



Mode d'emploi

1



Gebruiks-aanwijzing

26

Mode d'emploi Gebruiks-aanwijzing

Micro-ondes
Magnetron

ZKC38310 XK



ZANUSSI

Sommaire

Consignes de sécurité.....	1	Cuisiner aux micro-ondes + Convection.....	15
Les avantages des micro-ondes.....	4	Cuisiner en mode Convection.....	16
Description du four.....	5	Quel type de vaisselle utiliser?.....	17
Accessoires.....	6	Fonction Micro-ondes.....	17
Réglages de base.....	7	Fonction Gril + Ventilateur.....	18
Réglage de l'heure.....	7	Fonctions Combinées.....	18
Blocage de sécurité.....	7	Récipients et papier aluminium.....	18
Fonctions de base.....	7	Couvercles.....	18
Micro-ondes.....	7	Nettoyage et entretien du four.....	19
Gril.....	7	Surface avant.....	19
Micro-ondes + Gril.....	7	Intérieur du four.....	19
Convection.....	8	Plafond du four.....	20
Micro-ondes + Convection.....	8	Accessoires.....	20
Gril + Ventilateur.....	8	Que faire en cas de mauvais fonctionnement?21	
Décongélation automatique.....	8	Remplacement de la lampe.....	21
Pendant le fonctionnement.....	9	Caractéristiques techniques.....	21
Interruption d'une cuisson.....	9	Description des fonctions.....	22
Modification des paramètres.....	9	Spécifications.....	22
Annuler une cuisson.....	9	Instructions pour l'installation.....	23
Fin d'une cuisson.....	9	Avant l'installation.....	23
Décongélation.....	9	Installation électrique.....	23
Indications générales pour la décongélation	11	Après l'installation.....	24
Cuisiner aux micro-ondes.....	11	Dimensions pour l'installation du four.....	51
Cuisiner au gril.....	13		

Consignes de sécurité

- **Attention!** Lors de l'utilisation des micro-ondes, veuillez retirer de l'appareil tout objet métallique. Les grilles et les plans de cuisson ne doivent être utilisés qu'avec les fonctions gril et convection.
- **Attention!** Vous devez surveiller votre four si vous utilisez du papier, du plastique ou autres matériaux inflammables. Ces matériaux peuvent être carbonisés et brûler. RISQUE DE FEU!
- **Attention!** Si du feu ou des flammes se dégagent, gardez la porte fermée pour étouffer les flammes. Éteignez le four et débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation électrique.
- **Attention!** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques. RISQUE DE FEU!
- **Attention!** N'utilisez pas des récipients fermés pour chauffer des liquides ou d'autres aliments, ils pourraient éclater facilement.
- **Attention!** Cet appareil n'est pas indiqué pour l'utilisation de la part de personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites. Les utilisateurs n'ayant pas l'expérience, une connaissance suffisante de l'appareil ou n'ayant pas reçu les instructions relatives à l'appareil, devront faire l'objet d'un contrôle de supervision de la part

d'une personne responsable de leur sécurité.

- **Attention!** Il est nécessaire de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **Attention!** Si le four possède un mode de fonctionnement combiné (micro-ondes plus autres moyens de chauffage), ne laissez pas les enfants utiliser le four sans la présence d'un adulte en raison des hautes températures générées.
- **Attention!** Le four ne peut pas être utilisé si:
 - La porte ne ferme pas correctement ;
 - Les gonds de la porte sont endommagés ;

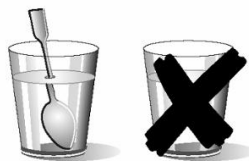
- Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées ;
- La vitre de la porte est endommagée ;
- Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.
- **Le four ne peut être réutilisé qu'après** avoir été réparé par un technicien du Service d'Assistance Technique.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faites attention à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **MISE EN GARDE:** Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.

Consignes de sécurité

Attention!

- Ne mettez jamais ni bouchon, ni couvercle ni tétine sur les récipients destinés à chauffer les aliments pour bébés. Après avoir chauffé l'aliment, remuez ou agitez bien afin de distribuer uniformément la chaleur. Vous devez vérifier la température de l'aliment avant de le donner à l'enfant. **DANGER DE BRÛLURE!**
- Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de petites quantités d'aliments, de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.
- Utilisez la fonction gril uniquement pour gratiner et surveillez constamment l'appareil. Si vous utilisez un mode de fonctionnement combiné pour le gril, prêtez attention au temps.
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils

électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. Danger de court-circuit!



Attention quand vous chauffez des liquides!

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

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

Votre four est exclusivement destiné à un usage domestique!

Utilisez votre four exclusivement pour la préparation des repas.

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

- Ne mettez pas le four en fonctionnement sans le **manchon**, le **support du plateau** et le **plateau rotatif**.
- **Ne mettez pas votre four en marche à vide**. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé. **RISQUE DE DÉTÉRIORATION!**
- **Pour effectuer des tests de programmation** du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.

- Ne couvrez et n'obstruez pas les **ouvertures de ventilation**.
- N'utilisez que de la **vaisselle adéquate** pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- **Ne retirez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité!** Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de micro-ondes.
- Ne laissez aucun **objet inflammable** dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.

Consignes de sécurité

- N'utilisez pas le four comme **rangement**.
- Vous ne pouvez pas cuire **les œufs, avec ou sans coquille**, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour **frir dans l'huile**, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- **Pour éviter les brûlures**, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les récipients et toucher le four.
- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg.
- Le plateau rotatif et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

Nettoyage:

- **Attention!** Le four micro-ondes doit être nettoyé régulièrement, toutes les particules d'aliments doivent être retirées (voir chapitre Nettoyage et entretien du four). À défaut d'un entretien régulier du four micro-ondes, sa surface peut se

détériorer, **sa vie utile peut se réduire et une situation dangereuse peut éventuellement survenir.**

- Ne pas utiliser de détergents abrasifs ou de grattoirs en métal tranchant pour nettoyer la porte vitrée du four car ils risqueraient de rayer la surface, qui pourrait ensuite voler en éclat.
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bon fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point « Nettoyage et entretien du four ».

En cas de réparation:

- **Attention – Micro-ondes! La protection extérieure ne doit pas être retirée.** Toute réparation ou maintenance effectuée par des personnes non autorisées par le fabricant est dangereuse.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par des agents certifiés ou des techniciens qualifiés à cet effet, de façon

à éviter des situations dangereuses et parce que les outils utilisés sont spécifiques.

- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces

Les avantages des micro-ondes

Avec une cuisinière traditionnelle, la chaleur créée par les brûleurs de gaz ou par les résistances pénètre lentement de l'extérieur vers l'intérieur de l'aliment. Il y a, par conséquent, une grande perte d'énergie pour chauffer l'air, les composants du four et les récipients. Dans les micro-ondes, la chaleur est générée par les aliments eux-mêmes, elle passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y a aucune perte de chaleur dans l'air, dans les parois de la cavité ni dans les récipients (s'ils sont bien adaptés aux micro-ondes), c'est-à-dire que seul l'aliment est chauffé.

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

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

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

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

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

sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

Comment les aliments chauffent-ils?

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

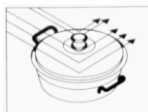
La friction entre les molécules provoque la chaleur qui élève la température des aliments. Ils peuvent être décongelés, cuits ou maintenus chauds.

Du fait que les aliments chauffent de l'intérieur:

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

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

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



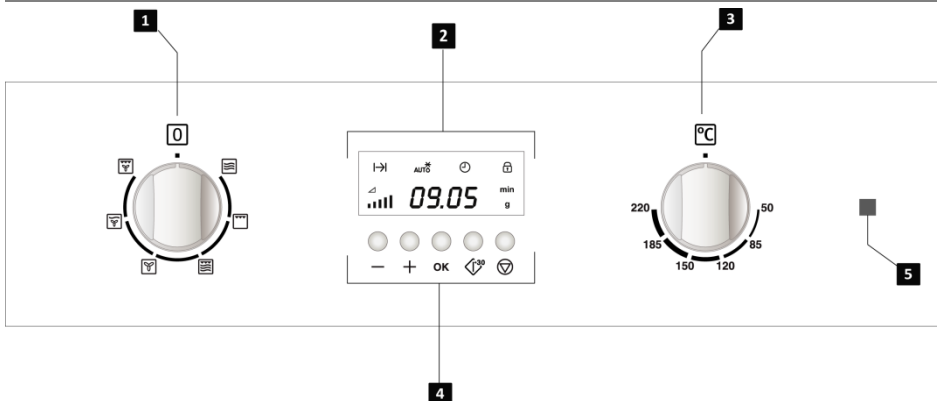
...traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.



Description du four



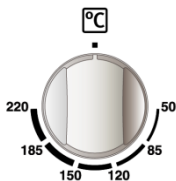
- 1** Sélecteur de fonctions
- 2** Affichage
- 3** Sélecteur de Température
- 4** Bouton de Fonctions
- 5** Thermostat

Sélecteur de fonctions

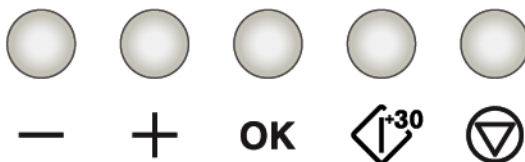
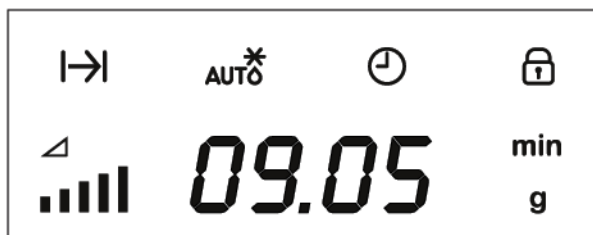


- Micro-ondes
- Grill
- Micro-ondes + Gril
- Air chaud
- Micro-ondes + Air chaud
- Gril avec ventilation

Sélecteur de Température



Affichage



Indicateur de l'horloge
 Indicateur de décongélation
 Indicateur de durée

— Bouton Minus
 + Bouton Plus
 ⬠⁺³⁰ Bouton Start
 ▼ Bouton STOP
 OK Bouton OK

Accessoires

Support du plateau



Plateau rotatif



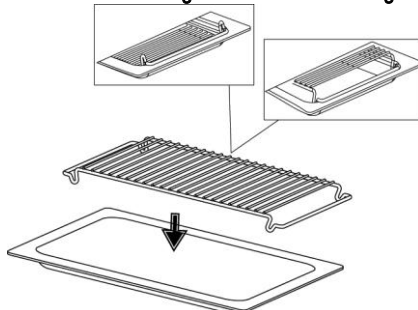
Installation du plateau tournant

1. Placez la base du plateau tournant dans la cavité du four.
 2. Placez le plateau tournant sur la base, tel qu'illustré. Vérifiez que les encoches du plateau tournant sont bien encastrées dans l'arbre. Ne placez jamais le plateau tournant à l'envers.
- Vous devez impérativement utiliser le plateau tournant et la base pendant la cuisson.

- Les aliments et les plats doivent toujours être posés sur ce plateau tournant pendant la cuisson.
- Le plateau tourne dans le sens horaire et anti-horaire. Cela est tout à fait normal.

Grille rectangulaire (Non prévue pour une utilisation en mode Micro-ondes)

Bac en verre rectangulaire + Grille rectangulaire



Réglages de base

Réglage de l'heure

Après une coupure d'électricité, ou si le four a été rebranché, l'affichage de l'heure clignote pour indiquer que celle-ci n'est pas correcte. Avant d'utiliser le four micro-ondes, réglez l'heure en suivant la procédure décrite ci-après, mais en démarrant la procédure à l'étape n°2. Pour régler l'heure procédez comme suit:

1. Appuyez successivement sur le bouton “+” jusqu'à ce que l'**indicateur lumineux de l'heure** commence à clignoter.
2. Appuyez sur le **bouton OK**.
3. Appuyez sur les boutons “+” et “-” pour régler les chiffres de l'heure.
4. Appuyez sur le bouton **OK** pour valider l'heure sélectionnée. Les chiffres des minutes vont se mettre à clignoter.
3. .
- 4.

Fonctions de base

Micro-ondes

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

1. Tournez le **sélecteur de fonctions** sur la position correspondant à la fonction Micro-ondes.
2. L'**indicateur lumineux du temps de fonctionnement** clignote.
3. Appuyez sur le **bouton OK**.
4. À l'aide des boutons “+” et “-” sélectionnez le temps de fonctionnement voulu.
5. Appuyez sur le **bouton OK**.
6. L'**indicateur lumineux du niveau de puissance** va commencer à clignoter.
7. À l'aide des boutons “+” et “-” sélectionnez le niveau de puissance micro-ondes voulu.
8. Appuyez sur le **bouton OK**.
9. Appuyez sur le **bouton Start (Démarrer)**. Le four se met en marche.

Gril

Utilisez cette fonction pour dorer rapidement la surface des aliments.

5. Appuyez sur les boutons “+” et “-” pour régler les chiffres des minutes.
6. Pour terminer, appuyez encore une fois sur le bouton **OK**.

Blocage de sécurité

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

1. Pour bloquer le four, appuyez sur le bouton **Stop** pendant 3 secondes. Si vous appuyez sur un bouton, un symbole de clé va s'afficher et le four ne fonctionnera pas.
2. Pour débloquer le four, appuyez à nouveau sur le bouton **Stop** pendant 3 secondes

1. Tournez le **sélecteur de fonctions** sur la position correspondant à la fonction Gril.
2. L'**indicateur lumineux du temps de fonctionnement** et l'**affichage** commencent à clignoter.
3. À l'aide des boutons “+” et “-” réglez le temps de fonctionnement voulu.
4. Appuyez sur le **bouton OK**.
5. Appuyez sur le **bouton Start (Démarrer)**. Le four se met en marche.

Micro-ondes + Gril

Utilisez cette fonction pour cuisiner de la lasagne, des volailles, les pommes de terre rissolées et les gratins.

1. Tournez le **sélecteur de fonctions** sur la position correspondant à la fonction Micro-ondes + Gril.
2. L'**indicateur lumineux du temps de fonctionnement** va clignoter et l'**indicateur lumineux du niveau de puissance** sera allumé. Le temps de fonctionnement va clignoter sur l'affichage.
3. À l'aide des boutons “+” et “-” sélectionnez le temps de fonctionnement voulu.

- Appuyez sur le **bouton OK**.
- L'**indicateur lumineux du niveau de puissance** va clignoter.
- À l'aide des boutons "+" et "-" sélectionnez le niveau de puissance micro-ondes voulu.

- Appuyez sur le **bouton OK**.
- Appuyez sur le **bouton Start (Démarrer)**. Le four se met en marche.

Fonctions de base

Convection

Utilisez cette fonction pour cuire et rôtir.

- Tournez le **sélecteur de fonctions** sur la position correspondant à la fonction Convection.
- L'**indicateur lumineux du temps de fonctionnement et l'affichage** commencent à clignoter.
- À l'aide des boutons "+" et "-" sélectionnez le temps de fonctionnement voulu.
- Appuyez sur le **bouton OK**.
- Sélectionnez la température du four voulue en utilisant le sélectionneur du **thermostat**.
- Appuyez sur le **bouton Start (Démarrer)**. Le four se met en marche.

Micro-ondes + Convection

Utiliser cette fonction pour cuire et rôtir.

- Tournez le **sélecteur de fonctions** sur la position correspondant à la fonction Micro-ondes + Convection.
- L'**indicateur lumineux du temps de fonctionnement** va clignoter et l'**indicateur lumineux du niveau de puissance** va s'allumer.
- À l'aide des boutons "+" et "-" sélectionnez le temps de fonctionnement voulu.

- Appuyez sur le **bouton OK**.
- L'**indicateur lumineux du niveau de puissance** va clignoter.
- À l'aide des boutons "+" et "-" sélectionnez le niveau de puissance micro-ondes voulu.
- Appuyez sur le **bouton OK**.
- Sélectionnez la température du four voulue en utilisant le sélecteur du **thermostat**.
- Appuyez sur le **bouton Start (Démarrer)**. Le four se met en marche.

Gril + Ventilateur

Utiliser cette fonction pour dorer viande, poisson, volailles ou frites.

- Tournez le **sélecteur de fonctions** sur la position correspondant à la fonction Gril + Ventilateur.
- L'**indicateur lumineux du temps de fonctionnement et l'affichage** commencent à clignoter.
- À l'aide des boutons "+" et "-" sélectionnez le temps de fonctionnement voulu.
- Appuyez sur le **bouton OK**.
- Appuyez sur le **bouton Start (Démarrer)**. Le four se met en marche.


Fonctions de base

Décongélation automatique

Cette fonction permet de décongeler automatiquement viande, volaille, poisson, légumes et pain.

- Tournez le **sélecteur de fonctions** sur la position correspondant à la fonction Micro-ondes.
- L'**indicateur lumineux du temps de fonctionnement** va s'allumer sur l'affichage.

- Appuyez sur la touche "-" pour sélectionner la fonction Décongélation automatique qui va clignoter.
- Appuyez sur le **bouton OK**. L'affichage va indiquer le type d'aliment "F 01".
- À l'aide des boutons "+" et "-", faites défiler le menu "F 01" – "F 05" jusqu'à ce que le type d'aliment souhaité soit sélectionné.
- Appuyez sur le **bouton OK**. Le symbole "g" va clignoter.

7. À l'aide des boutons “+” et “-” entrez le poids congelé des aliments en grammes.
8. Appuyez sur le **bouton OK**.
9. Appuyez sur le **bouton Start (Démarrer)**. Le four se met en marche.
10. Retournez les aliments dès que le four émet un signal sonore et que clignote sur l'écran l'indication suivante: 

Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)** pour reprendre la cuisson.

Le tableau suivant précise les programmes de décongélation en fonction du poids, et indique les fourchettes de poids, la durée de décongélation et le temps de repos (pour assurer que les aliments présentent une température uniformément répartie).

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

Note importante: voir les “Indications générales pour la décongélation”

Pendant le fonctionnement..

Interruption d'une cuisson

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

Dans ces deux cas:

- L'émission de micro-ondes cesse immédiatement.
- Le gril est désactivé mais garde une température très élevée. Danger de brûlure!
- Le temporisateur s'arrête et l'écran affiche le temps de fonctionnement restant.

Vous pouvez alors:

1. Remuer ou retourner les aliments, pour obtenir une cuisson uniforme ;
 2. Modifier les paramètres de la cuisson ;
- Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**.

Modification des paramètres

La fonction et la température peuvent être modifiées lorsque le four fonctionne ou lorsque la cuisson des aliments a été interrompue en tournant simplement le bouton correspondant pour effectuer une nouvelle sélection.

Pour modifier le niveau de puissance et le temps de fonctionnement, veuillez procéder comme suit:

- Appuyez sur les boutons “+” et “-” pour changer directement le temps de fonctionnement.
- Appuyez sur le **bouton Ok** pour pouvoir modifier la puissance. **L'indicateur du niveau de puissance** commence à clignoter.
- Appuyez sur les boutons “+” et “-” pour changer le niveau de puissance.
- Appuyez sur le **bouton OK**.

Annuler une cuisson

Si vous voulez annuler une cuisson en cours, tournez le **sélecteur de fonctions** jusqu'au zéro ou appuyez deux fois sur le **bouton Stop**.

Fin d'une cuisson

Lorsque la durée de cuisson programmée est terminée, le four émet des signaux sonores et l'affichage indique « END ».

Si vous avez effectivement terminé la cuisson, positionnez le sélecteur de fonctions et le thermostat sur zéro.

Décongélation

Pour décongeler des aliments, il est conseillé de sélectionner la fonction micro-ondes avec un des niveaux de puissance suivant:

Position	Niveau de puissance	Puissance
	Décongélation / Maintenir chaud	200 W
	Décongélation	400 W

Le tableau ci-dessous présente, d'une manière générale, les différents temps pour la décongélation et pour le repos (de façon à ce que l'aliment soit uniformément chauffé) en fonction du type et du poids des aliments, et aussi les respectives recommandations.

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

	800	15-17	10-20	Retourner 2 fois
Beurre	250	8-10	10-15	
Fromage blanc	250	6-8	10-15	
Crème fraîche	250	7-8	10-15	

Décongélation

Indications générales pour la décongélation

1. Pour décongeler, utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction Décongélation en fonction du poids et les tableaux correspondants concernent les aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la hauteur de l'aliment. Quand vous congelez des aliments, pensez déjà à leur décongélation. Distribuez l'aliment en morceaux de hauteur égale à celle du récipient.
4. Distribuez le mieux possible l'aliment à l'intérieur du four. Les parties les plus épaisses du poisson ou des cuisses de poulet doivent être tournées vers l'extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec une feuille d'aluminium. **Important:** la feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité, car elle peut provoquer un arc électrique.
5. Les morceaux les plus denses doivent être retournés plusieurs fois.
6. Distribuez l'aliment congelé de la façon la plus uniforme possible, les parties les plus étroites et fines décongelant plus rapidement que les parties denses et hautes.
7. Les aliments riches en graisse comme le beurre et la crème fraîche ne doivent pas être complètement décongelés. S'ils sont à température ambiante, ils seront prêts à être servis en peu de temps. La crème congelée doit être remuée avant son utilisation.
8. Mettez les volailles dans un plat creux pour que le jus de la viande s'écoule plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans une serviette de table pour ne pas trop sécher.
10. Retournez la nourriture régulièrement.
11. Retirez l'emballage de l'aliment congelé sans oublier d'enlever les liens ou attaches en métal, le cas échéant. Pour les récipients destinés à conserver les aliments dans le congélateur et que vous pouvez également utiliser dans le four, retirez seulement le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients adaptés au micro-ondes.
12. Vous devez enlever et jeter le liquide résultant de la décongélation, principalement des volailles. Il ne doit en aucun cas entrer en contact avec les autres aliments.
13. Remarquez bien qu'un temps de repos est nécessaire, dans la fonction Décongélation, jusqu'à ce que l'aliment soit complètement décongelé.
- 14.

Cuisiner aux micro-ondes

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

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

- Avant de chauffer ou de cuisiner des aliments ayant une **peau** ou une enveloppe

(saucisses, pommes de terre, tomates, pommes), **percez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas à la cuisson. Coupez l'aliment avant de le préparer.

- Vérifiez que votre récipient est adapté aux micro-ondes avant de l'utiliser (voir chapitre: « Quel type de vaisselle utiliser? »).
- Certains aliments contiennent peu d'eau et son évaporation rapide dans le four peut faire que ce dernier travaille à vide. L'aliment peut alors carboniser (par exemple en **décongelant du pain** ou en faisant des **pop-corns**). Le four et la vaisselle peuvent être endommagés. Le mieux est de surveiller la cuisson et d'éviter tout dépassement du temps nécessaire.
- Il n'est pas possible de chauffer une grande quantité d'huile (**frîre**) dans le micro-ondes.
- Retirez les emballages des **plats préconfectionnés** car ils ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les instructions données par le fabricant.
- **Si vous avez plusieurs récipients**, par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur le plateau rotatif.
- Ne fermez pas les sacs en plastique avec des liens ou des attaches en métal. Choisissez-les en plastique. Percez le sac

en plusieurs endroits pour que la vapeur puisse s'échapper.

- Assurez-vous que les aliments que vous chauffez ou que vous cuisinez atteignent une **température de 70°C**.
- Pendant la cuisson, il est possible que de la **vapeur d'eau** se condense sur la vitre de la porte et que des gouttes s'écoulent. C'est une situation normale, surtout quand la température ambiante est basse. La sécurité du four n'est pas en cause. Après l'utilisation, essuyez l'eau de condensation.
- Pour chauffer des liquides, utilisez des **récipients avec une grande ouverture**, pour mieux évacuer la vapeur.

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

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

Cuisiner aux micro-ondes

Cuisiner aux micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité des aliments, plus longue est la durée de la cuisson. Remarquez bien:
 - Double de la quantité » double du temps
 - Moitié de la quantité » moitié du temps
2. Plus basse est la température, plus long est le temps de cuisson.
3. Les aliments liquides se chauffent plus rapidement.
4. Une bonne distribution des aliments sur le plateau rotatif facilite une cuisson uniforme. Si vous chauffez en même temps des aliments différents, placez ceux qui

sont moins denses au centre du plateau et les plus denses vers l'extérieur de celui-ci.

5. La porte du four peut être ouverte à tout moment. Le four s'éteint alors automatiquement. Pour le remettre en fonctionnement, fermez la porte et appuyez sur la touche **START (DEMARRER)**.
6. Quand ils sont couverts, les aliments cuisent plus rapidement et leurs qualités sont mieux préservées. Les micro-ondes doivent pouvoir traverser le couvercle qui doit avoir de petits orifices pour laisser passer la vapeur d'eau.

Tableaux et suggestions – Cuisiner les légumes

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

Tableaux et suggestions – Cuisiner le poisson

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

Cuisiner au grill

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

INDICATIONS IMPORTANTES:

- Lors de la première utilisation du grill, un peu de fumée odorante peut se dégager. Elle résulte de l'emploi d'huiles pendant le processus de fabrication.
- La vitre de la porte atteint des températures très élevées quand le grill est utilisé. **Ne laissez pas les enfants s'approcher.**
- Nous vous conseillons de porter des gants de cuisine car la grille et les parois de la cavité atteignent des températures très élevées.
- Le thermostat de sécurité fait que les résistances s'éteignent temporairement lors d'une utilisation prolongée du grill.
- Important! Vous devez vérifier que les récipients que vous utilisez quand vous cuisinez ou faites griller des aliments sont

bien adaptés au micro-ondes. Voir le chapitre sur le type de vaisselle!

6. Quand vous utilisez le gril, des éclaboussures de graisse peuvent atteindre la résistance et être brûlées. C'est une situation normale qui ne représente aucun problème de fonctionnement.
7. Nettoyez l'intérieur du four et les accessoires après chaque cuisson, pour que les saletés ne s'incrument pas.

Préchauffez le gril pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille. Placez-la sur un récipient dans lequel l'eau et la graisse puissent couler. Les temps sont mentionnés à titre d'indication car ils peuvent varier en fonction de la composition des aliments, de

leur quantité et de la cuisson demandée. Le poisson et la viande gagnent un goût délicieux si, avant de les griller, vous les badigeonnez d'huile végétale, épices et herbes aromatiques, et si vous les laissez mariner quelques heures. Ne salez qu'après la grillade.

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

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

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

Tableaux et suggestions – Gril sans micro-ondes

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

Cuisiner au gril

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

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

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

La vaisselle utilisée pour la fonction combinée doit être adaptée aux micro-ondes et au gril.

Voir le chapitre sur le type de vaisselle!

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

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

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

Sauf indications contraires, utilisez le plateau rotatif pour cuisiner.

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

Tableaux et suggestions – Micro-ondes + Gril

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

Cuisiner aux micro-ondes + Convection

Conseils pour la cuisson

Retournez les pièces de viande à la moitié du temps de cuisson. Quand le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes dans le four éteint et fermé. Le jus de la viande sera ainsi mieux réparti.

Ajoutez 2 à 3 cuillers à soupe de jus ou de liquide de type sauce à la viande maigre et 8 à 10 cuillers à soupe aux ragoûts, en fonction de la quantité de viande cuisinée.

La température et le temps de cuisson dépendent du type et de la quantité d'aliment. S'il n'y a pas d'indication du poids exact du rôti dans le tableau, choisissez le poids immédiatement inférieur et prolongez le temps.

Conseils pour la vaisselle

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

Les récipients en verre, quand ils sont chauds, doivent être posés sur un chiffon de cuisine

sec. Au contact d'une surface froide ou mouillée, le verre pourrait se fendiller et éclater.

Utilisez un gant de cuisine pour retirer les plats du four.

Tableaux et suggestions – Rôtir

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Température °C	Temps (mn)	Temps de repos (mn)	Indications
Ragoût de bœuf	1000	200	160/170	80/90	10	Récipient sans couvercle.
Filet de porc	500/600	200	180/190	35/40	10	Récipient sans couvercle.
Poulet entier	100/1200	400	210/220	30/40	10	Mettre le couvercle sur le récipient. Les filets tournés vers le haut. Ne pas retourner.
Poulet en morceaux	800	400	210/220	25/35	10	Récipient sans couvercle. Placer les morceaux avec le côté de la peau tourné vers le haut. Ne pas retourner.
Canard	1500/1700	200	210/220	70/80	10	Mettre un couvercle sur le récipient. Ne pas retourner.

Cuisiner en mode Convection

Conseils pour les moules à gâteaux

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

Conseils pour cuisiner les gâteaux

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

Suggestions pour une bonne cuisson

Comment vérifier que le gâteau est cuit:

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

Le gâteau est très foncé:

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

Le gâteau est très sec:

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

Le gâteau ne se décolle pas une fois retourné:
Laissez refroidir le gâteau 5 à 10 minutes. Si la situation perdure, passez la lame d'un couteau tout autour du gâteau pour le dégager. La prochaine fois, beurrez mieux le moule.

Conseils pour économiser de l'énergie

Lorsque vous préparez plus d'un gâteau, il est recommandé de les mettre au four l'un après l'autre. Le four reste chaud ce qui permet de

réduire le temps de cuisson du deuxième gâteau.

Utilisez de préférence des moules foncés, peints ou émaillés en noir, car ils absorbent mieux la chaleur.

Dans le cas de cuissons plus longues, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin et profiter de la chaleur résiduelle pour terminer de cuire le gâteau.

Tableaux et suggestions – Préparer des gâteaux

Aliment	Réceptif	Niveau	Température	Temp (mn)
Gâteau aux noix	Moule creux	1	170/180	30/35
Tarte aux fruits	Moule de Ø 28 cm	2	150/160	35/45
Gâteau anglais	Moule creux	1	170/190	30/45
Tarte salée	Moule rond en verre	2	160/180	50/70
Gâteau simple	Moule de Ø 26 cm	1	160/170	40/45
Bûche	Moule à gâteau en verre	2	110	35/45
Gâteau aux cerises	Moule à gâteau en verre	2	170/180	35/45

Quel type de vaisselle utiliser?

Fonction Micro-ondes

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

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

décorations ou des parties métalliques (comme le verre de plomb) ne doivent pas être utilisés.

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

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

Testez la vaisselle

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

Attention!

Lors de l'utilisation des micro-ondes, veuillez retirer de l'appareil tout objet métallique. Les grilles et les plans de cuisson ne doivent être utilisés qu'avec les fonctions gril et convection.

Fonction Gril + Ventilateur

En fonction Gril + Ventilateur, la vaisselle doit résister à des températures de 300°C.

N'utilisez pas de vaisselle en plastique.

Fonctions Combinées

En fonctions combinées, la vaisselle doit être adaptée autant aux micro-ondes qu'au gril.

Récipients et papier aluminium

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

- Suivez les recommandations du fabricant figurant sur l'emballage.
- Ces récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de la cavité (**distance minimum de 3 cm**). Le couvercle en aluminium doit être retiré.

- Mettez le récipient en aluminium directement sur le plateau rotatif. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille!
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes entrent dans les aliments seulement par le dessus. Dans le doute, n'utilisez que de la vaisselle adaptée aux micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes pendant la décongélation. Les aliments délicats, tels que la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés d'un excès de chaleur en recouvrant les extrémités.
- **Important:** le papier aluminium ne peut entrer en contact avec les parois de la cavité, cela provoquerait un arc électrique.

Quel type de vaisselle utiliser?

Couvercles

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

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

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

Tableau – Vaisselle

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

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

Mode de fonctionnement / Type vaisselle	Micro-ondes		Gril + Convection	Fonctions Combinées (avec Micro-ondes)
	Décongeler / chauffer	Cuisiner		
Verre et porcelaine 1)	oui	oui	non	non

Vaisselle non résistante au feu, peut être lavée au lave-vaisselle				
Céramique vitrée Verre et porcelaine résistants au feu	oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) Avec ou sans verre, sans décorations métalliques	oui	oui	non	non
Vaisselle en terre cuite 2) Avec du verre Sans verre	oui non	oui non	non non	non non
Vaisselle en plastique 2) Résistant à une chaleur de 100°C Résistant à une chaleur de 250°C	oui oui	non oui	non non	non non
Films en plastique 3) Film plastique pour aliments Cellophane	non oui	non oui	non non	non non
Papier, carton, parchemin 4)	oui	non	non	non
Métal Papier aluminium Emballages en aluminium 5) Accessoires (Plaque à pâtisserie émaillée, Grille rectangulaire)	oui non non	non oui non	oui oui oui	non oui non

Nettoyage et entretien du four

Le nettoyage est l'unique entretien normalement nécessaire.

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

Attention! Le nettoyage doit être effectué quand le four est débranché de l'alimentation électrique. Retirez la prise du mur ou débranchez le circuit d'alimentation du four. **N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs, ni frottoirs, ni objets pointus qui peuvent rayer les parois du four. N'utilisez pas d'appareils de nettoyage à haute pression ou qui projettent de la vapeur.**

Surface avant

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

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

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

Évitez que de l'eau entre dans le four.

Intérieur du four

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

Pour les saletés les plus difficiles à enlever, utilisez un produit de nettoyage non agressif.

N'utilisez pas de sprays pour four ni d'autres produits de nettoyage agressifs ou abrasifs. La porte et le devant du four doivent toujours être bien propres pour assurer un fonctionnement correct.

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

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

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

Nettoyage et entretien du four

Plafond du four

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

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

Procédez comme suit:

1. Faites tourner le support du gril de 180° (1).
2. Abaissez doucement le gril (2). **Ne forcez pas excessivement, vous pourriez l'endommager.**
3. Quand le plafond est nettoyé, remettez le gril (2) à sa place, puis bloquez-le avec son support en le faisant pivoter de 180°.

AVIS IMPORTANT: si le support du gril (1) tombe lorsque vous le faites pivoter, remplacez-le (1) dans l'orifice du plafond et faites-le pivoter de 180° jusqu'à sa position de support du gril (2).

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

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

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

Les odeurs désagréables (comme après la cuisson d'un poisson) peuvent être facilement éliminées. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse d'eau.

Mettez une petite cuillère dans la tasse pour éviter une ébullition après coup. Chauffez à la puissance maximum pendant 2 à 3 minutes.

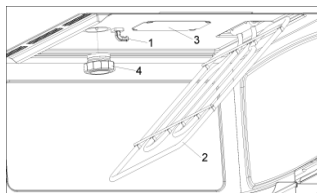
Ne retirez pas le couvercle en mica, pour éviter tout risque.

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

Accessoires

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

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



Que faire en cas de mauvais fonctionnement?

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

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

- **L'écran ne s'allume pas!** Vérifiez si:
 - L'affichage de l'heure a été masqué (voir chapitre Réglages de base).
- **Rien ne se passe quand on appuie sur les touches!** Vérifiez si:
 - Le blocage de sécurité est actif (voir chapitre Réglages de base).
- **Le four ne fonctionne pas!** Vérifiez si:
 - La prise est correctement branchée au mur.
 - Le circuit d'alimentation du four est branché.
 - La porte est complètement fermée. Assurez-vous-en au son produit à la fermeture.
 - Il y a des corps étrangers entre la porte et le devant de la cavité.
- **Pendant le fonctionnement du four, des bruits bizarres se font entendre!** Vérifiez si:
 - Des objets métalliques génèrent des arcs électriques à l'intérieur du four (voir chapitre sur le type de vaisselle).

- La vaisselle entre en contact avec les parois du four.
- Des ustensiles de cuisine se trouvent à l'intérieur du four.
- **Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement!** Vérifiez si:
 - Vous avez utilisé de la vaisselle en métal.
 - Vous avez sélectionné un temps de fonctionnement et une puissance appropriés.
 - Vous avez placé à l'intérieur du four une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude.
- **L'aliment est excessivement chaud, desséché ou brûlé!** Vérifiez que vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance appropriés.
- **Un bruit se fait entendre à la fin d'un fonctionnement!** Ceci n'est pas un problème. Le ventilateur de réfrigération continue de fonctionner un moment. Il se débranche quand la température est suffisamment basse.
- **Le four fonctionne mais l'éclairage intérieur ne s'allume pas!** Si toutes les fonctions travaillent correctement, vous devez probablement changer la lampe. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.

Que faire en cas de mauvais fonctionnement?

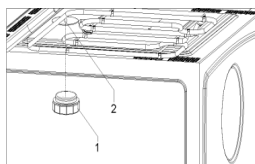
Remplacement de la lampe

Pour remplacer la lampe, procédez de la façon suivante:

- Débranchez le four de l'alimentation électrique, en retirant la prise du mur ou en coupant le circuit d'alimentation du four.
- Dévissez et enlevez le couvercle en verre de la lampe (1).
- Retirez la lampe halogène (2). **Attention! La lampe peut être très chaude.**
- Installez une nouvelle lampe G4 / 12V / 10 - 20W. **Attention! Ne touchez pas la surface de la lampe directement avec les doigts car cela**






















l'endommage. Suivez les instructions du fabricant de la lampe.

- Revissez le couvercle en verre de la lampe (1).
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



Caractéristiques techniques

Description des fonctions

Fonction		Puissance Microondes		Aliments
	Micro-ondes		200 W	Décongeler lentement les aliments délicats; maintenir les aliments au chaud.
			400 W	Cuire à faible température; cuire du riz. Décongeler rapidement.
			600 W	Faire fondre du beurre. Chauffer les aliments pour bébé.
			800 W	Cuire légumes et aliments. Cuire et réchauffer délicatement. Chauffer et cuire de petites portions. Chauffer les aliments délicats.
			1000 W	Cuire et chauffer les liquides rapidement et les aliments pré-cuisinés.
	Micro-ondes + Gril		200 W	Griller les aliments.
			400 W	Griller volailles et viande.
			600 W	Cuire tartes et tourtes avec fromage à la surface.
			800 W	À utiliser avec précaution: les aliments peuvent brûler.
			1000 W	À utiliser avec précaution: les aliments peuvent brûler.
	Gril	---	---	Griller des aliments.
	Micro-ondes + Convection		200 W	Rôtir et faire mijoter les viandes.
			400 W	Rôtir des volailles.
			600 W	Autres rôtis rapides.
			800 W	À utiliser avec précaution: les aliments peuvent brûler.
			1000 W	À utiliser avec précaution: les aliments peuvent brûler.
	Convection	---	---	Rôtir et cuire.
	Gril + Ventilateur	---	---	Aliments uniformément dorés.

Spécifications

Tension AC	220-240 V / 50 Hz
Puissance requise	3400 W
Puissance du gril	1500 W
Puissance de la convection	1500 W
Puissance de sortie des micro-ondes	1000 W
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz
Dimensions hors-tout	595 × 455 × 542 mm

(Longueur×hauteur×Profondeur)	
Dimensions de la cavité (L×h×P)	420 × 210 × 390 mm
Capacité du four	35 l
Poids	38 kg

Instructions pour l'installation

Attention:

Lors de l'utilisation de la fonction micro-ondes, veuillez retirer de l'appareil tout objet métallique. Les grilles et les plans de cuisson ne doivent être utilisés qu'avec les fonctions fours et gril.

Avant l'installation

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

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

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

Attention! Le devant du four peut être enveloppé d'une **pellicule de protection**.

Retirez-la soigneusement, avant la première utilisation, en commençant par le bas.

Vérifiez que le four n'est pas endommagé.

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

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

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

Pendant l'installation, assurez-vous que le câble d'alimentation n'entre en contact ni avec

de l'humidité, ni avec des objets aux bords coupants, ni avec la partie arrière du four en raison de ses températures élevées.

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

Installation électrique

L'installation électrique doit être réalisée par un électricien qualifié conformément à la législation en vigueur.

Avant de brancher le four micro-ondes à l'alimentation générale, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent à ce qui est précisé sur la plaque des caractéristiques située sur l'avant de la cavité et sur le certificat de garantie ; il convient de conserver ce dernier avec le présent manuel.

L'alimentation électrique s'effectue par une prise (lorsqu'elle est accessible) ou par un interrupteur omnipolaire, adapté à l'intensité tolérée et qui présente une distance minimum de 3 mm entre les contacts, pour assurer la mise hors circuit en cas d'arrêt d'urgence ou pour le nettoyage du micro-ondes.

La connection doit inclure une mise à la terre correcte, conformément aux normes en vigueur. **ATTENTION: LE FOUR DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE.**

Si le câble souple fourni qui alimente le micro-ondes nécessite d'être changé, cette manipulation doit être effectuée par un intervenant agréé du Service Après Ventes, car cela requiert des outils spéciaux.

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

Instructions pour l'installation

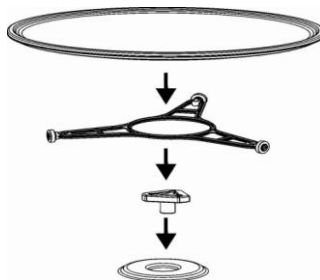
Après l'installation

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

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

Emboîtez le manchon dans le centre de la cavité du four, placez le support du plateau puis le plateau rotatif qui doit s'emboîter.


Chaque fois que le four est utilisé, il est important que ces accessoires soient à l'intérieur du four et correctement placés. **Le plateau rotatif peut tourner dans les deux sens.**



Pendant l'installation, suivez les instructions fournies séparément.

Conditions ambiantes



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 à la casse réglementaire de l'appareil, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions appropriées. 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

Cet appareil est garanti par Zanussi 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 Zanussi, 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.

Inhoud

Veiligheidsinstructies	25	Koken met de magnetron + hete lucht	40
Voordelen van microgolven	28	Koken met de hete lucht	40
Beschrijving van de oven	28	Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken? 41	
Toebehoren	30	Magnetron-functie	41
Basisregelingen	31	Grill + Hete lucht functie	42
De klok instellen.....	31	Gecombineerde Functie	42
Veiligheidsblokkering.....	31	Aluminium bakjes en aluminiumfolie	42
Basisfuncties	31	Deksels	42
Magnetron	31	Reiniging en onderhoud van de oven	43
Grill.....	31	Buitenkant	43
Magnetron + Grill	32	Binnenkant.....	44
Hete lucht	32	Bovenwand van de oven	44
Magnetron + Hete lucht.....	32	Accessoires	44
Grill + Hete lucht	32	Wat te doen bij storingen?	45
Automatisch ontdooien	32	Het lampje vervangen	45
Tijdens de bereiding	33	Technische gegevens	46
Een bereiding onderbreken	33	Functiebeschrijving	46
Instellingen wijzigen	33	Specificatie	47
Een bereiding stopzetten	34	Installatie-instructies	47
Einde van een bereiding	34	Vóór de installatie	47
Ontdooien	34	Elektrische installatie	47
Algemene aanwijzingen om te ontdooien	35	Na de installatie	48
Koken met de magnetron	35	Afmetingen voor installatie	51
Koken met de grill	38		

Veiligheidsinstructies

- **Opgelet!** Als magnetron wordt gebruikt, moet u erop letten dat er geen voorwerpen binnenin de oven zich bevinden, zoals rekken en/of grillplaten. Deze voorwerpen mogen uitsluitend in de magnetron gebruikt worden als men werkt met dat de grill of oven functies.
- **Opgelet!** Laat de oven nooit onbeheerd achter, in het bijzonder als er papier, plastic of ander brandbaar materiaal wordt gebruikt. Deze materialen kunnen verkolen en in brand vliegen. **BRANDGEVAAR!**
- **Opgelet!** Als u rook of vlammen gewaar wordt, houd de deur gesloten zodat de vlammen worden gedoofd. Zet de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact of verbreek de stroomtoevoer naar de oven.
- **Opgelet!** Verwarm nooit alcohol of alcoholhoudende dranken in de magnetronoven. **BRANDGEVAAR!**
- **Opgelet!** Verwarm vloeistoffen of andere voedingsmiddelen nooit in gesloten schalen of bakjes, aangezien deze gemakkelijk zouden kunnen ontploffen.
- **Opgelet!** Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door personen (en kinderen) met beperkte fysieke, sensorische en mentale capaciteiten. De gebruikers van het apparaat die niet over de nodige ervaring of kennis beschikken over het apparaat of die de gebruikshandleiding niet hebben gelezen moeten altijd gecontroleerd worden door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.

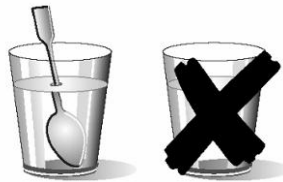
- **Opgelet!** Let op kinderen zodat zij niet met het apparaat spelen.
- **Opgelet!** Wanneer het om een combimagnetronoven gaat (magnetronoven met andere verwarmingsmethoden), mogen kinderen de oven niet zonder toezicht van een volwassene gebruiken vanwege de hoge temperaturen.
- **Opgelet!** De oven niet gebruiken indien:
 - De deur niet goed sluit;
 - De deurscharnieren beschadigd zijn;
 - Het aanrakingsoppervlak tussen de deur en de voorkant beschadigd is;
 - Het deurglas beschadigd is;

- Er vonkvorming in de ovenruimte optreedt.
- De oven **kan pas hergebruikt worden** na reparatie door een vakman van de technische dienst.
- De oven kan tijdens gebruik zeer warm worden. Gelieve elk contact met de verwarmingselementen binnenin te vermijden.
- **Opgelet:** de bereikbare delen kunnen tijdens gebruik warm worden. Houd kinderen buiten bereik.

Veiligheidsinstructies

Belangrijk!

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



Voorzichtigheid geboden bij het opwarmen van vloeistoffen!

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

Om deze situatie bij het opwarmen van vloeistoffen te voorkomen, plaatseen plastic lepel of een glazen staafje in de kom of het bakje

Deze oven is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik bestemd!

Gebruik de oven uitsluitend voor de bereiding van voedingsmiddelen.

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

- Zet de oven niet in werking zonder het **verbindingsstuk**, de **ring** en het **draaiplateau**.

- **Zet de magnetronoven nooit aan als die leeg is.** Dit zou de oven kunnen overbelasten en beschadigen als er geen voedsel in zit. **GEVAAR VOOR SCHADE!**
- **Als u programmeert wilt uitvoeren** met de magnetronoven, plaats er een glas water in. Het water absorbeert de microgolven waardoor de oven niet wordt beschadigd.
- Bedek of sluit de **ventilatieopeningen** niet af.
- Gebruik uitsluitend **serviesgoed uit materiaal dat geschikt is** voor de

Veiligheidsinstructies

- Bewaar geen **ontvlambare voorwerpen** in de oven, aangezien deze zouden kunnen vlam vatten bij het aanzetten.
- Gebruik de oven niet als **voorraadkast**.
- **Hardgekookte en verse eieren met schaal** mogen niet in de magnetronoven worden opgewarmd, want die kunnen uit elkaar spatten.
- Gebruik de oven niet om te **frituren**, want het is onmogelijk de temperatuur van het vet te controleren onder invloed van de microgolven.
- Gebruik om brandwonden te voorkomen steeds ovenhandschoenen om borden of schalen uit te nemen of de oven aan te raken.
- **Leun of zit niet op de open deur van de oven.** Dit kan de oven beschadigen, vooral bij de scharnieren. De deur kan een maximaal gewicht van 8 kg dragen. Het draaiplateau en het rooster kunnen een maximaal gewicht van 8 kg dragen. Overschrijd dit gewicht niet om schade te voorkomen.

Reiniging:

- **Opgelet!** De magnetronoven dient regelmatig te worden gereinigd en alle etensresten dienen te worden verwijderd (zie hoofdstuk over Reiniging van de oven). Indien de magnetronoven niet naar behoren wordt schoongemaakt, kan het oppervlak ervan worden beschadigd, **wat**

magnetron. Alvorens schalen en bakjes te gebruiken, controleer of deze geschikt zijn (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).

- **Verwijder het mica plaatje bovenin de binnenruimte niet!** Dit plaatje voorkomt dat vet en voedsel de microgolfgenerator zouden beschadigen.

de levensduur van de oven kan inkorten en eventueel tot gevaarlijke toestanden leiden.

- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om het glas van de ovendeur te reinigen, omdat daardoor krassen kunnen ontstaan. Hierdoor kan het glas breken.
- De aanrakingsoppervlakken van de deur (het gedeelte voorin de oven en de binnenkant van de deur) dienen zeer schoon te worden gehouden, zodat een correcte werking kan gegarandeerd kan worden.
- Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in “Reiniging en onderhoud van de oven” in acht te nemen.

In geval van reparatie:

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

Voordelen van microgolven

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

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

Samengevat bieden magnetronovens de volgende voordelen:

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

Hoe werkt de magnetronoven?

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

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

Waarom wordt het voedsel warm?

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

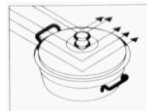
De wrijving tussen de moleculen veroorzaakt warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt en het ontdooit, kookt of warm houdt. Aangezien de warmte binnenin het voedsel ontstaat:

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

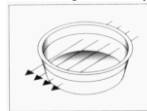
De microgolven dringen door porselein, glas, karton of plastic maar niet door metaal.

Gebruik daarom geen metalen schalen of bakjes of serviesgoed met een metalen onderdeel in de magnetronoven.

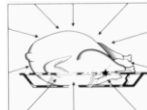
Microgolven worden door metaal weerkaatst...



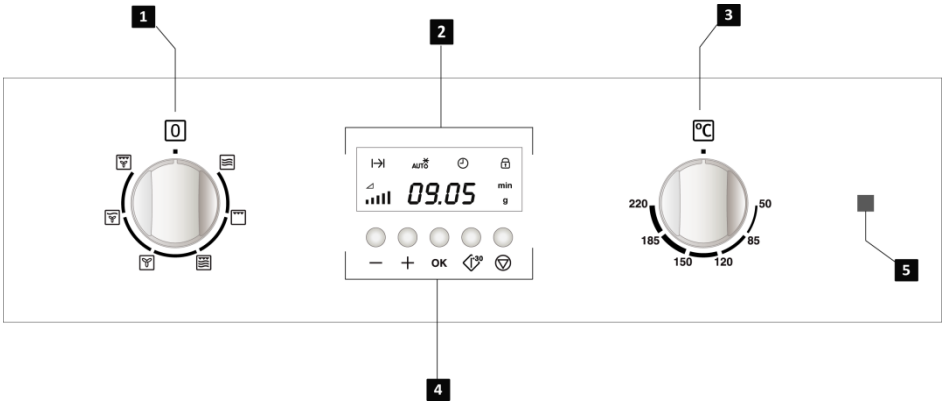
... dringen door glas en porselein...



...en worden door de voedingsmiddelen opgenomen.



Beschrijving van de oven



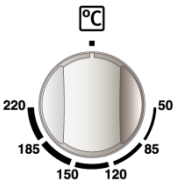
- 1** Functieschakelaar
- 2** Display
- 3** Temperatuurchakelaar
- 4** Selectietoetsen
- 5** Thermostaat

- a Vermogensindicator
- b Bereidingstijdindicator
- c Ontdooiingsindicator
- d Klokindicator
- e Blokkeringsindicator
- f Numerieke display

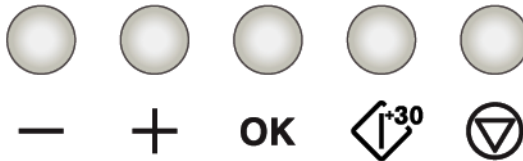



- Magnetron
- Gril
- Magnetron + Gril
- Hete lucht
- Magnetron + Hete lucht
- Grill + Hete lucht


Temperatuurchakelaar




Display



 Klok – symbol

 Ontdooien - symbol

 Duur - symbol

— Minus toets

+ Plus toets

 Start toets

 Stop toets

OK OK toets

Toebehoren

Ring



Glazen draaiplateau



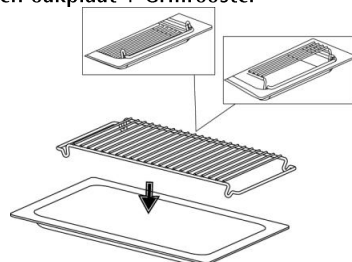
Installatie van het draaiplateau

1. Plaats het draaimechanisme op de bodem van de ovenruimte.
2. Plaats het draaiplateau op het draaimechanisme. Zorg ervoor dat het draaiplateau stevig op het draaimechanisme staat. Plaats het draaiplateau nooit ondersteboven.

- De magnetronoven alleen gebruiken als draaiplateau en draaimechanisme correct zijn geïnstalleerd.
- Alle levensmiddelen en servies moeten altijd op het draaiplateau geplaatst worden.
- Het draaiplateau draait zowel rechtsom als linksom, dat is normaal.

Rechthoekig rooster (niet voor gebruik met de magnetronfunctie)

Glazen bakplaat + Grillrooster



Basisregelingen

De klok instellen

Nadat de oven op het stroomnet is aangesloten of als er een stroomonderbreking is geweest, begint de klok te knipperen, wat betekent dat de klok niet meer juist staat. Stel, voordat u de oven gaat gebruiken, de klok in volgens onderstaande procedure. Begin bij stap 3.

Volg onderstaande stappen om de klok in te stellen:

1. Druk op de “+”-toets totdat de **Klokindicator** begint te knipperen.
2. Druk op de **OK-toets**.
3. Druk op de “+”- en “-”-toetsen om het uur in te stellen.
4. Druk op de **OK-toets** om het uur te bevestigen. De minuutaanduiding begint nu te knipperen.

5. Druk op de “+”- en “-”-toetsen om de minuten in te stellen.
6. Druk ten slotte weer op de **OK-toets**.

Veiligheidsblokkering

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

1. Om de oven te blokkeren, drukt u 3 seconden lang op de **Stop**-toets. Wanneer er op een toets gedrukt wordt, toont het display een sleutelsymbool en voert de oven geen enkele functie uit.
2. Om de oven te ontgrendelen, drukt u weer 3 seconden lang op de **Stop**-toets

Basisfuncties

Magnetron

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

1. Draai de **Functieschakelaar** op de magnetronstand.
2. De **Bereidingstijdindicator** knippert nu.
3. Druk op de **OK-toets**.
4. Stel met behulp van de “+”- en “-”-toetsen de gewenste bereidingstijd in.
5. Druk op de **OK-toets**.
6. De **vermogensindicator** begint te knipperen.
7. Stel met behulp van de “+”- en “-”-toetsen het gewenste magnetronvermogen in.
8. Druk op de **OK-toets**.
9. Druk op de **Start-toets**. De oven begint te werken.

Grill

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

1. Draai de **Functieschakelaar** op de grillstand.
2. De **Bereidingstijdindicator** en het **display** beginnen te knipperen.
3. Stel met behulp van de “+”- en “-”-toetsen de gewenste bereidingstijd in.
4. Druk op de **OK-toets**.
5. Druk op de **Start-toets**. De oven begint te werken.

Basisfuncties

Magnetron + Grill

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

1. Draai de **Functieschakelaar** op de magnetron/grillstand.
2. De **Bereidingstijdindicator** begint te knipperen en de **vermogensindicator** staat aan. De bereidingstijd begint in het display te knipperen.
3. Stel met behulp van de “+”- en “-”-toetsen de gewenste bereidingstijd in.
4. Druk op de **OK-toets**.
5. De **vermogensindicator** knippert.
6. Stel met behulp van de “+”- en “-”-toetsen het gewenste magnetronvermogen in.
7. Druk op de **OK-toets**.
8. Druk op de **Start-toets**. De oven begint te werken.

Hete lucht

Gebruik deze functie om te koken en te braden.

1. Draai de **Functieschakelaar** op de hete-luchtstand.
2. De **Bereidingstijdindicator** en het **display** beginnen te knipperen.
3. Stel met behulp van de “+”- en “-”-toetsen de gewenste bereidingstijd in.
4. Druk op de **OK-toets**.
5. Selecteer met behulp van de **Thermostaatknop** de gewenste oventemperatuur.
6. Druk op de **Start-toets**. De oven begint te werken.

Basisfuncties

Grill + Hete lucht

Gebruik deze functie om vlees, vis, gevogelte of gebakken aardappelen een bruin korstje te geven.

1. Draai de **Functieschakelaar** op de grill/hete-luchtstand.
2. De **Bereidingstijdindicator** en het **display** beginnen te knipperen.

Magnetron + Hete lucht


Gebruik deze functie om te koken en te braden.

1. Draai de **Functieschakelaar** op de magnetron/hete-luchtstand.
2. De **Bereidingstijdindicator** begint te knipperen en de **vermogensindicator** staat aan. De bereidingstijd begint in het display te knipperen.
3. Stel met behulp van de “+”- en “-”-toetsen de gewenste bereidingstijd in.
4. Druk op de **OK-toets**.
5. De **vermogensindicator** knippert.
6. Stel met behulp van de “+”- en “-”-toetsen het gewenste magnetronvermogen in.
7. Druk op de **OK-toets**.
8. Selecteer met behulp van de **Thermostaatknop** de gewenste oventemperatuur.
9. Druk op de **Start-toets**. De oven begint te werken.

3. Stel met behulp van de “+”- en “-”-toetsen de gewenste bereidingstijd in.
4. Druk op de **OK-toets**.
5. Druk op de **Start-toets**. De oven begint te werken.

Automatisch ontdooien

Gebruik deze functie om vlees, gevogelte, vis, groenten en brood automatisch te ontdooien.

1. Draai de **Functieschakelaar** op de magnetronstand.
2. De **Bereidingstijndicator** licht op in het display.
3. Druk op de “-”-toets om de functie “automatisch ontdooien” te selecteren. Deze functie begint te knippen.
4. Druk op de **OK-toets**. Het display toont het soort voedsel “F 01”.
5. Rol met behulp van de “+”- en “-”-toetsen door “F 01” – “F 05”, totdat u het gewenste soort voedsel heeft geselecteerd.
6. Druk op de **OK-toets**. Het “g”-symbool gaat knippen.
7. Voer met behulp van de “+”- en “-”-toetsen het bevroren gewicht van het voedsel in gram in.
8. Druk op de **OK-toets**.
9. Druk op de **Start-toets**. De oven begint te werken.
10. Draai het voedsel om als de oven een geluidssignaal geeft en er op het display de volgende aanduiding begint te knippenen: . Druk Start knop om verder te gaan.

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de functieprogramma's voor het ontdooien van voedsel per gewicht met aanduiding van gewichtsintervallen en dooi- en rusttijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).

Programma	Product	Gewicht (gram)	Tijd (min)	Rusttijd (min)
F 01	Vlees	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
F 02	Gevogelte	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
F 03	Vis	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
F 04	Fruit	100 – 500	2 – 13	10 – 20
F 05	Brood	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Belangrijke noot: zie “Algemene aanwijzingen om te ontdooien”

Tijdens de bereiding...

Een bereiding onderbreken

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

In alle gevallen:

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

U kan dan:

1. Het voedsel mengen of omkeren om een gelijkmatig resultaat te krijgen.

2. De instellingen wijzigen.

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

Instellingen wijzigen

De functie en temperatuur kunnen, wanneer de oven in werking is of wanneer het bereidingsproces onderbroken is, gewijzigd worden door de betreffende knop opnieuw in te stellen.

Ga voor het wijzigen van de vermogensstand en bereidingstijd als volgt te werk:

- Druk op de “+”- en “-”-toetsen om de bereidingstijd rechtstreeks te wijzigen.
- Druk op de **OK-toets** om het vermogen te kunnen wijzigen. De **Vermogensindicator** begint te knippen.

- Druk op de “+”- en “-”-toetsen om het vermogen te wijzigen.
- Druk op de **OK-toets**.

Een bereiding stopzetten

Om het bereidingsproces stop te zetten, draait u de **Functieschakelaar** op nul of drukt u tweemaal op de **Stop-toets**.

Einde van een bereiding

Wanneer de ingestelde tijd verlopen is, geeft de oven een piepsein af en toont het display END.

Als u het bereidingsproces beëindigd heeft, draai de functieschakelaar en de thermostaat dan op nul.

Ontdooien

Om voedsel te ontdooien dient u de magnetron-functie in te stellen op een van de volgende vermogensstanden:

Stand	Vermogensstand	Vermogen
	Ontdooien / Warmhouden	200 W
	Ontdooien	400 W

Onderstaande tabel geeft een overzicht van de verschillende ontdooi- en doorwarmtijden (zodat het voedsel een gelijkmatige temperatuur krijgt).naargelang van het soort voedsel, het gewicht en bijbehorende aanbevelingen.

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

Brood	200	4-5	5-10	1 x Omkeren
	500	10-12	10-15	1 x Omkeren
	800	15-17	10-20	2 x Omkeren
Boter	250	8-10	10-15	
Kwark	250	6-8	10-15	
Room	250	7-8	10-15	

Ontdooien

Algemene aanwijzingen om te ontdooien

1. Gebruik om te ontdooien alleen serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (porselein, glas, geschikt plastic).
2. De ontdooi per gewicht-functie en de tabellen hebben betrekking op rauw voedsel.
3. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Hou bij het ontdooien van voedsel rekening met het ontdooiproces. Verdeel het voedsel gelijkmatig over de schaal.
4. Verdeel het voedsel zo gelijkmatig mogelijk in de oven. Dikkere stukken vis of kippenbouten dienen aan de buitenkant te liggen. U kan de delicatesere delen met een stukje aluminiumfolie afschermen.
Belangrijk: de aluminiumfolie mag niet in contact komen met de wanden, aangezien dit de magnetronbuis zou kunnen beschadigen.
5. De dikste stukken dienen verschillende malen omgedraaid te worden.
6. Verdeel het diepgevroren voedsel zo gelijkmatig mogelijk, aangezien de smallere en dunnere delen sneller ontdooien dan de grotere en dikkere delen.

7. Vetrijik voedsel zoals boter, kwark en room mag niet helemaal ontdooien. Als het op kamertemperatuur staat, is het binnen enkele minuten klaar om opgediend te worden. Bevroren slagroom moet voor gebruik geroerd worden.
8. Leg gevogelte op een omgekeerd bord zodat het vocht kan weglopen.
9. Wikkel brood in een papieren servet, zodat het niet teveel uitdroogt.
10. Draai het eten regelmatig om.
11. Haal het diepgevroren voedsel uit de verpakking en vergeet hierbij niet eventuele metalen haakjes te verwijderen. Als de verpakking om voedsel in de diepvriezer te bewaren ook voor opwarmen en bereiden kan dienen, verwijder dan alleen het deksel. Leg in de overige gevallen het voedsel in schalen die geschikt zijn voor magnetronovens.
12. Gooi het vocht, voornamelijk dat van gevogelte, na het ontdooien weg en laat het in geen geval in aanraking komen met het overige voedsel.
13. Let erop dat bij het automatische ontdooien er een doorwarmtijd nodig is tot het voedsel volledig is ontdooid.

Koken met de magnetron

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

Volg de volgende aanwijzingen bij het koken met de magnetron:

- Vóór het opwarmen of bereiden van voedsel met **schil** of vel (bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen, worsten)

prik de schil of het vel door zodat het niet uit elkaar kan spatten. Maak een inkeping in het voedsel alvorens met de bereiding te beginnen.

- Alvorens een schaal of pot te gebruiken, controleer of die geschikt is voor de magnetron (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).

- Bij het bereiden van voedsel met weinig vocht (bijv. **brood ontdoeien**, popcorn maken, enz.) treedt er een snelle verdamping op. Op die manier werkt de oven alsof hij leeg is en kan het voedsel verkolen. Dit kan de oven en het serviesgoed beschadigen. Stel daarom alleen de nodige tijd in en blijf in de buurt.
- Het is niet mogelijk grote hoeveelheden olie (**frituren**) in de magnetronoven op te warmen.
- Haal **kant-en-klare maaltijden** uit hun verpakking, aangezien die niet altijd hittebestendig zijn. Volg de door de fabrikant opgegeven instructies.
- **Als er meerdere stukken serviesgoed zijn**, zoals bijvoorbeeld kopjes thee, verdeel die dan gelijkmatig over het hele draaiplateau.
- Sluit **plastic zakken** niet met metalen knijpers maar met plastic knijpers. Prik de zak verschillende keren door zodat stoom makkelijk kan ontsnappen.
- Als u voedsel kookt of opwarmt, controleer of die een **minimumtemperatuur van 70°C** bereiken.
- Tijdens het kookproces kan er **waterdamp** ontstaan op het glas van de deur dat

eventueel kan beginnen druppen. Dit is een normaal verschijnsel dat zich zeker zal voordoen als de omgevingstemperatuur laag is. De veiligheid van de oven wordt daardoor niet beïnvloed. Veeg na de bereiding het condensatiewater weg.

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

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

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

Koken met de magnetron

Koken met de magnetron...

1. Hoe groter de hoeveelheid voedsel, hoe langer de kooktijd. Denk eraan dat:
 - Dubbele hoeveelheid » dubbele tijd
 - Half de hoeveelheid » halve tijd
2. Hoe lager de temperatuur, hoe langer de kooktijd.
3. Vloeibaar voedsel warmt sneller op.
4. Het gelijkmatig verdelen van het voedsel op het draaiplateau vergemakkelijkt het gelijkvormig kookproces. Als u de dikkere stukken voedsel aan de buitenkant van het plateau legt en de dunnere in het midden,
- 7.

zal u verschillende soorten voedsel tegelijk kunnen opwarmen.

5. De deur van de oven kan op elk moment worden geopend. De oven stopt automatisch met werken. De magnetron gaat pas verderwerken als u de deur sluit.
6. Afdedekt voedsel heeft minder kooktijd nodig en behoudt bovendien beter zijn oorspronkelijke smaak en kleur. Het deksel dient wel de microgolven door te laten en moet van kleine openingen zijn voorzien om stoom te laten ontsnappen.

Tabellen en suggesties – Groente koken

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

Tabellen en suggesties – Vis bereiden

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

Koken met de grill

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

BELANGRIJKE INSTRUCTIES:

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

7. Reinig na elke bereiding de binnenkant en de accessoires, zodat er geen vuil aankeekt.

Verwarm de grill 2 minuten voor. Gebruik het rooster, tenzij anders staat aangeduid, Plaats het rooster op een bakje of bord, zodat vocht en vet kunnen worden opgevangen.

De opgegeven tijden zijn slechts een aanwijzing en kunnen variëren naargelang van de samenstelling en de hoeveelheid voedsel, alsook het gewenste resultaat. Vis en vlees krijgen een heerlijke smaak als ze voor het grillen worden besprenkeld met plantaardige olie, kruiden en specerijen en enkele uren blijven marineren. Voeg het zout pas na het grillen toe.

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

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

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

Tabellen en suggesties – Grill zonder magnetron

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Vis			
Zeebrasem	800	18-24	Een dun laagje boter aanbrengen. Omkeren als de helft van de tijd is verlopen.
Sardine/poon	6-8 stuks	15-20	
Vlees			
Worst	6-8 stuks	22-26	Doorprikken als de helft van de bereidingstijd is verlopen en omdraaien.
Diepgevroren hamburger	3 stuks	18-20	2 tot 3 keer omdraaien

Sparerib (ca. 3 cm dik)	400	25-30	Beboteren en omdraaien als de helft van de tijd is verlopen.
Overige			
Toast	4 stuks	1½-3	Houd de toast in het oog.
Broodjes/sandwiches gratineren	2 stuks	5-10	In het oog houden.

Koken met de grill

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

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

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

Gebruik alleen serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

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

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

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

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

Gebruik het draaiplateau bij de bereiding tenzij anders staat aangegeven.

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

Tabellen en suggesties – Magnetron + Grill

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

Koken met de magnetron + hete lucht

Tips om te braden

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

Voeg 2 à 3 eetlepels jus of gelijkaardig vocht toe aan mager vlees en 8 à 10 eetlepels aan stoofvlees, naargelang de hoeveelheid vlees. De temperatuur en de bereidingstijd hangen af van het soort voedsel en de hoeveelheid.

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

Tips over het serviesgoed

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

Tabellen en suggesties – Braden

Voedsel	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Temperatuur °C	Tijd (min)	Doorwarmtijd (min)	Aanwijzingen
Runderstoofvlees	1000	200	160/170	80/90	10	Serviesgoed zonder deksel.
Varkenslende	500/600	200	180/190	35/40	10	Serviesgoed zonder deksel.
Hele kip	100/1200	400	210/220	30/40	10	Deksel op serviesgoed. Borst naar boven. Niet omdraaien.
Stukken kip	800	400	210/220	25/35	10	Serviesgoed zonder deksel. De stukken kip met het vel naar boven laten wijzen. Niet omdraaien.
Eend	1500/1700	200	210/220	70/80	10	Deksel op serviesgoed. Niet omdraaien.

Koken met de hete lucht

Tips over de bakvormen

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

Tips over het bereiden van gebak

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

Bereidingsuggesties

Hoe te controleren of het gebak gaar is

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

Het gebak is heel donker:

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

Het gebak is uitgedroogd:

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

Het gebak raakt niet los als het wordt omgedraaid:

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

Tips om energie te besparen

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

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

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

Tabellen en suggesties – Koken

Voedsel	Serviesgoed	Hoogte	Temperatuur	Tijd (Min.)
Notencake	Bakvorm met opening in het midden	1	170/180	30/35
Fruittaart	Springvorm Ø 28 cm	2	150/160	35/45
Engelse cake	Bakvorm met opening in het midden	1	170/190	30/45
Zoute taarten	Ronde glazen bakvorm	2	160/180	50/70
Biscuitdeeg	Springvorm Ø 26 cm	1	160/170	40/45
Boomstronk	Ronde glazen bakvorm	2	110	35/45
Kersentaart	Ronde glazen bakvorm	2	170/180	35/45

Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

Magnetron-functie

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

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

Ideaal om in de magnetron te koken is resistent glas, porselein of aardewerk en hittebestendig

plastic. Fijn en breekbaar glas of porselein dienen korte tijd gebruikt te worden om vooraf bereid voedsel te ontdooien of op te warmen. Warm voedsel geeft warmte af aan de schalen, die zeer heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd een **pannenlap!**

Het testen van serviesgoed

Plaats het servies in de oven gedurende 20 seconden op de hoogste vermogensstand van de magnetron. Als dit hierna nog steeds koud is of nauwelijks is opgewarmd, is het geschikt.

Warmt het echter op of ontstaat er vonkvorming, dan is het niet geschikt.

Let op: Als magnetron wordt gebruikt, moet u erop letten dat er geen voorwerpen binnenin de oven zich bevinden, zoals rekken en/of grillplaten. Deze voorwerpen mogen uitsluitend in de magnetron gebruikt worden als men werkt met dat de grill of oven functies.

Grill + Hete lucht functie

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

Plastic serviesgoed is niet geschikt.

Gecombineerde Functie

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

Aluminium bakjes en aluminiumfolie

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

- Houd rekening met de aanbevelingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Wat voor soort serviesgoed kan men gebruiken?

Deksels

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

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

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

Tabel – Serviesgoed

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

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

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

Reiniging en onderhoud van de oven

Normaal gezien is het reinigen het enige nodige onderhoud.

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

Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de oven uit.

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

Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.

Buitenkant

Het volstaat de oven met een vochtige doek te reinigen. Als die heel vuil is, kan u enkele

druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Wrijf de oven daarna droog met een droge doek.

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

Verwijder onmiddellijk kalkaanslag en vlekken veroorzaakt door vet, zetmeel en eiwit. Deze vlekken kunnen invreten. Vermijd dat er water in de oven binnenkomt.

Binnenkant

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

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

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

Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.

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

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

Als de binnenkant zeer vuil is, plaats een glas water op het draaiplateau en zet de magnetron gedurende 2 of 3 minuten in de hoogste vermogensstand. De vrijgekomen waterdamp zal het vuil losweken, dat nadien makkelijk met een zachte doek kan worden verwijderd. Onaangename geuren (bijv. na het bereiden van vis) kunnen makkelijk geneutraliseerd worden door een kop water met enkele druppels citroensap of azijn, en een theelepeltje om een laattijdig kookproces te voorkomen, 2 à 3 minuten in de hoogste vermogensstand van de magnetron te verwarmen.

Reiniging en onderhoud van de oven

Bovenwand van de oven

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

Wacht tot het grillelement is afgekoeld alvorens het naar beneden te klappen om brandwonden te voorkomen.

Ga als volgt te werk:

1. Draai de steunhaak van de grill 180° (1).
2. Klap het grillelement voorzichtig naar beneden (2). **Forceer niets, want dat zou schade kunnen veroorzaken.**
3. Nadat u de bovenwand hebt schoongemaakt, plaats het grillelement weer op zijn plaats (2) en draai de haak weer terug.

BELANGRIJKE WAARSCHUWING: De grillsteun (1) kan bij draaien vallen. Als dit gebeurt, steek de grillsteun (1) dan in de opening boven in de magnetron en draai hem 180° tot aan de steunstand van de grill (2).

Het mica plaatje (3) in de bovenwand dient altijd goed schoongehouden te worden.

Opgehoopte etensresten op het plaatje kunnen schade of vonken veroorzaken.

Gebruik geen bijtende reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.

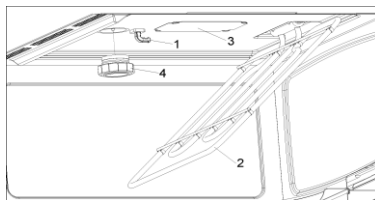
Verwijder het mica plaatje niet om alle risico's te vermijden.

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

Accessoires

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

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



Wat te doen bij storingen?

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

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

- **Het display staat uit!** Controleer of:
 - De uuraanduiding werd uitgeschakeld (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- **Er gebeurt niets als men op de toetsen drukt!** Controleer of:
 - De veiligheidsblokkering ingeschakeld is (zie hoofdstuk over basisregelingen).
- **De oven werkt niet!** Controleer of:
 - De stekker goed in het stopcontact zit.
 - Het voedingscircuit van de oven aan staat.
 - De deur goed dicht is. De deur moet met een klik dichtgaan.
 - Er een voorwerp tussen de deur en de voorkant van de binnenruimte zit.
- **Er klinken vreemde geluiden als de oven aan staat!** Controleer of:
 - Er vonkvorming ontstaat in de oven door metalen voorwerpen (zie hoofdstuk over het soort serviesgoed).

- Het servies in contact komt met de ovenwanden.
- Er losse spiesen of lepels in de oven liggen.
- **Het voedsel warmt niet of heel traag op!** Controleer of:
 - U misschien per ongeluk metalen serviesgoed hebt gebruikt.
 - De juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.
 - U een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal in de oven hebt geplaatst.
- **Het voedsel is te warm, uitgedroogd of aangebrand!** Controleer of u de juiste bereidingstijd en vermogensstand hebt gekozen.
- **Er is een geluid hoorbaar als het bereidingsproces is geëindigd!** Dat is geen probleem. De koelventilator werkt gedurende enige tijd voort. Als de temperatuur voldoende is gedaald, zal de ventilator uitschakelen.
- **De oven werkt maar het lampje binnenin niet!** Als alle functies normaal werken is het lampje mogelijk defect. U kan het apparaat gewoon verder gebruiken.

Wat te doen bij storingen?

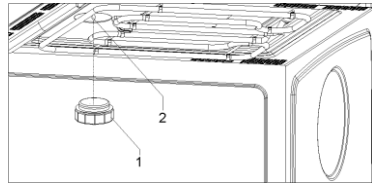
Het lampje vervangen

Ga om het lampje te vervangen als volgt te werk:

- Sluit de oven van het elektriciteitsnet af. Trek de stekker uit het stopcontact of verbreek de stroomtoevoer naar de oven.
- Schroef het glazen omhulsel (1) van het lampje los.



































































- Verwijder het halogeen lampje (2). **Opgelet! Het lampje kan zeer heet zijn.**
- Plaats een nieuw halogeen lampje van G4 / 12V / 10 - 20W. **Opgelet! Raak het oppervlak van het lampje niet rechtstreeks met de vingers aan want dat zou het lampje kunnen beschadigen.** Volg de instructies van de fabrikant van het lampje op.
- Schroef het glazen omhulsel vast (1).

- Sluit de oven weer op het elektriciteitsnet aan.



Technische gegevens

Functiebeschrijving

Functie		Vermogens-standen Magnetron		Voedsel
	Magnetron	   	200 W	Langzaam ontdooien van kwetsbare voedingsmiddelen; voedsel warm houden.
		   	400 W	Met weinig warmte koken; rijst koken. Snel ontdooien.
		   	600 W	Boter smelten. Babyvoedsel opwarmen.
		   	800 W	Groenten en voedsel koken. Voorzichtig koken en opwarmen. Kleine porties voedsel opwarmen en koken. Fijn voedsel opwarmen.
		   	1000 W	Vloeistoffen en kant-en-klare eetwaren koken en snel opwarmen.
	Magnetron + Grill	   	200 W	Voedsel toasten.
		   	400 W	Gevogelte en vlees grillen.
		   	600 W	Taarten en met kaas afgewerkte gerechten koken.
		   	800 W	Voorzichtig gebruiken: het voedsel kan verbranden.
		   	1000 W	Voorzichtig gebruiken: het voedsel kan verbranden.
	Grill	---	---	Voedsel grillen.
	Magnetron + Hete lucht	   	200 W	Vlees braden en laten sudderen.
		   	400 W	Gevogelte braden.
		   	600 W	Snel braden van ander voedsel.
		   	800 W	Voorzichtig gebruiken: het voedsel kan verbranden.
		   	1000 W	Voorzichtig gebruiken: het voedsel kan verbranden.
	Hete lucht	---	---	Braden en bakken.
	Grill + Hete lucht	---	---	Gelijkmatig bruinen van voedsel.

Specificatie

Spanning AC	220-240 V / 50 Hz
Vereist vermogen	3400 W
Vermogen grill	1500 W
Heteluchtvermogen	1500 W
Vermogen magnetron	1000 W
Microgolffrequentie	2450 MHz
Afmetingen ommanteling (b×h×d).	595 × 455 × 542 mm
Afmetingen binnenruimte (b×h×d)	420 × 210 × 390 mm
Inhoud oven	35 l
Gewicht	38 kg

Installatie-instructies

Opgelet:

Let op: Als magnetron wordt gebruikt, moet u erop letten dat er geen voorwerpen binnenin de oven zich bevinden, zoals rekken en/of grillplaten. Deze voorwerpen mogen uitsluitend in de magnetron gebruikt worden als men werkt met dat de grill of oven functies.

Voor de installatie

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

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

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

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

Controleer of de oven niet beschadigd is.

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

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

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

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

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

Elektrische installatie

De elektrische installatie dient door een bekwame elektricien te worden uitgevoerd overeenkomstig de geldende wetgeving. Voordat de magnetronoven op het stroomnet wordt aangesloten, moet nagegaan worden of het voltage en de frequentie van het stroomnet overeenstemmen met de waarden die zijn aangegeven op het typeplaatje aan de voorkant van de binnenruimte. Deze waarden kunnen ook teruggevonden worden op het garantiebewijs, dat samen met deze gebruiksaanwijzing bewaard dient te worden.

De elektrische aansluiting geschiedt via een plug (waar mogelijk) of via een omnipolaire schakelaar, die geschikt is voor de te dragen intensiteit en waarvan de contactpunten minimaal 3 mm van elkaar verwijderd zijn. Zo kan het apparaat in geval van nood of tijdens het reinigen uitgeschakeld worden.

De aansluiting dient goed geaard te zijn overeenkomstig de geldende normen.

OPGELET: DE OVEN MOET GEAARD ZIJN.

Indien het flexibele voedingsnoer van de magnetronoven vervangen moet worden, dient dit door een erkende reparatiedienst te

gebeuren, aangezien dit speciaal gereedschap vereist.

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

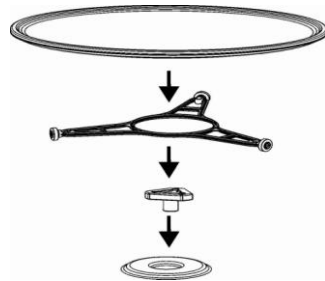
Installatie-instructies

Na de installatie

De oven werkt alleen als de deur goed gesloten is.

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

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



Volg **tijdens de installatie** de apart gegeven aanwijzingen.

Het milieu



Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Garantievoorwaarden

Onze producten worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze servicedienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de garantietermijn. De levensduur van het product wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande garantievoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet. Ook de

4. De garantie heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
5. De garantie heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het product onbeduidend zijn.
6. De garantie geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:

garantieverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit product verlenen wij garantie volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het product die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. In geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik is de garantie beperkt tot 12 maanden. Voor tweedehands producten geldt eveneens een termijn van 12 maanden.
2. De garantieprestatie houdt in dat het product kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden om mogelijke verdere schade te voorkomen. De garantieaanspraak vervalt indien het gebrek niet binnen twee maanden na vaststelling is gemeld. Voor een beroep op garantie dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd. Bij ontbreken daarvan dient ander overtuigend bewijs te worden overlegd.
 - a. Chemische en elektrochemische inwerking van water,
 - b. Abnormal milieuumstandigheden in het algemeen,
 - c. Voor het product oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
 - d. Contact met agressieve stoffen.
7. De garantie heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet-vakkundige installatie of montage, verkeerd

gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiksof montageaanwijzingen.

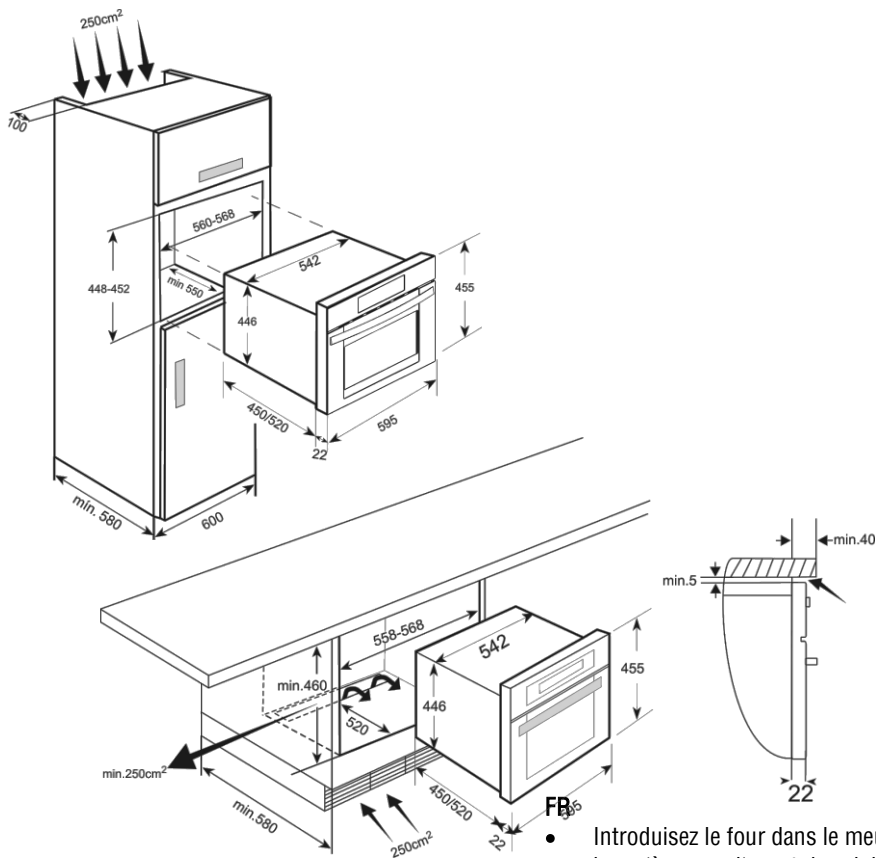
8. Het recht op garantie vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het product voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
9. Producten die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd aan of gezonden naar onze servicedienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde producten.
10. Indien het product zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
11. Indien binnen de garantieperiode de herstelling van hetzelfde defect herhaaldelijk mislukt of de herstellingskosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen

naar rato van de verstreken gebruiksperiode.

12. Herstelling onder garantie heft geen verlenging van de garantietermijn noch aanvang van een nieuwe garantietermijn tot gevolg.
13. Op herstellingen geven wij een garantie van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
14. Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het product, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.
15. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het product niet overtreffen, tenzij wettelijk anders is bepaald.

Deze garantievoorwaarden gelden voor in Nederland gekochte en/of in gebruik zijnde producten. Indien een product naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het product voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte producten dient de gebruiker zich te vergewissen van de bepalingen in Nederland. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de garantie, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

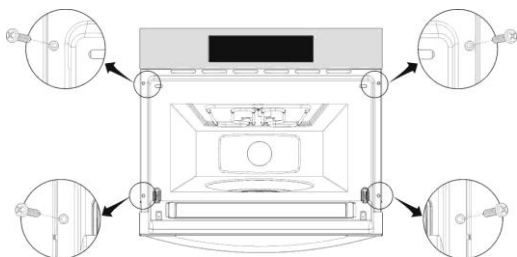
Dimensions pour l'installation du four / Afmetingen voor installatie



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

NL

- Plaats de oven in het meubelstuk zodat het frame het meubelstuk raakt en hij recht is uitgelijnd.
- Open de ovendeur en zet de oven vast aan de zijwanden van het meubelstuk met behulp van de 4 bijgeleverde schroeven, via de 4 gaten in het frame van de oven.





www.zanussi.com/shop

CE





User Manual

1

USER MANUAL

Microwave Oven

ZKC38310 XK

GB

ZANUSSI

Contents

Microwave safety	1	What kind of ovenware can be used?	12
The advantages of microwaves	3	Microwave function	12
Description of your oven	4	Grill and Hot-Air functions	12
Accessories.....	6	Combined functions.....	12
Basic settings	6	Aluminium containers and foil	12
Setting the clock	6	Lids.....	13
Child lock.....	6	Oven Cleaning and Maintenance	14
Basic functions	7	Front surface	14
Microwaves.....	7	Oven interior.....	14
Grill.....	7	Oven ceiling.....	15
Microwaves + Grill	7	Accessories	15
Hot-Air	7	What should I do if the oven doesn't work? 15	
Microwaves + Hot-Air.....	7	Substitution of light bulb	16
Grill + Fan	7	Technical characteristics	16
Auto Defrost.....	8	Description of Functions.....	16
When the oven is working...	8	Specifications	17
Interrupting a cooking cycle.....	8	Installation instructions	17
Altering parameters	8	Before installation	17
Cancelling a cooking cycle.....	9	Electrical Installation	18
End of a cooking cycle	9	After installation	18
Cooking with a microwave oven	9	Installation	21
Cooking with the grill	10		

Microwave safety



- **Warning!** Never leave the oven unwatched, especially when using paper, plastic or other combustible materials. These materials can char and may fire. FIRE RISK!
- **Warning!** If you see smoke or fire, keep the door closed in order to smother the flames. Switch off the oven and take the plug out of the socket or cut off the oven power supply.
- **Warning!** Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. FIRE RISK!
- **Warning!** Do not heat liquids or other foods in closed containers since these may explode readily.
- **Warning!** This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **Warning!** Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **Warning!** If the oven has a combined function mode (microwave with other means of heating), children should not be allowed to use the oven without adult supervision on account of the high temperatures generated.
- **Warning!** The oven cannot be used if:
 - The door is not closed correctly;
 - The door hinges are damaged;

- The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;
- The door window glass is damaged;
- There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.
- The oven **can only be used again** after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.

- **During use** the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **Warning!** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Microwave safety

Beware!

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



Take care when heating liquids!

When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are

- **Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior!** This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any **inflammable object** inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a **pantry**.

taken out suddenly, they may spurt out of their containers. **DANGER OF INJURIES AND BURNS!**

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

This oven is exclusively for domestic use!

Use the oven only for preparing meals.

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

- Do not switch on the oven without the **turntable support**, the **turntable ring** and the respective **plate** being in place.
- **Never switch on the microwave when it is empty.** If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. **RISK OF DAMAGE!**
- **For carrying out oven programming tests** put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the **ventilation openings**.
- Use only **dishes suitable** for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).

- **Eggs with their shells and whole boiled eggs** must not be heated in microwave ovens because they may explode.
- Do not use the oven for **frying** as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- **To avoid being burnt**, always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.
- **Do not lean or sit on the open oven door.** This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- **The turntable and the grills can bear a maximum load of 8 kg.** To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

Cleaning:

- **Warning!** Your microwave oven must be cleaned regularly. All food remains must be removed (see section on Oven Cleaning). If the microwave oven is not kept clean its surface may deteriorate **and this may shorten the oven's working life and could even result in a dangerous situation.**
- 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.

- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".

Repairs:

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

The advantages of microwaves

In conventional ovens, heat radiated by electrical elements or gas burners slowly penetrates the food from outside to inside. On account of this there is a major amount of energy is wasted heating the air, the oven components and the food containers. In a microwave oven, heat is generated by the food itself and the heat travels from inside to outside. No heat is lost to the air, the walls of the oven cavity or the dishes and containers (if these are suitable for use in microwave oven), in other words, only the food is heated.

Microwave ovens have the following advantages:

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

How a microwave oven works

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

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

Why food heats up

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

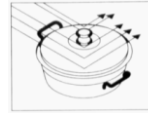
The friction between molecules produces heat which raises the temperature of the food, defrosting it, cooking it or keeping it hot.

Since the heat arises inside the food:

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

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

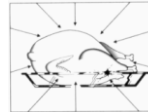
Microwaves are reflected by metal...



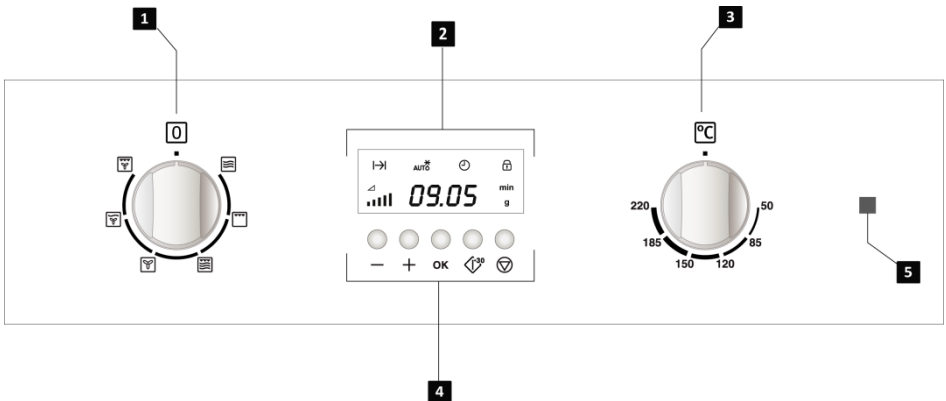
... but go through glass and china...



... and are absorbed by foods.

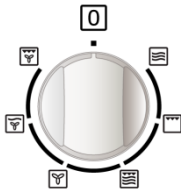


Description of your oven



- 1** Function selector
- 2** Display
- 3** Temperature selector
- 4** Setting Keys
- 5** Thermostat light

Function selector



Microwave Function



Grill Function



Microwave + Grill Function



Hot-Air

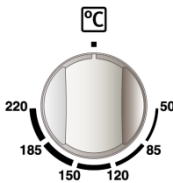


Microwaves + Hot-Air

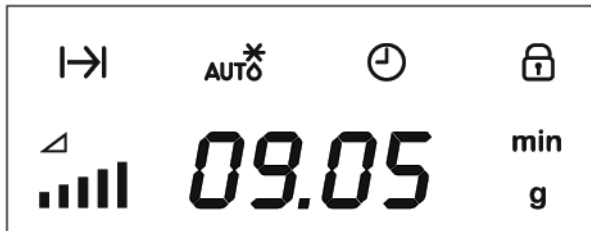


Grill + Fan

Temperature selector



Display



OK



Child lock indicator light
Clock indicator Light



Safet Block Key
Minus Key



Auto Defrost indicator light
Operating time indicator light



Accessories

Turntable plate



Turntable support

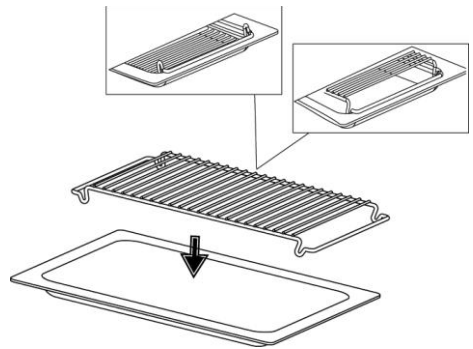


Turntable installation

1. Place the turntable support on the cavity Bottom.
 2. Place the turntable on top of the turntable support. Make sure that turntable hub is securely locked in the turntable shaft. Never place the turntable upside down.
- Both turntable and turntable support must always be used during cooking.

- This turntable rotates clockwise and anticlockwise; this is normal.

Glass tray + Rectangular rack



Basic settings

Setting the clock

After your microwave oven is first plugged-in or after a power failure, the clock display will flash to indicate that the time shown is not correct. Before using the microwave oven, adjust the clock through the procedure described below but starting on Step 3.

To set the clock, proceed as follows:

1. Press the “+” key until the **Clock Indicator Light** starts to flash.
2. Press the **Start/Start/Quick Start/Ok Key**.
3. Press “-” and “+” keys to set the correct hour value.
4. Press the **Start/Start/Quick Start/Ok Key** to validate the hour value. The minute numbers will start to flash.
5. Press “-” and “+” keys to set the correct minute value.
6. To finish, press the **Start/Start/Quick Start/Ok Key** again.

Child lock

The oven functioning can be blocked (for example to stop it being used by children).

1. To Block the oven, press the **Stop key** for 3 seconds. When a key is pressed the display shows a Key symbol and the oven performs no function.
2. To unblock the oven press again the **Stop key** for 3 seconds.

Basic functions

Microwaves

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

1. Rotate the **Function Selector** to the position corresponding to the Microwave Function.
2. The **Operating Time Indicator Light** flashes.
3. Using the “-” and “+” keys set the desired operating time.
4. Press the OK key to validate.
5. Using the Power selector set the required microwave power level.
6. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Grill

Use this function to brown the top of food quickly.

1. Rotate the **Function Selector** to the position corresponding to the Grill Function.
2. The **Operating Time Indicator Light** and the **Display** start to flash.
3. With the “-” and “+” keys set the desired operating time.
4. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Microwaves + Grill

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

1. Rotate the **Function Selector** to the position corresponding to the Microwave + Grill Function.
2. The **Operating Time Indicator Light** will flash. The operating time will flash in the display.
3. With the “-” and “+” keys set the desired operating time.
4. Press the OK key to validate.
5. Using the “-” and “+” to set the required microwave power level.
6. Press the OK key to validate.
7. Press the **Start Key**. The oven will start to operate.

Hot-Air

Use this function to bake food.

1. Rotate the **Function Selector** to the position corresponding to the Hot-Air Function.
2. The **Operating Time Indicator Light** and the **Display** start to flash.
3. With the “-” and “+” keys set the desired operating time.
4. Press the OK Key to validate.
5. Select the desired oven temperature using the **Thermostat** selector.
6. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Microwaves + Hot-Air

Use this function to rapidly bake the foods.

1. Rotate the **Function Selector** to the position corresponding to the Microwave + Hot-Air Function.
2. The **Operating Time Indicator Light** will flash and the **Power Level Indicator Light** will be on. The operating time will flash in the display.
3. With the “-” and “+” keys set the desired operating time.
4. Press the **Start/Quick Start/Ok Key**.
5. The **Power Level Indicator Light** will flash.
6. With the “-” and “+” keys set the desired microwave power level.
7. Press the **Start/Quick Start/Ok Key**.
8. Select the desired oven temperature using the **Thermostat** control.
9. Press the **Start key**. The oven will start to operate.

Note: When the set temperature is reached the Thermostat light will switch off.

Grill + Fan

Use this function to bake evenly the food and at the same time brown their surface.

1. Rotate the **Function Selector** to the position corresponding to the Grill + Fan Function.
2. The **Operating Time Indicator Light** and the **Display** start to flash.
3. With the “-” and “+” keys set the desired operating time.
4. Press the **Ok Key** to validate.

5. Press the **Start key**. The oven will start to operate

Auto Defrost

This function is used to automatically defrost, meat, poultry, fish, vegetables and bread.

1. Rotate the **Function Selector** to the position corresponding to the Microwave Function.
2. The **Operating Time Indicator Light** will light in the display.
3. Press the “-” or “+” key to select the Auto Defrost function which will flash. **AUTO***
4. Press the **Start/Quick Start/Ok Key**. The display will show the type of food “F 01”.

5. Using the “-” and “+” keys, scroll through “F 01” – “F 05” until the desired food type is selected.
6. Press the **Ok Key**. The “g” symbol will flash.
7. By using the “-” and “+” keys enter the frozen weight of the food in grams.
8. Press the **Ok Key** to validate.
9. Press the **Start key**. The oven will start to operate.
10. Turn the food whenever the oven lets out a beep and the display flashes the word **turn**. Press the Start key to resume.

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

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

Important Note: please refer to the chapter “General instructions for defrosting ”

When the oven is working...

Interrupting a cooking cycle

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

In both cases:

- **Microwave emission is stopped immediately.**
- The grill is de-activated but is **still very hot. Danger of burning!**
- The timer stops automatically, indicating the operating time that is left.

If you wish, at this time you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the process parameters.

To restart the process, close the door and press the **Start/Start/Quick Start/Ok Key**.

Altering parameters

The function and temperature can be altered when the oven is operating or when the cooking process has been interrupted by simply turning the respective knob to the new setting.

To change power level and operating time, please proceed as follows:

- Press the “-” and “+” keys to change directly the operating time.
- Press the **Start/Start/Quick Start/Ok Key** to enable power change. **The Power Level Indicator** starts to flash.
- Press the “-” and “+” keys to change the power level.
- Press the **Start/Start/Quick Start/Ok Key**.

Canceling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, rotate the **Function Selector** until zero or press the **Stop key** twice.

End of a cooking cycle

When the set time has elapsed, the oven beeps and the Display shows END.

If you have finished the cooking process, turn the function selector and the thermostat to zero.

Cooking with a microwave oven

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

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

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

After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation

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

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

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

Cooling with microwaves...

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

through and have small holes that allow steam | to escape.

Tables and suggestions – Cooking vegetables

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

Tables and suggestions – Cooking fish

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

Cooking with the grill

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

IMPORTANT POINTS:

1. When the microwave grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during oven manufacture.
2. The oven door window becomes very hot when the grill is working. **Keep children away.**
3. When the grill is operating, the cavity walls and the grid iron become very hot. You should use oven gloves.
4. If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.

5. **Important!** When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for microwave use. See the section on types of ovenware!
6. When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the elements and be burnt. This is a normal situation and does not mean there is any kind of operating fault.
7. After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so that cooking remains do not become encrusted.

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the grid iron. Place the grid on a bowl so that the water and the fat can drop. The times shown are merely

indicative and can vary as a function of the composition and quantity of the food, as well as the final condition wished for. Fish and meat taste great if, before grilling, you brush them with vegetable oil, spices and herbs and leave to marinate for a few hours. Only add salt after grilling.

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

After half the grilling time has passed, check on how the cooking is going and, if necessary, turn the food over.

The grill is especially suitable for cooking thin portions of meat and fish. Thin portions of meat only need to be turned once, but thicker portions should be turned several times.

Tables and suggestions – Grill without microwave

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

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

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

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

The dish to be used in the combined function must be suitable for microwave and grill use.

See the section on types of ovenware!

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

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

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

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

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

Tables and suggestions – Microwave + Grill

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

What kind of ovenware can be used?

Microwave function

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

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

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

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

How to test ovenware you want to use

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot

or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

Warning:

If microwave is used, please make sure there are no inappropriate objects inside of the oven, including wire racks or griddles that are the part of appliance and shall be used solely with grill or oven functions.

Grill and Hot-Air functions

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

Plastic dishes are not suitable for use in the grill.

Combined functions

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

Aluminium containers and foil

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

- Keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging.
- The aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (**minimum distance 3 cm**). Any aluminium lid or top must be removed.
- Put the aluminium container directly on top of the turntable plate. If you use the grid iron, put the container on a china plate. Never put the container directly on the grid iron!

- The cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering the respective extremities/edges.
- **Important:** aluminium foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

Lids

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

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

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

Table of Ovenware

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

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

Type of ovenware	Operating mode	Microwave		Grill and Hot-Air	Combined functions
		Defrosting / heating	Cooking		
Glass and china 1) Home use, not flame resistant, can be used in dish washer		yes	yes	no	no
Glazed china Flame resistant glass and china		yes	yes	yes	yes
China, stone ware 2) Unglazed or glazed without metallic decorations		yes	yes	no	no
Clay dishes 2) Glazed		yes	yes	no	no

Unglazed	no	no	no	no
Plastic dishes 2)				
Heat resistant to 100°C	yes	no	no	no
Heat resistant to 250°C	yes	yes	no	no
Plastic films 3)				
Plastic film for food	no	no	no	no
Cellophane	yes	yes	no	no
Paper, cardboard, parchment 4)	yes	no	no	no
Metal				
Aluminium foil				
Aluminium wrappings 5)	yes	no	yes	no
Accessories (Glass tray, Rectangular rack, Browning plate).	no	yes	yes	yes
	yes	yes	yes	yes

Oven Cleaning and Maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.

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

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

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

Do not use high pressure or stream jet cleaning appliances.

Front surface

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

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

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

Do not let any water get inside the oven.

Oven interior

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

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

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

Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

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

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

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

Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Put a few drops of lemon juice in a cup with water. Put a spoonful of

Oven ceiling

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

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

1. Turn the grill support by 180° (1).
2. Lower the grill gently (2). **Do not use excessive force as this may cause damage.**
3. After cleaning the ceiling, put the grill (2) back in its place, carrying out the previous operation.

IMPORTANT WARNING: The grill heating element support (1) may fall when it is rotated. If this happens, insert the grill heating element support (1) into the slot in the ceiling of the cavity and rotate it 180° to the grill heating element support (2) position.

The mica cover (3) located in the ceiling must always be kept clean. Any food remains that

coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.

collect on the mica cover can cause damage or provoke sparks.

Do not use abrasive cleaning products or sharp objects.

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

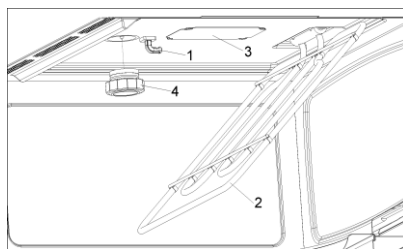
The glass lamp cover (4) is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning.

For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

Accessories

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

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



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

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

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

- **The display is not showing!** Check if:
 - The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).
- **Nothing happens when I press the keys!** Check if:

- The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
- **The oven does not work!** Check if:
 - The plug is correctly fitted in the socket.
 - The oven's power is switched on.
 - The door is completely closed. The door should close with an audible click.
 - There are any foreign bodies between the door and the cavity front.
- **When the oven is operating I can hear some strange noises!** Check if:

- There is any electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects (see section on type of ovenware).
- The ovenware is touching the oven walls.
- There are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.
- **The food doesn't heat up or heats very slowly!** Check if:
 - You have inadvertently used metal ovenware.
 - You have selected the correct operating times and power level.
 - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.
- **The food is too hot, dried out or burnt!** Check if you selected the correct operating time and power level.
- **I hear some noises after the cooking process is finished!** This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some

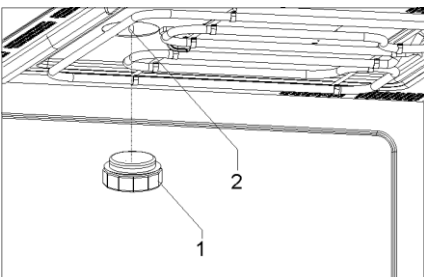
time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.

- **The oven switches on but the interior light does not go on!** If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

Substitution of light bulb


To substitute the light bulb, proceed as follows:






- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover (1).
- Remove the halogen light bulb (2).
- Warning! The bulb may be very hot.**
- Fit a new G4 / 12V / 10 - 20W halogen bulb.
- Warning! Do not touch the light bulb surface directly with your fingers because you may damage the bulb.** Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place (1).
- Connect the oven again to the power supply.



Technical characteristics

Description of Functions

Function		Foods	
	Microwave	200 W	Slow defrosting for delicate foods; keeping food hot.
		400 W	Cooking with little heat; boiling rice. Rapid defrosting.
		600 W	Melting butter. Heating baby food.
		800 W	Cooking vegetables and food. Cooking and heating carefully. Heating and cooking small portions of food. Heating delicate food.

		1000 W	Cooking and rapidly heating liquids and pre-cooked foods.
	Microwaves + Grill	200 W	Toasting food.
		400 W	Grilling poultry and meat.
		600 W	Cooking pies and cheese-topped dishes.
		800 W	Use carefully: food might burn.
		1000 W	Use carefully: food might burn.
	Grill	---	Grilling food.
	Microwaves + Hot-Air	200 W	Meat roast and simmer.
		400 W	Poultry roast.
		600 W	Other fast roasts.
		800 W	Use carefully: food might burn.
		1000 W	Use carefully: food might burn.
	Hot-Air	---	Roast and bake.
	Grill + Fan	---	Food even browning.

Specifications

AC Voltage	220-240 V / 50 Hz
Power required	3400 W
Grill power	1500 W
Hot-Air power	1500 W
Microwave output power	1000 W
Microwave frequency	2450 MHz
Exterior dimensions (W×H×D)	595 × 455 × 542 mm
Interior dimensions (W×H×D)	420 × 210 × 390 mm
Oven capacity	35 l
Weight	38 kg

Installation instructions

Warning:

If microwave is used, please make sure there are no inappropriate objects inside of the oven, including wire racks or griddles that are the part of appliance and shall be used solely with grill or oven functions.

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use. Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material, including the white polystyrene part that holds the turntable plate.

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

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

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

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

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

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

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

After installation

The oven only functions when the door is closed correctly.

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

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

Electrical Installation

Electrical installation must be performed by an electrician qualified in accordance with the legislation in force.

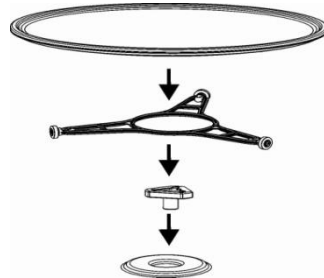
Before connecting the microwave oven to the electric mains, check that the voltage and frequency of the mains matches that which is shown on the rating plate located in the cavity front, and on the guarantee certificate, which should be kept together with this manual.

The electric connection is made via plug (where accessible) or via an omnipolar switch, which is suitable for the intensity to be tolerated and which has a minimum gap of 3mm between its contacts, to ensure disconnection in case of emergency or when cleaning the microwave.

The connection should include correct earthing, in compliance with current norms. **WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.**

If the flexible supply cable fitted to the microwave ever needs to be changed, it should be replaced by an official After Sales Service, because it requires special tools.


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



During installation, follow the instructions supplied separately.

Environmental information



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable 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 city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Guarantee / Customer care

Standard guarantee conditions

We, Zanussi, undertake that if within 12 months of the date of the purchase this Zanussi appliance or any part thereof is proved to be defective by reason only of faulty workmanship or materials, we will, at our option repair or replace the same FREE OF CHARGE for labour, materials or carriage on condition that:

- The appliance has been correctly installed and used only on the electricity supply stated on the rating plate.

- The appliance has been used for normal domestic purposes only, and in accordance with the manufacturer's instructions.
- The appliance has not been serviced, maintained, repaired, taken apart or tampered with by any person not authorised by us.
- Zanussi Service Force Centre must undertake all service work under this guarantee
- Any appliance or defective part replaced shall become the Company's property.
- This guarantee is in addition to your statutory and other legal rights.

Exclusions

- Damage or calls resulting from transportation, improper use or neglect, the replacement of any light bulbs or removable parts of glass or plastic.
- Costs incurred for calls to put right an appliance which is improperly installed or calls to appliances outside the United Kingdom.
- Appliances found to be in use within a commercial environment, plus those which are subject to rental agreements.
- Products of Zanussi manufacturer that are not marketed by Zanussi.

Service and Spare Parts

In the event of your appliance requiring service, or if you wish to purchase spare parts, please contact your local Service Force Centre by telephoning.

0870 5 929 929

Your telephone call will be automatically routed to the Service Force Centre covering your postcode area.

For the address of your local Service Force Centre and further information about Service Force, please visit the website at

www.serviceforce.co.uk

Before calling out an engineer, please ensure you have read the details under the heading "Something not working" When you contact the Service Force Centre you will need to give the following details:

1. Your name, address and postcode.
2. Your telephone number.
3. Clear concise details of the fault.
4. The model and Serial number of the appliance (found on the rating plate).
5. The purchase date.

Please note a valid purchase receipt or guarantee documentation is required for in guarantee service calls.

Customer Care

For general enquiries concerning your Zanussi appliance, or for further information on Zanussi products please contact our Customer Care Department by letter or telephone at the address below or visit our website at www.electrolux.co.uk

Customer Care Department
Electrolux Major Appliances
Addington Way
Luton
Bedfordshire, LU4 9QQ
Tel: 08705 950 950 (*)

(*) Calls may be recorded for training purposes

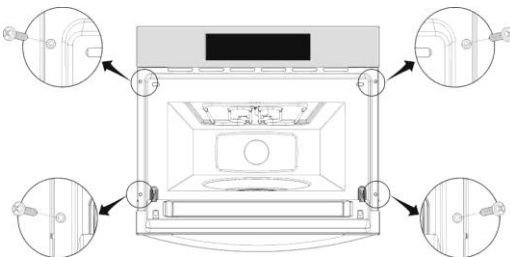
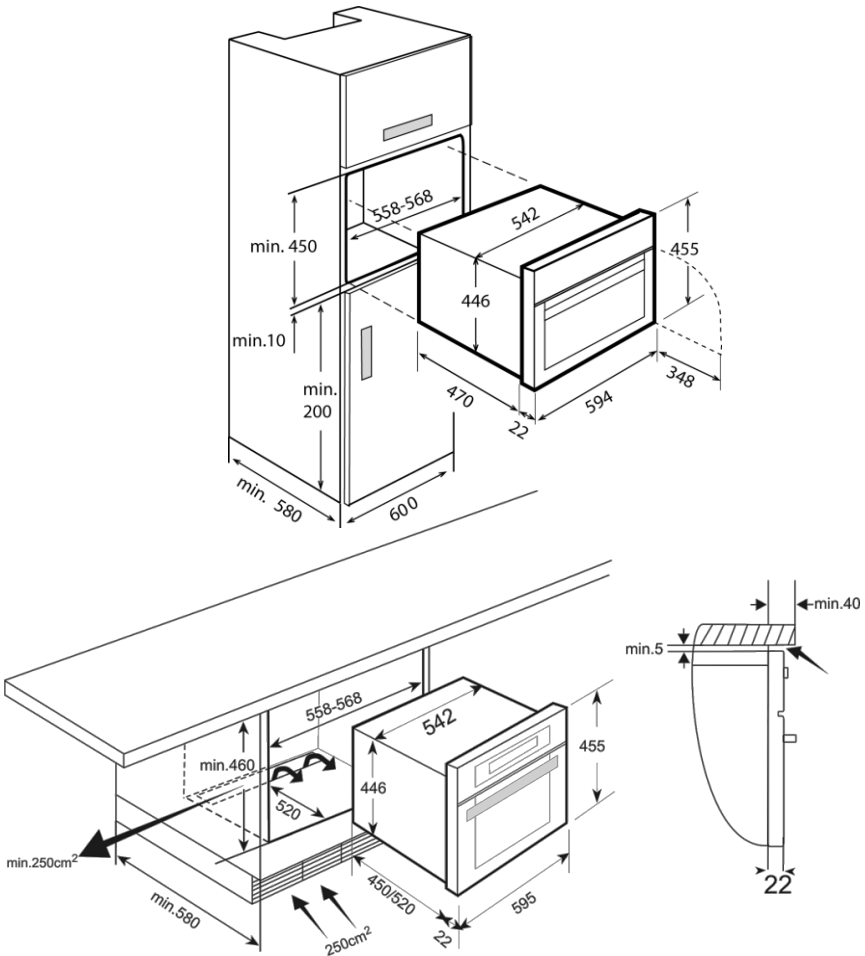
European guarantee

This appliance is guaranteed by Zanussi in each of the countries listed below 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 Zanussi 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.

Installation



EN

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



www.zanussi.com/shop

CE

