



user manual
benutzerhandbuch
notice d'utilisation

microwave oven
mikrowellengerät
four à micro-ondes

CONTENTS

SAFETY INFORMATION	3
PRODUCT DESCRIPTION	7
CONTROL PANEL	8
BEFORE FIRST USE	8
OPERATION	10
PROGRAMME CHARTS	16
RECIPES	20
CARE AND CLEANING	23
TROUBLESHOOTING	25
TECHNICAL INFORMATION	25
INSTALLATION	26
ENVIRONMENT CONCERNS	28
EUROPEAN GUARANTEE	28

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.



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.

SAFETY INFORMATION

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

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.

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. See the corresponding hints in this operation manual.

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 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.

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow instructions for “Care and cleaning”. 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.

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

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.

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.

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.

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.

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.

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

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

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

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.

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

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.

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.

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.

Keep children away from the door to prevent them burning themselves.

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

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

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.

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.

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

Never operate the oven when it is empty.

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:

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

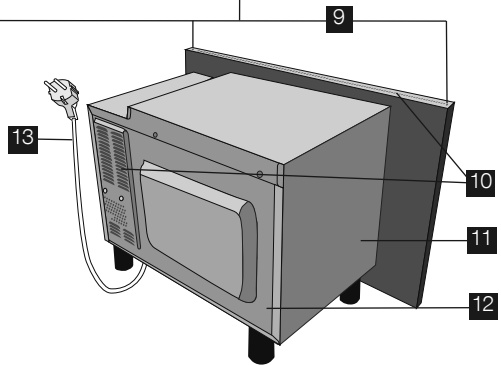
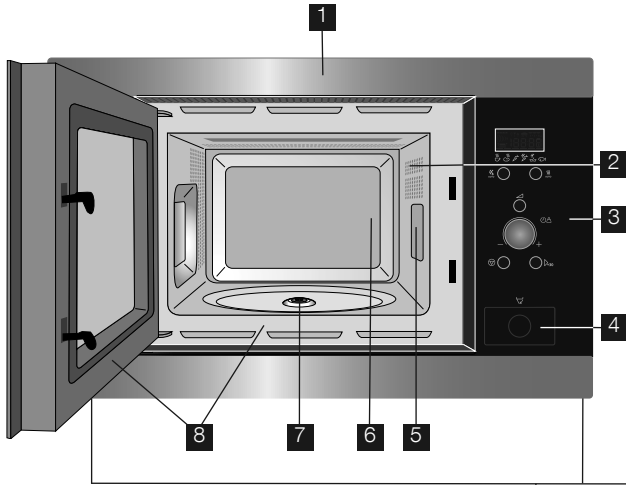
Do not place anything on the outer cabinet during operation.

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.

PRODUCT DESCRIPTION

MICROWAVE OVEN AND ACCESSORIES

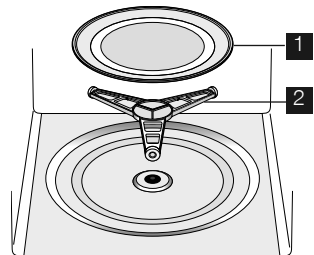


- 1 Front trim
- 2 Oven lamp
- 3 Control panel
- 4 Door opening button
- 5 Waveguide cover
- 6 Oven cavity
- 7 Seal packing
- 8 Door seals and sealing surfaces
- 9 Fixing points (4 points)
- 10 Ventilation openings
- 11 Outer cover
- 12 Rear cabinet
- 13 Power supply cord

Check to make sure the following accessories are provided:

- 1 Turntable
- 2 Turntable support
- 3 4 fixing screws (not shown)

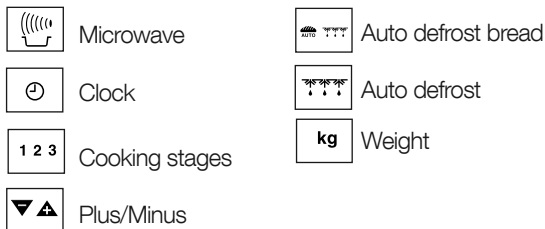
- Place the turntable support in the seal packing on the floor of the cavity.
- Then place the turntable on the turntable support.
- To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.



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

CONTROL PANEL

1 DIGITAL DISPLAY indicators



2 AUTO COOK indicators

3 AUTO COOK button

4 AUTO DEFROST button

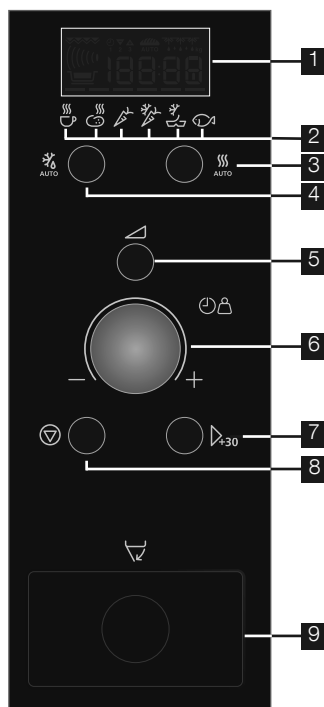
5 POWER LEVEL button

6 TIMER/WEIGHT knob

7 START/+30 button

8 STOP button

9 DOOR OPENING button



BEFORE FIRST USE

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.

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.



- 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.




- 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'.

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: 

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.

USING THE STOP BUTTON

Use the STOP button to:

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



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.



The oven will beep twice and 'LOC' will be displayed: 



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

OPERATION

MICROWAVE COOKING ADVICE

To cook/defrost food in a microwave oven, the microwave energy must be able to pass through the container to penetrate the food. Therefore it is important to choose suitable cookware.

Round/oval dishes are preferable to square/oblong ones, as the food in the corners tends to overcook.

It is important to turn, rearrange or stir food to ensure even heating.

Standing time is necessary after cooking, as it enables the heat to disperse equally throughout the food.

Food characteristics

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.
Density	Food density will affect the amount of cooking time needed. Light porous foods, such as cakes or bread, cook more quickly than heavy, dense foods, such as roasts and casseroles.
Quantity	The cooking time must be increased as the amount of food placed in the oven increases (e.g. four potatoes will take longer to cook than two).
Size	Small foods and small pieces cook faster than large ones, as microwaves can penetrate from all sides to the centre. For even cooking make all the pieces the same size.
Shape	Foods which are irregular in shape, such as chicken breasts or drumsticks, take longer to cook in the thicker parts. Round shapes cook more evenly than square shapes when microwave cooking.
Temperature of food	The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Chilled foods will take longer to cook than food at room temperature. Cut into foods with fillings (e.g. jam doughnuts) to release heat or steam.

Cooking techniques

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	Some areas of food being defrosted may become warm. Warm areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves (e.g. legs and wings on a chicken).

MICROWAVE SAFE COOKWARE

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

MICROWAVE COOKING

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

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

MANUAL DEFROSTING

For manual defrosting (without operating the Auto Defrost feature), use 240 W. The defrost symbol appears in the window display whenever the power level is selected.

MICROWAVE POWER LEVELS

Your oven has 6 power levels.

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

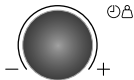
W = WATT

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

1. Press the POWER LEVEL button twice.



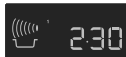
2. Enter the time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise/anti-clockwise until 2.30 is displayed.



3. Press the START/+30 button.



4. Check the display:



- 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.

Important!

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

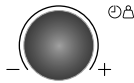
KITCHEN TIMER

Example: To set the kitchen timer for 7 minutes.

1. Press the POWER LEVEL button 7 times.



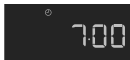
2. Enter the time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise/anti-clockwise until 7.00 is displayed.



3. Press the START/+30 button.



4. Check the display:



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

ADD 30 SECONDS

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

1. Direct Start

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



2. 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.

PLUS AND MINUS

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

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

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 Δ adjustment.



4. Press the START/+30 button.



5. Check the display:



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

MULTIPLE SEQUENCE COOKING

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

Example: To cook:

5 minutes on 800 W power (Stage 1)

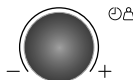
16 minutes on 240 W power (Stage 2)

Stage 1

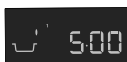
1. Press the POWER LEVEL button once.



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



3. Check the display:



Stage 2

1. Press the POWER LEVEL button 4 times.



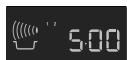
2. Enter the desired time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise until 16.00 is displayed.



3. Press the START/+30 button.



4. Check the display:



The oven will begin to cook for 5 minutes on 800 W, and then for 16 minutes on 240 W.

AUTO COOK AND AUTO DEFROST

AUTO COOK and AUTO DEFROST automatically work out the correct cooking mode and cooking time. You can choose from 6 AUTO COOK and 2 AUTO DEFROST menus.

Auto Cook

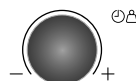
Food	Symbol
Beverage	
Boiled potatoes/ Jacket potatoes	
Frozen vegetables	
Fresh vegetables	
Frozen ready meals	
Fish fillet with sauce	

Example: To cook 0.3 kg of boiled potatoes.

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



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



3. Press the START/+30 button.



4. Check the display:



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 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.

Auto Defrost

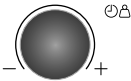
Food	Symbol
Meat/fish/poultry	
Bread	

Example: To defrost 0.2 kg of bread.

1. Select the menu required by pressing the AUTO DEFROST button twice.



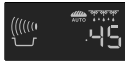
2. Turn the TIMER/WEIGHT knob until 0.2 is displayed.



3. Press the START/+30 button.






















4. Check the display:











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 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.

PROGRAMME CHARTS

AUTO COOK AND AUTO DEFROST CHARTS

Auto cook	Weight (increasing unit)/Utensils	Button	Procedure
Beverage (Tea/Coffee) 	1-4 cups 1 cup = 200 ml	  1x	<ul style="list-style-type: none"> Place cup towards edge of turntable.
Boiled and jacket potatoes 	0.1-0.8 kg (100 g) Bowl and lid	  x2	<p>Boiled potatoes: Peel the potatoes and cut them into similar sized pieces.</p> <p>Jacket potatoes: Choose potatoes of similar size and wash them.</p> <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 	0.1-0.6 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 	0.1-0.6 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 	0.4-1.2 kg* (100 g) Gratin dish and microwave cling film	  x6	<ul style="list-style-type: none"> See recipes for 'Fish fillet with sauce' on page 18. <p>* Total weight of all ingredients.</p>

 Chilled foods are cooked from 5 °C, frozen foods are cooked from -18 °C.

Auto defrost	Weight (increasing unit)/Utensils	Button	Procedure
Meat/fish/poultry 	0.2-0.8 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>i 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.

i Chilled foods are cooked from 5 °C, frozen foods are cooked from -18 °C.

- i**
- 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.
 - 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.
 - After Microwave mode the cooling fan may come on.

- i** Auto defrost
- Steaks and chops should be frozen in one layer.
 - Minced meat should be frozen in a thin shape.
 - After turning over, shield the defrosted portions with small, flat pieces of aluminium foil.
 - The poultry should be processed immediately after defrosting.

RECIPES FOR AUTO COOK

Fish fillet with piquant sauce			
0.4 kg	0.8 kg	1.2 kg	
140 g	280 g	420 g	canned tomatoes, drained
40 g	80 g	120 g	corn
4 g	8 g	12 g	chilli sauce
12 g	24 g	36 g	onion, finely chopped
1 tsp	1-2 tsp	2 tsp	red wine vinegar
			mustard, thyme and cayenne pepper
200 g	400 g	600 g	fish fillet
			salt

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.

Fish fillet with curry sauce			
0.4 kg	0.8 kg	1.2 kg	
200 g	400 g	600 g	fish fillet
			salt
40 g	80 g	120 g	banana, sliced
160 g	320 g	480 g	ready-made curry sauce

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.

REDUCED POWER LEVEL

Important!

If you cook the food over the standard time using 800 W, the power of the oven will lower automatically to avoid overheating (the

microwave power level will be reduced to 560 W). After pausing for 90 seconds, 800 W power can be reset.

Cooking mode	Standard time	Reduced power level
Microwave 800 W	20 minutes	Microwave 560 W

COOKING CHARTS

Abbreviations used

tblsp = tablespoon	cup = cupful	g = gram	ml = millilitre	min = minutes
tsp = teaspoon	kg = kilogram	l = litre	cm = centimetre	

Heating food and drink

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

* from chilled

Defrosting

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

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

Defrosting and cooking

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

Cooking meat and fish

Food	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Roasts (pork, veal, lamb)	1000	800 W	19-21*	season to taste, place in a shallow flan dish, turn over	10
	1500	400 W	11-14	after*	10
		800 W	33-36*		
		400 W	13-17		
Roast beef (medium)	1000	800 W	9-11*	season to taste, place in a flan dish, turn over after*	10
		400 W	5-7		
Fish fillet	200	800 W	3-4	season to taste, place in a flan dish, cover	3

RECIPES

All the recipes in this book are calculated on the basis of 4 servings unless otherwise stated.

Adapting recipes for the microwave oven

If you would like to adapt your favourite recipes for the microwave, you should take note of the following: shorten cooking times by a third to a half. Follow the example of the recipes in this book.

Foods which have a high moisture content such as meat, fish, poultry, vegetables, fruit, stews and soups can be prepared in your microwave without any difficulty.

Foods which have little moisture, such as platters of food, should have the surface moistened prior to heating or cooking.

The amount of liquid to be added to raw foods, which are to be braised, should be reduced to about two thirds of the quantity in the original recipe. If necessary, add more liquid during cooking.

The amount of fat to be added can be reduced considerably. A small amount of butter, margarine or oil is sufficient to flavour food. For this reason your microwave is excellent for preparing low-fat foods as part of a diet.

Mushroom Soup

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)

- 200 g mushrooms, sliced
- 50 g onion, finely chopped
- 300 ml meat stock
- 300 ml cream
- 25 g plain flour
- 25 g butter or margarine
- salt and pepper
- 1 egg
- 150 ml crème fraîche

1. Place the vegetables and the stock in the bowl, cover and cook.
8-9 min. 800 W
2. Blend all the ingredients in a mixer. Add the cream.
3. Mix the flour and butter to a paste and blend into the soup. Season with salt and pepper, cover and cook. Stir after cooking.
4-6 min. 800 W
4. Mix the egg yolk with the crème fraîche, gradually stir into the soup. Heat for a short time, but do not let it boil!
1-2 min. 800 W
After cooking, stand for approx. 5 min.

Ratatouille

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)

5 tbsp olive oil
 1 clove garlic, crushed
 50 g onion, sliced
 250 g aubergine, cubed
 200 g courgette, cubed
 200 g pepper, large cubes
 75 g fennel, large cubes
 1 bouquet garni
 200 g tinned artichoke hearts, cut into quarters
 salt and pepper

1. Place the olive oil and garlic in the bowl. Add the prepared vegetables, except the artichoke hearts, and season with pepper. Add the bouquet garni, cover and cook, stirring once.
 19-21 min. 800 W
 For the last 5 min, add the artichoke hearts and cook.
2. Season the ratatouille to taste with salt and pepper. Remove the bouquet garni before serving. After cooking, stand for approx. 2 min.

Sole filets

Utensils: Shallow oval oven dish with microwave cling film (approx. 26 cm long)

400 g sole filets
 1 lemon, whole
 150 g tomatoes
 10 g butter or margarine to grease the dish
 1 tbsp vegetable oil
 1 tbsp parsley, chopped
 salt and pepper
 4 tbsp white wine
 20 g butter

1. Wash the fish and pat dry. Remove any bones.
2. Cut the lemon and the tomatoes into thin slices.
3. Grease the oven dish with butter. Place the fish filets in the dish and drizzle with the vegetable oil.
4. Sprinkle parsley over the dish, place the tomato slices on top and season. Place the lemon slices on top of the tomatoes and pour the white wine over them.
5. Place small pats of butter on top of the lemon, cover and cook.
 16-19 min. 800 W
 After cooking, stand for approx. 2 min.

Stuffed ham

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)

Oval gratin dish with lid (approx. 26 cm long)
 125 g leaf spinach, chopped
 125 g fromage frais, 20 % fat content
 40 g Emmental cheese, grated
 pepper and paprika
 6 slices cooked ham (300 g)
 125 ml water
 125 ml cream
 20 g flour
 20 g butter or margarine
 10 g butter or margarine to grease the dish

1. Mix the spinach with the cheese and fromage frais, season to taste.
2. Place a tablespoon of the filling on top of each slice of the cooked ham, and roll up. Spear the ham with a wooden skewer to fasten it.
3. Make a béchamel sauce; to do this, pour the water and cream into a bowl and heat.
 3-4 min. 800 W
 Mix the flour and butter to make a roux, add to the liquid, and whisk until dissolved. Cover, cook until thick.
 1 min. 800 W
 Stir and taste.
4. Place the sauce into the greased dish, place the filled rolls of ham into sauce and cook with lid.
 3-4 min. 800 W
 After cooking, stand for approx. 5 min.

Zürich veal stew

Utensils: Dish with lid (2 l capacity)

- 600 g veal fillet
- 10 g butter or margarine
- 50 g onion, finely chopped
- 100 ml white wine
- seasoned gravy browning for approx. ½ l gravy
- 300 ml cream
- 1 tbsp parsley, chopped

Lasagne

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)
Shallow square gratin dish with lid (approx. 20 x 20 x 6 cm)

- 300 g tinned tomatoes
- 50 g ham, chopped
- 50 g onion, finely chopped
- 1 clove of garlic, crushed
- 250 g minced beef
- 2 tbsp tomato purée
- salt and pepper
- 150 ml crème fraîche
- 100 ml milk
- 50 g Parmesan cheese, grated
- 1 tsp mixed chopped herbs
- 1 tsp olive oil
- 1 tsp vegetable oil to grease the dish
- 125 g lasagne verde
- 1 tbsp Parmesan cheese, grated

Fruit jelly with vanilla sauce

Utensils: Dish with lid (2 l capacity)
Bowl with lid (1 l capacity)

- 150 g redcurrants, washed and stalks removed
- 150 g strawberries, washed and hulls removed
- 150 g raspberries, washed and hulls removed
- 250 ml white wine
- 100 g sugar
- 50 ml lemon juice
- 8 gelatin leaves
- 300 ml milk
- ½ vanilla pod
- 30 g sugar
- 15 g cornflour

1. Cut the veal into strips.
2. Grease the dish with the butter. Put the meat and onion into the dish, cover and cook. Stir once during cooking. 7-10 min. 800 W
3. Add the white wine, gravy browning and cream, stir, cover and continue cooking. Stir occasionally. 4-5 min. 800 W
4. Stir the mixture after cooking, stand for approx. 5 min. Garnish with parsley.

1. Chop the tomatoes, mix with the ham and onion, garlic, minced meat and tomato puree. Season, cover and cook. 7-9 min. 800 W
2. Mix the crème fraîche with the milk, Parmesan cheese, herbs, oil, and spices.
3. Grease the dish and cover the bottom with about ⅓ of the pasta. Put half of the minced meat mixture on the pasta and pour on some sauce. Repeat and finish with the remaining pasta. Cover the pasta with sauce and sprinkle with Parmesan cheese. Cook with the lid on. 15-17 min. 560 W
After cooking, stand for approx. 5-10 min.

1. Put some of the fruit to one side for decoration. Purée the rest of the fruit with the white wine, put it into a dish, cover and heat. 7-9 min. 800 W
2. Stir in the sugar and the lemon juice.
3. Soak the gelatin in cold water for approx. 10 min, then take it out and squeeze dry. Stir the gelatin in with the hot purée until it has dissolved. Place the jelly in the refrigerator and leave to set.
4. To make the vanilla sauce; put the milk into the other dish. Slit the vanilla pod and remove the insides, stir this into the milk with the sugar and the cornflour. Cover and cook, stir during cooking and again at the end. 3-4 min. 800 W
5. Turn out the jelly onto a plate and decorate with the remaining fruit. Pour the vanilla sauce over the jelly.

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 de-activate the control panel. Care should be taken when cleaning the control panel. Using a cloth dampened with water

only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Oven interior

1. 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.
2. Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.
3. 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.

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.

TECHNICAL INFORMATION

AC Line Voltage	230 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker	Minimum 10 A
AC Power required:	Microwave 1.2 kW
Output power:	Microwave 800 W (IEC 60705)
Microwave Frequency	2450 MHz * (Group 2/Class B)
Outside Dimensions:	PM276 594 mm (W) x 371 mm (H) x 316 mm (D)
Cavity Dimensions	285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **
Oven Capacity	17 litres **
Turntable	∅ 272 mm, glass
Weight	approx. 16 kg
Oven lamp	25 W/240-250 V

* 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. 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 and 2005/32/EC.

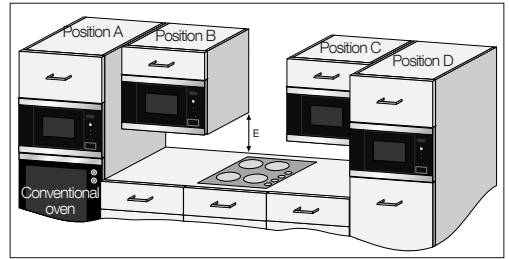
SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE AS PART OF CONTINUOUS IMPROVEMENT



INSTALLATION

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

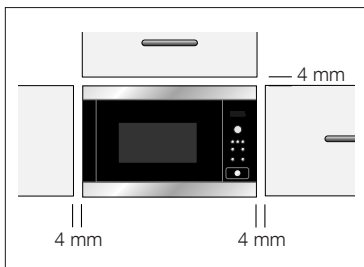
Position	Niche size		
	W	D	H
A	560 x 550 x 360		
B+C	560 x 300 x 350		
	560 x 300 x 360		
D	560 x 500 x 350		
	560 x 500 x 360		



Measurements in (mm)

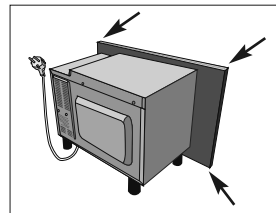
INSTALLING THE APPLIANCE

1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. This oven is designed to fit into a 360 mm high cupboard as standard.
When fitting into a 350 mm high cupboard:-
Unscrew and remove the 4 feet from the bottom of the oven. There are 3 tall feet and 1 short foot. Replace the 3 tall feet with those provided in the accessory pack. Do not replace the short foot.
3. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force, until the front frame of the oven seals 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).



Fixing Option 1:

Fix the oven in position with the screws provided. The fixing points are located on the top and bottom corners of the oven.



Fixing Option 2:

Please see the template sheet supplied with this oven.

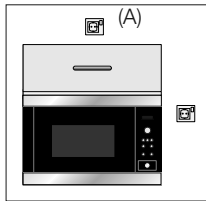
SAFE USE OF THE APPLIANCE

If fitting the microwave in position B or C (see diagram on page 26):

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

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.

ELECTRICAL CONNECTIONS



WARNING!

THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

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

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

ENVIRONMENT CONCERNS

Ecologically responsible disposal of packaging materials and old appliances

PACKAGING MATERIALS

ELECTROLUX microwave ovens require effective packaging to protect them during transportation. Only the minimum packaging necessary is used. Packaging materials (e.g. foil or styrofoam) can place children at risk.

Danger of suffocation. Keep packaging material away from children.


All packaging materials used are environment friendly and can be recycled. The cardboard is made from recycled paper and the wooden parts are untreated. Plastic items are marked as follows:

- «PE» polyethylene e.g. packaging film
- «PS» polystyrene e.g. packaging (CFC-free)
- «PP» polypropylene e.g. packaging straps

By using and re-using the packaging, raw materials are saved and waste volume is reduced. Packaging should be taken to your nearest recycling centre. Contact your local council for information.

DISPOSAL OF OLD APPLIANCES

Old appliances should be made safe before disposal by removing the plug, and cutting off and disposing of the power cable. It should then be taken to the nearest recycling centre. Check with your local Council or Environmental Health Office to see if there are facilities in your area for recycling the appliance.

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

EUROPEAN GUARANTEE

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

- The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.
- The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or range of appliances.
- The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.

- The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home i.e. is not used for commercial purposes.
 - The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.
- The provisions of this European Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

INHALT

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	30
GERÄTEÜBERBLICK	35
BEDIENBLENDE	36
VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	36
BEDIENUNG DES MIKROWELLENGERÄTS	38
PROGRAMMTABELLEN	44
REZEPTE	48
REINIGUNG & PFLEGE	51
WAS TUN, WENN	53
TECHNISCHE DATEN	53
AUFSTELLANWEISUNGEN	54
UMWELTINFORMATION	56
GARANTIE/KUNDENDIENST	57
BELGIEN - GARANTIE/KUNDENDIENST	58

WIR DENKEN AN SIE

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Gerät von Electrolux entschieden haben. Sie haben ein Produkt gewählt, hinter dem jahrzehntelange professionelle Erfahrung und Innovation stehen. Bei der Entwicklung dieses großartigen und eleganten Geräts haben wir an Sie gedacht. So haben Sie bei jedem Gebrauch die Gewissheit, dass Sie stets großartige Ergebnisse erzielen werden.

Willkommen bei Electrolux.

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.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



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

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.

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.

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 Popcorngeschirr 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.

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 Türsicherheitsverriegelungen 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.

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.

Darauf achten, dass sich weder Fett noch Schmutz auf den Türdichtungen bzw. den benachbarten Geräteteilen ansammeln. Befolgen Sie die Hinweise unter "Reinigung & Pflege". 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.

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

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 Lüftung-söffnungen an der oberen Rückwand des Gerätes.

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

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

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.

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.

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

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

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

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.

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

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.

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.

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.

Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

⚠️ WARNUNG! Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden im Betrieb

heiß. Kontakt mit den Heizelementen sollte unbedingt vermieden werden. 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.

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.

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.

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 wärmebeständige 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:

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

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

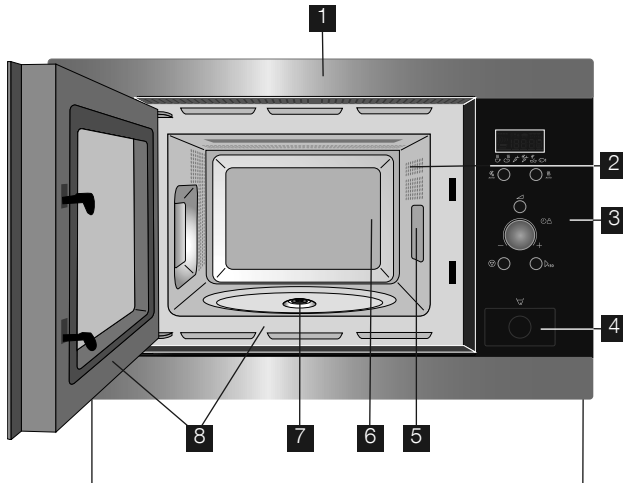


Hinweise!

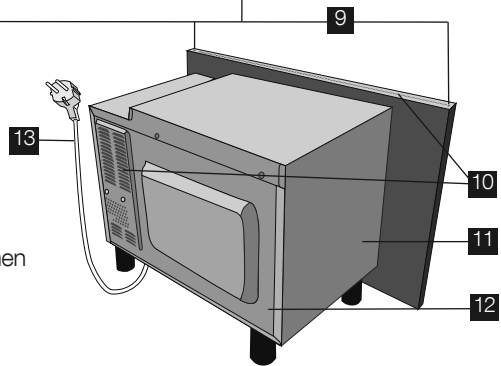
Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann oder den autorisierten ELECTROLUX Kundendienst. Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge 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.

GERÄTEÜBERBLICK

MIKROWELLENGERÄT & ZUBEHÖR



- 1** Gerätefront
- 2** Innenbeleuchtung
- 3** Bedienblende
- 4** Türöffnungs-Taste
- 5** Spritzschutz für den Hohlleiter
- 6** Garraum
- 7** Antrieb
- 8** Türdichtungen und Dichtungsflächen

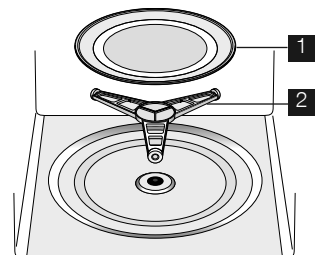


- 9** Befestigungspunkte (4 Stellen)
- 10** Lüftungsöffnungen
- 11** Gehäuse
- 12** Geräterückseite
- 13** Netzkabel

Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

- 1** Drehteller
- 2** Drehteller-Träger
- 3** 4 Befestigungsschrauben (nicht abgebildet)

- Den Drehteller-Träger in die Antriebswelle am Garraumboden einsetzen.
- 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.



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.

BEDIENBLENDE

1 ANZEIGEFELD Symbole



Mikrowellen



Auftauautomatik Brot



Einstellen



Auftauautomatik



Garphasen



Menge



Plus/Minus

2 GARAUTOMATIK-Symbole

3 GARAUTOMATIK-Taste

4 AUFTAUAUTOMATIK-Taste

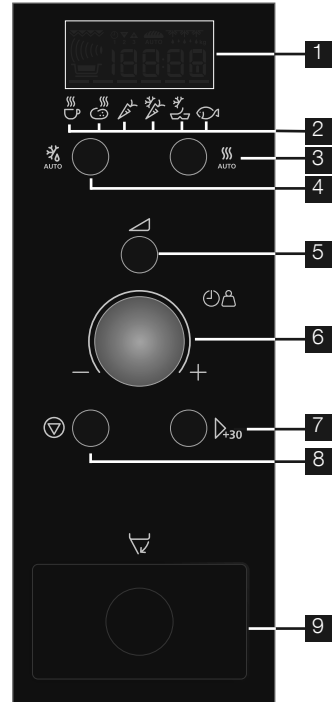
5 LEISTUNGSSTUFEN-Taste

6 ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf

7 START/+30-Taste

8 STOP-Taste

9 TÜRÖFFNUNGS-Taste



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

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.



- Zum Deaktivieren der Betriebsart 'Econ' stellen Sie die Uhr ein.


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'.




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

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



- 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).



1. Öffnen Sie die Tür.
2. Auf dem Display erscheint: 'Econ'.
3. Drücken Sie die Taste START/+30 und halten Sie diese für 5 Sekunden gedrückt. Es ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint: 
4. Drücken Sie die START/+30-Taste. Auf dem Display erscheint: 
5. Stellen Sie die Stunde ein. Drehen Sie dazu den Schalter ZEITSCHALTUHR/GEWICHT.
6. Drücken Sie die Taste START/+30 einmal und drehen Sie den Schalter ZEITSCHALTUHR/GEWICHT zum Einstellen der Minuten.
7. Drücken Sie die Taste START/+30.
8. Prüfen Sie das Display: 
9. Schließen Sie die Tür.



- 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'.


ÄNDERUNG DER UHRZEIT BEI EINGESTELLTER UHR

Beispiel: Einstellen der Stunden auf 11:45 Uhr.

1. Öffnen Sie die Tür.
2. 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.)
3. Stellen Sie die Stunde ein. Drehen Sie dazu den Schalter ZEITSCHALTUHR/GEWICHT.
4. Drücken Sie einmal die START/+30-Taste und drehen Sie dann den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste START/+30.
6. Anzeige prüfen: 

UM DIE UHR ZU STORNIEREN UND SETZEN ECON-MODUS

1. Öffnen Sie die Tür.
2. 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.)

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

BENUTZUNG DER STOP-TASTE

Benutzung der STOP-Taste:

1. Löschen eines Eingabefehlers beim Programmieren.
2. Vorübergehendes Unterbrechen des laufenden Betriebes.
3. Löschen eines Programms während des laufenden Betriebes durch zweimaliges Drücken.




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.



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.

BEDIENUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

HINWEIS FÜR DAS KOCHEN MIT MIKROWELLEN


Um Speisen in einem Mikrowellenherd zu kochen/aufzutauen, muss die Mikrowellenenergie den Behälter durchdringen können, um in die Speisen einzudringen. Es ist daher wichtig geeignetes Kochgeschirr zu wählen. Runde/ovale Schüsseln sind besser geeignet als quadratische oder rechteckige, da die Speisen in

den Ecken leicht überkocht werden. Es ist wichtig, die Speisen gelegentlich zu wenden, umzuarrangieren oder umzurühren, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten. Die Standzeit nach dem Kochen ist erforderlich, damit die Hitze sich gleichmäßig in den Speisen verteilen kann.

Charakteristiken der Nahrungsmittel

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.
Dichte	Die Dichte der Nahrungsmittel beeinflusst die Zeit, die zum Kochen benötigt wird. Leichte, poröse Nahrungsmittel, wie Kuchen oder Brot, sind schneller gar als schwere, dichte Nahrungsmittel, wie Braten oder Eintöpfe.
Menge	Mit zunehmender Menge an Nahrungsmitteln, die in den Mikrowellenherd gestellt werden, muss auch die Kochzeit erhöht werden, z. B. vier Kartoffeln brauchen länger zum Kochen als zwei.
Größe	Kleine Nahrungsmittel und kleine Stücke werden schneller gekocht als große, da die Mikrowellen von allen Seiten in die Mitte eindringen können. Damit alle Stücke gleichmäßig gekocht werden, schneiden Sie sie alle gleichgroß.
Form	Nahrungsmittel mit unregelmäßiger Form, wie Hühnerbrust oder Hähnchenkeule, brauchen länger, bis die dickeren Teile gegart sind. Runde Formen sind beim Kochen im Mikrowellenherd schneller gekocht als quadratische.
Temperatur	Die Ausgangstemperatur der Nahrungsmittel beeinträchtigt die für sie erforderliche Kochzeit. Gekühlte Nahrungsmittel brauchen länger zum Kochen als Nahrungsmittel mit Zimmertemperatur. Schneiden Sie gefüllte Nahrungsmittel, wie einen Berliner, ein, um Wärme oder Dampf entweichen zu lassen.

Kochtechniken

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.
Einstecken	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	Beim Auftauen von Nahrungsmitteln können bestimmte Teile davon erwärmt werden. Warme Bereiche können durch kleine Stücke Alufolie, welche die Mikrowellen reflektieren, abgedeckt und geschützt werden; z. B. Hühnerflügel und -beine.

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.
Anbratschüsseln	✓	Befolgen Sie immer die Anweisungen des Herstellers. Überschreiten Sie nicht die angegebenen Kochzeiten. Nehmen Sie sich in Acht, da diese Schüsseln sehr heiß werden können.
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.
Frischhaltefolie	✓	Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren und muss eingestochen werden, damit der Dampf entweichen kann.
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.

GAREN MIT MIKROWELLEN

Ihr Gerät lässt sich bis zu 90 Minuten programmieren. Die Garzeit kann in Einheiten von 15 Sekunden bis fünf Minuten eingegeben werden. Sie hängt von der in der Tabelle angegebenen Gesamtlänge der Garzeit ab.

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

MANUELLES AUFTAUEN

Zum manuellen Auftauen (ohne die automatische Auftaufunktion) wählen Sie 240 W. Bei Auswahl dieser Leistungsstufe erscheint das Auftausymbol auf dem Display.

MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN

Für den manuellen Betrieb stehen 6 verschiedene Leistungsstufen zur Auswahl.

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

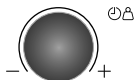
W = WATT

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

1. Drücken Sie zweimal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste.



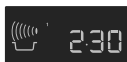
2. Geben Sie das Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen ein bis 2:30 angezeigt ist.



3. Drücken Sie die START/+30-Taste.



4. Anzeige prüfen:



⚠ Wichtig!

Wenn die Taste nicht gedrückt wird, arbeitet das Gerät automatisch mit voller Leistung 800 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.

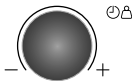
ZEITSCHALTUHR

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

1. Drücken Sie zweimal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste 7 mal.



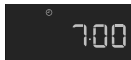
2. Geben Sie das Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen ein bis 7.00 angezeigt ist.



3. Drücken Sie die START/+30-Taste.



4. Anzeige prüfen:



- 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.

PRO 30 SEKUNDEN

Mit der START/+30-Taste können Sie die folgenden Funktionen bedienen.

1. Direktstart

Sie können sofort 30 Sekunden lang mit einer Leistung von 800 W/HÖHER kochen, wenn Sie die START/+30-Taste drücken.





2. 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.

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 .

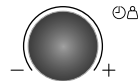
Für weichere gekochte Kartoffeln hingegen verwenden Sie PLUS .


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

1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch zweimal Drücken der AUTOMATIK-PROGRAMME-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.



5. Anzeige prüfen:



- 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 .

GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

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

Beispiel: Garen:

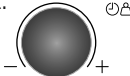
- 5 Minuten bei 800 W Leistung (Stufe 1)
- 16 Minuten bei 240 W Leistung (Stufe 2)

Stufe 1

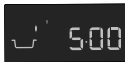
- Drücken Sie einmal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste.



- Geben Sie die Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen ein bis 5.00 angezeigt ist.



- Anzeige prüfen:

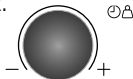


Stufe 2

- Drücken Sie 4mal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste.



- Geben Sie die Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn ein bis 16.00 angezeigt ist.



- Drücken Sie die START/+30-Taste.



- Anzeige prüfen:



Das Gerät arbeitet nun 5 Minuten lang bei 800 W und anschließend 16 Minuten bei 240 W.

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.

Garautomatik

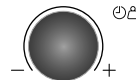
Lebensmittel	Symbol
Getränke	
Gekochte Kartoffeln/ Gebackene Kartoffeln	
Tiefkühl-Gemüse	
Frisches-Gemüse	
Tiefkühl-Fertiggerichte Speisen	
Fischfilet mit Sauce	

Beispiel: So kochen Sie 0,3 kg Kartoffeln.

- Wählen Sie das gewünschte Menü durch zweimal Drücken der GARAUTOMATIK-Taste.



- Drehen Sie den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT Knopf, bis 0.3 angezeigt ist.



- Drücken Sie die START/+30-Taste.





- Anzeige prüfen:



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-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.

Auftauautomatik

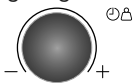
Lebensmittel	Symbol
Fleisch/fisch/geflügel	
Brot	

Beispiel: So auftau Sie 0,2 kg brot.

1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch zweimal Drücken der AUFTAUAUTOMATIK-Taste.



2. Drehen Sie den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT Knopf, bis 0.2 angezeigt ist.



3. Drücken Sie die START/+30-Taste.






















4. Anzeige prüfen:



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 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.









PROGRAMMTABELLEN

GARAUTOMATIK & AUFTAUAUTOMATIK TABELLEN

Garautomatik	Menge (Gewichtseinheit)/ Geschirr	Taste	Verfahren
Getränke (Tee/Kaffee) 	1-4 Tassen 1 Tasse = 200 ml	  1x	<ul style="list-style-type: none"> Tasse an den Rand der Drehscheibe stellen.
Gekochte und gebackene Kartoffeln 	0,2-0,8 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	  x2	<p>Salzkartoffeln: Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke schneiden.</p> <p>Pellkartoffeln: Kartoffeln von etwa gleicher Größe auswählen und waschen.</p> <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 	0,1-0,6 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 	0,1-0,6 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 	0,4-1,2 kg* (100 g) Auflaufform mit Mikrowellenfolie	  x6	<ul style="list-style-type: none"> Siehe Rezepte für "Fischfilet mit sauce" auf Seite 46.

* Gesamtgewicht von allen Zutaten.

 Gekühlte Nahrungsmittel werden von 5 °C, tiefgefrorene Nahrungsmittel von -18 °C gekocht.

Auftauautomatik	Menge (Gewichtseinheit)/ Geschirr	Taste	Verfahren
Fleisch/fisch/geflügel  (Ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets, Hühnerbeine, Hähnchenbrust, Hackfleisch, Steak, Koteletts, Frikadellen, Würstchen)	0,2-0,8 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. Nicht für ganzes Geflügel geeignet. Hackfleisch: Beim Ertönen des akustischen Signals die das Speisen umdrehen. Wenn möglichen, die aufgetauten Teile entnehmen. <p> Nicht für ganzes Geflügel geeignet.</p>
Brot   AUTO	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.
- 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.
- Nach Verwendung der Mikrowelle schaltet sich u.U. das Kühlgebläse ein.



Auftauautomatik

- Steaks und Koteletts sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
- Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.
- Nach dem Wenden die aufgetauten Portionen mit dünnen Aluminiumstreifen abdecken.
- Das Geflügel sollte sofort nach dem Auftauen weiterverarbeitet werden.

REZEPTE FÜR GARAUTOMATIK

Fischfilet mit pikanter Sauce

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	Tomaten aus der Dose (abgetropft)
40 g	80 g	120 g	Mais
4 g	8 g	12 g	Chillisaucе
12 g	24 g	36 g	Zwiebeln (fein gehackte)
1 TL	1-2 TL	2 TL	Rotweinessig
			Senf, Thymian und Cayenne-Pfeffer
200 g	400 g	600 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

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	Fischfilet
			Salz
40 g	80 g	120 g	Bananen (in kleinen Stücken)
160 g	320 g	480 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.

REDUZIERTER LEISTUNGSSTUFE

 **Hinweis!**

Wenn Sie die Speise über die Standardzeit hinaus mit 800 W garen, wird die Leistung des Herds automatisch gesenkt, um ein Überhitzen zu vermeiden.

(Die Mikrowellenleistung wird auf 560 W gesenkt.) Nach einer Pause von 90 Sekunden kann die hohe Leistung 800 W wieder eingestellt werden.

Kochmodus	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle 800 W	20 Minuten	Mikrowelle 560 W

GARTABELLEN

Verwendete Abkürzungen

EL = esslöffel	Ta = tasse	g = gramm	ml = milliliter	min. = minuten
TL = teelöffel	kg = kilogramm	l = liter	cm = zentimeter	

Erhitzen von Getränken & Speisen

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

*ab Kühlschranktemperatur

Auftauen

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Gulasch	500	240 W	8-12	nach halber Auftauzeit umrühren	10-15
Kuchen, 1 Stück	150	80 W	2-5	in eine flache Schüssel legen	5
Obst wie Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Pflaumen	250	240 W	4-5	gleichmäßig verteilen, nach halber Auftauzeit umdrehen	5

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

Auftauen & Garen

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

Garen von Fleisch & Fisch

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Braten (Schwein, Kalb, Lamm)	1000	800 W	19-21*	nach Geschmack würzen, in	10
	1500	400 W	11-14	eine flache Schüssel geben,	10
		800 W	33-36*	nach halber Kochzeit umdrehen	
		400 W	13-17		
Roastbeef (medium)	1000	800 W	9-11*	nach Geschmack würzen, in	10
		400 W	5-7	eine flache Schüssel geben, nach halber Kochzeit umdrehen	
Fischfilet	200	800 W	3-4	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, bedecken	3

REZEPTE

Alle Rezepte in diesem Buch sind - wenn nicht anders angegeben - für 4 Portionen berechnet.

Abwandlung von konventionellen Rezepten

Wenn Sie Ihre altbewährten Rezepte auf die Mikrowelle abwandeln wollen, sollten Sie folgendes beachten: Die Garzeiten um ein Drittel bis zur Hälfte verkürzen. Orientieren Sie sich an den Rezepten in diesem Buch.

Flüssigkeitsreiche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Obst, Eintöpfe und Suppen können problemlos in der Mikrowelle zubereitet werden. Bei flüssigkeitsarmen Lebensmitteln, wie Tellergerichte, sollte die

Oberfläche vor dem Erhitzen oder Garen angefeuchtet werden.

Die Flüssigkeitszugabe bei rohen Lebensmitteln, die gedünstet werden, auf etwa zwei Drittel der Menge im Originalrezept reduzieren. Falls notwendig, während des Garens Flüssigkeit zugeben.

Die Fettzugabe kann erheblich reduziert werden. Eine kleine Menge Butter, Margarine oder Öl ist ausreichend, um der Speise Geschmack zu geben. Deshalb ist die Mikrowelle hervorragend zur Zubereitung fettarmer Speisen im Rahmen einer Diät geeignet.

Champignonsuppe

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

- 200 g Champignons, in Scheiben
- 50 g Zwiebel, fein gehackt
- 300 ml Fleischbrühe
- 300 ml Sahne
- 25 g Mehl
- 25 g Butter oder Margarine
- Salz, Pfeffer
- 1 Ei
- 150 ml Rahm

1. Das Gemüse mit der Fleischbrühe in die Schüssel geben und abgedeckt garen. 8-9 min. 800 W
2. Mit einem Mixer alle Zutaten pürieren. Die Sahne zufügen.
3. Mehl und Butter zu einer Masse vermischen und in die Suppe rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, bedecken und kochen. Nach dem Kochen umrühren. 4-6 min. 800 W
4. Das Eigelb mit dem Rahm (Crème Fraîche) verrühren, nach und nach in die Suppe rühren. Das Ganze nochmals kurz erhitzen, jedoch nicht mehr kochen lassen! 1-2 min. 800 W
Nach dem Kochen ca. 5 min. ruhen lassen.

Gemüsetopf

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

- 5 EL Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 50 g Zwiebeln in Scheiben
- 250 g Auberginen, gewürfelt
- 200 g Zucchini, gewürfelt
- 200 g Paprikaschoten, in große Würfel geschnitten
- 75 g Fenchel, in große Würfel geschnitten
- 1 Bouquet garni (Kräutersträußchen)
- 200 g Artischockenherzen, aus der Dose, geviertelt
- Salz und Pfeffer

Seezungenfilets

Geschirr: Flache, ovale Auflaufform mit Mikrowellen-Frischhaltefolie (ca. 26 cm lang)

- 400 g Seezungenfilets
- 1 ganze Zitrone
- 150 g Tomaten
- 10 g Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 EL Petersilie, gehackt
- Salz und Pfeffer
- 4 EL Weisswein
- 20 g Butter

Lasagne

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Flache quadratische Schüssel mit Deckel (ca. 20 x 20 x 6 cm)

- 300 g Tomaten aus der Dose
- 50 g Schinken, gehackt
- 50 g Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 250 g gemischtes Hack
- 2 EL Tomatenmark
- Salz und Pfeffer
- 150 ml crème fraîche
- 100 ml Milch
- 50 g geriebener Parmesankäse
- 1 TL Gemischte gehackte Kräuter
- 1 TL Olivenöl
- 1 TL Pflanzenöl zum einfetten der Schüssel
- 125 g Lasagne Verde
- 1 EL Geriebener Parmesankäse

1. Das Olivenöl und die Knoblauchzehe in die Schüssel geben. Das vorbereitete Gemüse mit Ausnahme der Artischockenherzen dazugeben und mit Pfeffer würzen. Das Bouquet garni zufügen und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren. 19-21 min. 800 W
Die letzten 5 Minuten die Artischockenherzen zufügen und erhitzen.
2. Das Ratatouille mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Bouquet garni vor dem Servieren herausnehmen. Nach dem Kochen ca. 2 min. ruhen lassen.

1. Die Seezungenfilets waschen und trockentupfen. Vorhandene Gräten entfernen.
2. Zitrone und Tomaten in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Schüssel mit Butter einfetten. Die Fischfilets in die Schüssel geben und mit Olivenöl beträufeln.
4. Den Fisch mit Petersilie bestreuen, die Tomatenscheiben darauf legen und würzen. Die Zitronenscheiben auf die Tomaten legen und den Weißwein darüber gießen.
5. Kleine Butterflockchen auf die Zitrone geben, bedecken und kochen. 16-19 min. 800 W
Nach dem Kochen ca. 2 min. ruhen lassen.

1. Die Tomaten klein schneiden, mit dem Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, Gehacktem und Tomatenmark mischen. Würzen, bedecken und kochen. 7-9 min. 800 W
2. Die Crème Fraîche mit Milch, Parmesankäse, Kräutern, Öl und Gewürzen mischen.
3. Die Schüssel einfetten und den Boden mit ca. 1/3 der Nudeln bedecken. Die Hälfte der Gehacktesmischung auf die Nudeln geben und etwas Hackmischung Sauce darüber schütten. Wiederholen und mit den übrigen Nudeln abschließen. Die Nudeln mit Sauce bedecken und mit Parmesankäse bestreuen. In bedecktem Zustand kochen. 15-17 min. 560 W
Nach dem Kochen ca. 5-10 min. ruhen lassen.

Züricher Geschnetzeltes

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

- 600 g Kalbsfilet
- 10 g Butter oder Margarine
- 50 g Zwiebel, fein gehackt
- 100 ml Weisswein
gewürztes Saucenpulver für ca. ½ l
Bratensauce hinzufügen
- 300 ml Sahne
- 1 EL Petersilie, gehackt

Gefüllter Schinken

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
ovale Auflaufschüssel (ca. 26 cm lang)

- 125 g Blattspinat, gehackt
- 125 g Speisequark, 20 % F.i.Tr.
- 40 g geriebener Emmentalerkäse
Pfeffer, Paprika
- 6 Scheiben gekochter Schinken (300 g)
- 125 ml Wasser
- 125 ml Sahne
- 20 g Mehl
- 20 g Butter oder Margarine
- 10 g Butter oder Margarine zum Einfetten
der Form

Beerengrütze mit Vanillesauce

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)

- 150 g Johannisbeeren, gewaschen und
verlesen
- 150 g Erdbeeren, gewaschen und entstielt
- 150 g Himbeeren, gewaschen und entstielt
- 250 ml Weißwein
- 100 g Zucker
- 50 ml Zitronensaft
- 8 Blatt Gelatine
- 300 ml Milch
- ½ Vanilleschote
- 30 g Zucker
- 15 g Stärkemehl

1. Das Kalbfleisch in Streifen schneiden.
 2. Die Schüssel mit Butter einfetten. Fleisch und Zwiebeln in die Schüssel geben, bedecken und kochen. Während des Kochens einmal umrühren.
7-10 min. 800 W
 3. Weißwein, Saucenpulver und Sahne hinzufügen, umrühren, bedecken und weiterkochen lassen. Gelegentlich umrühren.
4-5 min. 800 W
 4. Nach dem Kochen die Mischung einrühren und ca. 5 min. stehen lassen. Mit Petersilie garnieren.
1. Den Spinat mit Käse und Quark mischen, nach Geschmack würzen.
 2. Auf jede Schinkenscheibe einen Essl. Füllung geben und aufrollen. Den Schinken mit einem Holzspießchen zusammenhalten.
 3. Machen Sie eine Bechamelsauce: Hierzu Wasser und Sahne in eine Schüssel geben und erhitzen.
3-4 min. 800 W
Mehl und Butter zu einer Mehlschwitze vermischen, die Flüssigkeit hinzufügen und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Bedecken, kochen lassen, bis die Sauce dick wird.
1 min. 800 W
Umrühren und abschmecken.
 4. Geben Sie die Sauce in die eingefettete Auflaufschüssel, legen sie die gefüllten Schinkenröllchen auf die Sauce und kochen Sie das Ganze mit Deckel.
3-4 min. 800 W
Nach dem Kochen ca. 5 min. ruhen lassen.
1. Einige Früchte zum Garnieren zurückbehalten. Die restlichen Beeren mit dem Weißwein pürieren, in die Schüssel geben und abgedeckt erhitzen.
7-9 min. 800 W
 2. Den Zucker und den Zitronensaft einrühren.
 3. Die Gelatine circa 10 min. in kaltem Wasser einweichen, herausnehmen und ausdrücken. Die Gelatine in das heiße Püree rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Götterspeise in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
 4. Zur Herstellung der Vanillesauce die Milch in die andere Schüssel geben. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Innere zusammen mit dem Zucker und dem Stärkemehl in die Milch rühren. Bedecken und kochen, während des Kochens und am Ende des Kochvorgangs umrühren.
3-4 min. 800 W
 5. Die Götterspeise auf einen Teller stürzen und mit den übrigen Früchten dekorieren. Die Vanillesauce über die Götterspeise gießen.

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

1. 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.
2. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
 3. 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.

⚠ Hinweis!

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

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 Garraumbelichtung 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.

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung	230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat	Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle 1,2 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle 800 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz * (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen:	PM276 594 mm (B) x 371 mm (H) x 316 mm (T)
Garraumabmessungen	285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (T) **
Garrauminhalt	17 liter **
Drehteller	ø 272 mm, glass
Gewicht	ca. 16 kg
Garraumlampe	25 W/240 - 250 V

* 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.
 ** 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 und 2005/32/EC.

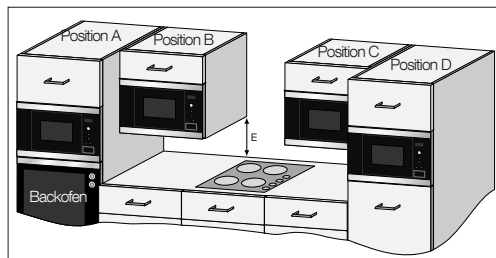
DIE TECHNISCHE DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEM FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

AUFSTELLANWEISUNGEN

Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position A, B, C oder D einbauen:

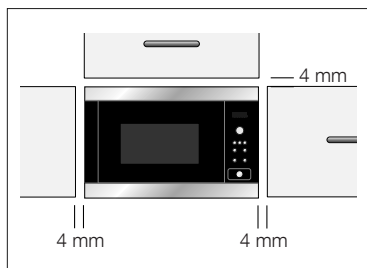
Position	Nischengröße		
	B	T	H
A	560	550	360
B+C	560	300	350
	560	300	360
D	560	500	350
	560	500	360

Abmessungen in (mm)



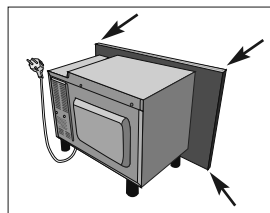
INSTALLIEREN DES GERÄTES

1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. Die Standardausführung dieses Herdes ist passend für einen Einbauschrank von 360 mm Höhe ausgelegt. Wenn der Herd in einen 350 mm hohen Schrank eingebaut werden soll: Schrauben Sie die 4 Füße an der Unterseite des Herdes ab. Es sind 3 hohe und ein niedriger Fuß. Ersetzen Sie die 3 hohen Füße mit den im Zubehörpaket vorhandenen Füßen. Den niedrigen Fuß ersetzen Sie nicht.
3. Fügen Sie das Gerät langsam und ohne Gewalt in den Einbauschrank ein, bis der vordere Rahmen des Herdes einen fugeelosen Abschluss mit der vorderen Öffnung des Schrankes bildet.
4. 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.



Installation - Option 1:

Befestigen Sie den Herd mithilfe der mitgelieferten Schrauben in dieser Position. Die Befestigungspunkte befinden sich an den oberen und unteren Herdecken.



Installation - Option 2:

Siehe die mit diesem Mikrowellengerät gelieferte Schablone.

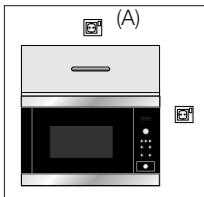
SICHERER GEBRAUCH DES GERÄTES

Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position B oder C einbauen (Siehe Schaubild Seite 54):

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

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.

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 herbei rufen.

UMWELTINFORMATION



Umweltfreundliche Entsorgung von Verpackung und Altgerät

VERPACKUNG

Unsere Mikrowellengeräte benötigen für den Transportweg eine wirksame Schutzverpackung. Dabei beschränken wir uns auf das unbedingt Notwendige. Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein.

Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

Die Kartonteile sind aus Altpapier hergestellt, die Holzteile unbehandelt.

Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

«PE» für Polyethylen, z.B. Verpackungsfolien

«PS» für Polystyrol, z.B. Polster Teile
(grundsätzlich FCKW-frei)

«PP» für Polypropylen, z.B. Umbänderung.

Durch die Verwertung und Wiederverwendung der Verpackung können Rohstoffe gespart und das Müllvolumen verringert werden.

Geben Sie die Verpackung zur Verwertung zum nächsten Recyclingcenter.

Die Anschrift erfahren Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung.

ALTGERÄT

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, machen Sie es vorher unbrauchbar. Dazu Netzstecker ziehen, Netzkabel abschneiden und beseitigen. Bringen Sie das ausgediente Gerät zum nächsten Recyclingcenter oder zu Ihrem Fachhändler, der es gegen einen geringen Kostenbeitrag zurücknimmt.

Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

GARANTIE/KUNDENDIENST

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, Electrolux Vertriebs GmbH, gegenüber dem Verbraucher Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, daß dieses neu hergestellte Gerät zum Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Gerätes erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, daß das Gerät bereits zum Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Gerätes werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 * die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von welcher Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6).

Electrolux Hausgeräte Vertriebs GmbH, Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg

* 0,09 €/min. aus dem Festnetz der dt. Telekom, Mobilfunk max. 0,42 €/min.

Europäische Garantie:

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

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

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

BELGIEN - GARANTIE/KUNDENDIENST

Unsere Geräte werden mit größter Sorgfalt hergestellt. Trotzdem kann es einmal zu einem Defekt kommen. Unser Kundendienst übernimmt auf Anfrage gerne die Reparatur, und zwar sowohl während des Garantiezeitraums als auch danach. So ist gewährleistet, dass ein Defekt nicht zu einer Verkürzung der Lebensdauer des Geräts führt. Die vorliegenden Garantiebedingungen beruhen auf der Richtlinie der Europäischen Union 99/44/EG sowie den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches. Die dem Kunden aufgrund dieser Gesetze zustehenden Rechte können durch die vorliegenden Garantiebedingungen nicht geändert werden. Diese Garantiebedingungen ziehen keine Einschränkung der Garantiepflichtungen des Verkäufers gegenüber dem Endbenutzer nach sich. Die Garantie für das Gerät erfolgt im Rahmen und unter Beachtung folgender Bedingungen:

1. Bei Beachtung der in den Absätzen 2 bis 15 niedergelegten Bestimmungen beheben wir kostenlos jeden Defekt, der während eines Zeitraums von 24 Monaten ab dem Datum der Übergabe des Geräts an den ersten Endkunden auftritt. Diese Garantiebedingungen gelten nicht im Falle einer Nutzung des Geräts zu gewerblichen oder vergleichbaren Zwecken.
2. Die Garantieleistung zielt auf eine Wiederherstellung des Gerätezustands vor dem Auftreten des Defekts ab. Die defekten Bestandteile werden ausgetauscht oder repariert. Kostenlos ausgetauschte Bestandteile gehen in unser Eigentum über.
3. Um schwereren Schäden vorzubeugen, müssen wir über den Defekt unverzüglich in Kenntnis gesetzt werden.
4. Bedingung für die Gewährung der Garantieleistung ist, dass der Kunde die Kaufbelege mit dem Kauf- und/oder Übergabedatum vorlegt.
5. Die Garantie greift nicht, wenn Schäden an empfindlichen Bestandteilen, wie z.B. Glas (Glaskeramik), Kunststoffen oder Gummi, auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
6. Eine Inanspruchnahme der Garantie ist nicht möglich bei kleinen Veränderungen ohne Auswirkungen auf Gesamtwert und -stabilität des Geräts.
7. Die Garantiepflichtung erlischt, wenn der Defekt auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen ist:
 - eine chemische oder elektrochemische Reaktion infolge von Wassereinwirkung,
 - allgemein anomale Umweltbedingungen,
 - unsachgemäße Betriebsbedingungen,
 - Kontakt mit aggressiven Substanzen.
8. Die Garantie erstreckt sich nicht auf außerhalb unseres Verantwortungsbereichs auftretende Transportschäden. Auch Schäden infolge unsachgemäßer Aufstellung oder Installation, mangelnder Wartung, oder Nicht-Beachtung der Aufstellungs- und Installationshinweise sind durch die Garantie nicht gedeckt.
9. Durch die Garantie nicht gedeckt sind ferner Defekte infolge von Reparaturen oder Eingriffen durch nicht-qualifizierte oder nicht-kompetente Personen, oder infolge des Einbaus von nicht-originalen Zubehör- oder Ersatzteilen.
10. Leicht zu transportierende Geräte müssen beim Kundendienst abgegeben bzw. dorthin geschickt werden. Heimkundendienst kommt nur bei großen Geräten oder bei Einbaugeräten in Frage.
11. Bei Einbau- oder Unterbaugeräten sowie bei Geräten, die derart befestigt oder aufgehängt sind, dass für den Ausund Wiedereinbau in die betreffende Einbaunische mehr als eine halbe Stunde erforderlich ist, werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. Etwaige Schäden infolge derartiger Aus- und Wiedereinbauarbeiten gehen zu Lasten des Kunden.
12. Wenn während des Garantiezeitraums eine wiederholte Reparatur ein und desselben Defekts zu keinem befriedigenden Ergebnis führt, oder bei unverhältnismäßig hohen Reparaturkosten kann, in Abstimmung mit dem Kunden, ein Austausch des defekten Geräts durch ein gleichwertiges anderes erfolgen. In diesem Fall behalten wir uns das Recht vor, vom Kunden eine finanzielle Beteiligung zu verlangen, die anteilig zum verstrichenen Nutzungszeitraum berechnet wird.
13. Eine Reparatur im Rahmen der Garantie zieht weder eine Verlängerung des normalen Garantiezeitraums noch den Beginn eines neuen Garantiezyklus nach sich.
14. Auf Reparaturen gewähren wir eine Garantie von 12 Monaten, unter Beschränkung auf das Wiederauftreten desselben Defekts.
15. Mit Ausnahme der Fälle, in denen eine Haftung gesetzlich vorgeschrieben ist, wird durch die vorliegenden Garantiebedingungen jede durch den Kunden u.U. geforderte Entschädigung für über das Gerät hinausgehende Schäden ausgeschlossen. Im Falle der gesetzlich niedergelegten Haftung erfolgt maximal eine Entschädigung in Höhe des Kaufpreises des Geräts.

Diese Garantiebedingungen gelten ausschließlich für in Belgien gekaufte und benutzte Geräte. Bei Geräten, die exportiert werden, muss sich der Kunde zunächst vergewissern, dass sämtliche technischen Vorgaben (z.B. Netzspannung und -frequenz, Anschlussvorschriften, Gasart usw.) für das betreffende Land erfüllt sind und dass das Gerät sich für die Klima- und Umweltbedingungen vor Ort eignet. Bei im Ausland gekauften Geräten muss der Kunde sich zunächst vergewissern, dass sie die Vorschriften und Anforderungen für Belgien erfüllen. Etwaige erforderliche oder gewünschte Änderungen sind durch die Garantie nicht abgedeckt und sind nicht in allen Fällen möglich. Der Kundendienst steht auch nach Ablauf des Garantiezeitraums jederzeit gerne zu Ihrer Verfügung.

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

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ	61
VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL	67
BANDEAU DE COMMANDE	68
AVANT LA MISE EN SERVICE	68
UTILISATION	70
TABLEAUX DE PROGRAMMATION	76
RECETTES	80
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	83
EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	85
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	85
INSTALLATION	86
INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES	88
GARANTIE/SERVICE-CLIENTÈLE	88
BELGIQUE - GARANTIE/SERVICE-CLIENTÈLE	89

NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez Electrolux.

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.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ



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

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.

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 enflammation. 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.

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.

Pour éviter toute blessure



**AVERTISSEMENT !
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 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.

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 ». 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 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.

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.

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

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 déballage. 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.

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.

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

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.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque :

1. Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
2. Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
3. 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.

N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs dans cet appareil.

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.

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

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.

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.

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. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

**⚠ ADVERTISSEMENT !
L'appareil et ses éléments accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation. Il est donc important d'éviter de toucher les éléments chauffants. 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 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.

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.

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 le plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant :

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



Remarques :

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.

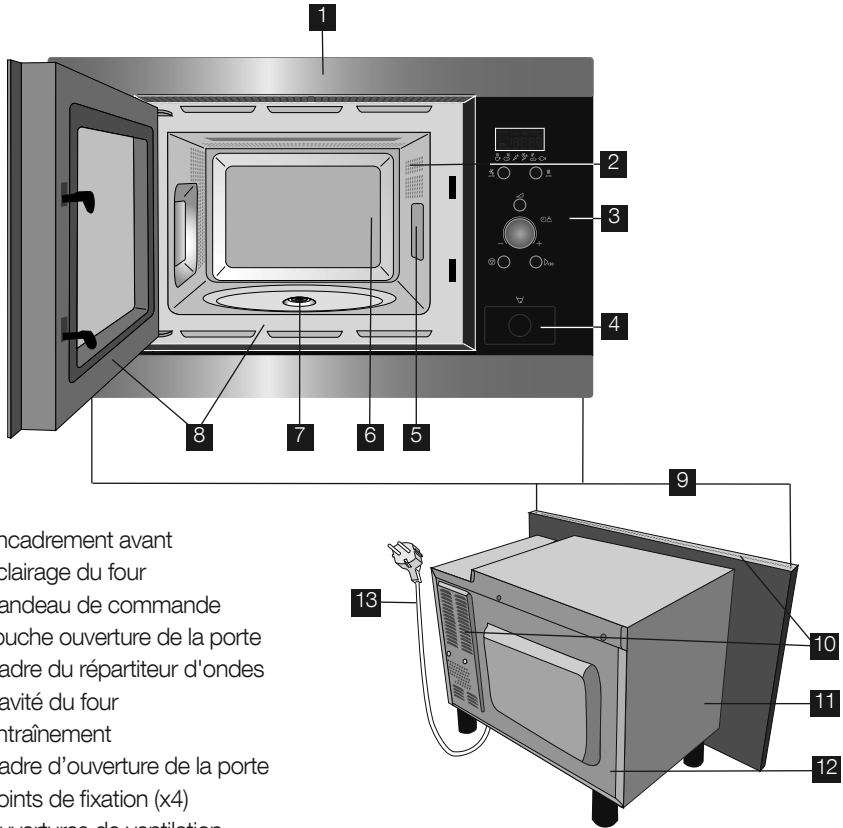
Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogène des micro-ondes dans les aliments. Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre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

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 remplies 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.

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL FOUR MICRO-ONDES ET ACCESSOIRES

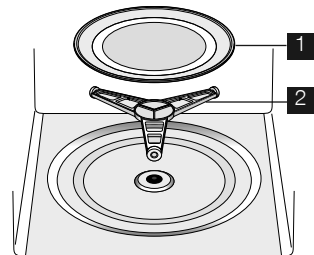


- 1 Encadrement avant
- 2 Eclairage du four
- 3 Bandeau de commande
- 4 Touche ouverture de la porte
- 5 Cadre du répartiteur d'ondes
- 6 Cavité du four
- 7 Entraînement
- 8 Cadre d'ouverture de la porte
- 9 Points de fixation (x4)
- 10 Ouvertures de ventilation
- 11 Enveloppe extérieure
- 12 Compartiment arrière
- 13 Cordon d'alimentation

Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

- 1 Plateau tournant
- 2 Support d'entraînement
- 3 4 vis de fixation (non visualisées)

- 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.



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.

BANDEAU DE COMMANDE

1 AFFICHAGE numérique



Micro-ondes



Décongélation automatique pain



Horloge



Décongélation automatique



Etapas de cuisson

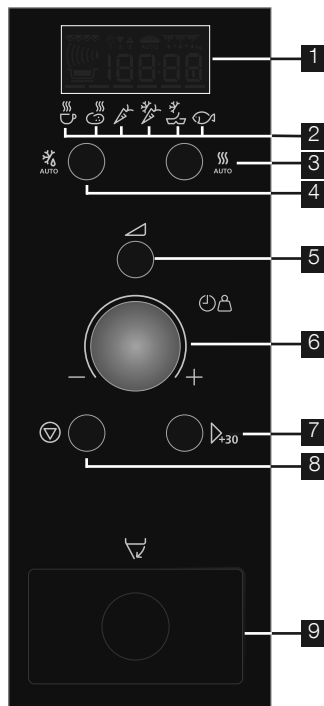


Quantité



Plus/Moins

- 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



AVANT LA MISE EN SERVICE

MODE ECONOMIE D'ÉNERGIE

Le four est réglé en mode « ECONOMIE 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.

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.



- 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 »

Exemple : Pour régler l'horloge à 23:30 (24 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. 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.




- 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 »

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 : 
- (Si vous souhaitez mettre l'horloge en mode 24 h, appuyez de nouveau sur la touche START/+30).
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 : 

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.

UTILISATION DE LA TOUCHE STOP

Utilisez la touche STOP pour :

1. Effacer une erreur durant la programmation du four.
2. Interrompre momentanément la cuisson.
3. Arrêter un programme de cuisson (dans ce cas, appuyez deux fois sur cette touche).




SÉCURITÉ ENFANT

Notre 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.



Le four émet un signal sonore et le message « LOC » s'affiche : 



- 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.

UTILISATION

CUISSON AUX MICRO-ONDES

L'énergie à micro-ondes doit donc pouvoir traverser le matériau du récipient pour cuire/décongeler les aliments. Il est par conséquent important de choisir des plats adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. Choisissez de préférence des plats ronds/ovales plutôt que des récipients carrés/ou longs, car les aliments placés dans les angles tendent à être

trop cuits. Il est possible d'utiliser un vaste éventail de plats.


Il est par conséquent important de retourner, redresser ou remuer les aliments durant la cuisson pour assurer une cuisson uniforme.

Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.

Caractéristiques des aliments

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 !
Densité	La densité des aliments affecte le temps de cuisson nécessaire. Les aliments légers et poreux, tels que les gâteaux et le pain, cuisent plus rapidement que les aliments lourds et denses, tels que les rôtis et les ragoûts.
Quantité	Le temps de cuisson s'accroît proportionnellement à la quantité des aliments placés dans le four. Il faut ainsi plus de temps pour cuire quatre pommes de terre que deux.
Taille	Les aliments/morceaux de petite taille cuisent plus rapidement dans la mesure où les micro-ondes peuvent se propager au centre des aliments de tous les côtés. La cuisson est d'autant plus régulière que les morceaux ont la même taille.
Forme	Les aliments dont la forme est irrégulière, tels que le blanc de poulet ou les pilons exigent un temps de cuisson supérieur pour leurs parties les plus épaisses. Les aliments de forme arrondie cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme carrée.
Température	La température initiale des aliments affecte le temps de cuisson nécessaire. Les aliments congelés cuisent moins vite que les aliments qui se trouvent à température ambiante. Faites une entaille dans les aliments fourrés (beignets à la confiture, etc.) pour laisser la chaleur ou la vapeur s'échapper.

Techniques de cuisson

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 redispirez les aliments	Pour obtenir une cuisson uniforme, il est essentiel de remuer, tourner et redresser les aliments pendant la cuisson. Remuez et redressez 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	Certaines parties des aliments peuvent chauffer quand on les décongèle. 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).

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.
Plats brunisseurs	✓	Respectez toujours les consignes du fabricant. Ne dépassez jamais les temps de cuisson indiqués. Procédez avec soin car ces plats peuvent être très chauds.
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.
Film alimentaire	✓	Le film ne doit pas être au contact des aliments et doit être percé pour laisser la vapeur s'échapper.
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.

CUISSON AUX MICRO-ONDES

Vous pouvez choisir le temps de cuisson jusqu'à 90 minutes. L'augmentation du temps de cuisson varie de 15 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson indiquée dans le tableau.

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

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Effectuez la décongélation manuelle à 240 W (sans fonction de décongélation automatique). Le symbole de décongélation s'affiche à chaque fois que ce niveau de puissance est sélectionné.

NIVEAUX DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Vous avez le choix entre 6 niveaux de puissance.

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

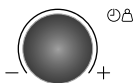
W = WATT

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

- Appuyez deux fois sur la touche de sélection NIVEAUX DE PUISSANCE.



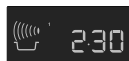
- Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 2.30 soit affiché.



- Appuyez sur la touche START/+30.



- Vérifiez l'affichage :



⚠ Important !

Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau 800 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.

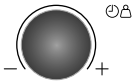
MINUTERIE

Exemple : Réglez la minuterie pour 7 minutes.

1. Appuyez sur la touche NIVEAUX DE PUISSANCE 7 fois.



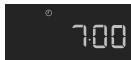
2. Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/ POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 7.00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/+30.



4. Vérifiez l'affichage :



- 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.

AJOUTER 30 SECONDES

La touche START/+30 vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes.

1. Démarrage direct

Vous pouvez commencer directement la cuisson micro-ondes à la puissance 800 W/ HAUT pendant 30 secondes en appuyant sur la touche START/+30.





2. 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.

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.

Pour des pommes de terre à l'eau cuites, mais fermes, sélectionnez MOINS  .

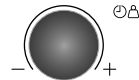
Pour des pommes de terre à l'eau cuites, mais moins fermes, sélectionnez PLUS  .


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 le 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.



5. Vérifiez l'affichage :



- 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  .

CUISSON À SÉQUENCES MULTIPLES

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

Exemple : Pour cuire :

5 minutes à la puissance 800 W (Etape 1)

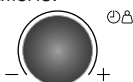
16 minutes à la puissance 240 W (Etape 2)

Etape 1

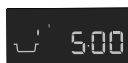
1. Appuyez une fois sur la touche NIVEAUX DE PUISSANCE



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. Vérifiez l'affichage :

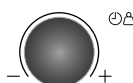


Etape 2

1. Appuyez sur la touche NIVEAUX DE PUISSANCE 4 fois.



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 16.00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/+30.



4. Vérifiez l'affichage :



Le four cuira d'abord pendant 5 minutes à puissance 800 W, puis pendant 16 minutes à 240 W.

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.

Cuisson 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	

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 le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS jusqu'à ce que 0.3 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/+30.





4. Vérifiez l'affichage :



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.

Décongélation Automatique

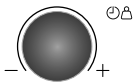
Aliments	Symbole
Viande/poisson/volaille	
Pain	

Exemple : Pour décongélation 0,2 kg de pain.

1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.



2. Tournez la bouton rotatif MINUTEUR/POIDS jusqu'à ce que 0.2 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/+30.
















4. Vérifiez l'affichage :











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 DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE. Le signal sonore retentit et le symbole de cuisson clignote. Après 1 minute et un rappel sonore, le four affichera l'heure.

TABLEAUX DE PROGRAMMATION

TABLEAUX DES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Cuisson automatique	Quantité (Incrément)/ Utensiles	Touche	Procédure
Boisson (Thé/Café) 	1-4 tasses 1 tasse = 200 ml	 1x	<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 	0,1-0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	 x2	<p>Pommes de terre cuites : Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire.</p> <p>Pommes de terre en robe des champs : Choisissez des pommes de terre de taille similaire et lavez-les.</p> <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 	0,1-0,6 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 	0,1-0,6 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 remuer 	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 	0,4-1,2 kg* (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" à la pages 78. <p>* Poids total de tous les ingrédients.</p>

 La température initiale des aliments réfrigérés est de 5 °C. Celle des aliments congelés est de -18 °C.

Décongélation automatique	Quantité (Incrément)/ Utensiles	Touche	Procédure
Viande/poisson/ volaille 	0,2-0,8 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.
- 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 ventilateur pourra se mettre en fonctionnement après une utilisation en mode Micro.



Décongélation Automatique

- Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
- Congelez la viande hachée en tranches fines.
- Après avoir retourné, protégez les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
- La volaille doit être cuite immédiatement après décongélation.

RECETTES POUR PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Filet de poisson avec sauce piquante			
0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	tomates en boîte (égouttées)
40 g	80 g	120 g	mais
4 g	8 g	12 g	sauce au Piment
12 g	24 g	36 g	oignon (haché menu)
1 CC	1-2 CC	2 CC	vinaigre de vin rouge
			moutarde, thym et poivre de cayenne
200 g	400 g	600 g	filet de poisson (réfrigérer)
			sel

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. Étalez 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.

Filet de poisson au curry			
0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	filet de poisson
			sel
40 g	80 g	120 g	banane (en tranche)
160 g	320 g	480 g	sauce curry (prêt à servir)

1. Mettez le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre et saupoudrez avec du sel.
2. Étalez 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.

NIVEAU DE PUISSANCE RÉDUIT

**Important !**

Si vous cuisez les aliments pendant la durée standard avec seulement 800 W, la puissance du four sera réduite automatiquement pour éviter

la surchauffe. (La puissance des micro-ondes sera réduite à 560 W.) Après une pause de 90 secondes, la puissance de 800 W peut être rétablie.

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 800 W	20 minutes	Micro-ondes 560 W

TABLEAUX DE CUISSON

Abréviations utilisées					
CS = cuillerée à soupe	MG = matière grasse	g = gramme	ml = millilitre	min = minute	
CC = cuillerée à café	kg = kilogramme	l = litre	cm = centimètre		

Rechauffage de boissons et de mets

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

* température du réfrigérateur

Décongélation d'aliments

Aliments	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Goulasch	500	240 W	8-12	mélanger à mi-décongélation	10-15
Gâteau, 1 portion	150	80 W	2-5	poser dans un plat à gratin	5
Fruit : par ex. cerises, fraises, framboises, prunes	250	240 W	4-5	répartir uniformément, retourner 5 à mi-décongélation	

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.

Décongélation et cuisson d'aliments

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

Cuisson de viande et de poissons

Aliments	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Rôtis (porc, veau, agneau)	1000	800 W	19-21*	assaisonner, placer dans un plat à gratin peu profond, retourner à mi-cuisson*	10
	1500	800 W	33-36*		10
Rôti de bœuf (à point)	1000	800 W	9-11*	assaisonner, placer dans un plat à gratin peu profond, retourner à mi-cuisson*	10
		400 W	5-7		
Filet de poisson	200	800 W	3-4	assaisonner, placer dans un plat à gratin, couvrir	3

RECETTES

Toutes les recettes de cette notice sont, à défaut d'indication contraire, prévues pour quatre personnes.

Adaptation de recettes conventionnelles à la cuisson aux micro-ondes

Si vous voulez préparer vos recettes favorites avec le micro-ondes, vous devez respecter les conseils suivants.

Réduisez les temps de cuisson d'un tiers à la moitié. Suivez les indications des recettes de cette notice.

les aliments à forte teneur en liquide comme la viande, le poisson, les volailles, les Légumes, les fruits, les potées et les soupes peuvent être cuits

facilement au micro-ondes. Il faut humecter la surface des aliments à faible teneur en humidité comme par exemple les plats cuisinés.

Pour les aliments crus qui doivent être cuits à l'étuvée, réduisez l'addition de liquide aux deux tiers de la quantité indiquée dans la recette originale. Le cas échéant, rajoutez du liquide pendant la cuisson.

On peut considérablement réduire l'addition de graisse. Une faible quantité de beurre, de margarine ou d'huile suffit à donner du goût aux mets. Le micro-ondes est donc idéal pour cuire des plats à faible teneur en matières grasses, par exemple dans le cadre d'un régime.

Soupe aux champignons de Paris

Vaiselle : Terrine à couvercle (2 litres)

- 200 g de champignons de Paris en tranches
- 50 g oignon, haché menu
- 300 ml de bouillon de viande
- 300 ml de crème
- 25 g de farine
- 25 g de beurre ou de margarine
- sel et poivre
- 1 jaune d'œuf
- 150 ml de crème fraîche

1. Mettez les légumes et le bouillon de viande dans la terrine, couvrez et faites cuire. 8-9 min. 800 W
 2. Réduisez tous les ingrédients en purée au mixer. Ajoutez la crème.
 3. Pétrissez la farine et le beurre et mélangez bien à la soupe la pâte ainsi obtenue. Salez, poivez, couvrez et faites cuire. Remuez à la fin du temps de cuisson. 4-6 min. 800 W
 4. Mélangez le jaune d'œuf et la crème fraîche, puis mélangez-les peu à peu à la soupe. Réchauffez sans faire bouillir. 1-2 min. 800 W
- Après la cuisson, laissez reposer la soupe environ 5 minutes.

Ratatouille spéciale

Vaiselle : Terrine à couvercle (2 litres)

- 5 CS d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail broyée
- 50 g oignon, coupé en rondelles
- 250 g petite aubergine, coupée en gros dés
- 200 g courgette, coupée en gros dés
- 200 g poivron, coupés en gros dés
- 75 g tubercule de fenouil, coupés en gros dés poivre
- 1 bouquet garni
- 200 g boîte de cœurs d'artichaut
- sel et poivre

1. Mettez l'huile d'olive et la gousse d'ail dans la terrine. Ajoutez les légumes à l'exception des cœurs d'artichaut, poivrez. Ajoutez le bouquet garni, couvrez et faites cuire en remuant de temps en temps.
19-21 min. 800 W
Cinq minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les cœurs d'artichaut et réchauffez.
2. Salez et poivrez. Retirez le bouquet garni avant de servir. Après la cuisson laissez la ratatouille reposer approximativement 2 min.

Filets de sole

Vaiselle : Plat à four ovale peu profond et film alimentaire pour microondes (env. 26 cm de long)

- 400 g de filets de sole
- 1 citron entier
- 150 g tomates
- 10 g de beurre ou de margarine pour graisser le plat
- 1 CS d'huile végétale
- 1 CS de persil haché
- sel et poivre
- 4 CS de vin blanc
- 20 g de beurre

1. Lavez et séchez les filets de sole. Enlevez les arêtes.
2. Coupez le citron et les tomates en tranches fines.
3. Beurrez le plat. Disposez les filets de poisson dans le plat et aspergez d'huile végétale.
4. Saupoudrez le poisson de persil, recouvrezle des tranches de tomates et assaisonnez. Placez les tranches de citron sur les tomates et arrosez de vin blanc.
5. Parsemez le citron de noisettes de beurre, couvrez et cuisez.
16-19 min. 800 W
Après la cuisson, laissez reposer env. 2 min.

Jambon farci

Vaiselle : Terrine à couvercle (2 litres)
Plat à gratin ovale (env. 26 cm de long)

- 125 g d'épinards en branches, coupés
- 125 g de fromage blanc à 20 % MG
- 40 g d'emmental râpé
- poivre moulu et paprika
- 6 tranches, de jambon cuit (300 g)
- 125 ml d'eau
- 125 ml de crème
- 20 g de farine
- 20 g de beurre ou de margarine
- 10 g de beurre ou de margarine pour graisser le plat

1. Mélanger les épinards avec le fromage râpé et le fromage frais, assaisonner.
2. Garnir chaque tranche de jambon avec une cuillerée à soupe de farce, la rouler et y enfoncer un pique.
3. Faire une sauce béchamel: verser l'eau et la crème dans un bol et réchauffer.
3-4 min. 800 W
Mélanger la farine et le beurre pour faire un roux, ajouter le liquide et battre au fouet jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Couvrir et cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe.
1 min. 800 W
Mélanger et vérifier l'assaisonnement.
4. Verser la sauce dans le plat graissé. Y disposer les roulades de jambon farcies et cuire avec le couvercle.
3-4 min. 800 W
Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.

Émincé de veau à la zurichoise

Vaiselle : Terrine à couvercle (2 litres)

- 600 g de filet de veau
- 10 g de beurre ou de margarine
- 50 g oignon, haché menu
- 100 ml de vin blanc
- fond de sauce rôti, pour environ ½ l de sauce
- 300 ml de crème
- 1 CS de persil haché

Lasagne au four

Vaiselle : Terrine à couvercle (2 l)

Plat carré peu profond avec couvercle (environ 20 x 20 x 6 cm)

- 300 g de tomates en boîte
- 50 g de jambon, coupé
- 50 g oignon, haché menu
- 1 gousse d'ail broyée
- 250 g de bœuf haché
- 2 CS de concentré de tomate
- sel et poivre
- 150 ml de crème fraîche
- 100 ml de lait
- 50 g de parmesan râpé
- 1 CC d'herbes variées hachées
- 1 CC d'huile d'olive
- 1 CC d'huile végétale pour graisser le plat
- 125 g de lasagnes vertes
- 1 CS de parmesan râpé

Gelée de fruits rouges à la sauce à la vanille

Vaiselle : Terrine à couvercle (2 litres)

- Terrine à couvercle (1 litre)
- 150 g de groseilles
- 150 g de fraises
- 150 g de framboises
- 250 ml de vin blanc
- 100 g de sucre
- 50 ml de jus de citron
- 8 feuilles de gélatine
- 300 ml de lait
- pulpe d'une ½ gousse de vanille
- 30 g de sucre
- 15 g de fécule

1. Couper le veau en bandes.
 2. Beurrer le plat. Disposer la viande et l'oignon dans le plat, couvrir et cuire. Remuer une fois en cours de cuisson. 7-10 min. 800 W
 3. Ajouter le vin blanc, le fond de sauce et la crème. Mélanger, couvrir et continuer la cuisson. Mélanger de temps en temps. 4-5 min. 800 W
 4. Une fois la cuisson terminée, mélanger et laisser reposer env. 5 min. Saupoudrer de persil.
1. Couper les tomates et les mélanger avec le jambon, l'oignon, l'ail, le bœuf haché et le concentré de tomate. Assaisonner, couvrir et cuire. 7-9 min. 800 W
 2. Mélanger la crème fraîche, le lait, le parmesan, les herbes, l'huile et les épices.
 3. Graisser le plat et couvrir le fond avec environ 1/3 des lasagnes. Disposer la moitié du mélange de viande hachée sur les lasagnes et verser un peu de sauce. Recommencer et terminer avec le reste des lasagnes. Couvrir les lasagnes de sauce et saupoudrer de parmesan. Cuire avec le couvercle. 15-17 min. 560 W
- Après la cuisson, laisser reposer env. 5-10 min.
1. Lavez les fruits, équeutez-les et séchez-les. Gardez-en quelques-uns pour la décoration. Réduire le reste des fruits en purée avec le vin blanc, versez-les dans la terrine, couvrez et réchauffez. 7-9 min. 800 W
 2. Incorporez le sucre et le jus de citron.
 3. Faites tremper la gélatine approximativement 10 minutes dans l'eau puis retirez-la et extrayez l'eau. Mélangez la gélatine à la purée de fruits chaude jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Mettez la gelée au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
 4. Versez le lait dans une terrine. Ouvrez la gousse de vanille et grattez-en la pulpe. Mélangez la pulpe de la vanille, le sucre et la fécule au lait, couvrez et faites cuire. Remuez de temps en temps et après la cuisson. 3-4 min. 800 W
 5. Démoulez la gelée sur un plat et garnissez-la avec les fruits entiers. Servez-la avec la sauce à la vanille.

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. Evitez de mouiller abondamment le bandeau. N'utilisez pas de produit chimique ou abrasif.

Intérieur du four

1. 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.
2. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petits trous des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.

3. N'utilisez pas un 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.

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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection	Minimum 10 A
Consommation électrique :	Micro-ondes 1,2 kW
Puissance :	Micro-ondes 800 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz * (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures :	PM276 594 mm (L) x 371 mm (H) x 316 mm (P)
Dimensions intérieures	285 mm (L) x 202 mm (H) x 298 mm (P) **
Capacité	17 litres **
Plateau tournant	∅ 272 mm, verre
Poids	env. 16 kg
Eclairage de four	25 W/240-250 V

* 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.
 ** 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.



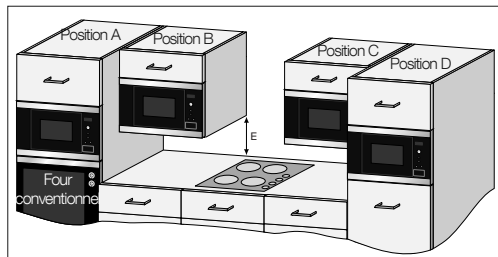
Ce four est conforme aux exigences des Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC et 2005/32/EC.

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

INSTALLATION

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

Position	Taille du logement		
	L	P	H
A	560 x 550 x 360		
B+C	560 x 300 x 350		
	560 x 300 x 360		
D	560 x 500 x 350		
	560 x 500 x 360		



Mesures en mm

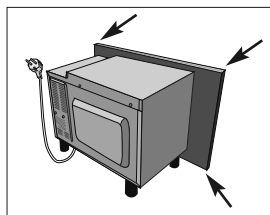
INSTALLATION DE L'APPAREIL

1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Ce four est conçu pour s'adapter de façon standard dans un élément de cuisine de 360 mm de haut. Pour l'installation dans un élément de 350 mm de haut: - Dévissez et retirez les quatre pieds de la partie inférieure du four. Il y a 3 pieds longs et un pied court. Remplacez les 3 pieds longs par ceux qui sont fournis dans le paquet d'accessoires. Ne remplacez pas le pied court.
3. Insérez l'appareil dans l'élément de cuisine lentement et sans forcer, jusqu'à ce que le cadre avant de l'appareil soit scellé contre l'ouverture avant de l'élément.
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).

Option de montage 1 :

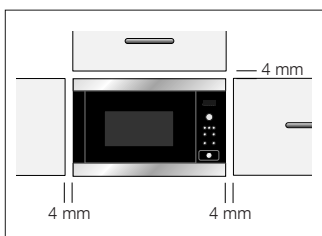
Fixez le four en position avec les vis fournies. Les points de fixation sont situés au niveau des coins supérieurs et inférieurs du four.



Option de montage 2 :

Veillez-vous reporter au gabarit fourni avec le four.

L'installation de ce produit doit être conforme aux instructions fournies dans cette notice et dans les instructions du fabricant du four conventionnel.



SÉCURITÉ D'UTILISATION

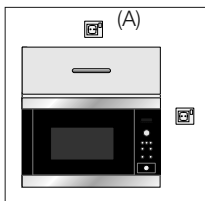
Si vous installez le four à micro-ondes en position B ou C (voir illustration à la page 86) :

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

- 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.

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).



CONEXIÓN ELÉCTRICA



AVERTISSEMENT !

CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À 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.

INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

Élimination des matériaux d'emballages et des appareils usagés de façon écologique

MATÉRIAUX D'EMBALLAGE


Les fours à micro-ondes ELECTROLUX dépendent d'un emballage efficace pour leur protection pendant le transport. Seul l'emballage minimum nécessaire est utilisé. Les matériaux d'emballage (p. ex. film plastique ou polystyrène expansé) sont un danger pour les enfants.

Risque d'asphyxie. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Tous les matériaux d'emballages utilisés respectent l'environnement et sont recyclables. Le carton est fabriqué en papier recyclé et les pièces en bois ne sont pas traitées. Les articles en plastiques sont repérés de la façon suivante : «PE» polyéthylène p. ex. film d'emballage «PS» polystyrène p. ex. emballage (sans CFC) «PP» polypropylène p. ex. sangles d'emballage La réutilisation des emballages économise les matières premières et réduit le volume des déchets. Apportez l'emballage à la déchetterie la plus proche. Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour en savoir plus.

ELIMINATION DES APPAREILS USAGÉS

Les appareils usagés doivent être sécurisés avant leur mise au rebut en enlevant la prise, en coupant, et en jetant le câble d'alimentation électrique. L'appareil doit ensuite être apporté à la déchetterie la plus proche.

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

GARANTIE/SERVICE-CLIENTÈLE

Garantie: Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en oeuvre appliquées sur celui-ci. Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

Si vous devez nous contacter. Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT. Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT. Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

Info Conso Electrolux BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)*, Fax : 03 44 62 21 54, E-MAIL : info.conso@electrolux.fr
Pour toute autre question : Centre Contact Consommateurs, BP 20139 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)*, E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 562 076 125 RCS COMPIEGNE
Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

* Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Garantie Européenne: Cet appareil est garanti par Electrolux dans chacun des pays énumérés au dos de cette notice et pour la période spécifiée par la garantie ou, à défaut, par la législation en vigueur. Si vous déménagez d'un pays dans un autre pays repris dans la liste, la garantie déménagera avec vous dans les conditions suivantes:

- La garantie commence à la date à laquelle l'appareil a effectivement été acheté à l'origine telle qu'elle apparaîtra sur production d'un document d'achat valable délivré par le vendeur de l'appareil.
- La garantie est valable pour la même période et couvre le remplacement de pièces détachées et la main-d'oeuvre dans les mêmes conditions que celles prévues pour votre nouveau pays de résidence pour le type de modèle ou la gamme

d'appareils particuliers.

- La garantie de l'appareil est exclusivement reconnue à l'acheteur d'origine et ne peut être cédée à un autre utilisateur de l'appareil.
- L'appareil devra être installé et utilisé conformément aux instructions fournies par Electrolux, l'usage étant limité à des applications ménagères et à des fins non commerciales.
- L'appareil sera installé conformément à toutes les prescriptions et législations en vigueur dans votre nouveau pays de résidence.

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

BELGIQUE - GARANTIE/SERVICE-CLIENTÈLE

DÉCLARATION DE CONDITIONS DE GARANTIE.

Nos appareils sont produits avec le plus grand soin. Malgré cela, un défaut peut toujours se présenter. Notre service clientèle se chargera de réparer ceci sur demande, pendant ou après la période de garantie. La durée de vie de l'appareil n'en sera pas pour autant amputée. La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie.

Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final. L'appareil est garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes:

1. Compte tenu des dispositions stipulées aux paragraphes 2 à 15, nous remédierons sans frais à toute défectuosité qui se manifeste au cours de la période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil au premier consommateur final. Ces conditions de garantie ne sont pas d'application en cas d'utilisation à des fins professionnelles ou de façon équivalente.
2. La prestation sous garantie implique que l'appareil est remis dans l'état qu'il avait avant que la défectuosité ne survienne. Les composants défectueux sont remplacés ou réparés. Les composants remplacés sans

frais deviennent notre propriété.

3. Afin d'éviter des dommages plus sévères, la défectuosité doit immédiatement être portée à notre connaissance.
4. L'application de la garantie est soumise à la production par le consommateur des preuves d'achat avec la date d'achat et/ou la date de livraison.
5. La garantie n'interviendra pas si des dommages causés à des pièces délicates, telles que le verre (vitrocéramique), les matières synthétiques et le caoutchouc, résultent d'une mauvaise utilisation.
6. Il ne peut pas être fait appel à la garantie pour des anomalies bénignes qui n'affectent pas la valeur et la solidité générales de l'appareil.
7. L'obligation de garantie perd ses effets lorsque les défectuosités sont causées par:
 - une réaction chimique ou électrochimique provoquée par l'eau,
 - des conditions environnementales anormales en général,
 - des conditions de fonctionnement inadaptées,
 - un contact avec des produits agressifs.
8. La garantie ne s'applique pas pour les défectuosités, dues au transport, survenues en dehors de notre responsabilité. Celles causées par une installation ou un montage inadéquat, par un manque d'entretien, ou par le non-respect des indications de montage et d'utilisation, ne seront pas davantage couvertes par la garantie.

9. Ne sont pas couvertes par la garantie, les défauts qui proviennent de réparations ou d'interventions pratiquées par des personnes non qualifiées ou incompetentes, ou qui ont pour cause l'adjonction d'accessoires ou de pieces de rechange non d'origine.
10. Les appareils aisement transportables doivent être delivrés ou envoyés au service clientèle. Les interventions à domicile ne peuvent s'entrevoir que pour des appareils volumineux ou pour des appareils encastrables.
11. Si des appareils sont encastrés, sous-encastrés, fixés ou suspendus de telle sorte que le retrait et la remise en place de ceux-ci dans leur niche d'encastrement prennent plus d'une demi-heure, les frais de prestation qui en découlent seront portés en compte. Les dommages connexes causés par ces opérations de retrait et de remise en place sont à charge de l'utilisateur.
12. Si au cours de la période de garantie, la réparation répétée d'une même défecuosité n'est pas concluante, ou si les frais de réparations sont jugés disproportionnés, le remplacement de l'appareil défecueux par un autre de même valeur peut être accompli en concertation avec le consommateur. Dans ce cas nous nous réservons le droit de réclamer une participation financière calculée au prorata de la période d'utilisation écoulée.
13. La réparation sous garantie n'entraîne pas de prolongation de la période normale de garantie, ni le départ d'un nouveau cycle de garantie.
14. Nous octroyons une garantie de douze mois sur les réparations, limitée à la même défecuosité.
15. Hormis les cas où une responsabilité est imposée légalement, cette déclaration de conditions de garantie exclut toute indemnisation de dommages extérieurs à l'appareil dont le consommateur voudrait faire prévaloir les droits. Dans le cas d'une responsabilité reconnue légalement, la compensation n'excèdera pas la valeur d'achat de l'appareil.

Ces conditions de garantie sont valables uniquement pour des appareils achetés et utilisés en Belgique. Pour les appareils exportés, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils satisfont aux conditions techniques (p. ex. : la tension, la fréquence, les prescriptions d'installation, le type de gaz, etc.) pour le pays concerné, et qu'ils supportent les conditions climatiques et environnementales locales. Pour les appareils achetés à l'étranger, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils répondent bien aux qualifications requises en Belgique. Des adaptations indispensables ou souhaitées ne sont pas possibles dans tous les cas.

Le service clientèle se tient à votre disposition, également après expiration de la période de garantie.

**Adresse de notre service clientèle:
Belgique / België**

Electrolux Home Products Belgium
ELECTROLUX SERVICE, Bergensesteenweg
719 1502 Lembeek

E-mail: consumer.services@electrolux.be

Téléphone	Téléfax
02/363.04.44	02/363.04.00
	02/363.04.60

Luxembourg / Luxemburg

Grand-Duché de Luxembourg
ELECTROLUX HOME PRODUCTS
Rue de Bitbourg, 7 L-1273 Luxembourg-Hamm

E-mail: consumer-service.luxembourg@electrolux.lu

Téléphone	Téléfax
00 352 42 431-1	00 352 42 431-360

		
Albania	+355 4 261 450	Rruga "Kavajës", ish-parku autobuzëve, Tiranë
Belgique/België/ Belgien	+3227162444	Raketstraat40, 1130 Brussel/Bruxelles
Česká republika	+420261 302 261	Budějovická3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49180 32 26 622	FürtherStr. 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+372 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34902 11 63 88	CarreteraM-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	08 92 68 24 33 (0.34€/min)	www.electrolux.fr
Great Britain	+448445 616 616	AddingtonWay, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+3023 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+3851 63 23 338	Slavonskaavenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+3531 40 90 753	LongMile Road Dublin 12
Italia	+39(0) 434 558500	C.soLino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37167313626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+3705 278 06 03	Ozo10a, LT-08200 Vilnius
Luxembourg	+35242 431 301	Ruede Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+361 252 1773	H-1142Budapest XIV, Erzsébet ki-rályné útja 87
Nederland	+3117 24 68 300	Vennootsweg1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+4781 5 30 222	Risløkkvn.2 , 0508 Oslo
Österreich	0810 955030	Herziggasse9, 1230 Wien
Polska	+4822 43 47 300	ul.Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+3512 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q35 2774-518 Paço de Arcos
Romania	+4021 451 20 30	Str.Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz- Suisse - Svizzera	+4162 88 99 111	Industriestrasse10, CH-5506 Mä-genwil
Slovenija	+3861 24 25 731	Gerbičevaulica 110, 1000 Ljubljana
Slovensko	+4212 32 14 13 34-5	ElectroluxSlovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Galvaniho17/B, 821 04 Bratislava
Suomi	030 600 5200	Lankapuhelinverkosta0,0828€/puhelu +0,032€/min Matkapuhelinverkosta0,192€/min
Sverige	+46(0)771 76 76 76	ElectroluxService, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+9021 22 93 10 25	Tarlabasıccaddesi no : 35 Taksim İs-tanbul
Россия	8-800-200-3589	129090Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"
Україна	+38044 586 20 60	04074Київ, вул.Автозаводська, 2а БЦ "Алкон"

www.progress-hausgeraete.de