoeveelheid.

Als het gewicht van het gebrad niet in de tabel staat aangeduid, kies dan het aangeduide gewicht dat er net onder ligt en verleng de tijd.

Tips over het serviesgoed

Controleer of het serviesgoed in de oven past.

Warm serviesgoed van glas dient op een droge keukendoek te worden geplaatst. Als zulk serviesgoed op een koud of nat oppervlak wordt geplaatst, kan het glas barsten en breken. Gebruik pannenlappen of ovenwanten om het serviesgoed uit de oven te halen.

Belangrijk

Gebruik in de Magnetron/Hete lucht-stand altijd de kleine rooster. Plaats de rooster op het draaiplateau. De springvormen, lage vormen of recipiënten dienen altijd op de rooster te worden geplaatst.

Uitzondering: plaats de bakvorm met opening in het midden rechtstreeks op het draaiplateau.

Tabellen en suggesties – Koken/ Hete lucht

| Voedsel | Serviesgoed | Hoogte | Temperatuur | Tijd (Min.) |
|---------------|-----------------------------------|------------------------------|-------------|-------------|
| Notencake | Bakvorm met opening in het midden | Draaiplateau | 160 | 50-60 |
| Fruittaart | Springvorm Ø 28 cm | Draaiplateau, kleine rooster | 160 | 55-60 |
| Engelse cake | Bakvorm met opening in het midden | Draaiplateau | 160 | 55-65 |
| Zoute taarten | Ronde glazen bakvorm | Draaiplateau, kleine rooster | 190-200 | 40-60 |
| Biscuitdeeg | Springvorm Ø 26 cm | Draaiplateau, kleine rooster | 160 | 30-40 |
| Boomstronk | Ronde glazen bakvorm | 1 | 200 | 12-15 |
| Kersentaart | Ronde glazen bakvorm | 1 | 180-190 | 40-50 |

Tips over de bakvormen

De meest gebruikte bakvormen zijn de zwarte metalen vormen. Als u ook de magnetron gebruikt, gebruik dan bakvormen van glas, aardewerk of kunststof. Deze dienen bestand te zijn tegen temperaturen tot 250°C. Als u dit soort vormen gebruikt, wordt het gebak minder krokant.

Tips over het bereiden van gebak

De temperatuur en bereiding van het gebak hangen af van de hoeveelheid en de kwaliteit van het deeg. Probeer eerst een lagere temperatuur uit en stel de volgende keer eventueel een hogere temperatuur in. Een lagere temperatuur laat toe gelijkmatiger te bakken. Plaats de bakvorm steeds in het midden van het (draai)plateau.

Bereidingssuggesties

Hoe te controleren of het gebak gaar is

Steek een tandenstoker in het dikste gedeelte van het gebak. Als het deeg niet aan de tandenstoker blijft plakken, is het gebak klaar.

Het gebak is heel donker

Stel de volgende keer een lagere temperatuur in en laat het gebak langere tijd gaar worden

Het gebak is uitgedroogd

Maak met een tandenstoker kleine gaatjes in het reeds gare gebak. Giet er daarna wat sap of sterke drank over. Verhoog de volgende keer de temperatuur met ongeveer 10° en verkort de bereidingstijd.

Het gebak raakt niet los als het wordt omgedraaid

Laat het gebak na de bereiding 5 à 10 minuten afkoelen, waardoor het makkelijker uit de vorm loskomt. Als het gebak dan nog niet loskomt, maak de randen dan voorzichtig los met een mes. Vet de bakvorm de volgende keer beter in.

Tips om energie te besparen

Als u meer dan één gebak klaarmaakt, is het aangeraden ze na elkaar te bereiden. De oven is dan nog warm, wat de bereidingstijd van het tweede gebak inkort.

Gebruik bij voorkeur donkere, geverfde of emailen bakvormen, want deze absorberen beter de warmte.

In het geval van langere bereidingstijden, kan u de oven 10 minuten voor het einde uitzetten en zo van de resterende warmte gebruik maken om de bereiding te voltooien..

Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

Magnetron-functie

Houd er bij de magnetron-functie rekening mee dat de microgolven door metalen oppervlakken worden weerkaatst. Glas, porselein, aardewerk en plastic laten microgolven door.

Daarom **mag geen serviesgoed van metaal of met metalen delen of versieringen in de magnetron gebruikt worden**. Glas en aardewerk met **metalen delen of versieringen** (bijv. loodkristal) mogen niet gebruikt worden.

Ideaal om in de magnetron te koken is resistent glas, porselein of aardewerk en hittebestendig plastic. Fijn en breekbaar glas of porselein dienen korte tijd gebruikt te worden om vooraf bereid voedsel te ontdooien of op te warmen.

Warm voedsel geeft warmte af aan de schalen, die zeer heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd een **pannenlap!**

Het testen van serviesgoed

Plaats het servies in de oven gedurende 20 seconden op de hoogste vermogensstand van de magnetron. Als dit hierna nog steeds koud is of nauwelijks is opgewarmd, is het geschikt. Warmt het echter op of ontstaat er boogontlading, dan is het niet geschikt.

Grill-functie

Bij de grill-functie dient het serviesgoed tegen een temperatuur van minstens 300°C bestand te zijn.

Plastic serviesgoed is niet geschikt.

Magnetron + grill-functie

Bij de magnetron + grill-functie dient het serviesgoed zowel voor de magnetron als voor de grill geschikt te zijn.

Aluminium bakjes en aluminiumfolie

Kant-en-klare gerechten in aluminium bakjes of aluminiumfolie mogen in de oven worden geplaatst indien het volgende in acht wordt genomen:

- Houd rekening met de aanbevelingen van de fabrikant op de verpakking.
- Aluminium bakjes mogen niet hoger zijn dan 3 cm of in contact komen met de wanden van de binnenruimte (**minstens 3 cm afstand**). Het aluminium deksel dient te worden verwijderd.
- Plaats het aluminium bakje rechtstreeks op het draaiplateau. Als u het rooster gebruikt, plaats het bakje dan op een porseleinen schotel. Plaats het bakje nooit rechtstreeks op het rooster!
- De bereidingstijd is langer aangezien de microgolven het voedsel alleen van bovenaf binnendringen. In geval van twijfel, gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.
- Aluminiumfolie kan gebruikt worden om microgolven te werkaatsen tijdens het ontdooiproces. Delicaat voedsel zoals gevogelte of gehakt vlees kan tegen oververhitting worden beschermd door de respectieve uiteinden af te dekken.
- **Belangrijk:** de aluminiumfolie mag niet rechtstreeks in contact komen met de wanden van de binnenruimte, aangezien er boogontlading zou kunnen ontstaan.

Deksels

Aangeraden wordt glazen of plastic deksels te gebruiken of plastic folie, aangezien op deze manier:

1. Overvloedige verdamping wordt tegengegaan (voornamelijk bij lange bereidingstijden);
2. Het bereidingsproces sneller is;
3. Het voedsel niet uitdroogt;
4. Het aroma behouden blijft.

Het deksel moet voorzien zijn van openingen zodat er geen druk ontstaat. Plastic zakken dienen eveneens openingen te hebben. Zowel flessen als potjes met babyvoeding en andere gelijkaardige potjes mogen alleen zonder deksel worden opgewarmd, aangezien ze anders uit elkaar zouden kunnen spatten.

Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

Tabel – Serviesgoed

Onderstaande tabel geeft een overzicht van welk serviesgoed geschikt is voor elke situatie.

| Ingestelde functie Serviesgoed | Magnetron | | Grill | Magnetron + Grill |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------|----------------|-------------------|
| | Ontdooien / opwarmen | Koken | | |
| Glas en porselein 1) Huishoudelijk, niet vuurvast, mag in de vaatwasser | ja | ja | nee | nee |
| Geglazuurd aardewerk Vuurvast glas en porselein | ja | ja | ja | ja |
| Gres serviesgoed 2) Geglazuurd of niet, zonder metalen versieringen | ja | ja | nee | nee |
| Terracotta 2) Geglazuurd Ongeglazuurd | ja nee | ja nee | nee nee | nee nee |
| Plastic 2) Hittebestendig tot 100°C Hittebestendig tot 250°C | ja ja | nee ja | nee nee | nee nee |
| Plastic folie 3) Plastic film voor voedingsmiddelen Cellofaan | nee ja | nee ja | nee nee | nee nee |
| Papier, karton, perkament 4) | ja | nee | nee | nee |
| Metaal Aluminiumfolie Aluminium verpakkingen 5) Accessoires (rooster) | ja nee nee | nee ja nee | ja ja ja | nee ja ja |

1. Zonder gouden of zilveren rand en zonder loodkristal.
2. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht!
3. Gebruik geen metalen knijpers om de zakken te sluiten. Doorprik de zakken. Gebruik de folies alleen om af te dekken.
4. Gebruik geen papieren bordjes.
5. Alleen lage aluminium verpakkingen en zonder deksel. Het aluminium mag niet in contact komen met de wanden van de binnenruimte.

Reiniging en onderhoud van de oven

Normaal gezien is het reinigen het enige nodige onderhoud.

Opgelet! De magnetronoven dient regelmatig te worden gereinigd en alle etensresten dienen te worden verwijderd. Indien de magnetronoven niet naar behoren wordt schoongemaakt, kan het oppervlak ervan worden beschadigd, **wat de levensduur van de oven kan inkorten en eventueel tot gevaarlijke toestanden leiden..**

Opgelet! Het reinigen dient te gebeuren als de oven van het elektriciteitsnet is losgekoppeld. **Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de oven uit.**

Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuursponzen of scherpe voorwerpen, aangezien die vlekken en krassen kunnen veroorzaken.

Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.

Buitenkant

Het volstaat de oven met een vochtige doek te reinigen. Als die heel vuil is, kan u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Wrijf de oven daarna droog met een droge doek.

Gebruik **bij ovens met een aluminium voorkant** een zacht reinigingsmiddel voor glas en een zachte doek die geen draden loslaat. Reinig in horizontale richting zonder druk uit te oefenen op het oppervlak.

Verwijder onmiddellijk kalkaanslag en vlekken veroorzaakt door vet, zetmeel en eiwit. Deze

vlekken kunnen invreten. Vermijd dat er water in de oven binnenkomt.

Binnenkant

Reinig na elk gebruik de binnenwanden met een vochtige doek, aangezien het dan gemakkelijker is spatjes en aangekoekt eten te verwijderen.

Gebruik om hardnekkig vuil te verwijderen een niet bijtend middel. **Gebruik geen ovensprays of andere bijtende of schuurmiddelen.**

Houd de deur en de voorkant van de oven altijd schoon zodat een correcte werking kan gegarandeerd worden.

Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.

Verwijder regelmatig het draaiplateau en respectieve houder en reinig de bodem van de binnenruimte, vooral als er vocht is gemorst.

Schakel de oven niet aan zonder het draaiplateau en de respectieve houder.

Als de binnenkant zeer vuil is, plaats een glas water op het draaiplateau en zet de magnetron gedurende 2 of 3 minuten in de hoogste vermogensstand. De vrijgekomen waterdamp zal het vuil losweken, dat nadien makkelijk met een zachte doek kan worden verwijderd.

Onaangename geuren (bijv. na het bereiden van vis) kunnen makkelijk geneutraliseerd worden door een kop water met enkele druppels citroensap, en een theelepeltje om een laattijdig kookproces te voorkomen, 2 à 3 minuten in de hoogste vermogensstand van de magnetron te verwarmen.

Bovenwand van de oven

Als de bovenwand van de oven erg vuil is, kan het grillelement naar beneden worden geklapt om het reinigen te vergemakkelijken.

Wacht tot het grillelement is afgekoeld alvorens het naar beneden te klappen om brandwonden te voorkomen. Ga als volgt te werk:

1. Draai de steunhaak van de grill 90° (1).
2. Klap het grillelement voorzichtig naar beneden (2). **Forceer niets, want dat zou schade kunnen veroorzaken.**
3. Nadat u de bovenwand hebt schoongemaakt, plaats het grillelement weer op zijn plaats (2) en draai de haak weer terug.

Het mica plaatje (3) in de bovenwand dient altijd goed schoongehouden te worden. Opgehoopte etensresten op het plaatje kunnen schade of vonken veroorzaken.

Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

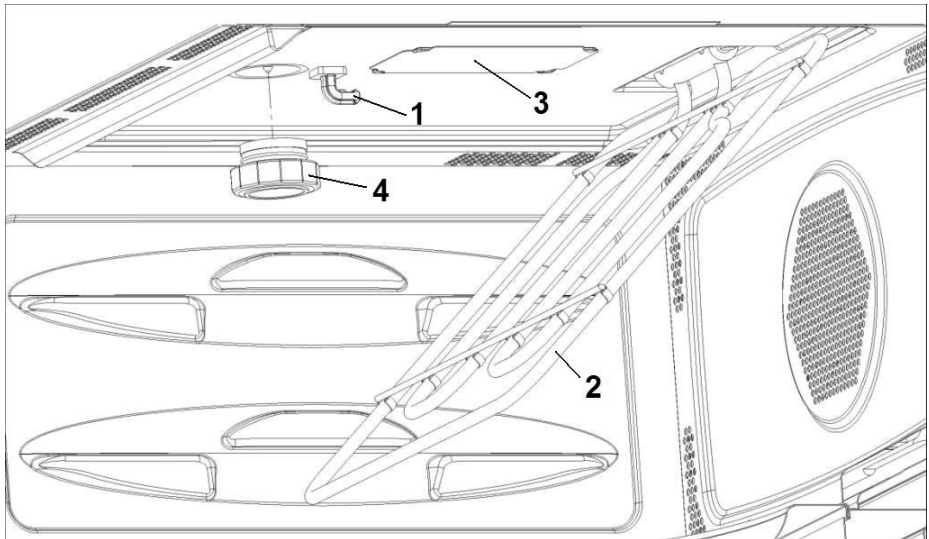
Verwijder het mica plaatje niet om alle risico's te vermijden.

Het glazen omhulsel van het lampje (4) bevindt zich in de bovenwand van de oven en kan makkelijk worden verwijderd voor reiniging. Schroef het los en reinig het met water en afwasmiddel.

Accessoires

Reinig de accessoires na elk gebruik. Als deze erg vuil zijn, laat ze eerst weken en gebruik vervolgens een borstel en een spons. De accessoires kunnen in de vaatwasser worden gewassen.

Controleer of het draaiplateau en respectieve houder altijd schoon zijn. Schakel de oven niet aan zonder het draaiplateau en de respectieve houder.



Wat te doen bij storingen?

OPGELET! Alle reparaties dienen door vakmensen te worden uitgevoerd. Alle reparaties uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend kunnen gevaarlijk zijn.

De volgende storingen kunnen worden verholpen zonder contact op te nemen met de Technische Dienst.

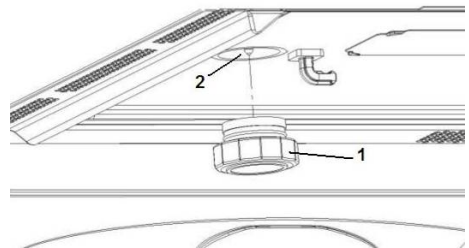
- **Het display staat uit!** Controleer of:
 - De uuraanduiding werd uitgeschakeld (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- **Er gebeurt niets als men op de toetsen drukt!** Controleer of:
 - De veiligheidsblokkering ingeschakeld is (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- **De oven werkt niet!** Controleer of:
 - De stekker goed in het stopcontact zit.
 - Het voedingscircuit van de oven aan staat.
 - De deur goed dicht is. De deur moet met een klik dichtgaan.
 - Er een voorwerp tussen de deur en de voorkant van de binnenruimte zit.
- **Er klinken vreemde geluiden als de oven aan staat!** Controleer of:
 - Er boogontlading ontstaat in de oven door metalen voorwerpen (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).
 - Het servies in contact komt met de ovenwanden.
 - Er losse spiesen of lepels in de oven liggen.
- **Het voedsel warmt niet of heel traag op!** Controleer of:
 - U misschien per ongeluk metalen serviesgoed hebt gebruikt.
 - De juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.
 - U een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal in de oven hebt geplaatst.

- **Het voedsel is te warm, uitgedroogd of aangebrand!** Controleer of u de juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.
- **Er is een geluid hoorbaar als het bereidingsproces is geëindigd!** Dat is geen probleem. De koelventilator werkt gedurende enige tijd voort. Als de temperatuur voldoende is gedaald, zal de ventilator uitschakelen.
- **De oven werkt maar het lampje binnenin niet!** Als alle functies normaal werken is het lampje mogelijk gesprongen. U kan het apparaat gewoon verdergebruiken.







Het lampje vervangen

Ga om het lampje te vervangen als volgt te werk:

- Sluit de oven van het elektriciteitsnet af. Trek de stekker uit het stopcontact of verbreek de stroomtoevoer naar de oven.
- Schroef het glazen omhulsel **(1)** van het lampje los.
- Verwijder het halogeen lampje **(2)**. **Opgelet! Het lampje kan zeer heet zijn.**
- Plaats een nieuw halogeen lampje van 12V / 10W. **Opgelet! Raak het oppervlak van het lampje niet rechtstreeks met de vingers aan want dat zou het lampje kunnen beschadigen.** Volg de instructies van de fabrikant van het lampje op.
- Schroef het glazen omhulsel vast **(1)**.
- Sluit de oven weer op het elektriciteitsnet aan.



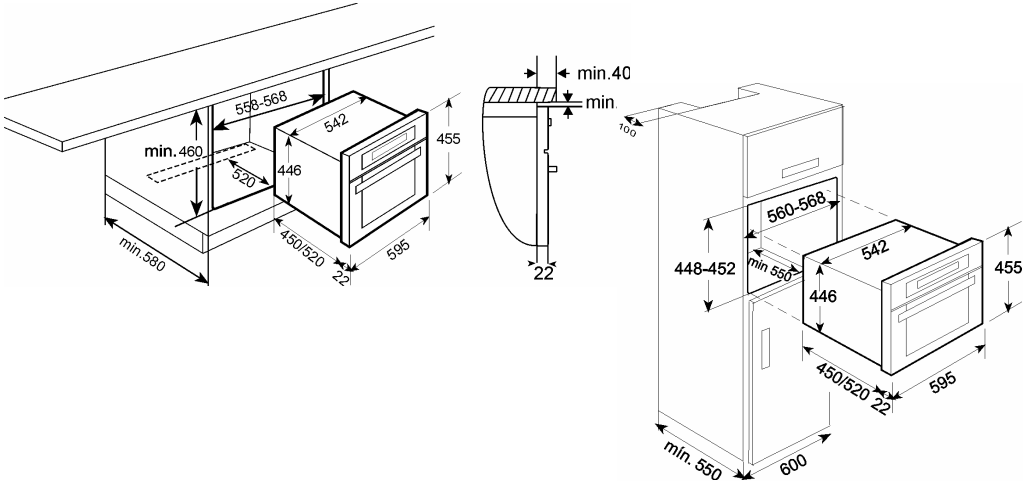
Functiebeschrijving

| Symbol | Functie | Vermogens- standen Magnetron | Voedsel |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Magnetron | 200 | Langzaam ontdooien van delicaat voedsel; warm houden |
| | | 400 | Koken met weinig hitte; rijst opstoven Snel ontdooien |
| | | 600 | Boter smelten Babyvoeding opwarmen |
| | | 800 | Groente en voedsel koken Zorgvuldig koken en opwarmen Kleine hoeveelheden opwarmen en koken Delicaat voedsel opwarmen |
| | | 1000 | Snel vloeistoffen en vooraf bereid voedsel koken en opwarmen |
|  | Grill | --- | Voedsel grillen |
|  | Magnetron + Grill | 200 | Toast gratineren |
| | | 400 | Vlees en gevogelte grillen |
| | | 600 | Pastei en gegratineerde gerechten bereiden |
|  | Convectie | --- | Voedsel braden en cake bakken |
|  | Magnetron + Convectie | 200 600 W | Vlees braden en stoven, Gevogelte braden, Andere snelle gebraden gerechten |
|  | Grill met ventilator | --- | Kleine stukken vis of vlees grillen |
| | | | Gevogelte grillen |
| | | | Aardappelen – diepgevroren producten ontdooien en bruineren |

Specificatie

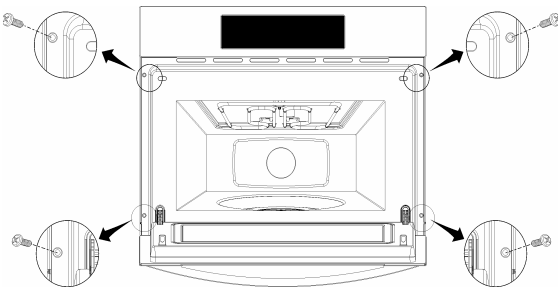
- Spanning AC..... (zie typeplaatje)
- Vereist vermogen..... 3400 W
- Vermogen grill..... 1500 W
- Vermogen magnetron..... 1000 W
- Microgolffrequentie..... 2450 MHz
- Afmetingen ommanteling (b×h×d)..... 595 × 455 × 542 mm
- Afmetingen binnenruimte (b×h×d)..... 420 × 210 × 390 mm
- Inhoud oven..... 32 ltr
- Gewicht..... 38 kg

Afmetingen voor installatie



NL

- Plaats de oven in het meubelstuk zodat het frame het meubelstuk raakt en hij recht is uitgelijnd.
- Open de ovendeur en zet de oven vast aan de zijwanden van het meubelstuk met behulp van de 4 bijgeleverde schroeven, via de 4 gaten in het frame van de oven.



Garantie

Dit apparaat wordt door Electrolux in elk van de achter in deze handleiding genoemde landen gedurende de in het bij het apparaat behorende garantiebewijs genoemde periode of anderszins bij de wet gegarandeerd. Als u van een van deze landen verhuist naar een ander van de hieronder genoemde landen, verhuist de garantie op het apparaat met u mee. De volgende beperkingen zijn hierop van toepassing:

- De garantie op het apparaat begint op de datum van eerste aankoop van het apparaat. Deze datum dient te worden aangetoond door overlegging van een geldig, door de verkoper van het apparaat afgegeven aankoopbewijs.
- De garantie op het apparaat geldt voor dezelfde periode en in dezelfde mate voor arbeidsloon en onderdelen als van toepassing in uw nieuwe land van vestiging op dit specifieke model of deze specifieke serie apparaten.
- De garantie op het apparaat is persoonlijk, geldt dus voor de oorspronkelijke koper van het apparaat en kan niet worden overgedragen op een andere gebruiker.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de door Electrolux afgegeven instructies en wordt alleen in huis gebruikt, dat wil zeggen, het apparaat wordt niet gebruikt voor commerciële doeleinden.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd in overeenstemming met alle relevante voorschriften die in uw nieuwe land van vestiging van kracht zijn.

De voorwaarden van deze garantie tasten geen van de aan u bij de wet verleende rechten aan.

| |  |  |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Albania | +35 5 4 261 450 | Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane |
| Belgique / Belgje / Belgien | +32 2 363 04 44 | Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek |
| Česká republika | +420 2 61 12 61 12 | Budějovická 3, Praha 4, 140 21 |
| Danmark | +45 70 11 74 00 | Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia |
| Deutschland | +49 180 32 26 622 | Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg |
| Eesti | +37 2 66 50 030 | Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn |
| España | +34 902 11 63 88 | Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid |
| France | www.electrolux.fr | |
| Great Britain | +44 8705 929 929 | Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ |
| Hellas | +30 23 10 56 19 70 | 4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki |
| Hrvatska | +385 1 63 23 338 | Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb |
| Ireland | +353 1 40 90 753 | Long Mile Road, Dublin 12 |
| Italia | +39 (0) 434 558500 | C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN) |
| Latvija | +37 17 84 59 34 | Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga |
| Lituania | +370 5 27 80 609 | Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania |
| Luxembourg | +35 2 42 43 13 01 | Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm |
| Magyarország | +36 1 252 1773 | H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87 |
| Nederland | +31 17 24 68 300 | Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn |
| Norge | +47 81 5 30 222 | Risløkkvn. 2, 0508 Oslo |
| Österreich | +43 18 66 400 | Herziggasse 9, 1230 Wien |
| Polska | +48 22 43 47 300 | ul. Kolejowa 5/7, Warsaw |
| Portugal | +35 12 14 40 39 39 | Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q.35 -2774-518 Paço de Arcos |
| Romania | +40 21 44 42 581 | B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest |
| Schweiz - Suisse - Svizzera | +41 62 88 99 111 | Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil |
| Slovenija | +38 61 24 25 731 | Tržaška 132, 1000 Ljubljana |
| Slovensko | +421 2 43 33 43 22 | Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberinoh 1, 821 03 Bratislava |
| Suomi | +35 8 26 22 33 00 | Konepajanjanta 4, 28100 Pori |
| Sverige | +46 (0) 771 76 76 76 | Electrolux Service, St Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm |
| Türkiye | +90 21 22 93 10 25 | Tarlabası caddesi no: 35 Taksim İstanbul |
| Россия | +7 095 937 7837 | 129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик" |

www.electrolux.com
www.aeg-electrolux.nl