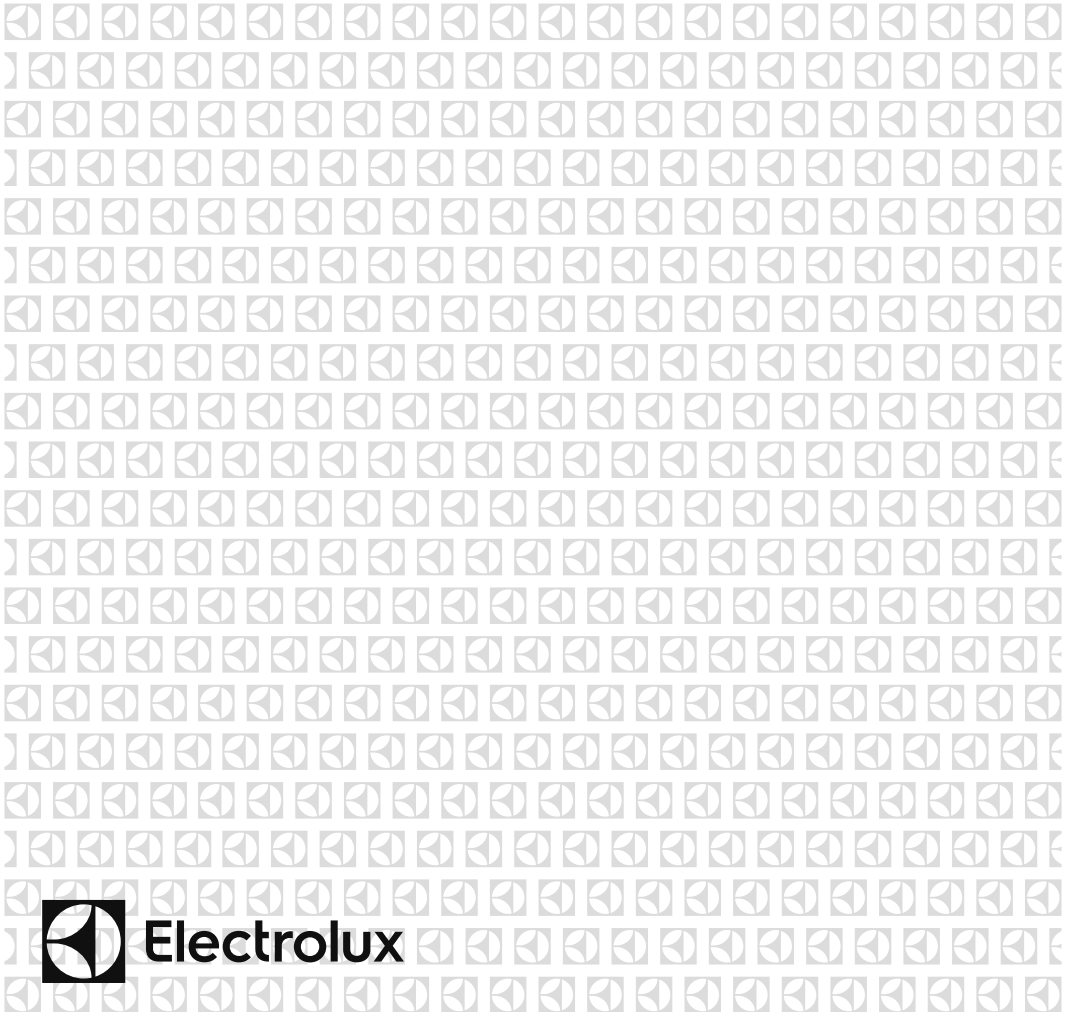


DE	Mikrowellengerät	Benutzerhandbuch	2
NL	Magnetronoven	Gebruiksaanwijzing	28
EN	Microwave Oven	User Manual	54
FR	Four À Micro-Ondes	Notice D'utilisation	77
PT	Forno A Microondas	Manual Do Utilizado	104



INHALT

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	3
2. GERÄTEÜBERBLICK	9
3. BEDIENBLENDE	10
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	10
5. BEDIENUNG DES MIKROWELLENGERÄTS	13
6. PROGRAMMTABELLEN	18
7. REINIGUNG & PFLEGE	23
8. WAS TUN, WENN	24
9. AUFSTELLANWEISUNGEN	25
10. TECHNISCHE DATEN	27
11. UMWELTINFORMATION	27

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

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

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:

www.electrolux.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:

www.electrolux.com/productregistration



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:

www.electrolux.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte. Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise



Allgemeine Informationen und Empfehlungen



Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



HINWEISE!

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

NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Raumentwicklung kann Feuer verursachen. Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden. Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden. Der Mikrowellenherd ist nur für das Erwärmen von Nahrungsmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Nahrungsmitteln oder Bekleidung und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichen Produkten kann ein Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandrisiko verursachen.

1.1 Zur Vermeidung von Verletzungen



WARNHINWEIS!

Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist.

Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:

- a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
- b) Die Scharniere und Türsicherungsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
- c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
- d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
- e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.

Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

Darauf achten, dass sich weder Fett noch Schmutz auf den Türdichtungen bzw. den benachbarten Geräteteilen ansammeln. Befolgen Sie die Hinweise unter "Reinigung & Pflege". Säubern sie die mikrowelle in regelmässigen abständen und entfernen sie alle möglichen essensreste. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur von einem von ELECTROLUX autorisierten Kundendienst auswechseln lassen. Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von ELECTROLUX autorisierte Kundendienststelle.

1.2 Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden



WARNUNG!

Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.

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

Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden. Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren.

Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.

1.3 Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder



WARNUNG!

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht in der Nähe des Gerät aufhalten.

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

Dieses Gerät ist für die Benutzung im Haushalt und für ähnliche Anwendungen ausgelegt, wie zum Beispiel: Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; Bauernhäuser; zur Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumfeldern; in Pensionen und ähnlichen Beherbergungsbetrieben.

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

1.4 Zur Vermeidung von Feuer

Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen. Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann. Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 10 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 10 A ausgestattet sein. Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen. Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen lagern. Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren. Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen. Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden. Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popkorngeschirr verwendet werden. Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern. Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet. Diese Bedienungsanleitung verwenden.

Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheitsverriegelung betreiben. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden. Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen bei Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

1.5 Zur Vermeidung von elektrischem Stromschlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden. Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den ELECTROLUX autorisierten Kundendienst anfordern. Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen. Das Netzkabel darf nicht über heiße oder scharfe Oberflächen geführt werden, wie zum Beispiel über den heißen Lüftungsöffnungen an der oberen Rückwand des Gerätes.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden. Bitte das Auswechseln durch einen von ELECTROLUX autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

1.6 Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden

Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren. Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

- Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
- Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in den Behälter zu stecken.
- Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Gerät stehen lassen für mindestens 20 Sekunden, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu verhindern.

Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstecken, damit der Dampf entweichen kann.

1.7 Zur Vermeidung von Verbrennungen

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

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen. Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden. Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug! Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

1.8 Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

1.9 Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen. Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-Trägers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden. Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen. Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden. Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht ohne den Drehteller.

Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:

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

Wenn das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.



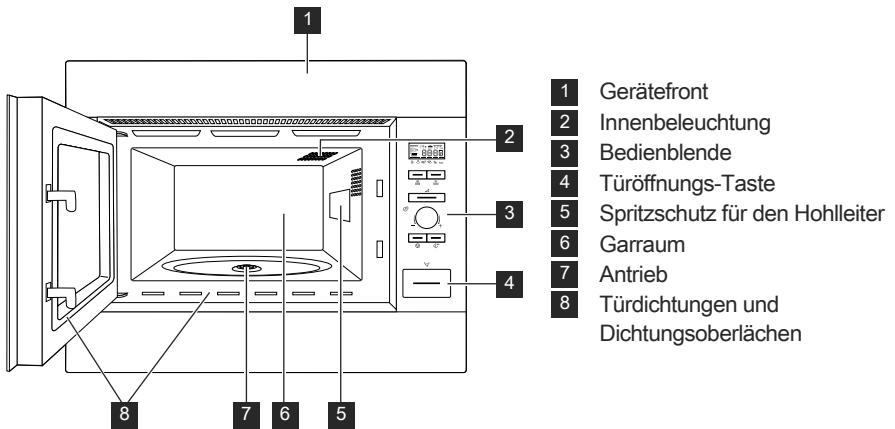
WICHTIG!

Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann oder den autorisierten ELECTROLUX Kundendienst.

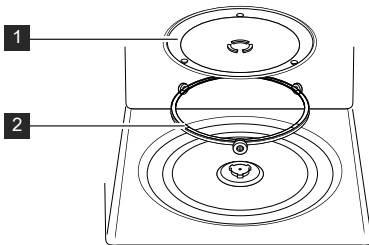
Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen. Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

2. GERÄTEÜBERBLICK

2.1 Mikrowellengerät



2.2 Zubehör



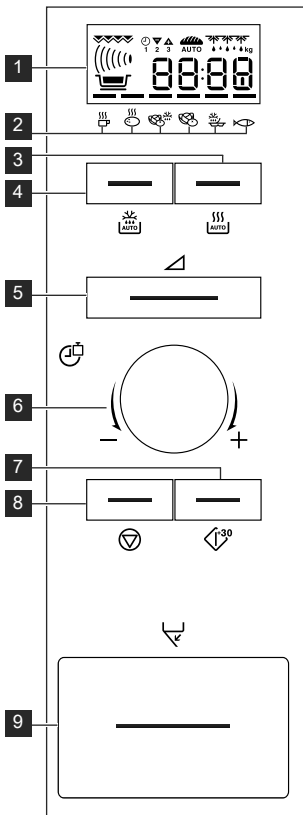
Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:








- 1 Drehteller
- 2 Drehteller-Träger

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

i Bei der Bestellung von Zubehör, teilen Sie Ihrem Händler oder dem ELECTROLUX autorisierten Kundendienst bitte folgende Angaben mit: Name des Zubehörteils und Bezeichnung des Modells.

3. BEDIENBLENDE



- | | |
|---|--|
| <p>1 Anzeigefeld symbole</p> <p> Mikrowellen</p> <p> Einstellen</p> <p> Garphasen</p> <p> Plus/Minus</p> <p> Auftauautomatik brot</p> <p> Auftauautomatik</p> <p> Menge</p> | <p>2 Garautomatik-symbole</p> <p>3 Garautomatik-taste</p> <p>4 Auftauautomatik-taste</p> <p>5 Leistungsstufen-taste</p> <p>6 Zeitschaltuhr/Gewicht-knopf</p> <p>7 Start/+30-taste</p> <p>8 Stop-taste</p> <p>9 Türöffnungs-taste</p> |
|---|--|

4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

4.1 Betriebsart 'Econ' (energiesparend)

Das Mikrowellengerät ist auf die energiesparende Betriebsart 'Econ' eingestellt.

1. Schließen Sie den Netzstecker an.
2. Auf dem Display erscheint: 'Econ'.
3. Das Display zählt herunter von 3:00 auf Null.
4. Bei Erreichen von Null wechselt das Gerät zur Betriebsart Econ über und die Anzeige auf dem Display verschwindet.

i Zum Deaktivieren der Betriebsart Econ stellen Sie die Uhr ein.

4.2 Tageszeit einstellen


Die Uhrzeit des Mikrowellenofens kann im 12- oder 24-Stunden-Format eingestellt werden.

Beispiel: Einstellen der Uhrzeit auf 11:30 Uhr (im 12-Stunden-Format).

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Auf dem Display erscheint: 'Econ'.

- Drücken Sie die Taste **START/+30** und halten Sie diese für 5 Sekunden gedrückt. Es ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint:




- Stellen Sie die Stunde ein. Drehen Sie dazu den Schalter **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**.
- Drücken Sie die Taste **START/+30** einmal und drehen Sie den Schalter **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT** zum Einstellen der Minuten.
- Drücken Sie die Taste **START/+30**.
- Prüfen Sie das Display: 
- Schließen Sie die Tür.

- i** Der Schalter **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT** lässt sich im Uhrzeigersinn und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Durch Drücken der **STOP**-Taste wird das Einstellen der Uhrzeit abgebrochen. Auf dem Display erscheint: 'Econ'.

Beispiel: Einstellen der Stunden auf 23:30 Uhr (24-Stunden-Uhr).

- Öffnen Sie die Tür.
- Auf dem Display erscheint: 'Econ'.
- Drücken Sie die Taste **START/+30** und halten Sie diese für 5 Sekunden gedrückt. Es ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint:




- Drücken Sie die **START/+30**-Taste. Auf dem Display erscheint: 
- Stellen Sie die Stunde ein. Drehen Sie dazu den Schalter **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**.
- Drücken Sie die Taste **START/+30** einmal und drehen Sie den Schalter **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT** zum Einstellen der Minuten.
- Drücken Sie die Taste **START/+30**.
- Prüfen Sie das Display:
- Schließen Sie die Tür.


- i** Der Schalter **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT** lässt sich im Uhrzeigersinn und gegen den Uhrzeigersinn drehen. Durch Drücken der **STOP**-Taste wird das Einstellen der Uhrzeit abgebrochen. Auf dem Display erscheint: 'Econ'.

4.3 Änderung der Uhrzeit bei eingestellter Uhr

Beispiel: Einstellen der Stunden auf 11:45.

- Öffnen Sie die Tür.
- Drücken und halten Sie 5 Sekunden lang die **START/+30**-Taste. Es ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint: 

(Zum Einstellen des 24-Stunden-Formats drücken Sie die Taste **START/+30** noch einmal.)

- Stellen Sie die Stunde ein. Drehen Sie dazu den Schalter **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**.
- Drücken Sie einmal die **START/+30**-Taste und drehen Sie dann den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopf, um die Minuten einzustellen.
- Drücken Sie die Taste **START/+30**.
- Anzeige prüfen: 

4.4 Um die Uhr zu stornieren und setzen Econ-Modus

- Öffnen Sie die Tür.
- Drücken Sie die Taste **START/+30** und halten Sie diese für 5 Sekunden gedrückt. Es ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint:



(Zum Einstellen des 24-Stunden-Formats drücken Sie die Taste **START/+30** noch einmal.)


- Drücken Sie die **STOP**-Taste.
- Auf dem Display erscheint: 'Econ'.
- Schließen Sie die Tür.
- Das Display zählt herunter von 3:00 auf Null.
- Bei Erreichen von Null wechselt das Gerät zur Betriebsart Econ über und die Anzeige auf dem Display verschwindet.

4.5 Kindersicherung

Das Mikrowellengerät bietet eine Sicherheitssperre, um zu verhindern, dass Kinder das Gerät versehentlich einschalten. Bei eingestellter Sperre ist das Gerät so lange funktionsuntüchtig, bis die Sperre wieder aufgehoben wird.

Beispiel: So aktivieren Sie die Kindersperre.

1. Drücken Sie die **STOP**-Taste und halten Sie 5 Sekunden lang heruntergedrückt.
2. Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint, 'LOC':

 Zum Aufheben der Kindersicherung die **STOP**-Taste 5 Sekunden lang gedrückt halten. Es ertönen zwei akustische Signale und auf dem Display wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
Die Kindersicherung kann nur bei eingestellter Uhr aktiviert werden.

5. BEDIENUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

5.1 Mikrowellensicheres Kochgeschirr

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

5.2 Hinweis für das Kochen mit Mikrowellen

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

5.3 Garen mit Mikrowellen

Für den manuellen Betrieb stehen 6 verschiedene Leistungsstufen zur Auswahl.

Leistungsei- nstellung	Empfohlene Benutzung
900 W/ HÖHER	Für schnelles Garen oder Erwärmen, (z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw).
630 W	Zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesossen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.
450 W	Für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, (z.B. Rindfleischgerichte), wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.
270 W/ AUFTAU- EINSTELLUNG	Wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße zu köcheln und gebackenen Eierpudding zu kochen.
90 W	Zum sanften Auftauen, (z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig).
0 W	Für Stehzeit/Zeitschaltuhr.

W = WATT

Garzeit	Zeiteinheiten
0-5 minuten	15 sekunden
5-10 minuten	30 sekunden
10-30 minuten	1 minute
30-90 minuten	5 minuten

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

1. Drücken Sie zweimal die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.
2. Geben Sie das Zeit durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen ein bis 2.30 angezeigt ist.
3. Drücken Sie die **START/+30**-Taste.



WICHTIG!

Wenn die Taste nicht gedrückt wird, arbeitet das Gerät automatisch mit voller Leistung 900 W/HÖHER.

- Wird die Gerätetür während des Garvorgangs geöffnet, wird die Garzeit auf dem Display automatisch angehalten. Die Rückwärtszählung der Garzeit setzt wieder ein, wenn die Tür geschlossen und die **START/+30**-Taste gedrückt wird.
- Wenn Sie während des Garvorgangs die Leistungsstufe überprüfen wollen, drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.
- Sie können durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfes die Garzeit beim Garen verlängern oder verkürzen.
- Zum Ändern der Leistungsstufe beim Garen die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste drücken.
- Zum Abbrechen eines Garprogramms zweimal die **STOP**-Taste drücken.

5.4 Reduzierte Leistungsstufe

Kochmodus	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle 900 W	20 Minuten	Mikrowelle 630 W

5.5 Zeitschaltuhr

Beispiel: So stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 7 Minuten ein.

1. Drücken Sie zweimal die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste 7 mal.
2. Geben Sie das Zeit durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen ein bis 7.00 angezeigt ist.
3. Drücken Sie die **START/+30**-Taste.



Zum Unterbrechen der Zeitschaltuhr die **STOP**-Taste drücken. Zum erneuten Starten der Zeitschaltuhr die **START/+30**-Taste drücken und zum Beenden nochmals die **STOP**-Taste drücken.

5.6 Pro 30 Sekunden

Direktstart

Sie können sofort 30 Sekunden lang mit einer Leistung von 900 W/HÖHER kochen, wenn Sie die **START/+30**-Taste drücken.



Verlängern der Garzeit



Während des manuellen Kochens können Sie die Kochzeit durch wiederholten Tastendruck jeweils um weitere 30 Sekunden verlängern.




Diese funktion ist während garautomatik oder auftauautomatik nicht verfügbar.




5.7 Plus Und minus

Mit den Funktionen **PLUS**  und **MINUS**  können Sie die Garzeit bei den automatischen Programmen verlängern oder verkürzen.

Wenn Sie gare, aber feste Kartoffeln bevorzugen, wählen Sie **MINUS** . Für weichere gekochte Kartoffeln hingegen verwenden Sie **PLUS** .

Beispiel: So kochen Sie 0,3 kg weiche Kartoffeln.

1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch zweimal Drücken der **GARAUTOMATIK**-Taste.
2. Drehen Sie den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT** Knopf, bis 0.3 angezeigt ist.
3. Drücken Sie einmal die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste, um die Einstellung **PLUS**  zu wählen.
4. Drücken Sie die **START/+30**-Taste.

 Zum Ausschalten der Funktion **PLUS/MINUS** drücken Sie dreimal die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Bei Auswahl von **PLUS** erscheint auf dem Display . Bei Auswahl von **MINUS** erscheint auf dem Display .

5.8 Garen mit verschiedenen Garfolgen

Eine Folge von (maximal) 3 Stufen mit den kombinierten.

Beispiel: Garen:









Stufe 1: 5 Minuten 900 W
Stufe 2: 16 Minuten 270 W

1. Drücken Sie einmal die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.
2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen ein bis 5.00 angezeigt ist.
3. Drücken Sie 4mal die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.
4. Geben Sie die Zeit durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn ein bis 16.00 angezeigt ist.
5. Drücken Sie die **START/+30**-Taste.

Das Gerät arbeitet nun 5 Minuten lang bei 900 W und anschließend 16 Minuten bei 270 W.

5.9 Garautomatik & Auftauautomatik Betrieb

Die garautomatik & auftauautomatik Funktion berechnet automatisch die richtige Betriebsart und Garzeit. Sie können unter 6 garautomatik-Menüs und 2 auftauautomatik-Menüs auswählen.














Lebensmittel	Symbol
Getränke	
Gekochte und gebackene Kartoffeln	
Tiefkühl-Gemüse	
Frisches-Gemüse	
Tiefkühl-Fertiggerichte Speisen	
Fischfilet mit Sauce	
Fleisch/fisch/geflügel	
Brot	







Beispiel: So kochen Sie 0,3 kg Kartoffeln.

1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch zweimal Drücken der **GARAUTOMATIK**-Taste.
2. Drehen Sie den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT** Knopf, bis 0.3 angezeigt ist.
3. Drücken Sie die **START/+30**-Taste.

i Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. Wenden der Speisen), stoppt das Gerät automatisch, das akustische Signal ertönt, die verbleibende Garzeit und andere Symbole werden blinkend angezeigt. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die **START/+30**-Taste. Am Ende der garautomatik/auftauautomatik-Zeit stoppt das Programm automatisch. Das akustische Signal ertönt und das Kochsymbol blinkt auf. Nach einer Minute und einem Erinnerungssignal wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

6. PROGRAMMTABELLEN

Garautomatik	Menge (Gewichtseinheit) /Geschirr	Taste	Verfahren
Getränke (Tee/Kaffee) 	1-6 Tassen 1 Tasse = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Tasse an den Rand der Drehscheibe stellen.
Gekochte und gebackene Kartoffeln 	0,2-1,0 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Die Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln in eine Schüssel geben. Die erforderliche Menge Wasser (ca. 2 EL je 100 g) und etwas Salz hinzugeben. Mit einem Deckel abdecken. Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. Nach dem Garen ca. 2 min. stehen lassen.
Tiefkühl- Gemüse 	0,1-0,8 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Pro 100 g 1 EL Wasser und etwas Salz zufügen (für Pilze ist kein zusätzliches Wasser erforderlich). Mit einem Deckel abdecken. Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. Nach dem Garen ca. 2 min. stehen lassen. <p> Kompakt gefrorenes Gemüse im manuellen Betrieb garen.</p>
Frisches- Gemüse 	0,1-0,8 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	 x4	<ul style="list-style-type: none"> In kleine Stücke schneiden, z. B. Streifen, Würfel. Pro 100 g 1 EL Wasser und etwas Salz zufügen (für Pilze ist kein zusätzliches Wasser erforderlich). Mit einem Deckel abdecken. Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. Nach dem Garen ca. 2 min. stehen lassen.
Tiefkühl- Fertiggerichte Speisen (Rührbar) 	0,3-1,0 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Die Speise in ein geeignetes Mikrowellen-Gefäß geben. Fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu, wenn Sie durch den Hersteller empfohlen werden. Mit einem Deckel abdecken. Falls vom Hersteller empfohlen, ohne Deckel garen. Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. Nach dem Garen ca. 2 min. stehen lassen.
Fischfilet mit Sauce 	0,5-1,5 kg ¹⁾ (100g) Auflaufform mit Mikrowellenfolie	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Siehe Rezepte für "Fischfilet mit sauce". <p>¹⁾ Gesamtgewicht von allen Zutaten.</p>

Auftauautomatik	Menge (Gewichtseinheit) /Geschirr	Taste	Verfahren
Fleisch/fisch/ geflügel 	0,2-1,0 kg (100 g) Auflaufform	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Die Speisen in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. Beim ertönen des akustischen Signals die Speisen umdrehen, umarrangieren und von einander trennen. Dünne Teile und warme kleinen Stellen mit Aluminiumfolie abschirmen. Nach dem Auftauen 15-45 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Fleisch ganz aufgetaut ist. Hackfleisch: Beim ertönen des akustischen Signals die das Speisen umdrehen. Wenn möglichen, die aufgetauten Teile entnehmen. <p> Nicht für ganzes Geflügel geeignet.</p>
Brot  	0,1-1,0 kg (100 g) Auflaufform	 x2	<ul style="list-style-type: none"> In einer flachen Schüssel verteilen und in die Mitte des Drehtellers stellen. Brote von 1,0 kg direkt auf den Drehteller geben. Beim ertönen des akustischen Signals das Brot umdrehen, umarrangieren und aufgetaute Scheiben entnehmen. Nach dem Auftauen 5-15 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Brot ganz aufgetaut ist.

- Gekühlte Nahrungsmittel werden von 5 °C, tiefgefrorene Nahrungsmittel von -18 °C gekocht.
- Nur das Gewicht des Garguts eingeben. Das Gewicht des Geschirrs nicht mit einbeziehen.
- Für Speisen, deren Gewicht höher oder niedriger ist als es in der automatik-Tabelle angegeben wird, verwenden Sie den manuellen Betrieb.
- Vergewissern Sie sich, dass die Speisen nach dem Garen ausreichend gegart sind.
- Nach Verwendung der Mikrowelle schaltet sich u.U. das Kühlgebläse ein.
- Steaks und Koteletts sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
- Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.

Rezepte für Garautomatik

Fischfilet mit pikanter Sauce			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	Tomaten aus der Dose (abgetropft)
50 g	100 g	150 g	Mais
5 g	10 g	15 g	ChillisaUCE
15 g	30 g	45 g	Zwiebeln (fein gehackte)
1 TL	1-2 TL	2-3 TL	Rotweinessig
			Senf, Thymian und Cayenne-Pfeffer
250 g	500 g	750 g	Fischfilet
			Salz

1. Die Zutaten für die Sauce mischen.
2. Die gesalzenen Fischfilets mit den dünnen Enden zur Mitte in eine runde Auflaufform geben.
3. Die fertig zubereitete Sauce über die Filets gießen.
4. Mit Mikrowellenfolie abdecken und mit garautomatik für "Fischfilet mit Sauce" garen.
5. Nach dem Kochen 2 min. stehen lassen.

Fischfilet mit Curry-Sauce			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	Fischfilet
			Salz
50 g	100 g	150 g	Bananen (in kleinen Stücken)
200 g	400 g	600 g	Currysauce (fertig zubereitete)

1. Die gesalzenen Fischfilets mit den dünnen Enden zur Mitte in eine runde Auflaufform geben.
2. Die fertig zubereitete Sauce und die Bananen über die Filets geben.
3. Mit Mikrowellenfolie abdecken und mit garautomatik für "Fischfilet mit Sauce" garen.
4. Nach dem Kochen 2 min. stehen lassen.

Gartabellen

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

¹⁾ ab Kühlschranktemperatur

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

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

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Braten (Schwein, Kalb, Lamm)	1000	630 W	34-38	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, halber Kochzeit umdrehen	10
Roastbeef (medium)	1000	630 W	20-24	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, halber Kochzeit umdrehen	10
Fischfilet	200	900 W	4-6	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, bedecken	3



Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte, die je nach Gefrieretemperatur, Beschaffenheit und Gewicht der Lebensmittel variieren können.

7. REINIGUNG & PFLEGE

VORSICHT!

ZUR REINIGUNG DÜRFEN KEINESFALLS KOMMERZIELLE OFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUNGSMITTEL, NATRIUMHYDROXID ENTHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME VERWENDET WERDEN. DIES GILT FÜR ALLE TEILE DES GERÄTS.

SÄUBERN SIE DIE MIKROWELLE IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN UND ENTFERNEN SIE ALLE MÖGLICHEN ESSENSRESTE. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Gerätegehäuse

Die Außenseite des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Bedienfeld

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

Geräteinnenraum

Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind.

Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.

Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

Drehteller und Drehteller-Träger

Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Garraum. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile sind spülmaschinenfest.

Gerätetür

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

WICHTIG!

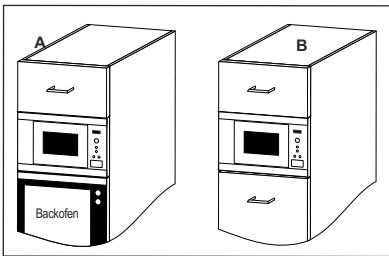
Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

8. WAS TUN, WENN

Symptom	Überprüfen/Empfehlung . . .
Das Mikrowellengerät nicht arbeitet?	<ul style="list-style-type: none"> • Der Netzstecker eingesteckt ist. • Die Sicherungen in der Installation in Ordnung sind. • Eventuell der Strom ausgefallen ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Mikrowelle nicht arbeitet?	<ul style="list-style-type: none"> • Die Tür richtig geschlossen ist. • Die Türdichtungen und Türdichtungsflächen sauber sind. • Die START/+30-Taste gedrückt wurde.
Sich der Drehteller nicht dreht?	<ul style="list-style-type: none"> • Das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt. • Geschirr verwendet wird, das über den Drehteller herausragt oder. • Lebensmittel über den Drehteller ragen und ihn somit blockieren. • Sich Speisereste unter dem Drehteller befinden.
Die Mikrowelle nicht abschaltet?	<ul style="list-style-type: none"> • Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus. • Rufen Sie den ELECTROLUX-Kundendienst oder Ihren Fachhändler.
Die Garraumlampe ausfällt?	<ul style="list-style-type: none"> • Rufen Sie den ELECTROLUX-Kundendienst oder eine durch ELECTROLUX geschulte Elektro-Fachkraft an. Der Austausch der Garraumbeleuchtung darf nur durch diese durchgeführt werden.
Die Speisen langsamer heiß und gar werden als bisher?	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie eine längere Garzeit ein (doppelte Menge = fast doppelte Zeit) oder, • Wenn die Speisen kälter waren als sonst, drehen Sie diese zwischendurch um oder wenden Sie sie oder, • Stellen Sie eine höhere Leistung ein.

9. AUFSTELLANWEISUNGEN

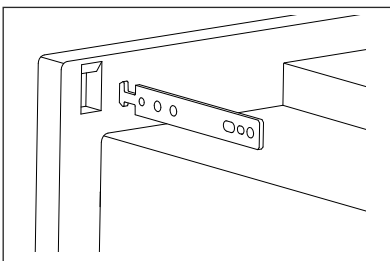
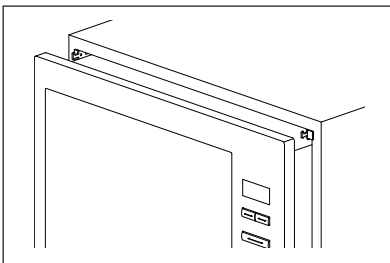
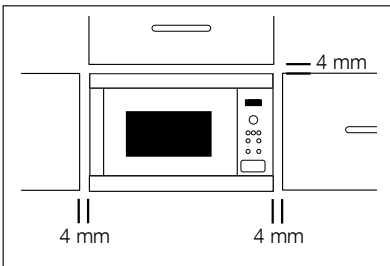
Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position A oder B einbauen:



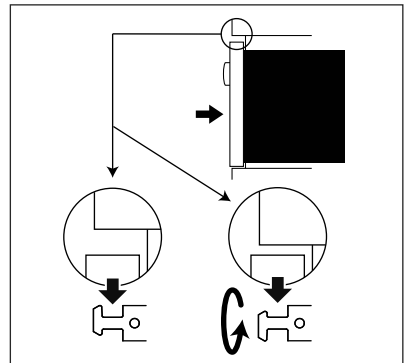
Position	Nischengröße		
	B	T	H
A	562	550	450
B	562	500	450

Abmessungen in (mm)

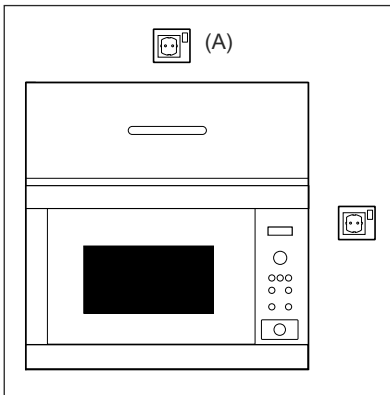
9.1 Installieren des Gerätes



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



9.2 Netzanschluss



- Darauf achten, dass die Netzsteckdose leicht erreichbar ist, damit der Stecker im Notfall schnell abgezogen werden kann. Andernfalls sollte es möglich sein, das Gerät mithilfe eines Schalters vom Stromkreis zu trennen. Dabei sollten die geltenden Bestimmungen der elektrischen Sicherheitsnormen berücksichtigt werden.
- Steckdose nicht hinter dem Schrank anordnen.
- Die beste Stelle ist über dem Schrank, vgl. (A).
- Das Gerät an einer korrekt installierten geerdeten Steckdose mit einem einphasigen Wechselstromanschluss (230 V/50 Hz) verbinden. Steckdose mit einer Sicherung (10 A) absichern.
- Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.
- Vor dem Aufstellen ein Stück Schnur am Netzkabel anbringen. Dadurch wird dann beim Einbau der Anschluss am Punkt (A) erleichtert.
- Beim Einsetzen des Gerätes in einen hohen Schrank darf das Netzkabel NICHT eingeklemmt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.

9.3 Elektrische Anschlüsse



WARNUNG!
DIESES GERÄT MUSS GEERDET
SEIN

Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsmaßnahme lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

Wenn der an Ihrem Gerät befindliche Stecker nicht auf Ihre Steckdose passt, müssen Sie Ihren örtlichen autorisierten ELECTROLUX-Kundendienstvertreter herbeirufen.

10. TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung	230 V, 50 Hz, Einphasenstrom	
Sicherung/Sicherungsautomat	Mindestens 10 A	
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	1,3 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	900 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz ¹⁾ (Gruppe 2/Klasse B)	
Außenabmessungen:	EMS26004O	594 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (T)
Garraumabmessungen	342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (T) ²⁾	
Garrauminhalt	26 liter ²⁾	
Drehteller	ø 325 mm, glass	
Gewicht	ca. 19 kg	
Garraumlampe	25 W/240 - 250 V	

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


Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC und 2011/65/EU.

DIE TECHNISCHE DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN

11. UMWELTINFORMATION

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♻️. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

INHOUD

1. BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID	29
2. OVERZICHT VAN HET APPARAAT	35
3. BEDIENINGSPANEEL	36
4. VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN	36
5. WERKING VAN DE MAGNETRON	39
6. PROGRAMMA'S	44
7. REINIGING & ONDERHOUD	49
8. WAT TE DOEN ALS	50
9. INSTALLATIE-AANWIJZING	51
10. TECHNISCHE GEGEVENS	53
11. MILIEUINFORMATIE	53

VOOR PERFECTE RESULTATEN

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

Ga naar onze website voor:



Advies over gebruik, brochures, het oplossen van problemen en onderhoudsinformatie:
www.electrolux.com



Registreer uw product voor een betere service:
www.electrolux.com/productregistration



Koop accessoires, verbruiksartikelen en originele reserveonderdelen voor uw apparaat:
www.electrolux.com/shop

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.

Zorg er als u contact opneemt met de klantenservice voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt. De informatie staat op het typeplaatje. model, productnummer, serienummer.



Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie



Algemene informatie en tips



Milieu-informatie

Wijzigingen voorbehouden.

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



AANWIJZINGEN!

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

NOOIT DE DEUR OPENEN, als in het apparaat verwarmde levensmiddelen beginnen te roken. Het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en wachten tot de levensmiddelen niet meer roken. Als u de deur opent tijdens de rookontwikkeling kan dat brand veroorzaken. Alleen voor magnetrons geschikt servies gebruiken. Het apparaat nooit zonder toezicht laten, als u verpakkingen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal gebruikt. De afdekking van de microgolvengeleider, de ovenruimte, het draaiplateau en het draaimechanisme na gebruik van het apparaat reinigen. Deze onderdelen moeten droog en vetvrij zijn. Achterblijvende vetspatten kunnen oververhit raken, gaan roken of ontbranden. De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en drank. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen en vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot kans op letsel, ontvlaming of brand.

1.1 Om verwondingen te voorkomen



WAARSCHUWING!

Het apparaat niet gebruiken als het beschadigd is of niet goed functioneert.

Controleer het volgende voordat u het apparaat inschakelt:

- a) De deur moet correct sluiten en mag niet verkeerd uitgelijnd of vervormd zijn.
- b) De scharnieren en veiligheidsvergrendelingen van de deur mogen niet kapot of los zijn.
- c) De deurafdichtingen en afsluitvlakken mogen niet beschadigd zijn.
- d) In de ovenruimte en de deur mogen geen deuken of andere beschadigingen aanwezig zijn.
- e) Het aansluitsnoer en de stekker mogen niet beschadigd zijn.

Voer in geen geval zelf reparaties of wijzigingen aan uw magnetron uit. Reparaties, vooral reparaties waarbij de afdekking van het apparaat moet worden verwijderd, mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's voor de gebruiker leiden. Wend u daarom in geval van storing altijd tot onze service-afdeling. Alleen originele ELECTROLUX -onderdelen voldoen aan alle eisen!

Laat vet of vuil zich niet ophopen op de afdichtingen van de deur of aangrenzende delen. Volg de instructies in hoofdstuk "Reiniging & onderhoud". Reinig de magnetronoven regelmatig en verwijder alle voedselresten. Als u de oven niet schoonhoudt, kan dat leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het toestel

negatief kan beïnvloeden en mogelijk gevaarlijke situaties veroorzaakt.

In geen geval proberen om de ovenlamp zelf te vervangen. Dit mag alleen door vakmensen geschieden. Als de ovenlamp uitvalt, neem dan contact op met onze service-afdeling.

1.2 Om explosies en plotseling koken te voorkomen



WAARSCHUWING!

Levensmiddelen in vloeibare en andere vorm mogen niet in afgesloten bakjes verwarmd worden; ze zouden kunnen exploderen.

Wees bij het verwarmen van vloeistoffen in de magnetron voorzichtig als u het kopje of de beker uit de oven neemt; het kan tot kookpuntvertraging komen en de vloeistof kan plotseling hevig overkoken of spatten.

Eieren niet in de dop koken. Hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron verwarmd worden, omdat ze zelfs na het verwarmen kunnen exploderen. Voor het koken of opwarmen van eieren die niet geklutst of geroerd worden, eidooier en eiwit inprikken, zodat ze niet kunnen exploderen. Vóór het opwarmen in de magnetron de doppen van gekookte eieren verwijderen en de eieren in plakjes snijden.

Om verbrandingen te voorkomen altijd de temperatuur van de levensmiddelen controleren en ze voor het serveren omroeren. Wees extra voorzichtig als de levensmiddelen of dranken voor baby's, kinderen of oudere personen bestemd zijn. Houd kinderen uit de buurt van het deurvenster om verbranding te voorkomen.

1.3 Om foutieve bediening door kinderen te voorkomen



WAARSCHUWING!

Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen onder de acht jaar, tenzij u permanent toezicht houdt.

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

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals: keukens voor personeel in winkels, kantoor en andere werkplekken; woonboerderijen; door gasten van hotels, motels en andere overnachtingsaccommodaties; omgevingen zoals bed-and-breakfasts.

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

1.4 Om brand te voorkomen

Magnetronovens mogen tijdens het gebruik niet zonder toezicht worden gelaten. Te hoge vermogens of te lange bereidingstijden kunnen de levensmiddelen oververhitten en brand veroorzaken. Het stopcontact moet altijd bereikbaar zijn, zodat de stekker er in geval van nood makkelijk kan worden uitgetrokken. De netspanning moet 230 V wisselspanning, 50 Hz zijn en de zekering moet minstens 10 A zijn. Wij raden u aan het apparaat aan een aparte stroomkring aan te sluiten. Het apparaat niet in de open lucht bewaren of opstellen.

Geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat of de ventilatie-openingen bewaren. De ventilatie-openingen nooit blokkeren. Alle metalen sluitingen, draden enz. van levensmiddelen en verpakkingen verwijderen. Vonkvorming op metalen oppervlakken kan tot brand leiden. De magnetron niet gebruiken om levensmiddelen in olie of vet te frituren. De temperatuur kan niet gecontroleerd worden en het vet kan vlam vatten. Alleen speciaal daarvoor geschikte popcorn in de magnetron bereiden. Geen levensmiddelen of andere voorwerpen in het apparaat bewaren. Na het starten van het apparaat de instellingen controleren om er zeker van te zijn dat het apparaat zoals gewenst werkt. Deze gebruiksaanwijzing gebruiken. Nooit op enigerlei wijze veranderingen aanbrengen aan de veiligheidsvergrendeling van de deur. Het apparaat nooit inschakelen als zich voorwerpen tussen de deurafdichtingen en de afsluitvlakken bevinden.

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

1.5 Om elektrische schokken te voorkomen

De ommanteling van het apparaat mag in geen geval worden verwijderd. Nooit

vloeistof in de openingen van de veiligheidsvergrendelingen van de deur of ventilatie-openingen laten komen of voorwerpen in deze openingen steken. Als u grotere hoeveelheden vloeistof morst, het apparaat direct uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en contact opnemen met onze service-afdeling. Het aansluitsnoer en de stekker nooit in water of andere vloeistof leggen. Het aansluitsnoer mag niet over hete of scherpe oppervlakken geleid worden, zoals bijvoorbeeld de hete ventilatie-openingen bovenaan de achterwand van het apparaat.

Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet het door een nieuw speciaal snoer worden vervangen. Vervangen mag alleen door vakmensen geschieden.

1.6 Om explosies en plotseling koken te voorkomen

Nooit afgesloten bakjes gebruiken. Sluitingen en afdekkingen verwijderen. Afgesloten bakjes kunnen door de drukverhoging zelfs na uitschakelen van het apparaat nog exploderen. Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen. Kopjes of bekiers met een grote opening gebruiken, opdat luchtballen kunnen ontsnappen.

Om verbrandingen door plotseling overkoken (kookpuntvertraging) te voorkomen:

- De vloeistof vóór het verwarmen omroeren.
- Bij het verwarmen van vloeistoffen een glazen staafje of lepeltje in het glas of kopje zetten.
- Laat de vloeistof tenminste 20 seconden na het koken in de oven staan om kookvertraging te voorkomen.

Levensmiddelen met een schil of vel, zoals aardappelen, worstjes of fruit, altijd eerst enkele malen met een vork inprikkelen, zodat de stoom kan ontsnappen.

1.7 Om verbranding te voorkomen

Gebruik pannenlappen als u levensmiddelen uit de ovenruimte neemt. Schalen, popcorn-verpakkingen, braadzakjes enz. altijd van gezicht en handen afgewend openen om verbranding door stoom te voorkomen.

De temperatuur van het servies is geen echte aanwijzing voor de temperatuur van de levensmiddelen of dranken; altijd de temperatuur controleren. Houd bij het openen van de ovendeur voldoende afstand, om verbranding door vrijkomende hitte of stoom te voorkomen. Snijd gevulde, gebakken gerechten na het bereiden in plakken om de stoom te laten ontsnappen en verbranding te voorkomen.

Niet tegen de ovendeur leunen of aan de deur hangen. De magnetron is geen speelgoed! Kinderen moet u vertrouwd maken met alle belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid: bijv. gebruik van pannenlappen en voorzichtig afnemen van deksels. Let vooral op verpakkingen die levensmiddelen knapperig maken (bijv. zelfbruinende gerechten); deze worden bijzonder heet.

1.8 Overige aanwijzingen

Breng op geen enkele wijze veranderingen aan het apparaat aan. Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag alleen voor het bereiden van levensmiddelen worden gebruikt. Het is niet geschikt voor industriële doeleinden of voor gebruik in een laboratorium.

1.9 Om foutieve bediening en beschadiging van het apparaat te voorkomen

Het apparaat nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in staan, behalve als dat in deze gebruiksaanwijzing wordt aanbevolen. Het apparaat kan daardoor beschadigd raken. Bij het gebruik van bruineringservies of zelfverwarmende materialen moet een hittebestendige isolatie (bijv. een porseleinen bord) tussen

servies en draaiplateau worden gezet. Daardoor worden beschadigingen door warmte van het draaiplateau en het draaimechanisme voorkomen. De aangegeven opwarmtijd voor het servies mag niet worden overschreden. Geen metalen servies gebruiken, omdat microgolven gereflecteerd worden en dit tot vonkvorming leidt. Geen conservenblikken in het apparaat zetten. Alleen het voor dit apparaat bedoelde draaiplateau en draaimechanisme gebruiken. Gebruik de oven niet zonder het draaiplateau.

Om te voorkomen dat het draaiplateau barst:

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

Geen voorwerpen op de ommanteling zetten als het apparaat in werking is.



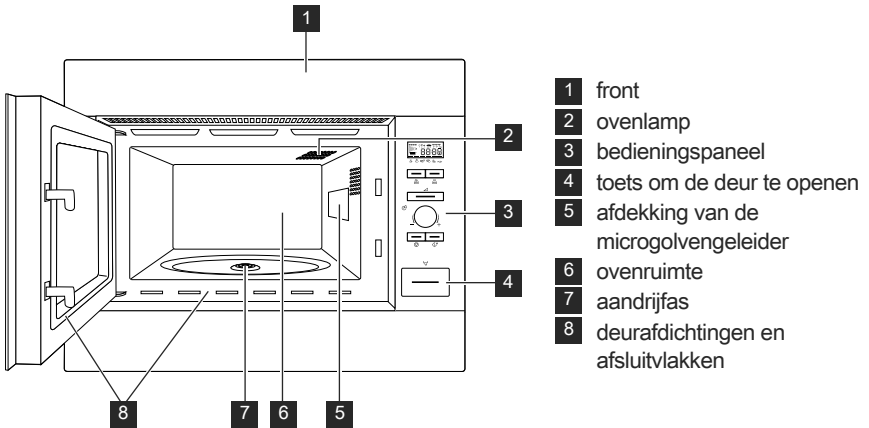
BELANGRIJK!

Wend u met vragen over de aansluiting van het apparaat tot een erkend installateur.

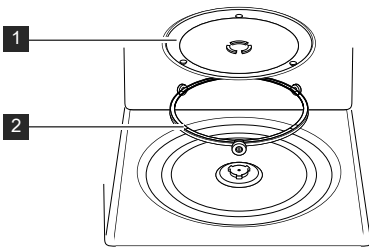
Zowel de fabrikant als de handelaar kunnen geen verantwoording op zich nemen voor beschadigingen van het apparaat of verwondingen van personen, die als gevolg van een foutieve elektrische aansluiting ontstaan. Op de wanden in de ovenruimte resp. Rond de deurafdichtingen en afsluitvlakken kunnen zich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

2. OVERZICHT VAN HET APPARAAT

2.1 Magnetronoven



2.2 Toebehoren



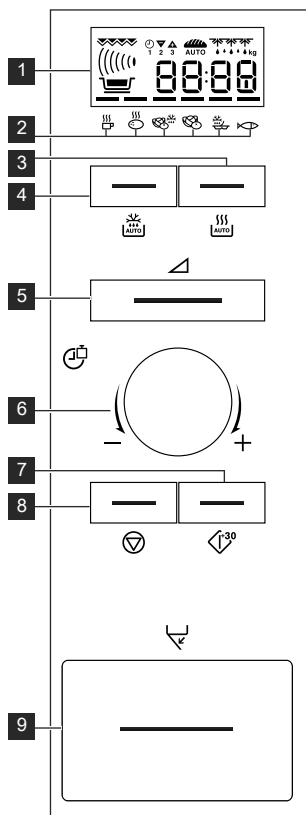
Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

- 1 draaiplateau
- 2 draaimechanisme

- Het draaimechanisme op de bodem van de ovenruimte plaatsen.
- Dan het draaiplateau erop zetten.
- Om schade aan het draaiplateau te voorkomen, moet u erop letten, dat servies bij het uitnemen niet de rand van het draaiplateau raakt.

i Geef bij het bestellen van onderdelen uw handelaar of onze service-afdeling de naam van het onderdeel en de modelaanduiding op.

3. BEDIENINGSPANEEL



1 Display symbolen



2 symbolen automatische kookprogramma

3 toets automatische kookprogramma

4 toets automatische ontdooiprogramma

5 toets vermogensstand

6 knop tijdschakelklok/gewicht

7 toets start/+30

8 toets stop

9 toets om de deur te openen

4. VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN

4.1 Spaarstand

De oven is ingesteld in de SPAARSTAND ('Econ').

1. Steek de stekker van de oven in het stopcontact.
2. Op het display verschijnt nu: 'Econ'.
3. Het display telt af van 3:00 tot nul.
4. Wanneer het display op nul staat, schakelt de oven in de spaarstand. Het display is nu weer leeg.

Om de spaarstand te annuleren, stelt u de klokweergave in.

4.2 Instellen van de klok

De magnetron heeft een 12- en 24-uurs klok.




Voorbeeld: De 12-uursklok instellen op 11:30

1. Open de deur.
2. Op het display verschijnt nu: 'Econ'.
3. Druk op het **START/+30** knopje en houd het 5 seconden ingedrukt. De magnetron zal dan piepen. Op het display verschijnt nu:

4. Draai aan de **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** knop om de uren in te stellen.
5. Druk een keer op het **START/+30** knopje en draai dan aan de **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** knop om de minuten in te stellen.
6. Druk op het **START/+30** knopje.
7. Controleer het display: 
8. Sluit de deur.

i U kunt de **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** knop naar rechts of naar links draaien. Indien u het **STOP** knopje indrukt zal de klok niet worden ingesteld. Op het display verschijnt nu: 'Econ'.


Voorbeeld: Instellen van de klok un 23:30 uur (24-urrs klok).

1. Open de deur.
2. Op het display verschijnt nu: 'Econ'.
3. Druk op het **START/+30** knopje en houd het 5 seconden ingedrukt. De magnetron zal dan piepen. Op het display verschijnt nu: 
4. Druk toets **START/+30** in. Op het display verschijnt nu: 
5. Draai aan de **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** knop om de uren in te stellen.
6. Druk een keer op het **START/+30** knopje en draai dan aan de **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** knop om de minuten in te stellen.
7. Druk op het **START/+30** knopje.
8. Controleer het display: 
9. Sluit de deur.


i U kunt de **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** knop naar rechts of naar links draaien. Indien u het **STOP** knopje indrukt zal de klok niet worden ingesteld. Op het display verschijnt nu: 'Econ'.

4.3 De tijd instellen wanneer de klok is ingesteld


Voorbeeld: Instellen van de klok un 11:45 uur.

1. Open de deur.
2. Druk op het **START/+30** knopje en houd het 5 seconden ingedrukt. De magnetron zal dan piepen. Op het display verschijnt nu: 

(Indien u de klok wilt omzetten naar een 24-uurs aanduiding drukt u nog eens op het **START/+30** knopje.)

3. Draai aan de **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** knop om de uren in te stellen.
4. Druk een keer op het **START/+30** knopje en draai dan aan de **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** knop om de minuten in te stellen.
5. Druk op het **START/+30** knopje.
6. Controleer het display: 

4.4 Om de klok te annuleren en zet Spaarstand

1. Open de deur.
2. Druk op het **START/+30** knopje en houd het 5 seconden ingedrukt. De magnetron zal dan piepen. Op het display verschijnt nu: 

(Indien u de klok wilt omzetten naar een 24-uurs aanduiding drukt u nog eens op het **START/+30** knopje.)

3. Druk op het **STOP** knopje.
4. Op het display verschijnt nu: 'Econ'.
5. Sluit de deur.
6. Het display telt af van 3:00 tot nul.
7. Wanneer het display op nul staat, schakelt de oven in de spaarstand. Het display is nu weer leeg.

4.5 Kinderslot

De oven is voorzien van een veiligheidsfunctie, zodat kinderen de oven niet per ongeluk kunnen aanzetten.

Wanneer u het slot heeft ingesteld, werkt geen enkel onderdeel van de magnetronoven totdat u deze veiligheidsfunctie heeft geannuleerd.

Voorbeeld: Het kinderslot instellen.

1. Druk toets **STOP** 5 seconden lang in.
2. De oven geeft een pieptoon en op het display verschijnt 'LOC':

i Om het kinderslot te annuleren houdt u de **STOP** toets vijf seconden ingedrukt. De oven geeft tweemaal een pieptoon en op het display verschijnt de huidige tijd. U kunt het kinderslot niet instellen wanneer de klok niet is ingesteld.

5. WERKING VAN DE MAGNETRON

5.1 Magnetronbestendig kookgerei

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

5.2 Tips voor het koken in de magnetronoven

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

5.3 Koken magnetronoven

Voor het handmatig gebruik kunt u kiezen uit 6 verschillende vermogensstanden.

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

W = WATT

bereidingstijd	tijdseenheden
0-5 minuten	15 seconden
5-10 minuten	30 seconden
10-30 minuten	1 minuut
30-90 minuten	5 minuten

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

1. Druk tweemaal op de toets voor het **VERMOGENSSTAND**.
2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/amti-met de wijzers van de klok mee tot 2.30 wordt getoond.
3. Druk toets **START/+30** in.



BELANGRIJK!

Als u deze toets niet indrukt, werkt het apparaat automatisch met vol vermogen 900 W/HOOG.

- Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch signaal, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets **START/+30** indrukken.
- Als u tijdens het bereidingsproces de vermogensstand wilt controleren, drukt u toets **VERMOGENSSTAND** in.
- U kunt tijdens het koken de bereidingstijd verlengen of verkorten met behulp van de draaiknop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT**.
- U kunt tijdens het koken het **VERMOGENSSTAND** veranderen door op de toets voor het magnetronvermogen te drukken.
- Om tijdens het koken een programma te annuleren, drukt u tweemaal op de toets **STOP**.

5.4 Verminderd vermogensniveau

kookmethode	standaardtijd	verlaagd vermogen
Magnetron 900 W	20 minuten	Magnetron 630 W

5.5 Kooktimer

Voorbeeld: De kooktimer instellen op zeven minuten.

1. Druk toets **VERMOGENSSTAND** 7 keer.
2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/amti-met de wijzers van de klok mee tot 7.00 wordt getoond.
3. Druk toets **START/+30** in.



Druk op de toets **STOP** om de timer op pauze te zetten. Druk op de toets **START/+30** om de timer weer aan te zetten. Druk nogmaals op de toets **STOP** om de timer uit te schakelen.

5.6 Voeg 30 seconden toe


Met toets **START/+30** kunt u de volgende functies bedienen.

Direct Starten

U kunt direct 30 seconden lang op een vermogen van 900 W/HOOG koken, als u toets **START/+30** indrukt.

Verlengen van de bereidingstijd

Tijdens handmatig gebruik kunt u de bereidingstijd door herhaald op de toets te drukken steeds met 30 seconden verlengen.

-  U kunt deze functie niet gebruiken tijdens automatische kook- of ontdooiprogramma's.

5.7 Plus and min

Met de **PLUS**  en **MIN**  functie kunt u de bereidingstijd verlengen of verkorten wanneer u de automatisch programma's gebruikt.

Voorbeeld: Om 0,3 kg gekookte goed-gedaane aardappels te koken.

1. Kies het gewenste menu door toets **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** 2 maal in te drukken.
2. Draai de de knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** tot 0.3 wordt getoond.
3. Druk eenmaal op de toets voor het **VERMOGENSSTAND** om de **PLUS** instelling te selecteren.
4. Druk toets **START/+30** in.

-  Om de **PLUS/MIN**-functie te annuleren, drukt u driemaal op de toets voor het **VERMOGENSSTAND**.
Wanneer u **PLUS** selecteert, dan verschijnt  op het display.
Wanneer u **MIN** selecteert, dan verschijnt  op het display.

5.8 Andre nuttige functies

U kunt een reeks van (maximaal) 3 combinaties (magnetron solo).

Voorbeeld: koken:









fase 1: 5 minuten 900 W
fase 2: 16 minuten 270 W

1. Druk zodra op de toets voor het **VERMOGENSSTAND**.
2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/amti-met de wijzers van de klok mee tot 5.00 wordt getoond.
3. Druk 4 keer op de toets voor het **VERMOGENSSTAND**.
4. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/amti-met de wijzers van de klok mee tot 16.00 wordt getoond.
5. Drücken Sie die **START/+30**-Taste.

Het apparaat werkt nu 5 minuten op 900 W en aansluitend 16 minuten op 270 W.

5.9 Gebruik automatische kookprogramma & automatische ontdooiprogramma

De automatische kookprogramma & automatische ontdooiprogramma berekenen de juiste methode en bereidingstijd. u kunt kiezen uit 6 automatische kookprogramma's en 2 automatische ontdooiprogramma's.














Product	Symbol
Drank	
Gekookte aardappelen/ aardappelen in de schil	
Diepgevroren groente	
Verse groente	
Diepgevroren gerechten	
Visfilet met saus	
Vlees/vis/gevogelte	
Brood	




Voorbeeld: Om 0,3 kg gekookte aardappels te koken.

1. Kies het gewenste menu door toets **AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S** 2 maal in te drukken.
2. Draai de de **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** knop tot 0.3 wordt getoond.
3. Drukken Sie die **START/+30**-Taste.

i Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch bel, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets **START/+30** indrukken. Wanneer de automatische kooktijd is verstreken, dan stopt het automatische kookprogramma/ontdooiprogramma. Er klinkt een bel en het kooksymbool licht op. Na een minuut klinkt er een pieptoon als geheugensteuntje en op het display verschijnt de huidige tijd.

6. PROGRAMMA'S

Kookprogramma	Hoeveelheid (gewichtseenheid)/servies	Toets	Tips
Drank (Thee/Koffie) 	1-6 mokken 1 mok = 200 ml	 1x	<ul style="list-style-type: none"> • Zet de mok aan rand van draaiplateau.
Gekookte aardappelen/ aardappelen in de schil 	0,2-1,0 kg (100 g) Schaal met deksel	 2x	<ul style="list-style-type: none"> • Aardappelen in een schaal doen. • Benodigde hoeveelheid water (ca. 2 el per 100 g) en wat zout toevoegen. • Met een deksel afdekken. • Roer het gerecht om als het geluidssignaal klinkt, en dek het weer af. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan.
Diepgevroren groente 	0,1-0,8 kg (100 g) Schaal met deksel	 3x	<ul style="list-style-type: none"> • Per 100 g 1 el water en wat zout toevoegen (voor paddestoelen is geen extra water nodig). • Met een deksel afdekken. • Roer het gerecht om als het geluidssignaal klinkt, en dek het weer af. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan. <p> oor compact bevroren groente handmatig gebruik kiezen.</p>
Verse groente 	0,1-0,8 kg (100 g) Schaal met deksel	 4x	<ul style="list-style-type: none"> • In stukjes snijden, bijv. reepjes of plakken. • Per 100 g 1 el water en wat zout toevoegen (voor paddestoelen is geen extra water nodig). • Met een deksel afdekken. • Roer het gerecht om als het geluidssignaal klinkt, en dek het weer af. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan.
Diepgevroren gerechten (Roerbaar) 	0,3-1,0 kg (100 g) Schaal met deksel	 5x	<ul style="list-style-type: none"> • Gerecht in een voor de magnetron geschikte schaal doen. • Indien door de fabrikant aangegeven, wat vloeistof toevoegen. • Met een deksel afdekken. • Indien door de fabrikant aangegeven, zonder deksel koken. • Roer het gerecht om als het geluidssignaal klinkt, en dek het weer af. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan.
Visfilet met saus 	0,5 -1,5 kg ¹⁾ (100 g) Gratinschaal met magnetronfolie	 6x	<ul style="list-style-type: none"> • Zie recept "visfilet met saus". <p>¹⁾ Totale gewicht van alle ingrediënten.</p>

Ontdooiprogramma	Hoeveelheid (gewichtseenheid)/ servies	Toets	Tips
Vlees/vis/ gevogelte  (Hele vis, vissteaks, visfilets, kippenpoten, kippenborst, gehakt, biefstuk, karbonades, hamburgers, worstjes)	0,2-1,0 kg (100 g) Ovenschaal	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Leg de voedingsmiddelen op een platte schaal in het midden van het draaiplateau. • Zodra het geluidssignaal klinkt, dient het omgedraaid te worden, dienen de delen van elkaar gehaald te worden en vervolgens anders neergelegd te worden. Dek de dunne delen en warme plekken af met aluminiumfolie. • Wikkel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat 15-45 minuten staan totdat het volledig is ontdooid. • Gehakt: Draai het gehakt om zodra het geluidssignaal klinkt. Verwijder de reeds ontdooide delen indien mogelijk. <p> Niet geschikt voor hele kippen.</p>
Brood    AUTO	0,1-1,0 kg (100 g) Ovenschaal	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Verdeel de boterhammen over een platte schaal in het midden van het draaiplateau. Een brood met een gewicht van 1 kg kunt u rechtstreeks over het draaiplateau verdelen. • Als het geluidssignaal klinkt, dienen de boterhammen omgedraaid te worden, anders neergelegd te worden en reeds ontdooide boterhammen uitgenomen te worden. • Dek na het ontdooien af met aluminiumfolie en laat het 5-15 minuten staan totdat het volledig is ontdooid.

- Gekoelde voedingsmiddelen worden vanaf 5 °C opgewarmd, bevroren voedingsmiddelen vanaf -18 °C.
- Alleen het gewicht van de levensmiddelen invoeren. Het gewicht van het servies niet meerekenen.
- Voor gerechten met een hoger of lager gewicht dan in de tabel aangegeven kiest u handmatig gebruik.
- De temperatuur aan het einde van de bereidingstijd hangt af van de uitgangstemperatuur. Controleer of de levensmiddelen gaar genoeg zijn.
- Als de oven Micro staat, dan kan de koelventilator aanslaan.
- Biefstukken en karbonades naast elkaar (in 1 laag) invriezen.
- Gehakt plat invriezen.

Recepten voor automatische kookprogramma

Visfilet met pikante saus			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	tomaten uit blik (uitgelekt)
50 g	100 g	150 g	mais
5 g	10 g	15 g	chilisaus
15 g	30 g	45 g	uien (gesnipperd)
1 tl	1-2 tl	2-3 tl	rode wijnazijn
			mosterd, tijm met cayennepeper
250 g	500 g	750 g	visfilet
			zout

Visfilet met kerriesaus			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	visfilet
			zout
50 g	100 g	150 g	bananen (in kleine stukjes)
200 g	400 g	600 g	kant-en-klare kerrisaus

1. De ingrediënten voor de saus door elkaar mengen.
 2. De gezouten visfilets met de dunne einden naar het midden in een ronde ovenschaal leggen.
 3. De saus over de filets gieten.
 4. Met magnetronfolie afdekken en met automatisch kookprogramma "Visfilet met saus".
 5. Laat het gerecht na het koken 2 minuten staan.
-
1. De gezouten visfilets met de dunne einden naar het midden in een ronde ovenschaal leggen.
 2. De saus over de filets gieten en de stukjes banaan erop leggen.
 3. Met magnetronfolie afdekken en met automatisch kookprogramma "Visfilet met saus".
 4. Laat het gerecht na het koken 2 minuten staan.

Dranken & gerechten verwarmen

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

¹⁾ fvanaf koelkasttemperatuur

Drank/gerecht	Hoeveelheid -g-	Vermogensstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Goulash	500	270 W	8-9	halverwege de ontdooitijd roeren	10-30
Gebak, 1 stuk	150	90 W	1-3	plaats in een platte schaal	5
Fruit: bijv. kersen, aardbeien, frambozen, pruimen	250	270 W	3-5	gelijkmatig verdelen, halverwege de ontdooitijd omdraaien	5

Drank/ gerecht	Hoeveel- heid -g-	Verm- ogens- stand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Visfilet	300	900 W	9-11	afdekken	2
Maaltijd op bord	400	900 W	8-10	afdekken, na 6 minuten roeren tijd omroeren	2

Drank/ gerecht	Hoeveel- heid -g-	Verm- ogens- stand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Vlees (varkensclee s, rundvlees, lamsvlees)	1000	630 W	34-38	naar smaak kruiden, in een platte schaal leggen, halverwege omkeren	10
Biefstuk (medium)	1000	630 W	20-24	naar smaak kruiden, in een platte schaal leggen, halverwege omkeren	10
Visfilet	200	900 W	4-6	op smaak brengen, in platte schaal leggen, afdekken	3

 De in de tabel vermelde tijden zijn richtlijnen, die naargelang de vriestemperatuur, kwaliteit en gewicht van de levensmiddelen kunnen variëren.

7. REINIGING & ONDERHOUD

WAARSCHUWING!

GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN, SCHOONMAAKMIDDELEN DIE NATRIUMHYDROXIDE BEVATTEN OF SCHUURSPONSJES. DIT GELDT VOOR ALLE DELEN VAN UW MAGNETRON.

REINIG DE MAGNETRONOVEN REGELMATIG EN VERWIJDER ALLE VOEDSELRESTEN. Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenbekleding veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.

Ommanteling

De buitenkant van het apparaat met een mild sopje schoonmaken. Goed met een droge doek afnemen en met een handdoek nadrogen.

Bedieningspaneel

Voor het reinigen de deur openen om het bedieningspaneel te deactiveren. Het paneel voorzichtig met een vochtige doek schoonmaken. Nooit te veel water en geen chemische of schurende reinigingsmiddelen gebruiken, omdat het bedieningspaneel daardoor kan worden beschadigd.

Ovenruimte

Na elk gebruik het nog warme apparaat met een zachte, vochtige doek of spons afnemen, om lichte verontreinigingen te verwijderen. Voor sterke verontreinigingen een mild sopje gebruiken en verschillende keren met een zachte, vochtige doek of spons grondig afnemen, tot alle resten volledig verwijderd zijn. Verwijder nooit de afdekking van de microgolvengeleider.

Let erop dat er geen zeepsop of water door de kleine openingen in de wand dringt, omdat het apparaat daardoor beschadigd kan raken.

Gebruik geen reinigingsspray in de ovenruimte.

Draaiplateau & draimechanisme

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

Apparaatdeur

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



BELANGRIJK!

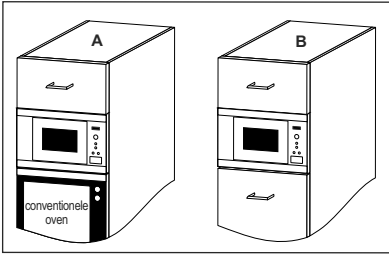
Gebruik geen stoomreiniger.

8. WAT TE DOEN ALS

Symptoom	Mogelijke oorzaken/oplossingen . . .
De magnetron niet goed functioneert?	<ul style="list-style-type: none"> • De zekering in de huisinstallatie in orde is. • De stroom misschien uitgevallen is. • Als de zekeringen in de huisinstallatie meermaals uitschakelen, neem dan contact op met een erkend elektro-installateur.
De magnetron neit werkt?	<ul style="list-style-type: none"> • De deur goed gesloten is. • De deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn. • Toets START/+30 is ingedrukt.
Het draaiplateau niet draait?	<ul style="list-style-type: none"> • Het draaimechanisme goed op de aandrijving zit. • Het gebruikte servies niet buiten het draaiplateau uitsteekt. • Levensmiddelen niet buiten het draaiplateau uitsteken en het zo blokkeren. • Zich geen etensresten onder het draaiplateau bevinden.
De magnetron niet uitschakelt?	<ul style="list-style-type: none"> • Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de huisinstallatie uit. • Neem contact op met onze service-afdeling.
De ovenverlichting uitvalt?	<ul style="list-style-type: none"> • Neem contact op met onze service-afdeling. Vervangen van de ovenverlichting mag alleen door vakmensen geschieden.
De levensmiddelen langzamer heet en gaar worden dan voorheen?	<ul style="list-style-type: none"> • Stel een langere tijd in (dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd) of • Als de levensmiddelen kouder zijn dan anders, tussendoor omroeren of omkeren of • Een hoger vermogen instellen.

9. INSTALLATIE-AANWIJZING

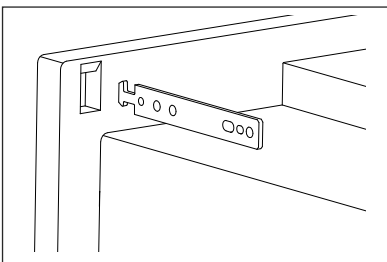
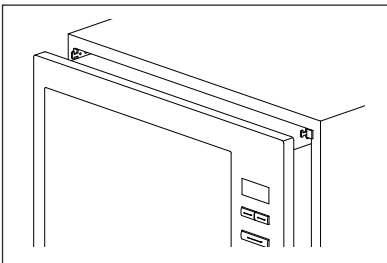
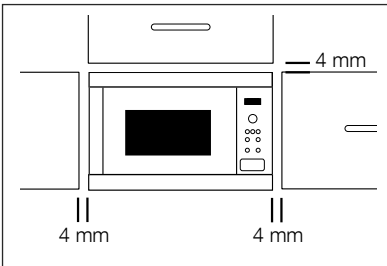
De magnetron kan worden ingebouwd in positie A of B:



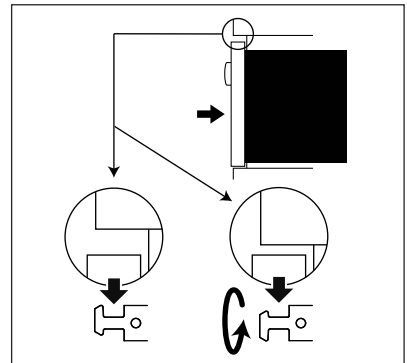
Positie	Nismaat		
	B	D	H
A	562 x 550 x 450		
B	562 x 500 x 450		

Afmetingen in (mm)

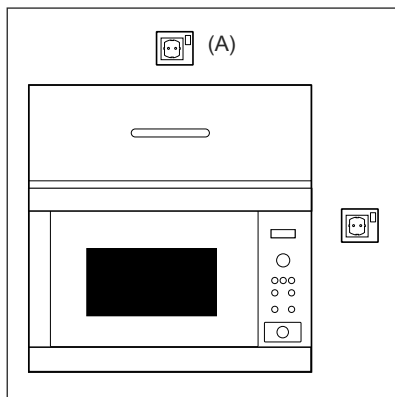
9.1 Installeren van het apparaat



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



9.2 Aansluiting op het stroomnet



- Zorg ervoor dat de stekker makkelijk bereikbaar is, zodat hij in geval van nood snel uit het stopcontact kan worden getrokken. Of het moet mogelijk zijn om de stroom naar de oven uit te schakelen door middel van een schakelaar die volgens de bedradingsvoorschriften is opgenomen in de vaste bedrading.
- Plaats het stopcontact niet achter de kast.
- De best plek is boven de kast (A).
- Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde met een eenfasige wisselspanningsaansluiting (230 V/50 Hz). Stopcontact met 10 A zekeren.
- Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.
- Vóór het opstellen een stuk touw aan het aansluitsnoer aanbrengen. Daardoor wordt dan bij het inbouwen de aansluiting aan punt (A) vereenvoudigd.
- Bij het inschuiven van het apparaat in een hoge kast mag het aansluitsnoer NOOIT beklemd raken.
- Aansluitsnoer of stekker niet in water of andere vloeistof dompelen.

9.3 Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING!
DIT APPARAAT MOET GEAARD
ZIJN

Als deze veiligheidsmaatregel niet wordt opgevolgd, is de fabrikant niet aansprakelijk voor schade.

Als de stekker die zich aan het apparaat bevindt niet in uw stopcontact past, neem dan contact op met onze service-afdeling.

10. TECHNISCHE GEGEVENS


Aansluiting aan	230 V, 50 Hz, één fase
Zekering	Min. 10 A
Opgenomen vermogen:	Magnetron 1,3 kW
Nuttige vermogen:	Magnetron 900 W (IEC 60705)
Microgolvenfrequentie	2450 MHz ¹⁾ (Groep 2/Klasse B)
Buitenafmetingen:	EMS26004O breedte x hoogte x diepte: 594 x 459 x 404 mm
Afmetingen ovenruimte	breedte x hoogte x diepte: 342 x 207 x 368 mm ²⁾
Inhoud ovenruimte	26 liter ²⁾
Draaiplateau	ø 325 mm, glass
Gewicht	ca 19 kg
Ovenlamp	25 W/240-250 V

- ¹⁾ Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011.
 Het apparaat wordt overeenkomstig deze norm als apparaat in groep 2, klasse B geclassificeerd.
 Groep 2 betekent dat het apparaat hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische straling voortbrengt voor het verwarmen van levensmiddelen.
 Apparaat uit klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.
- ²⁾ De inhoud van de ovenruimte wordt bepaald door max. gemeten breedte, diepte en hoogte.
 De daadwerkelijke opnamecapaciteit van levensmiddelen is echter geringer.

Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC en 2011/65/EU.

IN HET KADER VAN DE TECHNISCHE VOORUITGANG KUNNEN DE TECHNISCHE GEGEVENS TE ALLEN TIJDE ZONDER OPGAVE VAN REDENEN GEWIJZIGD WORDEN

11. MILIEUINFORMATIE

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

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

symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION	55
2. PRODUCT DESCRIPTION	60
3. CONTROL PANEL	61
4. BEFORE FIRST USE	61
5. OPERATION	63
6. PROGRAMME CHARTS	67
7. CARE AND CLEANING	72
8. TROUBLESHOOTING	73
9. INSTALLATION	74
10. TECHNICAL INFORMATION	76
11. ENVIRONMENT CONCERNS	76

WE'RE THINKING OF YOU

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

Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:
www.electrolux.com



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



Buy Accessories, Consumables and Original spare parts for your appliance:
www.electrolux.com/shop

CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.

When contacting Service, ensure that you have the following data available.

The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.



Warning/Caution-Safety information



General information and tips



Environmental information

Subject to change without notice.

1. SAFETY INFORMATION



IMPORTANT!

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

If food being heated begins to smoke, **DO NOT OPEN THE DOOR**. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire. Only use microwave-safe containers and utensils. Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers. Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

1.1 To avoid the possibility of injury



WARNING!

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

Check the following before use:

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

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

Never adjust, repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow the instructions for “Care and cleaning”. Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

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

1.2 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling



WARNING!

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

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

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

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

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

Children should be kept away to prevent them burning themselves.

1.3 To avoid the misuse by children



WARNING!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should be supervised to

ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

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

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

1.4 To avoid the danger of fire

The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire. The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. The AC power supply must be 230 V, 50 Hz, with a minimum 10 A distribution line fuse, or a minimum 10 A distribution circuit breaker. It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided. Do not store or use the oven outdoors.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings. Do not block the ventilation openings. Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire. Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire. To make popcorn, only use special microwave popcorn makers. Do not store food or any other items inside the oven. Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired. Do not operate

the oven with the door open or alter the door safety latches in any way. Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

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

1.5 To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet. Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately and call an authorised ELECTROLUX service agent. Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid. Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.

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

1.6 To avoid the possibility of explosion and sudden boiling

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

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

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

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

1.7 To avoid the possibility of burns

Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns. Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns.

Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature. Always stand back from the oven door when opening to avoid burns from escaping steam and heat. Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

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

1.8 Other warnings

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

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

Never operate the oven when it is empty except where recommended in the operation manual. Doing so may damage the oven. When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and turntable support due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded. Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven. Only use the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:

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

Do not place anything on the outer cabinet during operation.



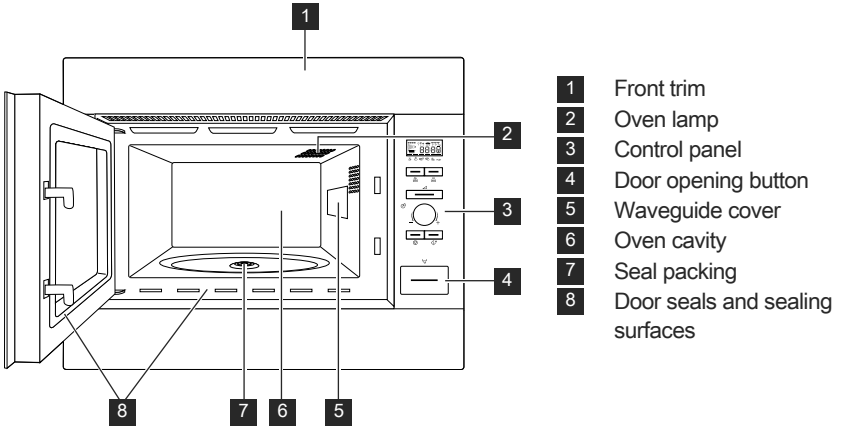
IMPORTANT!

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

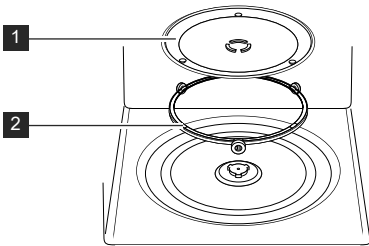
Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is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

2. PRODUCT DESCRIPTION

2.1 Microwave Oven



2.2 Accessories

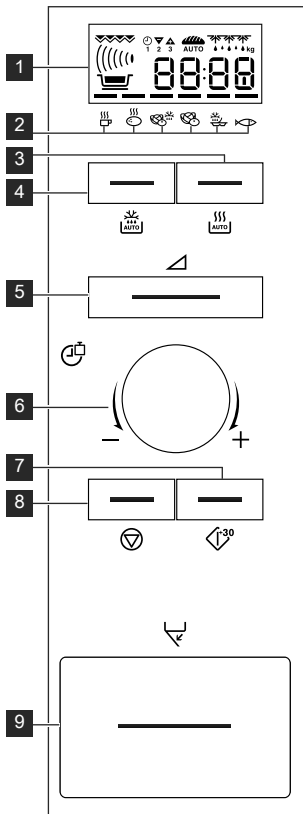









Check to make sure the following accessories are provided:

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

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

3. CONTROL PANEL



- | | |
|---|--|
| <p>1 Digital display indicators</p> <p> Microwave</p> <p> Clock</p> <p> 1 2 3 Cooking stages</p> <p> Plus/Minus</p> <p> Auto defrost bread</p> <p> Auto defrost</p> <p> kg Weight</p> | <p>2 Auto cook indicators</p> <p>3 Auto cook button</p> <p>4 Auto defrost button</p> <p>5 Power level button</p> <p>6 Timer/Weight knob</p> <p>7 Start/+30 button</p> <p>8 Stop button</p> <p>9 Door open button</p> |
|---|--|

4. BEFORE FIRST USE

4.1 Econ mode

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


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


 To cancel Econ mode, set the clock.

4.2 Setting the clock

The oven has a 12 and 24 hour clock.




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

1. Open the door.
2. The display will show: Econ.
3. Press and hold the **START/+30** button for 5 seconds. The oven will beep. The display will show: 
4. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the hour.

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

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


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

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

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


4.3 Adjusting the time when the clock is set

Example: To set the clock to 11:45.


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

(If you want to change the clock to 24 H, press the **START/+30** button again.)

3. Rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the hour.

4. Press the **START/+30** button once then rotate the **TIMER/WEIGHT** knob to adjust the minutes.
5. Press the **START/+30** button.
6. Check the display: 

4.4 To cancel the clock and set Econ mode

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

(If you want to change the clock to 24 H, press the **START/+30** button again.)

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

4.5 Child safety lock

The oven has a safety feature which prevents the accidental running of the oven by a child. When the lock has been set, no part of the microwave will operate until the lock feature has been cancelled.

Example: To set the child safety lock.

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

i To cancel the child safety lock, press and hold the **STOP** button for 5 seconds, the oven will beep twice and the time of day will be displayed. Child safety lock cannot be set if the clock is not set.

5. OPERATION

5.1 Microwave safe cookware

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

5.2 Microwave cooking advice

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

5.3 Microwave cooking

Your oven has 6 power levels.

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

W = WATT

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

Example: To heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 630 W microwave power.

1. Press the **POWER LEVEL** button twice.
2. Enter the time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise/anti-clockwise until 2.30 is displayed.
3. Press the **START/+30** button.



IMPORTANT!

If the power level is not selected, 900 W/HIGH is automatically set.

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

5.4 Reduced power level

Cooking mode	Standard time	Reduced power level
Microwave 900 W	20 minutes	Microwave 630 W

5.5 Kitchen timer

Example: To set the kitchen timer for 7 minutes.

1. Press the **POWER LEVEL** button 7 times.
2. Enter the time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise/anti-clockwise until 7.00 is displayed.
3. Press the **START/+30** button.



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

5.6 Add 30 seconds

Direct Start

You can directly start cooking on 900 W/HIGH microwave power level for 30 seconds by pressing the **START/+30** button.



Extend the cooking time

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




You cannot use this function during auto cook or auto defrost.

5.7 Plus and minus


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


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

1. Select the menu required by pressing the **AUTO COOK** button twice.
2. Turn the **TIMER/WEIGHT** knob until 0.3 is displayed.
3. Press the **POWER LEVEL** button once to select the **PLUS**  adjustment.
4. Press the **START/+30** button.



To cancel **PLUS/MINUS**, press the **POWER LEVEL** button 3 times.

If you select **PLUS**, the display will show .

If you select **MINUS**, the display will show .

5.8 Multiple sequence cooking

A sequence of 3 stages (maximum) can be programmed.

Example: To cook:

Stage 1: 5 minutes 900 W









Stage 2: 16 minutes 270 W

1. Press the **POWER LEVEL** button once.
2. Enter the desired time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise until 5.00 is displayed.
3. Press the **POWER LEVEL** button 4 times.
4. Enter the desired time by rotating the **TIMER/WEIGHT** knob clockwise until 16.00 is displayed.
5. Press the **START/+30** button.

The oven will begin to cook for 5 minutes at 900 W and then for 16 minutes at 270 W.

5.9 Auto cook and auto defrost

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














Food	Symbol
Beverage	
Boiled potatoes/ jacket potatoes	
Frozen vegetables	
Fresh vegetables	
Frozen ready meals	
Fish fillet with sauce	
Meat/fish/poultry	
Bread	







Example: To cook 0.3 kg of boiled potatoes.

1. Select the menu required by pressing the **AUTO COOK** button twice.
2. Turn the **TIMER/WEIGHT** knob until 0.3 is displayed.
3. Press the **START/+30** button.

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

6. PROGRAMME CHARTS

Auto cook	Weight (increasing unit)/Utensils	Button	Procedure
Beverage (Tea/Coffee) 	1-6 cups 1 cup = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Place cup towards edge of turntable.
Boiled and jacket potatoes 	0.2-1.0 kg (100 g) Bowl and lid	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Put the boiled or jacket potatoes into a bowl. Add the required amount of water, approx. 2 tbsp per 100 g and a little salt. Cover with lid. When the audible bell sounds, stir and re-cover. After cooking, stand for approx. 2 min.
Frozen vegetables 	0.1-0.8 kg (100 g) Bowl and lid	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Add 1 tbsp water per 100 g and salt as desired (for mushrooms no additional water is necessary). Cover with lid. When the audible bell sounds, stir and re-cover. After cooking, stand approx. 2 min. <p> If frozen vegetables are compacted together, cook manually.</p>
Fresh vegetables 	0.1-0.8 kg (100 g) Bowl and lid	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Cut into small pieces, e.g. strips, cubes or slices. Add 1 tbsp water per 100 g and salt as desired (for mushrooms no additional water is necessary). Cover with lid. When the audible bell sounds, stir and re-cover. After cooking, stand for approx. 2 min.
Frozen ready meals (stirrable) 	0.3-1.0 kg (100 g) Bowl and lid	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Transfer meal to suitable microwave-proof dish. Add some liquid if recommended by the manufacturer. Cover with lid. Cook without cover if the manufacturer instructs. When the audible bell sounds, stir and re-cover. After cooking, stir and stand for approx. 2 min.
Fish fillet with sauce 	0.5-1.5 kg ¹⁾ (100 g) Gratin dish and microwave cling film	 x6	<ul style="list-style-type: none"> See recipes for 'Fish fillet with sauce'. <p>¹⁾ Total weight of all ingredients.</p>

Auto defrost	Weight (increasing unit)/Utensils	Button	Procedure
Meat/fish/poultry  (Whole fish, fish steaks, fish fillets, chicken legs, chicken breast, minced meat, steak, chops, burgers, sausages)	0.2-1.0 kg (100 g) Flan dish	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Place the food in a flan dish in the centre of the turntable. When the audible bell sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil. After defrosting, wrap in aluminium foil for 15-45 min, until thoroughly defrosted. Minced meat: When the audible bell sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible. <p> Not suitable for whole poultry.</p>
Bread  	0.1-1.0 kg (100 g) Flan dish	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1.0 kg, distribute directly on the turntable. When the audible bell sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices. After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-15 min until thoroughly defrosted.

- Chilled foods are cooked from 5 °C, frozen foods are cooked from -18 °C.
- Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- For food weighing more or less than weights/quantities given in the Auto cook and defrost charts, use manual operation.
- The final temperature will vary according to the initial temperature. Check food is piping hot after cooking.
- After Microwave mode the cooling fan may come on.
- Steaks and chops should be frozen in one layer.
- Minced meat should be frozen in a thin shape.

Recipes for auto cook

Fish fillet with piquant sauce			
0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
175 g	350 g	525 g	canned tomatoes, drained
50 g	100 g	150 g	corn
5 g	10 g	15 g	chilli sauce
15 g	30 g	45 g	onion, finely chopped
1 tsp	1-2 tsp	2-3 tsp	red wine vinegar
			mustard, thyme and cayenne pepper
250 g	500 g	750 g	fish fillet
			salt

Fish fillet with curry sauce			
0.5 kg	1.0 kg	1.5 kg	
250 g	500 g	750 g	fish fillet
			salt
50 g	100 g	150 g	banana, sliced
200 g	400 g	600 g	ready-made curry sauce

1. Mix ingredients for the sauce.
2. Place the fish fillet in a round gratin dish with the thin ends toward the centre and sprinkle with salt.
3. Spread the sauce on the fish fillet.
4. Cover with microwave cling film and cook on auto cook, "Fish fillet with sauce".
5. After cooking, stand for approx. 2 min.

1. Place the fish fillet in a round gratin dish with the thin ends toward the centre and sprinkle with salt.
2. Spread the banana and the ready-made curry sauce on the fish fillet.
3. Cover with microwave cling film and cook on auto cook, "Fish fillet with sauce".
4. After cooking, stand for approx. 2 min.

Cooking charts


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

¹⁾from chilled

Defrosting	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Goulash	500	270 W	8-9	stir halfway through defrosting	10-30
Cake, 1 slice	150	90 W	1-3	place in a flan dish	5
Fruit (e.g. cherries, strawberries, raspberries, plums)	250	270 W	3-5	spread out evenly, turn over halfway through defrosting	5

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

Cooking meat and fish	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Roasts (pork, veal, lamb)	1000	630 W	34-38	season to taste, place in a shallow flan dish, turn over halfway through cooking	10
Roast beef (medium)	1000	630 W	20-24	season to taste, place in a shallow flan dish, turn over halfway through cooking	10
Fish fillet	200	900 W	4-6	season to taste, place in a flan dish, cover	3

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

7. CARE AND CLEANING

CAUTION!

DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, STEAM CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS, ANY THAT CONTAIN SODIUM HYDROXIDE OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN.

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Oven exterior

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

Control panel

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

Oven interior

For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover.

Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.


Do not use spray type cleaners on the oven interior.

Turntable and turntable support

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

Door

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

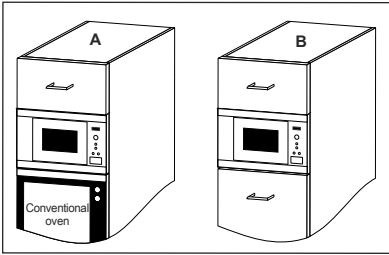
 **IMPORTANT!**
A steam cleaner should not be used.

8. TROUBLESHOOTING

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

9. INSTALLATION

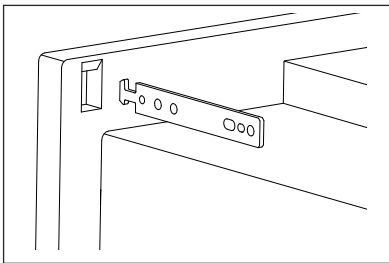
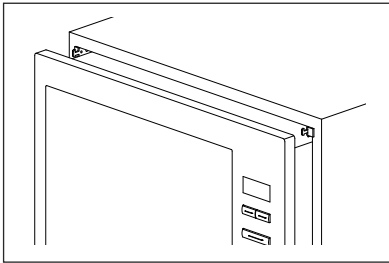
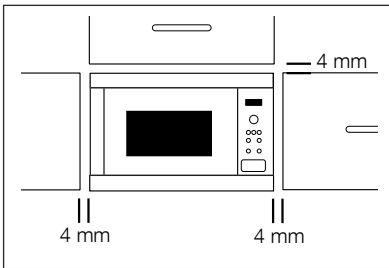
The microwave can be fitted in position A or B:



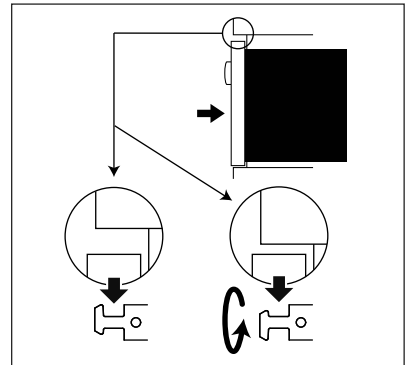
Position	Niche size		
	W	D	H
A	562	550	450
B	562	500	450

Measurements in (mm)

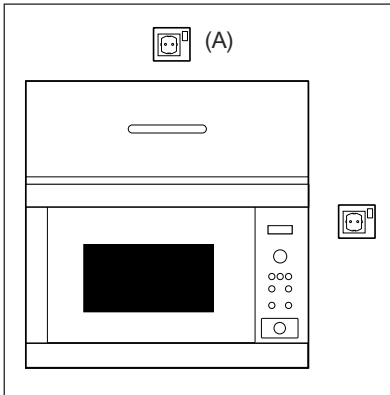
9.1 Installing the appliance



1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. Fit the fixing hooks to the kitchen cupboard using the instruction sheet and template supplied.
3. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force. The appliance should be lifted onto the fixing hooks and then lowered into place. In the case of interference during fitting, this hook is reversible. The front frame of the oven should seal against the front opening of the cupboard.
4. Ensure the appliance is stable and not leaning. Ensure that a 4 mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).



9.2 Connecting the appliance to the power supply



- The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. Or it should be possible to isolate the oven from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The socket should not be positioned behind the cupboard.
- The best position is above the cupboard, see (A).
- Connect the appliance to a single phase 230 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket. The socket must be fused with a 10 A fuse.
- The power supply cord may only be replaced by an electrician.
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

9.3 Electrical connections



WARNING!
THIS APPLIANCE MUST BE
EARTHED

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

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

10. TECHNICAL INFORMATION


AC Line Voltage	230 V, 50 Hz, single phase	
Distribution line fuse/circuit breaker	Minimum 10 A	
AC Power required:	Microwave	1.3 kW
Output power:	Microwave	900 W (IEC 60705)
Microwave Frequency	2450 MHz ¹⁾ (Group 2/Class B)	
Outside Dimensions:	EMS26004O	594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Cavity Dimensions	342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) ²⁾	
Oven Capacity	26 litres ²⁾	
Turntable	ø 325 mm, glass	
Weight	approx. 19 kg	
Oven lamp	25 W/240-250 V	

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


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

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

11. ENVIRONMENT CONCERNS

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

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

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

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).

Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.

Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.

Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

Attention : l'aliment cuit ou réchauffé au micro-ondes est beaucoup plus chaud que le récipient. Remuez et testez la température de l'aliment avant de le consommer pour empêcher de se brûler.

Veillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ.....	79
2. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL	86
3. BANDEAU DE COMMANDE	87
4. AVANT LA MISE EN SERVICE.....	87
5. UTILISATION	90
6. TABLEAUX DE PROGRAMMATION	94
7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE	99
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	100
9. INSTALLATION.....	101
10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	103
11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES	103

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

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

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :
www.electrolux.com



Enregistrer votre produit pour obtenir un meilleur service :
www.electrolux.com/productregistration



Acheter des accessoires, consommables et pièces de rechange d'origine pour votre appareil :
www.electrolux.com/shop

SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

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



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils.



Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ



REMARQUES !

AVERTISSEMENTS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, **N'OUVREZ PAS LA PORTE**. Mettez le four hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrez le four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation. N'utilisez jamais d'eau. N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

1.1 Pour éviter toute blessure



ADVERTISSEMENT !

N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement.

Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four:

- a) La porte : assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
- b) Les charnières et les loquets de sécurité : assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
- c) Le joint de porte et la surface de contact : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
- d) L'intérieur de la cavité et la porte : assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
- e) Le cordon d'alimentation et sa prise : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

Ne laissez pas les dépôts de graisse ou de saleté s'incruster sur les joints de porte et les surfaces voisines. Reportez-vous aux instructions de la section "Entretien et Nettoyage". Veillez à ce que le couvercle de guide d'ondes et les accessoires soient constamment propres. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un service après vente ELECTROLUX agréé. Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un professionnel qualifié.

1.2 Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine



ADVERTISSEMENT !

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

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

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'exploient. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées.

Réchauffez les biberons sans la tétine.

1.3 Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants



ADVERTISSEMENT !

L'appareil et ses éléments accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation. Les enfants de moins de 8 ans

doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont sous surveillance continue.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions préalables concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte. Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ni effectuer d'opérations d'entretien utilisateur, à moins qu'ils aient au moins 8 ans et qu'ils le fassent sous surveillance.

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

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

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à des altitudes de plus de 2 000 m.

1.4 Pour éviter tout danger d'incendie

Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation. La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence. La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation. Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer. N'employez pas de récipients en matière plastique, papier, carton et tous matériaux qui ne supporteraient pas l'effet de la chaleur de la résistance. Ne faites rien sécher dans le four à micro-onde. Des objets peuvent s'enflammer (papier journal, vêtements,...). Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez cette notice d'utilisation.

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte. N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître

les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four. Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc.) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

1.5 Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et adressez-vous à un service après vente. Ne plongez pas la prise du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four. Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un professionnel qualifié faire ce travail.

Les interrupteurs de verrouillage de sécurité incorporés empêchent le four à micro-ondes de fonctionner lorsque la porte est ouverte. N'installez pas et n'utilisez pas votre appareil si celui-ci présente une anomalie lors du déballeage. Installez ou positionnez ce four uniquement selon les instructions d'installation contenues dans cette notice. Si l'installation électrique nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

1.6 Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirez les rubans d'étanchéité et le couvercle avant toute utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service. Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des

réipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque :

- Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
- Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
- Conservez le liquide quelque temps dans le four pendant au moins 20 secondes à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

1.7 Pour éviter toute brûlure

Utilisez un porte-récipient ou des gants de protection lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur. Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

Le verre à feu, la porcelaine, la faïence, la céramique, la terre cuite non poreuse résistent aux températures élevées et peuvent satisfaire à toutes les utilisations. Les récipients de cuisson peuvent devenir brûlants par conduction de la chaleur des aliments vers le récipient. Portez des gants de protection pour les retirer du four. Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, retirez le bouchon ou le couvercle. Faites

attention en retirant les couvercles ou les films de protection des plats car une vapeur brûlante est soudainement libérée. Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles : l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

1.8 Autres avertissement

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier le four. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement. Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

1.9 Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four

Ne jamais faire fonctionner le four sans plateau tournant ou à vide. Sinon vous risquez d'endommager le four. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le guide de recette ne doit pas être dépassé. Assurez-vous que la porte est bien fermée, que ses surfaces sont propres. Nettoyez-les régulièrement avec une éponge humide, pour éviter l'accumulation de toutes graisses, salissures, éclaboussures. Ces dépôts absorbent l'énergie et réduisent d'autant l'efficacité du four. N'utilisez pas la cavité du four pour stocker. Ne laissez pas de produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne faites jamais chauffer de bouillote à l'intérieur du four à

micro-ondes. N'utilisez pas une sonde thermique d'un four traditionnel dans votre four à micro-ondes. Cependant, afin de connaître la température de cuisson à cœur, vous pouvez mesurer le degré de cuisson de l'aliment avec un thermomètre <spécial viande>. Ne laissez pas ce thermomètre dans le four en fonctionnement. Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant un certain temps (vacances, ...). N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve et n'utilisez pas de bouteilles capsulées. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant :

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

Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.



IMPORTANT !

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.

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

- Test du verre d'eau. Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes. Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum. Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.
- Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes...à décongeler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Évitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui pourraient déteindre. Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats. Les assiettes et les gobelets en carton seront réservés pour réchauffer à faible température.
- Les matières plastiques (plats, tasses, boîtes de congélation et emballages en plastique) de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation. Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Évitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

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

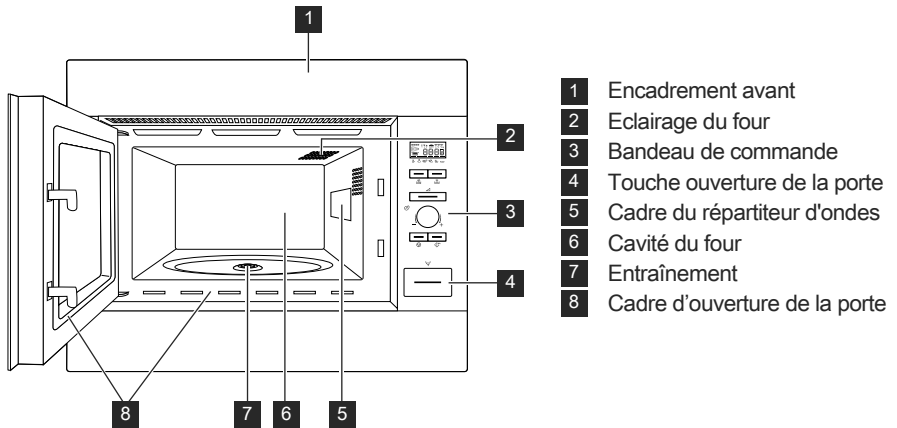
1.10 Récipients en aluminium

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

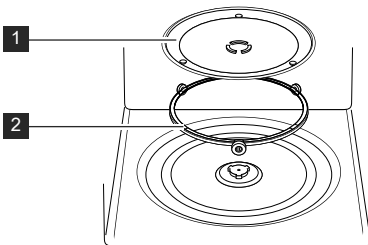
1. Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
2. N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
3. Les barquettes en aluminium doivent être remplis d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
4. Les barquettes en aluminium ne doivent pas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

2. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

2.1 Four micro-ondes



2.2 Accessoires

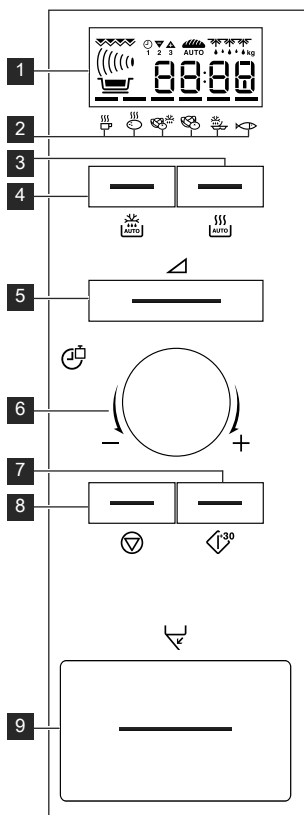









Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

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

i Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments : le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre service après vente.

3. BANDEAU DE COMMANDE




- 1** Affichage numérique
-  Micro-ondes
-  Horloge
-  Etapes de cuisson
-  Plus/Moins
-  Décongélation automatique pain
-  Décongélation automatique
-  Quantité
- 2** Symboles cuisson automatique
- 3** Touche cuisson automatique
- 4** Touche décongélation automatique
- 5** Touche niveaux de puissance
- 6** Bouton rotatif Minuteur/Poids
- 7** Touche Start/+30
- 8** Touche Stop
- 9** Touche ouverture de la porte

4. AVANT LA MISE EN SERVICE

4.1 Mode Economie d'énergie

Le four est réglé en mode 'économie d'énergie' (Econ).


1. Branchez l'appareil.
2. L'écran affiche : « Econ »
3. L'affichage effectue un décompte de 3 minutes.
4. Une fois le décompte terminé, le four entre en mode 'Economie d'énergie' et l'écran d'affichage devient vide.



 Pour annuler le mode 'Economie d'énergie', réglez l'horloge.

4.2 Régler l'horloge




Le four est équipé d'une horloge réglable sur 12 et 24 heures.

Exemple : Pour régler l'horloge sur 11:30 (horloge 12 heures).

1. Ouvrez la porte.
2. L'écran affiche : « Econ »
3. Appuyez sur la touche **START/+30** et maintenez-la abaissée pendant 5 secondes. Le four émet alors un signal sonore. L'écran affiche : 
4. Réglez l'heure en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS**.


5. Appuyez une fois sur la touche **START/+30**, puis tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** pour régler les minutes.
 6. Appuyez sur la touche **START/+30**.
 7. Vérifiez l'affichage : 
 8. Fermez la porte.
- i** Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
- Si vous appuyez sur la touche **STOP**, le réglage de l'heure ne s'effectuera pas et l'écran continuera d'afficher : « Econ »
3. Réglez l'heure en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS**.
 4. Appuyez une fois sur la touche **START/+30**, puis tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** pour régler les minutes.
 5. Appuyez sur la touche **START/+30**.
 6. Vérifiez l'affichage : 

4.4 Pour annuler l'horloge et régler le mode Econ

1. Ouvrez la porte.
 2. Appuyez sur la touche **START/+30** et maintenez-la abaissée pendant 5 secondes. Le four émet alors un signal sonore. L'écran affiche : 
- (Si vous souhaitez mettre l'horloge en mode 24 h, appuyez de nouveau sur la touche **START/+30**.)
3. Appuyez sur la touche **STOP**.
 4. L'écran affiche : « Econ »
 5. Fermez la porte.
 6. L'affichage effectue un décompte de 3 minutes.
 7. Une fois le décompte terminé, le four entre en mode 'Economie d'énergie' et l'écran d'affichage devient vide.
4. Appuyez sur la touche **START/+30**.
L'écran d'affichage : 
 5. Réglez l'heure en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS**.
 6. Appuyez une fois sur la touche **START/+30**, puis tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** pour régler les minutes.
 7. Appuyez sur la touche **START/+30**.
 8. Vérifiez l'affichage : 
 9. Fermez la porte.

- i** Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire. Si vous appuyez sur la touche **STOP**, le réglage de l'heure ne s'effectuera pas et l'écran continuera d'afficher : « Econ »

4.3 Changement de l'heure lorsque l'horloge est réglée

- Exemple** : Pour régler l'horloge à 11:45.
1. Ouvrez la porte.
 2. Appuyez sur la touche **START/+30** et maintenez-la abaissée pendant 5 secondes. Le four émet alors un signal sonore. L'écran affiche : 

4.5 Sécurité enfant

Votre four est équipé d'une fonction de sécurité conçue pour empêcher un enfant de le démarrer accidentellement. Une fois cette fonction de verrouillage sélectionnée, aucune des fonctions du four micro-ondes ne fonctionnera jusqu'à ce qu'elle ait été annulée.

Exemple : Réglage de la sécurité enfant.

1. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche **STOP**.
2. Le four émet un signal sonore et le message 'LOC' s'affiche.


- i** Pour annuler la sécurité enfant, appuyez pendant 5 secondes sur la touche **STOP**. Le four émettra un double signal sonore et l'heure s'affichera.
- Pour activer la sécurité enfants, l'horloge doit être réglée.

5. UTILISATION

5.1 Vaisselle pour fours à micro-ondes

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

5.2 Cuisson aux micro-ondes

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

5.3 Cuisson aux micro-ondes

Vous avez le choix entre 6 niveaux de puissance.

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

W = WATT

Temps de cuisson Palier de	
0-5 minutes	15 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

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

1. Appuyez deux fois sur la touche de sélection **NIVEAUX DE PUISSANCE**.
2. Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 2.30 soit affiché
3. Appuyez sur la touche **START/+30**.



IMPORTANT !

Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau 900 W/HAUT qui est automatiquement utilisé.

- Quand la porte est ouverte pendant le processus de cuisson, le temps de cuisson de l'affichage numérique s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson reprend le décompte quand la porte est fermée et que la touche **START/+30** est appuyée.
- Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE**.
- Pour augmenter ou réduire le temps de cuisson pendant la cuisson, tournez le bouton **MINUTEUR/ POIDS**.
- Pour modifier le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE**.
- Pour annuler un programme durant la cuisson, appuyez deux fois sur la touche **STOP**.

5.4 Niveau de puissance réduit

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 900 W	20 minutes	Micro-ondes 630 W

5.5 Minuterie

Exemple : Réglez la minuterie pour 7 minutes.

1. Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** 7 fois.
2. Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 7.00 soit affiché.
3. Appuyez sur la touche **START/+30**.



Pour interrompre la minuterie, appuyez sur la touche **STOP**. Pour redémarrer la minuterie, appuyez sur la touche **START/+30**. Pour quitter le mode minuterie, appuyez à nouveau sur la touche **STOP**.

5.6 Ajouter 30 secondes

Démarrage direct

Vous pouvez commencer directement la cuisson micro-ondes à la puissance 900 W/HAUT pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **START/+30**.



Augmentation du temps de cuisson

Vous pouvez prolonger le temps de cuisson pendant la cuisson manuelle par paliers de 30 secondes en appuyant de nouveau sur la touche pendant le fonctionnement du four.






Cette fonction ne peut être utilisée en mode cuisson automatique ou décongélation automatique.

5.7 Fonction Plus et Moins

La fonction **PLUS**  / **MOINS**  vous permet d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson lors de l'utilisation des programmes automatiques.

Exemple : Pour faire cuire 0,3 kg de pommes de terre cuites.

1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE**.
2. Tournez la bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que 0.3 soit affiché.
3. Appuyez une fois sur la touche de sélection de **NIVEAUX DE PUISSANCE**, puis sélectionnez **PLUS** .
4. Appuyez sur la touche **START/+30**

- i** Pour annuler la fonction **PLUS/MOINS**, appuyez 3 fois sur la touche de sélection **NIVEAUX DE PUISSANCE**.
Si vous sélectionnez **PLUS**, l'écran affichera .
Si vous sélectionnez **MOINS**, l'écran affichera .

5.8 Cuisson à séquences multiples

Une séquence de 3 étapes (maximum) peut être programmée à l'aide de combinaisons.

Exemple : Pour cuire :

Étape 1 : 5 minutes 800 W









Étape 2 : 16 minutes 240 W

1. Appuyez une fois sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE**.
2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 5.00 soit affiché.
3. Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** 4 fois.
4. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 16.00 soit affiché.
5. Appuyez sur la touche **START/+30**.

Le four cuira d'abord pendant 5 minutes à puissance 900 W, puis pendant 16 minutes à 270 W.

5.9 Fonctionnement automatique

Le fonction automatique calcule automatiquement le mode et le temps de cuisson corrects. Vous disposez de 6 programmes de cuisson automatique et 2 programmes de décongélation automatique.














Aliments	Symbole
Boisson	
Pommes de terre cuites/ Pommes de terre en robe des champs	
Légumes surgelés	
Légumes frais	
Plats préparés surgelés À remue	
Filet de poisson en sauce	
Viande/poisson/volaille	
Pain	







Exemple : Pour faire cuire 0,3 kg de pommes de terre cuites.

1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche cuisson automatique.
2. Tournez la bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que 0.3 soit affiché.
3. Appuyez sur la touche **START/+30**.

- i** Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **START/+30**. Le programme s'arrête automatiquement à l'issue de la durée de cuisson automatique. Un signal sonore retentit et le symbole de cuisson clignote. Après 1 minute et un rappel sonore, le four affichera l'heure.

6. TABLEAUX DE PROGRAMMATION

Cuisson automatique	Quantité/ Utensiles	Touche	Procédure
Boisson (Thé/Café) 	1-6 tasses 1 tasse = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Placez la tasse au centre du plateau tournant.
Pommes de terre cuites et Pommes de terre en robe des champs 	0,2-1,0 kg (100 g) Bol et couvercle	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Placez les pommes de terre en robe des champs dans un bol. Ajoutez la 2 CS d'eau par 100 g et un peu de sel. Recouvrez d'un couvercle. Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre pendant 2 min.
Légumes surgelés 	0,1-0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g (pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). Mettez un couvercle. Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min. <p> Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.</p>
Légumes frais 	0,1-0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Coupez les légumes en morceaux (cubes, tranches, rondelles). Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g (pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). Mettez un couvercle. Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min.
Plats préparés surgelés À remue 	0,3-1,0 kg (100 g) Bol et couvercle	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Versez le contenu dans un plat conçu pour la cuisson micro-ondes. Ajoutez du liquide si le constructeur le recommande. Mettez un couvercle. Faites cuire à découvert si le constructeur le recommande. Quand le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min.
Filet de poisson en sauce 	0,5 kg-1,5 kg ¹⁾ (100 g) Plat à gratin et plastique micro-ondes	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Voir recettes pour le "Filet de Poisson en Sauce". <p>¹⁾ Poids total de tous les ingrédients.</p>

Décongélation automatique	Quantité/ Utensiles	Touche	Procédure
Viande/poisson/ volaille 	0,2-1,0 kg (100 g) Plat à gratin	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redispser et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium. Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15-45 min, jusqu'à complète décongélation. Viande hachée : Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible. <p> Ne convient pas à une volaille entière.</p>
Pain  	0,1-1,0 kg (100 g) Plat à gratin	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. Quand le signal sonore retentit, retourner, redispser et enlever les tranches décongelées. Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.

- La température initiale des aliments réfrigérés est de 5 °C. Celle des aliments congelés est de -18 °C.
- Indiquez le poids des aliments seulement. N'incluez pas le poids du récipient.
- Pour un aliment dont le poids est supérieur ou inférieur aux quantités données dans le tableaux de programmes automatiques, utilisez les programmes manuels.
- La température finale varie selon la température initiale des aliments. Vérifiez que la nourriture est très chaude après cuisson.
- Le ventilateur pourra se mettre en fonctionnement après une utilisation en mode Micro.
- Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
- Congelez la viande hachée en tranches fines.

Recettes pour programmes automatiques

Filet de poisson avec sauce piquante			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	tomates en boîte (égouttées)
50 g	100 g	150 g	mais
5 g	10 g	15 g	sauce au Piment
15 g	30 g	45 g	oignon (haché menu)
1 CC	1-2 CC	2-3 CC	vinaigre de vin rouge
			moutarde, thym et poivre de cayenne
250 g	500 g	750 g	filet de poisson (réfrigérer)
			sel

Filet de poisson au curry			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	filet de poisson
			sel
50 g	100 g	150 g	banane (en tranche)
200 g	400 g	600 g	sauce curry (prêt à servir)

1. Mélangez les ingrédients pour la sauce.
2. Mettez le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre et saupoudrez avec du sel.
3. Etalez la sauce préparée sur le filet de poisson.
4. Couvrez avec du plastique micro-ondes et faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE "Filet de Poisson en Sauce".
5. Après la cuisson, laissez reposer env. 2 min.

1. Mettez le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre et saupoudrez avec du sel.
2. Etalez la sauce prêt à servir et la banane sur le filet de poisson.
3. Couvrez avec du plastique micro-ondes et faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE "Filet de Poisson en Sauce".
4. Après la cuisson, laissez reposer env. 2 min.

Rechauffage de boissons et de mets

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

¹⁾température du réfrigérateur

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

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

Aliments	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Rôtis (porc, veau, agneau)	1000	630 W	34-38	assaisonner, placer dans un plat à gratin peu profond, retourner à mi-cuisson	10
Rôti de bœuf (à point)	1000	630 W	20-24	assaisonner, placer dans un plat à gratin peu profond, retourner à mi-cuisson	10
Filet de poisson	200	900 W	4-6	assaisonner, placer dans un plat à gratin, couvrir	3

i Les temps indiqués dans ce tableau sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température des aliments surgelés, de la nature et du poids des aliments.

7. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ATTENTION !

N'UTILISEZ PAS DE DÉCAPE FOURS VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, OU DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.

VEILLEZ À CE QUE LE COUVERCLE DE GUIDE D'ONDES ET LES ACCESSOIRES SOIENT CONSTAMMENT PROPRES. Si vous laissez de la graisse s'accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d'un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l'utilisation suivante du four.

Extérieur du four

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

Bandeau de commande

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

Intérieur du four

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

Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.

N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Plateau tournant et pied du plateau

Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

Porte

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

IMPORTANT !

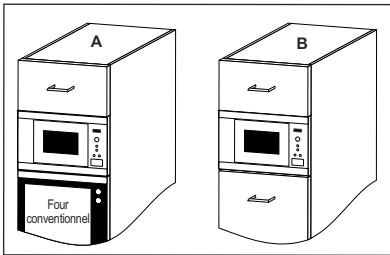
Veillez à ne pas utiliser de décape four.

8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Symptôme	Vérifiez/conseil . . .
Le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement ?	<ul style="list-style-type: none"> • Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté. • Qu'il n'y a pas de coupure de courant. • Si les fusibles continuent de disjoncter faites appel à un électricien qualifié.
Le mode micro-ondes ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none"> • Que la porte est bien fermée. • Que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres. • Que la touche START/+30 a été enfoncée.
Le plateau tournant ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none"> • Que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement. • Que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant. • Que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner. • Qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.
Le four à micro-ondes ne se met pas à l'arrêt ?	<ul style="list-style-type: none"> • Isolez l'appareil de la boîte à fusibles. • Contactez votre revendeur ou un service après vente ELECTROLUX agréé.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?	<ul style="list-style-type: none"> • Contactez votre revendeur ou un service après vente ELECTROLUX agréé. L'ampoule de l'éclairage intérieur peut seulement être remplacée par votre revendeur ou un service après vente ELECTROLUX agréé.
Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant ?	<ul style="list-style-type: none"> • Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou • Si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou • Réglez à une puissance de cuisson supérieure.

9. INSTALLATION

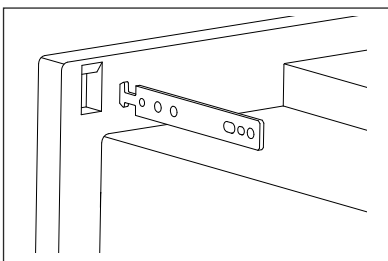
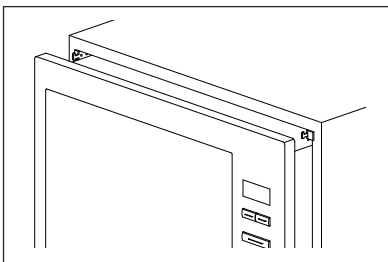
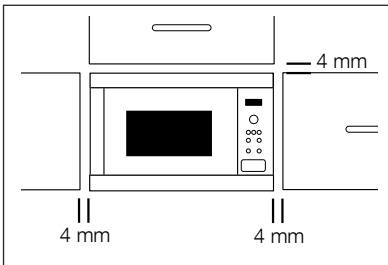
Si vous installez le four à micro-ondes en position A, ou B :



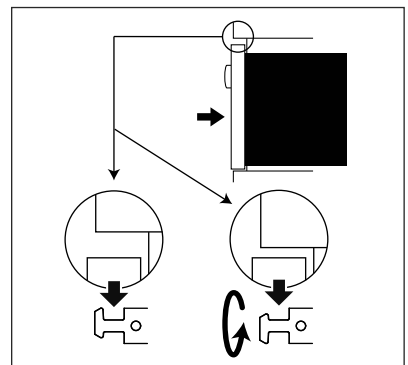
Position	Taille du logement		
	L	P	H
A	562 x 550 x 450		
B	562 x 500 x 450		

Mesures en mm

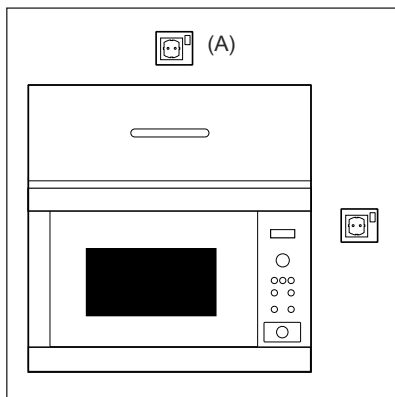
9.1 Installation de l'appareil



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



9.2 Raccordement électrique



- La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.
- La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.
- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A).
- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 230 V/50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 10 ampères.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, n'écrasez pas le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

9.3 Conexión eléctrica



AVERTISSEMENT !
CET APPAREIL DOIT ETRE
RELIE A LA TERRE

Le fabricant décline toute responsabilité si cette consigne de sécurité n'est pas respectée.

Si la prise dont est dotée votre appareil ne convient pas à votre prise murale, vous devez contacter votre revendeur ou service après vente ELECTROLUX agréé.

10. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES


Tension d'alimentation	230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	Minimum 10 A
Consommation électrique : Micro-ondes	1.3 kW
Puissance : Micro-ondes	900 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz ¹⁾ (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures : EMS26004O	594 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (P)
Dimensions intérieures	342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) ²⁾
Capacité	26 litres ²⁾
Plateau tournant	∅ 325 mm, verre
Poids	env. 19 kg
Eclairage de four	25 W/240-250 V

- 1) Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments. Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.
- 2) La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.


Ce four est conforme aux exigences des Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC et 2011/65/EU.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APORTEES A L'APPAREIL.

11. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

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

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

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

ÍNDICE

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA	104
2. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO	111
3. PAINEL DE CONTROLO	112
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	112
5. FUNCIONAMENTO DO FORNO MICROONDAS	115
6. GRÁFICOS DE PROGRAMAS	119
7. CUIDADOS E LIMPEZA	124
8. O QUE FAZER SE	125
9. INSTALAÇÃO	126
10. ESPECIFICAÇÕES	128
11. INFORMAÇÕES AMBIENTAIS	128

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por escolher este produto ELECTROLUX. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante vários anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos convencionais. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre serviços:
www.electrolux.com



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:
www.electrolux.com/productregistration



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:
www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Recomendamos a utilização de peças de substituição originais.

Quando contactar a Assistência, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis.

A informação encontra-se na placa de características. Modelo, PNC, Número de Série.



Aviso / Cuidado - Informações de segurança



Informações gerais e sugestões



Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



IMPORTANTE! INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA: LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS CONSULTAS.

Se os alimentos que estiver a aquecer começarem a fumar, **NÃO ABRA A PORTA**. Desligue o microondas e a respectiva ficha de alimentação e aguarde uns instantes até os alimentos deixarem de fumar. Se abrir a porta durante esta situação, poderá provocar um incêndio. Utilize apenas recipientes e utensílios próprios para microondas. Não se afaste do forno caso esteja a usar embalagens descartáveis em plástico, papel ou outros materiais inflamáveis. Limpe a protecção da guia de onda, a cavidade do forno, o prato giratório e o suporte giratório depois de cada utilização. Deve mantê-los secos e livres de gordura. A gordura acumulada pode sobreaquecer e começar a fumar ou incendiar-se.

1.1 Para evitar possíveis lesões



AVISO!

Não utilize o microondas caso esteja danificado ou a funcionar mal.

Antes da sua utilização verifique:

- a) A porta – verifique se a porta fecha bem e se não está desalinhada ou amolgada.
- b) As dobradiças e fechos de segurança da porta – certifique-se de que não estão partidos ou soltos.
- c) As juntas da porta e superfícies isolantes – verifique se não estão danificadas.

- d) O interior da cavidade do forno e a porta – verifique se não existem amolgadelas.
- e) O cabo e a ficha de alimentação – verifique se não estão danificados.

Não tente ajustar, reparar ou modificar o forno sozinho. É perigoso efectuar qualquer reparação que implique remover a tampa de protecção contra a exposição à energia do microondas, se não estiver devidamente qualificado para o fazer.

Não deixe acumular gordura ou sujidade nas juntas da porta e peças adjacentes. Siga as instruções em "Cuidados e limpeza". Limpe o forno regularmente e remova quaisquer restos de comida. Se não fizer uma manutenção cuidadosa do seu forno isso poderá resultar em uma deterioração da superfície o que poderá afectar negativamente a vida útil do aparelho e conduzir a uma situação de perigo.

Não tente substituir a lâmpada do forno sozinho, nem permita que alguém, não autorizado pela ELECTROLUX, o faça. Se a lâmpada se fundir, consulte o seu revendedor ou um agente autorizado da ELECTROLUX.

1.2 Para evitar possíveis explosões e ebulição súbita



AVISO!

Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados uma vez que há possibilidade de explodirem.

Tenha cuidado no manuseamento do recipiente ao aquecer bebidas, uma vez que isto pode fazer com que os líquidos entrem em ebulição.

Não cozinhe ovos com casca no microondas, assim como também não deve aquecer ovos cozidos uma vez que podem explodir mesmo depois de terminado o tempo de cozedura. Para cozinhar ou aquecer ovos, que não tenham sido previamente mexidos, pique as gemas e as claras, caso contrário os ovos podem explodir. Retire a casca e corte os ovos cozidos às rodelas antes de os aquecer no forno microondas.

Para evitar queimaduras, verifique a temperatura dos alimentos e mexa antes de servir. Deve redobrar os cuidados caso os alimentos ou líquidos se destinem a bebés, crianças ou idosos. Mantenha as crianças afastadas da porta a fim de evitar eventuais queimaduras.

1.3 Para evitar uma utilização indevida por parte das crianças



AVISO!

O equipamento e os respectivos componentes acessíveis aquecem durante o funcionamento. As crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas a menos que estejam sob vigilância contínua.

Este equipamento pode ser utilizado por crianças com idades a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos caso sejam supervisionadas ou tenham recebido informações relativamente à utilização segura do equipamento e compreendam os perigos envolvidos.

As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças a menos que tenham mais de 8 anos e que estejam sob vigilância.

O forno de micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou peças de vestuário e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos húmidos e objectos semelhantes podem provocar o risco de lesões, ignição ou incêndio.

Este aparelho destina-se a utilização em ambiente doméstico e aplicações semelhantes, tais como: cozinhas do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; explorações agrícolas; pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; estabelecimentos do tipo “bed and breakfast” (cama e pequeno-almoço).

Este aparelho não deve ser utilizado em alturas superiores a 2000 m.

1.4 Para evitar riscos de incêndio

Não se afaste do forno microondas quando este estiver em funcionamento. Os níveis de potência demasiado elevados e os tempos de cozedura maiores podem sobreaquecer os alimentos, dando origem a um incêndio. A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência. A alimentação de corrente alterna deve ser de 230 V, 50 Hz, com um fusível de distribuição de 10 A no mínimo, ou um

corta-circuitos de distribuição de 10 A, no mínimo. Recomenda-se a utilização de um circuito separado exclusivo para este aparelho. Não guarde ou utilize o forno em ambientes exteriores.

Não deixe materiais inflamáveis perto do forno ou dos orifícios de ventilação. De igual modo, não obstrua os orifícios de ventilação. Remova as protecções metálicas, arames, etc., dos alimentos e respectivas embalagens. A formação de arco em superfícies metálicas pois pode provocar um incêndio. Não utilize o forno microondas para aquecer óleo para fritar.

É impossível controlar a temperatura do óleo, sendo que este pode incendiar-se. Para fazer pipocas, utilize apenas recipientes próprios. Não guarde alimentos ou outros artigos no interior do microondas. Verifique as definições depois de iniciar o programa do microondas a fim de garantir que está a utilizar o programa correcto. Não utilize o forno com a porta aberta ou modifique os fechos da porta de alguma forma. Não utilize o forno caso exista um objecto entre as juntas da porta e as superfícies isolantes.

Os utilizadores de PACEMAKERS devem consultar o médico ou o fabricante do aparelho para mais informações sobre os fornos microondas.

1.5 Para evitar possíveis choques eléctricos

Não deve, em circunstância alguma, remover a estrutura exterior. Não derrame ou introduza objectos nas aberturas de fecho da porta ou nos orifícios de ventilação. Em caso de derrame, desligue o microondas e a respectiva ficha de alimentação de imediato e contacte um agente autorizado da ELECTROLUX. Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido. Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes ou com arestas, tais como a área de ventilação na parte posterior do forno.

Se o cabo de alimentação deste aparelho estiver danificado, deve ser substituído por um cabo especial. Esta substituição deve ser efectuada por um agente autorizado da ELECTROLUX.

1.6 Para evitar possíveis explosões e ebulição súbita

Não utilize recipientes fechados. Retire todas as protecções e tampas antes de os utilizar. Os recipientes fechados podem explodir, devido a uma acumulação de pressão mesmo depois de ter desligado o forno. Tenha muito cuidado ao aquecer líquidos no microondas. Utilize um recipiente com uma abertura larga por forma a permitir a libertação de bolhas de ar.

Para evitar a ebulição súbita de líquidos e possíveis queimaduras:

- Mexa o líquido antes de o aquecer/reaquecer.
- Recomenda-se a introdução de uma vareta ou utensílio semelhante no recipiente com o líquido ao reaquecê-lo.
- Deixe repousar o líquido dentro do forno durante 20 segundos, no mínimo, no final do tempo de cozedura por forma a prevenir um levantamento da fervura retardado.

Pique a casca de alimentos como batatas, salsichas e fruta antes de os cozinhar, caso contrário podem explodir.

1.7 Para evitar possíveis queimaduras

Utilize pegas ou luvas de cozinha para retirar os alimentos do forno a fim de evitar queimaduras. Ao abrir as embalagens, recipientes próprios para pipocas, saquetas para cozinhar no forno, etc., mantenha-os afastados do rosto e das mãos a fim de evitar queimaduras.

A temperatura do recipiente não é um indicador fiável da temperatura dos alimentos ou líquidos; verifique sempre a temperatura dos alimentos. Ao abrir a porta do forno, mantenha-se afastado desta a fim de evitar queimaduras resultantes do vapor ou calor libertado. Corte os alimentos recheados depois de os cozinhar para libertar o vapor e evitar queimaduras.

Não se incline ou baloice na porta do forno. Não brinque ou utilize o forno como um brinquedo. Deve ensinar às crianças todas as instruções de segurança importantes: a utilização de pegas, a remoção cuidadosa das protecções dos alimentos; com particular incidência para as embalagens (ex.: materiais térmicos) concebidas especialmente para gratinar os alimentos uma vez que podem estar bastante quentes.

1.8 Outros avisos

Não tente modificar o forno em circunstância alguma. Este forno destina-se única e exclusivamente à preparação de alimentos em casa e só deve ser utilizado para cozinhar alimentos. Não é adequado para uma utilização comercial ou em laboratórios.

1.9 Para promover uma utilização sem problemas do seu forno e evitar eventuais danos

Nunca ligue o forno quando este se encontra vazio. Sempre que utilizar um prato tostador ou material térmico, coloque um isolador resistente ao calor, como por exemplo um prato de porcelana por baixo deste, por forma a evitar danos no prato e no suporte giratório resultantes da tensão de calor. O tempo de pré-aquecimento especificado nas instruções do prato não deve ser ultrapassado. Não utilize utensílios metálicos, uma vez que reflectem as microondas e podem causar a formação de um arco. Não coloque latas no forno. Utilize apenas o prato giratório e o suporte concebidos para este forno. Não utilize o forno sem o prato giratório.

Para evitar que o prato giratório parta:

- Deixe arrefecer o prato giratório antes de o limpar com água.
- Não coloque alimentos quentes ou outros utensílios quentes por cima do prato giratório frio.
- Não coloque alimentos frios ou outros utensílios frios por cima do prato giratório quente.

Não coloque nada na estrutura exterior durante a operação.

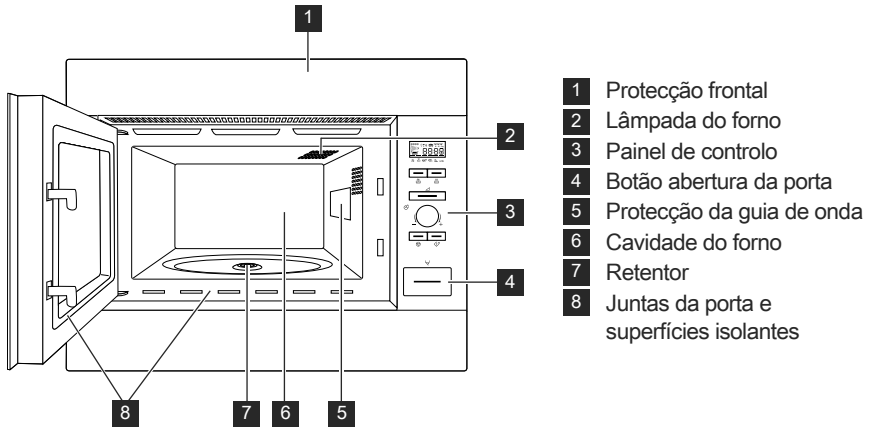


IMPORTANTE! Se não estiver seguro quanto à ligação do forno, contacte um electricista qualificado autorizado.

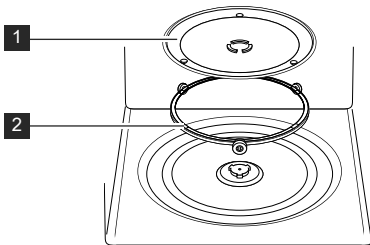
O fabricante e o revendedor negam quaisquer responsabilidades por danos materiais ou danos pessoais resultantes da não observância do procedimento de ligação eléctrica correcto. Por vezes, pode(s) formar-se vapor de água ou gotículas nas paredes do forno ou à volta das juntas da porta e superfícies isolantes. Esta é uma situação normal, não sendo uma indicação de fuga ou mau funcionamento.

2. DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO

2.1 Forno microondas



2.2 Acessórios

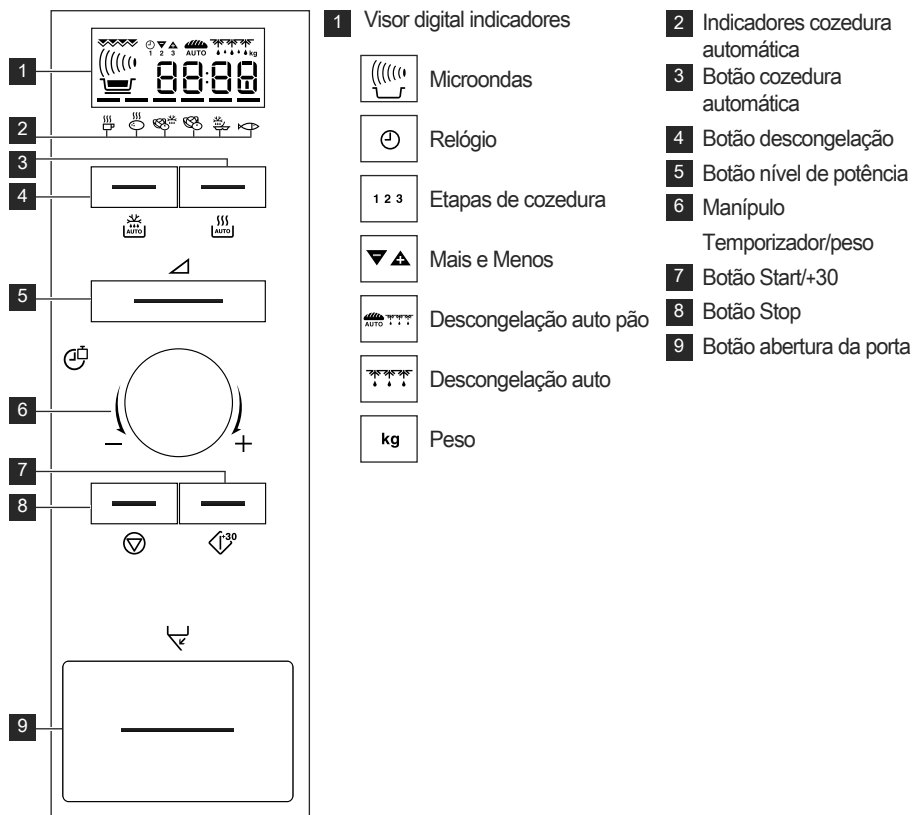


Certifique-se que os acessórios a seguir mencionados são fornecidos:

- 1 Prato giratório
 - 2 Suporte do prato giratório
- Coloque o suporte do prato giratório sobre a base da cavidade.
 - Coloque depois o prato giratório no suporte.
 - Certifique-se que, ao retirá-los do forno, os pratos ou recipientes são levantados correctamente do centro do prato giratório a fim de evitar danos no mesmo.

i Ao encomendar acessórios, mencione dois itens: nome da peça e nome do modelo ao revendedor ou agente autorizado da ELECTROLUX.

3. PAINEL DE CONTROLO




4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

4.1 Modo economizador

O forno está definido no modo "energy save" (Econ).

1. Ligue a ficha do forno à tomada.
2. No visor surge a indicação: Econ.
3. A contagem no visor é efectuada de modo decrescente desde 3:00 até zero.
4. Ao chegar a zero, o forno passa para o modo Econ e o visor fica em branco.

 Para cancelar o modo Econ, defina o relógio.

4.2 Acertar o relógio


O forno possui um relógio nos formatos de 12 e 24 horas.

Exemplo: Para acertar o relógio para as 11:30 (formato de 12 horas).

1. Abra a porta.
2. No visor surge a indicação: Econ.
3. Prima e mantenha premido durante 5 segundos o botão **START/+30**.




O forno emite um aviso sonoro. No visor surge a indicação:



4. Rode o botão **TEMPORIZADOR/ PESO** para acertar a hora.
5. Prima uma vez o botão **START/+30** e depois rode o botão rotativo **TEMPORIZADOR/ PESO** para acertar os minutos.
6. Prima o botão **START/+30**.
7. Observe o visor: 
8. Feche a porta.

i Poderá rodar o botão rotativo **TEMPORIZADOR/PESO** no sentido do movimento dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário. Se premir o botão **STOP**, não será possível acertar o relógio. No visor surge a indicação: Econ.



Exemplo: Para acertar o relógio as 23:30 (24 horas).

1. Abra a porta.
2. No visor surge a indicação: Econ.
3. Prima e mantenha premido durante 5 segundos o botão **START/+30**. O forno emite um aviso sonoro. No visor surge a indicação: 
4. Prima o botão **START/+30**. No visor surge a indicação: 
5. Rode o botão **TEMPORIZADOR/ PESO** para acertar a hora.
6. Prima uma vez o botão **START/+30** e depois rode o botão rotativo **TEMPORIZADOR/ PESO** para acertar os minutos.
7. Prima o botão **START/+30**.
8. Observe o visor: 
9. Feche a porta.


i Poderá rodar o botão rotativo **TEMPORIZADOR/PESO** no sentido do movimento dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário. Se premir o botão **STOP**, não será possível acertar o relógio. No visor surge a indicação: Econ.

4.3 Ajustar a hora quando o relógio está a funcionar

Exemplo: Para acertar o relógio as 11:45.

1. Abra a porta.
2. Prima e mantenha premido durante 5 segundos o botão **START/+30**. O forno emite um aviso sonoro. No visor surge a indicação: 
- (Se pretender alterar o relógio para o formato de 24 H, prima de novo o botão **START/+30**.)
3. Rode o botão **TEMPORIZADOR/ PESO** para acertar a hora.
4. Prima uma vez o botão **START/+30** e depois rode o botão rotativo **TEMPORIZADOR/ PESO** para acertar os minutos.
5. Prima o botão **START/+30**.
6. Observe o visor: 

4.4 Para cancelar o relógio e definir o modo Economizador


1. Abra a porta.
2. Prima e mantenha premido durante 5 segundos o botão **START/+30**. O forno emite um aviso sonoro. No visor surge a indicação: 
- (Se pretender alterar o relógio para o formato de 24 H, prima de novo o botão **START/+30**.)
3. Prima o botão **STOP**.
4. No visor surge a indicação: Econ.
5. Feche a porta.
6. A contagem no visor é efectuada de modo decrescente desde 3:00 até zero.
7. Ao chegar a zero, o forno passa para o modo Econ e o visor fica em branco.

4.5 Bloqueio de segurança para crianças

O forno possui uma função de segurança que evita que o forno seja activado acidentalmente por uma criança. Quando o bloqueio está accionado, nenhuma parte do microondas funcionará enquanto a respectiva funcionalidade não for cancelada.

Exemplo: Para activar o bloqueio de segurança para crianças.

1. Prima e mantenha premido o botão **STOP** durante 5 segundos.
2. O forno emitirá um “bip” em simultâneo com a indicação ‘LOC’ no visor:


 Para cancelar o bloqueio de segurança para crianças, prima continuamente **STOP** durante 5 segundos; o forno emitirá dois “bips” e surgirá a hora do dia no visor. Não é possível activar a função de bloqueio de segurança para crianças se o relógio não estiver definido.

5. FUNCIONAMENTO DO FORNO MICROONDAS

5.1 Utensílios de cozinha adequados para o microondas

Utensílios	Segurança Microondas	Comentários
Folha de alumínio/ Recipientes em folha de alumínio	✓ / ✗	É possível utilizar pequenos pedaços de folha de alumínio podem ser usadas para proteger a comida do sobreaquecimento. Mantenha a folha a pelo menos 2 cm de distância das paredes do forno, já que pode ocorrer a formação de arco eléctrico. Os recipientes em folha de alumínio não estão recomendados a menos que especificado pelo fabricante, siga atentamente as instruções.
Porcelana e cerâmica	✓ / ✗	Geralmente, a porcelana, cerâmica, louça de barro vidrada e são adequadas, exceptuando as que têm decoração em metal.
Vidro, (p. ex. Pyrex®)	✓	Deve ter muito cuidado ao utilizar vidro fino pois pode partir ou rachar se sujeito a bruscas mudanças de temperatura.
Metal	✗	Não se recomenda a utilização de utensílios metálicos em fornos microondas pois ocorre a formação de arco, que pode provocar incêndio.
Plástico/- poliestireno, (p. ex., recipientes de “fast-food”)	✓	É preciso ter cuidado pois alguns recipientes podem deformar, derreter ou descolorar a altas temperaturas.
Sacos	✓	Devem ser perfurados para deixar sair o vapor. Certifique-se de que os sacos são adequados para utilização em microondas. Não utilize cordões de apertar em plástico ou metal pois podem derreter ou incendiar devido a formação de arco.
Papel – pratos, copos e papel de cozinha	✓	Utilize apenas para aquecer ou para absorver humidade. Deve ter cuidado pois o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Recipientes de palha e madeira	✓	Quando utilizar estes materiais, mantenha-se atento ao forno pois o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Papel reciclado	✗	Podem conter extractos de metal que provocará a formação de arco e pode provocar incêndio.

5.2 Cozinhar - conselhos de utilização do microondas

Cozinhar - conselhos de utilização do microondas	
Composição	Os alimentos com elevados teores de gordura ou açúcar (p. ex., pudim de Natal, empadão de carne) necessitam de menos tempo de aquecimento. É preciso ter cuidado porque o sobreaquecimento pode provocar incêndio.
Tamanho	Para um cozinhado uniforme, todos os pedaços devem ter o mesmo tamanho.
Temperatura	A temperatura dos alimentos tem influência sobre o tempo necessário para os cozinhar. Faça cortes nos alimentos com recheio, (por exemplo donuts com compota), para libertar o calor ou o vapor.
Disposição	Coloque as partes mais grossas dos alimentos voltadas para o exterior do prato. (P. ex. coxas de galinha.)
Tapar	Utilize película aderente perfurada para microondas ou uma tampa adequada.
Furar	Os alimentos que têm casca, pele ou membrana devem ser furados em vários locais antes de levar a cozinhar ou aquecer, já que haverá lugar à acumulação do vapor podendo fazer o alimento explodir. (P. ex., batatas, peixe, frango, enchidos.)  IMPORTANTE! Os ovos não devem ser aquecidos utilizando microondas pois podem explodir, mesmo depois de cozinhados. (P. ex., escalfados, estrelados, cozidos.)
Mexer, rodar, mudar de posição	Para se obter um cozinhado uniforme, é necessário mexer, rodar e mudar os alimentos de posição durante o processo. Mexa sempre e mude de posição de fora para dentro.
Estabilização	Após o aquecimento, é necessário um período de estabilização, que permitirá o calor dispersar uniformemente por todos os alimentos.
Protecção	Algumas zonas dos alimentos descongelados podem ficar quentes (por exemplo, as pernas e as asas de frango).

5.3 Cozinhar microondas

O seu aparelho de microondas tem 6 níveis de potência.

Regulação da potência	Sugestão de utilização
900 W/ SUPERIOR	É utilizada para cozinhar ou aquecer, (por ex., sopa, guisados, comida enlatada, bebidas quentes, legumes, peixe, etc).
630 W	É utilizada para processos de cozedura mais longos de alimentos compactos, como por exemplo os assados, rolo de carne, e também de alimentos delicados, como por exemplo, os molhos de queijo e bolos. Em potências baixas, os alimentos não ferverem muito e a carne é cozinhada uniformemente, sem cozinhar demasiado nos lados.
450 W	Para alimentos compactos que necessitam de um longo tempo de cozedura quando cozinhados de maneira tradicional, (por exemplo, os pratos de carne de vaca), recomenda-se a redução da potência e o alargamento do tempo de cozedura. Desta forma, a carne fica mais tenra.
270 W/ DESC- ONGELAÇÃO	Para descongelar, escolha um nível de potência mais baixo. Isto garante que o alimento descongele uniformemente. Além disso, este nível é ideal para cozinhar arroz, massa, massa recheada e leite creme.
90 W	Para uma descongelação cuidadosa, (por exemplo, de bolos com creme e pastelaria variada).
0 W	Para temporizador de repouso/cozinha.

W = WATT

Tempo de cozedura	Unidade de aumento
0 -5 minutos	15 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

Exemplo: Aquecer sopa durante 2 minutos e 30 segundos a uma potência de 630 W.

1. Prima duas vezes o botão de **NÍVEL DE POTÊNCIA**.
2. Introduza o tempo de cozedura rodando o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário até 2.30 aparecer.
3. Prima o botão **START/+30**.



IMPORTANTE!

Se não seleccionar o nível de potência, este é definido automaticamente para 900 W/ SUPERIOR.

- Ao abrir a porta durante o processo de cozedura, o tempo de cozedura indicado no visor digital pára automaticamente. O tempo de cozedura é reiniciado, no modo regressivo, quando a porta é fechada e o botão **START/+30** é premido.
- Se quiser saber o nível de potência durante a cozedura, prima o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA**.
- Pode aumentar ou reduzir o tempo de cozedura, rodando o botão rotativo **TEMPORIZADOR/PESO**.
- É possível alterar o nível de potência durante a fase de cozedura, premindo o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA**.
- Para cancelar um programa durante a cozedura, toque duas vezes no botão **STOP**.

5.4 Nível de potência reduzida

Modo de Cozedura	Tempo Normal	Potência Reduzida
Microondas 900 W	20 minutos	Microondas 630 W

5.5 Temporizador de cozinha

Exemplo: Para programar o temporizador de cozinha para 7 minutos.

1. Prima 7 vezes o botão de **NÍVEL DE POTÊNCIA**.
2. Introduza o tempo de cozedura rodando o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário até 7.00 aparecer.
3. Prima o botão **START/+30**.



Para colocar o temporizador em pausa, prima o botão **STOP**. Para restabelecer a contagem do temporizador, prima **START/+30**; para sair, volte a premir **STOP**.

5.6 Adicione 30 segundos

Início directo

Pode iniciar directamente a cozedura a 900 W/SUPERIOR de potência durante 30 segundos, premindo o botão **START/+30**.



Prolongar o tempo de cozedura

Pode prolongar o tempo de cozedura, no modo de cozedura manual, em múltiplos de 30 segundos se premir o botão durante o funcionamento do forno.






Não é possível utilizar esta função durante as fases de cozedura automática ou descongelação automática.

5.7 Mais e Menos

A função **PLUS (MAIS)**  e **MINUS (MENOS)**  permite-lhe reduzir ou aumentar o tempo de cozedura durante a utilização dos programas automáticos.

Exemplo: Para cozinhar 0,3 kg de batatas, bem cozidas.

1. Selecione o menu requerido pressionando duas vezes a tecla **COZEDURA AUTOMÁTICA**.
2. Gire o botão **TEMPORIZADOR/ PESO** até 0.3 aparecer.
3. Prima uma vez o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA** para seleccionar a função **PLUS (MAIS)** .
4. Prima o botão **START/+30**.

i Para cancelar **PLUS/MINUS (MAIS/MENOS)**, prima 3 vezes a tecla do **NÍVEL DE POTÊNCIA**. Se seleccionar **PLUS (MAIS)**, surge  no visor. Se seleccionar **MINUS (MENOS)**, surge  no visor.

5.8 Cozedura com varias sequências

Pode programar uma sequência de 3 fases (máximo) utilizando uma combinação.

Exemplo: Para cozinhar:

Fase 1: 5 minutos 900 W






Fase 2: 16 minutos 270 W

1. Prima duas vezes que o botão de **NÍVEL DE POTÊNCIA**.
2. Introduza o tempo de cozedura rodando o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário até 5.00 aparecer.
3. Prima 4 vezes o botão de **NÍVEL DE POTÊNCIA**.
4. Introduza o tempo de cozedura rodando o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário até 16.00 aparecer.
5. Prima o botão **START/+30**.

O forno começa a funcionar durante 5 minutos a 900 W e depois durante 16 minutos a 270 W.

5.9 Operação cozedura automática ou descongelação automática.

Cozedura automática ou descongelação automática selecciona automaticamente o modo e tempo de cozedura correctos. Pode seleccionar de entre 6 menus de cozedura automática e 2 menus de descongelação automática.













Alimento	Símbolo
Bebidas	
Batatas Cozidas/ assadas com casca	
Legumes congelados	
Legumes frescos	
Refeições	
Gratinado	
Filetes de peixe com molho	
Pão	

Exemplo: Para cozinhar 0,3 kg de batatas.






1. Selecione o menu requerido pressionando duas vezes a tecla **COZEDURA AUTOMÁTICA**.
2. Gire o botão **TEMPORIZADOR/ PESO** até 0.3 aparecer.
3. Prima o botão **START/+30**.

i Quando é necessário efectuar algo (ex.: virar os alimentos), o forno deixa de funcionar, ouvindo-se o som de uma campainha e o visor começa a piscar com a indicação do tempo que falta para concluir a cozedura. Para continuar com o cozinhado, prima o botão **START/+30**. No final, do tempo de cozedura/ descongelação automática, o programa pára automaticamente. A campainha toca e o símbolo de cozedura começa a piscar. Após um minuto e um "bip" de alerta, a hora do dia surge no visor.

6. GRÁFICOS DE PROGRAMAS

Cozedura automática	Peso (unidade de Aumento)/ Utensílios	Botão	Procedimento
Bebidas (Chá/Café) 	1-6 chávenas 1 chávena = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Coloque a chávena perto do bordo do prato rotativo.
Batatas cozidas batatas assadas com casca 	0,2-1,0 kg (100 g) Tigela e tampa	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Coloque as batatas cozidas ou batatas assadas com pele num recipiente. Adicione a água necessária (por 100 g), cerca de 2 colheres de sopa e uma pitada de sal. Tape com uma tampa. Quando ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.
Legumes congelados 	0,1-0,8 kg (100 g) Tigela e tampa	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Adicione 1 colher de sopa de água por cada 100 g e sal a gosto (no caso de cogumelos, não é necessário juntar água). Tape com uma tampa. Quando ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 2 minutos. Se os legumes congelados estiverem muito compactados, cozinhe manualmente.
Legumes frescos 	0,1-0,8 kg (100 g) Tigela e tampa	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Corte em pequenos pedaços, por ex.: tiras, cubos ou fatias. Adicione 1 colher de sopa de água por cada 100 g e sal a gosto (no caso de cogumelos, não é necessário juntar água). Tape com uma tampa. Quando ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.
Refeições (preparadas congeladas) 	0,3-1,0 kg (100 g) Tigela e tampa	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Transfira a refeição para um recipiente próprio para microondas. Adicione algum líquido se recomendado pelo fabricante. Tape com uma tampa. Cozinhe sem tapar, caso sejam essas as instruções do fabricante. Quando ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.
Filetes de peixe com molho 	0,5-1,5 kg ¹⁾ (100 g) Recipiente para gratinados com película para microondas	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Consulte a receita "Filetes de peixe com molho."

¹⁾ Peso total dos ingredientes.

Descongelção automática	Peso (unidade de Aumento)/ Utensílios	Botão	Procedimento
Carne/peixe/aves 	0,2-1,0 kg (100 g) Recipiente	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Coloque os alimentos num recipiente no prato centro aves do prato giratório. Quando ouvir o sinal sonoro, vire os alimentos, redistribua e separe-os. Proteja com pequenas quantidades de folha de alumínio os pontos quentes (extremidades dos alimentos que estão mais expostas à descongelação). Depois de descongelar, envolva os alimentos em folha de alumínio durante 15-45 minutos, até os mesmos estarem totalmente descongelados. Carne Picada: Quando ouvir o sinal sonoro, vire. Se possível, retire as partes já descongeladas. <p> Não adequado para aves inteiras.</p>
Pão 	0,1-1,0 kg (100 g) Recipiente	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Coloque num recipiente no centro do prato giratório. Para uma quantidade igual a 1 kg, coloque directamente no prato giratório. Quando ouvir o sinal sonoro, vire, redistribua e retire as fatias já descongeladas. Depois de descongelar, cubra com folha de alumínio e deixe repousar durante 5-15 minutos, até estarem totalmente descongeladas.

- Os alimentos refrigerados são cozinhados a partir de 5 °C, enquanto os alimentos congelados são cozinhados a partir de -18 °C.
- Introduza apenas o peso dos alimentos. Não inclua o peso do recipiente.
- Para alimentos que pesem mais ou menos do que os pesos/quantidades indicados na tabela de cozedura, utilize os programas manuais.
- A temperatura final varia de acordo com a temperatura inicial dos alimentos. Verifique se os alimentos estão quentes depois da cozedura.
- A utilização nos modos Microondas provocar a activação da ventoinha de arrefecimento.
- Os bifes e costeletas devem ser congelados numa única camada.
- A carne picada deve ser congelada numa camada fina.

Receitas para cozedura automática

Filetes de peixe com picante			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	tomate de conserva (escorrido)
50 g	100 g	150 g	milho
5 g	10 g	15 g	molho picante
15 g	30 g	45 g	cebola (finamente picada)
1 chá	1-2 chá	2-3 chá	vinagre de vinho tinto
			mostarda, tomilho, o pimenta de Caiena
250 g	500 g	750 g	filetes de peixe sal

Filetes de peixe com molho de caril			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	filetes de peixe sal
50 g	100 g	150 g	banana (às fatias)
200 g	400 g	600 g	molho de caril já preparado

1. Misture os ingredientes para o molho.
2. Coloque os filetes de peixe temperados com sal (ex.: filete de Redfish) num recipiente para gratinado com as extremidades viradas para o centro.
3. Espalhe o molho sobre os filetes.
4. Tape com película para microondas e cozinhe no programa Cozedura Automática, "Filetes de peixe com Molho".
5. Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.

1. Coloque os filetes de peixe num prato redondo para gratinado com as extremidades viradas para o centro e tempere com sal.
2. Espalhe a banana e o molho de caril já preparado sobre os filetes.
3. Tape com película para microondas e cozinhe no programa cozedura automática, "Filetes de peixe com Molho".
4. Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.

Tabelas de cozedura

Alimento/Bebida	Quantidade -g/ml-	Potência Nível	Tempo -Min-	Método
Leite, 1 chávena	150	900 W	1	não tape
Água, 1 chávena	150	900 W	2	não tape
6 chávenas	900	900 W	8-10	não tape
1 prato	1000	900 W	9-11	não tape
Travessas (legumes, carne e acompanhamentos)	400	900 W	4-6	junte um pouco de água ao molho, tape e mexa a meio do tempo
Guisado/sopa	200	900 W	1-2	tape, mexa após aquecer
Legumes	200	900 W	2-3	se necessário, junte um pouco de água, tape e mexa a meio do tempo
	500	900 W	3-5	
Carne, 1 fatia ¹⁾	200	900 W	3	espalhe o molho por cima, tape
Filete de peixe ¹⁾	200	900 W	3-5	tape
Bolo, 1 fatia	150	450 W	½-1	coloque num recipiente
Comida para bebés, de 1 boião	190	450 W	½-1	transfira para um recipiente próprio para microondas. Depois aquecido, mexa bem e verifique a temperatura
Manteiga ou margarina derretida ¹⁾	50	900 W	½	tape
Chocolate derretido	100	450 W	3-4	mexa de vez em quando

¹⁾Temperatura de refrigeração

Alimento	Quantidade -g-	Potência Nível	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Goulash	500	270 W	8-9	mexa a meio do tempo de descongelação	10-30
Bolos, 1 fatia	150	90 W	1-3	coloque num recipiente	5
Fruta, ex.: cerejas, morangos, ameixas, framboesas	250	270 W	3-5	espalhe de forma uniforme, vire a meiodo tempo de descongelação	5

Alimento	Quantidade -g-	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Filete de peixe	300	900 W	9-11	tape	2
Travessas	400	900 W	8-10	tape, mexa após 6 minutos	2

Cozinhar carne e peixe

Alimento	Quantidade -g-	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Assados (porco, vitela, carneiro)	1000	630 W	34-38	Tempere a gosto; coloque numa forma de pudim plana e vire a meio do processo de cozedura.	10
Carne assada (normal)	1000	630 W	20-24	Tempere a gosto; coloque numa forma de pudim plana e vire a meio do processo de cozedura.	10
Filete de peixe	200	900 W	4-6	tempere a gosto, coloque num recipiente e tape	3



Os tempos indicados na tabela são valores de referência que podem variar consoante a temperatura de congelação, a constituição e o peso dos alimentos.

7. CUIDADOS E LIMPEZA

CUIDADO!

NÃO UTILIZE PRODUTOS DE LIMPEZA PARA FORNOS, PRODUTOS DE LIMPEZA À BASE DE VAPOR, PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS OU AGRESSIVOS OU QUE CONTENHAM HIDRÓXIDO DE SÓDIO OU ESFREGÕES PARA LIMPAR O SEU FORNO MICROONDAS.

LIMPE O FORNO REGULARMENTE E REMOVA QUAISQUER RESTOS DE COMIDA. Não manter o forno limpo poderá levar à deterioração da superfície o que afectará a vida útil do aparelho podendo resultar numa situação perigosa.

Exterior do forno

A parte exterior do seu forno pode ser limpa com água e detergente. Tenha o cuidado de retirar o detergente com um pano húmido e depois secar com um pano macio.

Painel de comandos

Abra a porta antes de limpar para desactivar o painel de comandos. Deve ter-se uma especial atenção ao limpar o painel de comandos. Utilizando um pano ligeiramente húmido, limpe o painel de comandos com cuidado até estar completamente limpo. Evite usar grandes quantidades de água. Não utilize nenhum produto químico ou abrasivo.

Interior do forno

Limpe o forno depois de cada utilização, com o forno ainda quente, removendo todos os salpicos e resíduos de alimentos com um pano, ou esponja, húmido e macio. Para salpicos mais persistentes, utilize um detergente suave e limpe várias vezes com um pano húmido até remover todos os vestígios. Não retire a protecção de guia de onda.

Tenha cuidado para evitar a entrada de água ou detergente nos orifícios de ventilação existentes nas paredes do forno, uma vez que isso poderia danificar o forno.

Não utilize produtos de limpeza com pulverizador no interior do forno.

Prato giratório e suporte giratório

Retire o prato e o suporte giratório do forno. Lave o prato e o suporte giratório em água com detergente. Seque com um pano macio. Tanto o prato como o suporte giratório podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Porta

Para eliminar todos os vestígios de sujidade, limpe regularmente os dois lados da porta, as juntas e as superfícies isolantes com um pano húmido macio. Não usar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de limpeza metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, visto que poderão riscar a superfície e resultar no estilhaçamento do vidro.



IMPORTANTE!

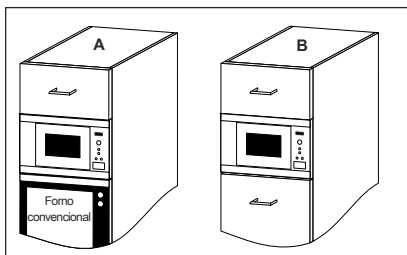
Não deve utilizar qualquer produto de limpeza à base de vapor.

8. O QUE FAZER SE

Problema	Verificar/recomendações...
O microondas não estiver a funcionar correctamente?	<ul style="list-style-type: none"> Os fusíveis incluídos na caixa de fusíveis estão a funcionar. Não houve nenhum corte de energia. Se os fusíveis continuarem a rebentar, contacte um electricista qualificado.
O modo de microondas não estiver a funcionar?	<ul style="list-style-type: none"> A porta está devidamente fechada. As juntas da porta e as superfícies estão limpas. Premiu o botão START/+30.
O prato giratório não girar?	<ul style="list-style-type: none"> O suporte do prato giratório está bem posicionado. O recipiente utilizado no forno não é maior que o prato giratório. Os alimentos não são maiores que o prato giratório, impedindo-o de rodar. Não existe nada na cavidade por baixo do prato giratório.
O microondas não se desligar?	<ul style="list-style-type: none"> Isole o aparelho da caixa de fusíveis. Contacte um agente autorizado da ELECTROLUX.
A luz interior do microondas não estiver a funcionar?	<ul style="list-style-type: none"> Contacte um agente autorizado da ELECTROLUX. A lâmpada interior do microondas só pode ser substituída por um agente autorizado da ELECTROLUX.
Os alimentos estiverem a demorar mais tempo a aquecer e cozinhar do que anteriormente?	<ul style="list-style-type: none"> Defina um tempo de cozedura maior (dobro da quantidade = praticamente o dobro do tempo) ou, Se os alimentos estiverem mais frios do que habitual, volte ou mexa-os de tempos a tempos ou, Defina uma potência mais elevada.

9. INSTALAÇÃO

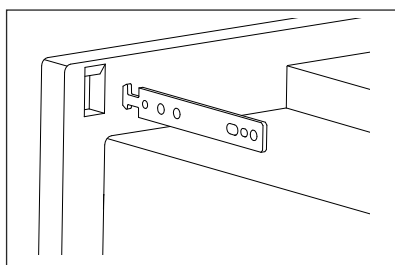
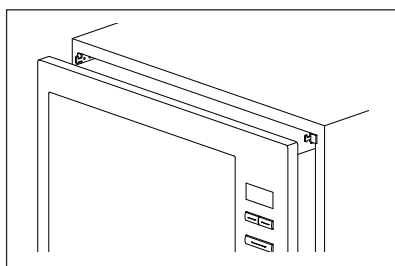
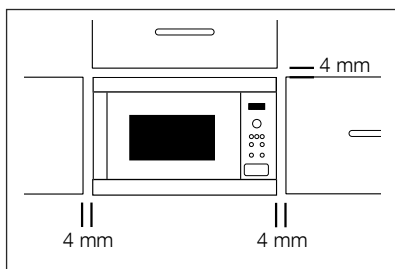
O Microondas pode ser colocado nas posição A ou B:



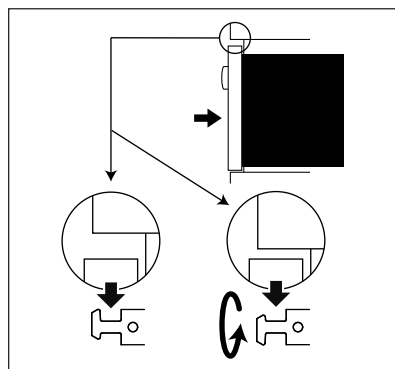
Posição	Dimensões do armário		
	L	P	A
A	562 x 550 x 450		
B	562 x 500 x 450		

Medidas em (mm)

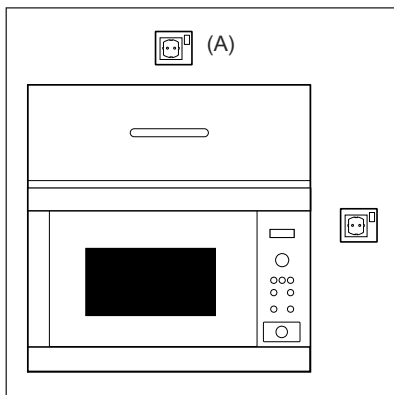
9.1 Instalação do aparelho



1. Retire todas as embalagens e verifique cuidadosamente a existência de sinais de danos.
2. Instale os grampos de fixação ao armário da cozinha de acordo com o folheto de instruções e o esquema fornecidos.
3. Instale o aparelho no armário da cozinha lentamente e sem forçar. Deverá levantar o aparelho sobre os grampos de fixação e depois deixar descair no lugar. Este grampo é reversível para o caso de existir interferência durante a instalação. O caixilho dianteiro do forno deve ficar encostado de forma estanque à abertura dianteira do armário.
4. Verifique se o aparelho está estável e não inclinado. Não se esqueça de deixar um intervalo de 4 mm entre a porta de cima do armário e a parte superior da estrutura (ver diagrama).



9.2 Ligação do aparelho à alimentação



- A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência. Em alternativa, poderá isolar-se o forno da corrente através da montagem de um interruptor na instalação fixa em conformidade com os regulamentos de instalações eléctricas.
- A tomada não deve estar localizada por trás do armário.
- A posição ideal é por cima do armário, ver (A).
- Ligue o aparelho a uma tomada com ligação à terra, instalada correctamente, e com corrente alterna de 230 V/50 Hz monofásica. A tomada deve incluir um fusível de 10 A.
- O cabo de alimentação só pode ser substituído por um electricista.
- Antes da instalação, prenda um fio ao cabo de alimentação para facilitar a ligação ao ponto (A), quando estiver a instalar o aparelho.
- Ao instalar o aparelho num armário alto lateral, NÃO comprima o cabo de alimentação.
- Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.

9.3 Ligações eléctricas

⚠ AVISO!
ESTE APARELHO DEVE SER
LIGADO À TERRA

O fabricante declina quaisquer responsabilidades caso esta medida de segurança não seja cumprida.

Se a ficha instalada no seu aparelho não encaixar na tomada, deve contactar o seu agente autorizado local da ELECTROLUX.

10. ESPECIFICAÇÕES


Tensão CA	230 V, 50 Hz, monofásica
Disjuntor/fusível da linha de distribuição	Mínimo 10 A
Potência CA necessária:	Microondas 1,3 kW
Potência de saída:	Microondas 900 W (IEC 60705)
Frequência de Microondas	2450 MHz ¹⁾ (Grupo 2/Classe B)
Dimensões Externas:	EMS26004O 594 mm (L) x 459 mm (A) x 404 mm (P)
Dimensões da Cavidade	342 mm (L) x 207 mm (A) x 368 mm (P) ²⁾
Capacidade do Forno	26 litros ²⁾
Prato giratório	∅ 325 mm, vidro
Peso	cerca de 19 kg
Lâmpada do forno	25 W/240-250 V

- ¹⁾ Este produto cumpre os requisitos da norma europeia EN55011. De acordo com esta norma, este produto está classificado como equipamento do grupo 2, classe B. O grupo 2 significa que o equipamento gera energia de radiofrequência sob a forma de radiação electromagnética para tratamento térmico de alimentos.
A classe B significa que o equipamento é adequado à utilização doméstica.
- ²⁾ A capacidade interna é calculada medindo a largura, profundidade e altura máximas. A capacidade real para os alimentos é inferior.


Este forno está em conformidade com os requisitos das Directivas 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC e 2011/65/EU.

AS ESPECIFICAÇÕES ESTÃO SUJEITAS A ALTERAÇÕES SEM NOTIFICAÇÃO PRÉVIA NO ÂMBITO DE UM MELHORAMENTO CONTÍNUO DOS APARELHOS

11. INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo  Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem.

Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem de aparelhos eléctricos e electrónicos

Não elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

A page with 25 horizontal dotted lines for writing.

electrolux.com/shop



TINS-B055UJRR2

