



Thinking of you
Electrolux



EMS26204O

DE	MIKROWELLENGERÄT	BENUTZERHANDBUCH	2
FR	FOUR À MICRO-ONDES	NOTICE D'UTILISATION	38
NL	MAGNETRONOVEN	GEbruIKSAANWIJZING	75
SV	MIKROVÅGSUGN	ANVÄNDARMANUAL	112
DA	MIKROBØLGEOVN	BRUGERVEJLEDNING	144

INHALT

IWICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	3
GERÄTEÜBERBLICK	8
BEDIENBLENDE	9
VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME	9
BEDIENUNG DES MIKROWELLENGERÄTS	11
PROGRAMMTABELLEN	18
REZEPTE	24
REINIGUNG & PFLEGE	30
WAS TUN, WENN	32
TECHNISCHE DATEN	32
AUFSTELLANWEISUNGEN	33
UMWELTINFORMATION	35
GARANTIE/KUNDENDIENST	36
BELGIEN - GARANTIE/KUNDENDIENST	37

WIR DENKEN AN SIE

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

Willkommen bei Electrolux.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs- und Service-Informationen zu erhalten:
www.electrolux.com



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service dafür zu gewährleisten:
www.electrolux.com/productregistration



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:
www.electrolux.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Bitte verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile für Ihre Produkte.

Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden (diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild): Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.



Warnungs-/ Sicherheitshinweise.



Allgemeine Informationen und Empfehlungen.



Informationen zum Umweltschutz.

Änderungen vorbehalten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



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

Zur Vermeidung von Feuer

Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen. Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann. Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 16 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 16 A ausgestattet sein. Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen. Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Raumentwicklung kann Feuer verursachen. Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden. Den Spritzschutz für den

Hohlleiter, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

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

Zur Vermeidung von Verletzungen



WARNHINWEIS! Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:

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

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

Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheitsverriegelung betreiben. Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.

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

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

Zur Vermeidung von elektrischem Stromschlag

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

Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur von einem von

ELECTROLUX autorisierten Kundendienst auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von ELECTROLUX autorisierte Kundendienststelle!

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

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden

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

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

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

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.

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

Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstecken, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.

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

Zur Vermeidung von Verbrennungen

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

Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist

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

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

Kinder von der Tür und von allen erreichbaren Teilen fernhalten, die während des Grillbetriebs heiß werden können, um Verbrennungen zu vermeiden. Die Gerätetür, die Geräteaußenflächen, die Geräte-rückseite, der Geräteinnenraum, Lüftungsöffnungen, Zubehörteile und das Geschirr im GRILL, KOMBI- und AUTOKOCH-Betriebsart nicht berühren, da sie heiß werden. Vor der Reinigung sicherstellen, dass alle Geräteteile abgekühlt sind.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

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

heiß. Kontakt mit den Heizelementen sollte unbedingt vermieden werden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht in der Nähe des Gerät aufhalten.

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

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

Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise

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

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen (Hinweis 2 auf Seite 15). Durch Inbetriebnahme des Gerätes ohne Gargut kann das Gerät beschädigt werden. Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-Trägers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden. Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen. Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden. Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht ohne den Drehteller.

Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:

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

Wenn das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen. Keine Kunststoffbehälter für den Mikrowellenbetrieb verwenden, wenn das Gerät nach dem Gebrauch GRILL, KOMBI- und AUTOKOCH-Betriebsart noch heiß ist, da diese sonst schmelzen könnten. In diesen Betriebsarten dürfen keine Kunststoffbehälter verwendet werden, es sei denn, der Hersteller weist auf deren Eignung zu diesem Zweck hin.

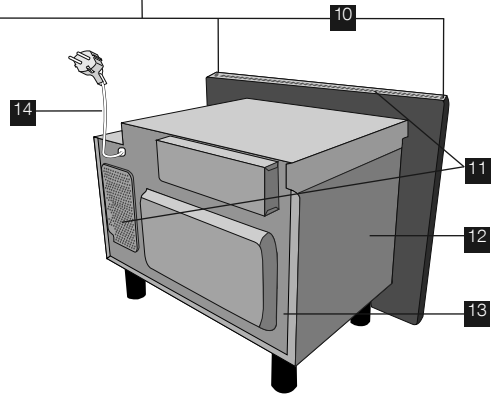
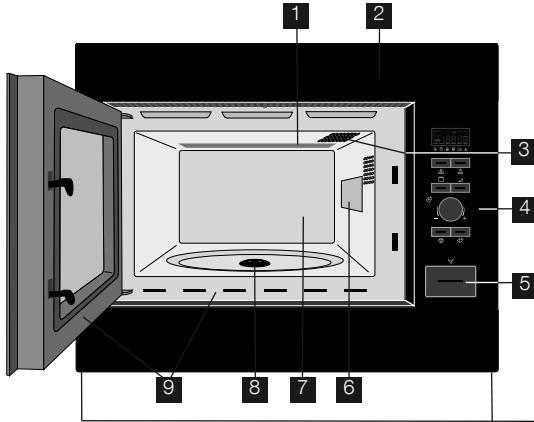


Hinweise!

Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann oder den autorisierten ELECTROLUX Kundendienst. Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen. Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

GERÄTEÜBERBLICK

MIKROWELLENGERÄT & ZUBEHÖR

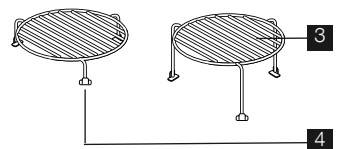
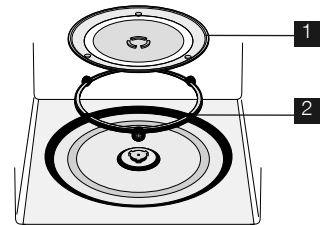


- 1 Grill-Heizelement
- 2 Gerätefront
- 3 Innenbeleuchtung
- 4 Bedienblende
- 5 Türöffnungs-Taste
- 6 Spritzschutz für den Hohlleiter
- 7 Garraum
- 8 Antrieb
- 9 Türdichtungen und Dichtungsflächen

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

Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

- 1 Drehteller
 - 2 Drehteller-Träger
 - 3 Hoher Rost
 - 4 Niedriger Rost
 - 5 4 Befestigungsschrauben (nicht abgebildet)
- Den Drehteller-Träger in die Antriebswelle am Garraumboden einsetzen.
 - Dann den Drehteller darauf legen.
 - Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.





⚠ Hinweis!

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

BEDIENBLENDE

1 ANZEIGEFELD Symbole

	Grill		Plus/Minus
	Mikrowellen		Auftauautomatik Brot
	Kombi		Auftauautomatik
	Einstellen		Menge
	Garphasen		

2 GARAUTOMATIK-Symbole

3 GARAUTOMATIK-Taste

4 AUFTAUAUTOMATIK-Taste

5 LEISTUNGSSTUFEN-Taste

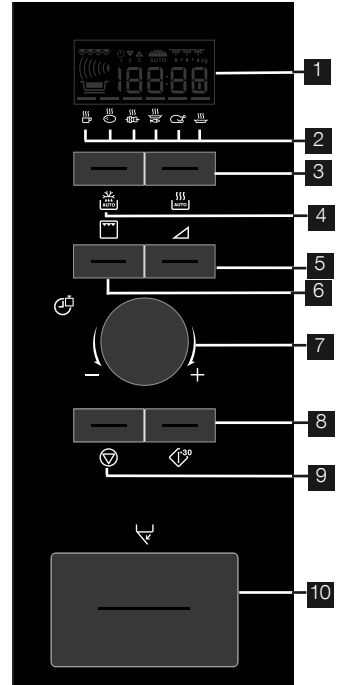
6 GRILL-Taste

7 ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf

8 START/+30-Taste

9 STOP-Taste

10 TÜRÖFFNUNGS-Taste



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

BETRIEBSART 'ECON' (ENERGIESPAREND)

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

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



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


TAGESZEIT EINSTELLEN

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

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

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




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

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



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

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



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



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


ÄNDERUNG DER UHRZEIT BEI EINGESTELLTER UHR

Beispiel: Einstellen der Stunden auf 11:45 Uhr (12-Stunden-Uhr).

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Drücken und halten Sie 5 Sekunden lang die START/+30-Taste. Es ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint: 
- (Zum Einstellen des 24-Stunden-Formats drücken Sie die Taste START/+30 noch einmal.)
3. Stellen Sie die Stunde ein. Drehen Sie dazu den Schalter ZEITSCHALTUHR/GEWICHT.
4. Drücken Sie einmal die START/+30-Taste und drehen Sie dann den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste START/+30.
6. Anzeige prüfen: 

UM DIE UHR ZU STORNIEREN UND SETZEN ECON-MODUS

1. Öffnen Sie die Tür.

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

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

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

BENUTZUNG DER STOP-TASTE

Benutzung der STOP-Taste:

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



KINDERSICHERUNG

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

Beispiel: So aktivieren Sie die Kindersperre.

1. Drücken Sie die STOP-Taste und halten Sie 5 Sekunden lang heruntergedrückt.



Es ertönt ein akustisches Signal und auf dem Display erscheint, 'LOC': 



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

BEDIENUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

HINWEIS FÜR DAS KOCHEN MIT MIKROWELLEN


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

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

Charakteristiken der Nahrungsmittel

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

Kochtechniken

Anordnen	Legen Sie die Nahrungsmittel mit dem dicksten Teil nach außen in die Schüssel. z. B. Hähnchenkeule.
Abdecken	Benutzen Sie Mikrowellen-Folie oder einen geeigneten Deckel.
Einstecken	Nahrungsmittel mit Schale, Haut oder Membran müssen vor dem Kochen oder Aufwärmen an mehreren Stellen eingestochen werden, da sich sonst Dampf entwickeln würde, der das Nahrungsmittel zum explodieren bringen könnte. z. B. Kartoffeln, Fisch, Hühnchen, Würstchen.  Wichtig! Eier sollten nicht mit Mikrowellenenergie gekocht werden, da sie explodieren können, und dies sogar, nachdem der Kochvorgang abgeschlossen ist; z. B. pochieren, hartkochen.
Umrühren, umdrehen & umarrangieren	Für gleichmäßiges Kochen ist es wichtig, dass die Nahrungsmittel während des Kochens umgerührt, umgedreht und umarrangiert werden. Immer von außen zur Mitte hin umrühren und umarrangieren.
Standzeit	Die Standzeit nach dem Kochen ist erforderlich, damit die Hitze sich gleichmäßig den Nahrungsmitteln verteilen kann.
Abdecken	Beim Auftauen von Nahrungsmitteln können bestimmte Teile davon erwärmt werden. Warme Bereiche können durch kleine Stücke Alufolie, welche die Mikrowellen reflektieren, abgedeckt und geschützt werden; z. B. Hühnerflügel und -beine.

MIKROWELLENSICHERES KOCHGESCHIRR

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

GAREN MIT MIKROWELLEN

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

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

MANUELLES AUFTAUEN

Zum manuellen Auftauen (ohne die automatische Auftaufunktion) wählen Sie 270 W. Bei Auswahl dieser Leistungsstufe erscheint das Auftausymbol auf dem Display.

MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN

Für den manuellen Betrieb stehen 6 verschiedene Leistungsstufen zur Auswahl.

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

W = WATT

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

1. Drücken Sie zweimal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste.



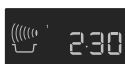
2. Geben Sie das Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen ein bis 2.30 angezeigt ist.



3. Drücken Sie die START/+30-Taste.



4. Anzeige prüfen:



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

! Wichtig!

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

ZEITSCHALTUHR

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

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



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



3. Drücken Sie die START/+30-Taste.



4. Anzeige prüfen:



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

PRO 30 SEKUNDEN

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

1. Direktstart

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





2. Verlängern der Garzeit

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



- Sie können beim Grillen auch die +30 Sekunden-Funktion verwenden.
- Diese Funktion ist während GARAUTOMATIK oder AUFTAUAUTOMATIK nicht verfügbar.

PLUS UND MINUS

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

Wenn Sie gare, aber feste Kartoffeln bevorzugen, wählen Sie MINUS .

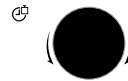
Für weichere gekochte Kartoffeln hingegen verwenden Sie PLUS .


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

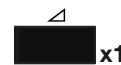
1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch zweimal Drücken der AUTOMATIK-PROGRAMME-Taste.



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



3. Drücken Sie einmal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste, um die Einstellung PLUS  zu wählen.





4. Drücken Sie die START/+30-Taste.



5. Anzeige prüfen:



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

GRILL & KOMBI-BETRIEB

Dieses Mikrowellengerät bietet zwei GRILL-Betriebsarten:

1. Nur Grill
2. Grill und Mikrowelle.

Hinweis!

1. Der hohe oder der niedrige Rost wird zum Grillen empfohlen.
2. Bei der ersten Benutzung des Grills kann es zu Rauchentwicklung oder Brandgeruch kommen. Das ist normal und kein Anzeichen dafür, dass das Gerät funktionsuntüchtig ist. Um dieses Problem beim erstmaligen Gebrauch des Gerätes zu vermeiden, betreiben Sie den Grill 20 Minuten lang ohne Speisen.

1. Garen mit dem Grill

Mit dieser Zubereitungsart können Speisen gegrillt/gebräunt werden.

Beispiel: Toasten für 4 Minuten.

1. Drücken Sie einmal die GRILL-Taste.



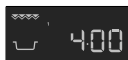
2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn ein bis 4.00 angezeigt ist.



3. Drücken Sie die START/+30-Taste.



4. Anzeige prüfen:



2. Garen in der Kombi-Betriebsart

Diese Betriebsart ist eine Kombination von Grill und Mikrowelle (90 W bis 630 W).

Die Mikrowellen-Leistungstufe ist auf 270 W voreingestellt.

Taste	Energie Einstellung
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

Beispiel: Zubereitung von Grillspießen für 7 Minuten mit der KOMBI-BETRIEBSART (450 W).

1. Drücken Sie 3 die GRILL-Taste.



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



3. Drücken Sie die START/+30-Taste.



4. Anzeige prüfen:



GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

Eine Folge von (maximal) 3 Stufen kann mit den kombinierten Betriebsarten MIKROWELLE, GRILL oder KOMBI programmiert werden.

Beispiel: Garen:

2 Minuten und 30 Sekunden bei 630 W (Stufe 1)
5 Minuten nur Grill (Stufe 2)

Stufe 1

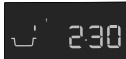
1. Drücken Sie zweimal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste.



2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn ein bis 2.30 angezeigt ist.



3. Anzeige prüfen:



Stufe 2

1. Drücken Sie einmal die GRILL-Taste.



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



3. Drücken Sie die START/+30-Taste.



4. Anzeige prüfen:



Das Gerät arbeitet nun 2 Minuten und 30 Sekunden lang bei 630 W und anschliessend 5 Minuten mit dem Grill.

GARAUTOMATIK & AUFTAUAUTOMATIK BETRIEB

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

Garautomatik

Lebensmittel	Symbol	Einstellung
Getränke		Mikrowelle
Gekochte und gebackene Kartoffeln		Mikrowelle
Grillspieße		Mikrowelle + Grill
Gratiniertes Fischfilet		Mikrowelle + Grill
Hähnchenschenkel		Mikrowelle + Grill
Aufläufe		Mikrowelle + Grill

Beispiel: So kochen Sie 0,3 kg Kartoffeln.

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



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



3. Drücken Sie die START/+30-Taste.



4. Anzeige prüfen:



Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. Wenden der Speisen), stoppt das Gerät automatisch, das akustische Signal ertönt, die verbleibende Garzeit und andere Symbole werden blinkend angezeigt. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die START/+30-Taste.

Am Ende der GARAUTOMATIK-Zeit stoppt das Programm automatisch. Das akustische Signal ertönt und das Kochsymbol blinkt auf. Nach einer Minute und einem Erinnerungssignal wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Auftauautomatik

Lebensmittel	Symbol
Fleisch/Fisch/Geflügel	
Brot	

Beispiel: So tauen Sie 0,2 kg Brot auf.

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



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



3. Drücken Sie die START/+30-Taste.









4. Anzeige prüfen:









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


PROGRAMMTABELLEN


GARAUTOMATIK & AUFTAUAUTOMATIK TABELLEN


Garautomatik	Menge (Gewichtseinheit) /Geschirr	Taste	Verfahren
Getränke (Tee/Kaffee)	1-6 Tassen 1 Tasse=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Tasse an den Rand der Drehscheibe stellen.
Gekochte und gebackene Kartoffeln	0,2-1,0 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	 x2	<p>Salzkartoffeln: Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Pellkartoffeln: Kartoffeln von etwa gleicher Größe auswählen und waschen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln in eine Schüssel geben. Die erforderliche Menge Wasser (ca. 2 EL je 100 g) und etwas Salz hinzugeben. Mit einem Deckel abdecken. Beim ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. Nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen.
Grillspieße	0,2-0,8 kg (100 g) Hoher Rost	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Die Grillspieße vorbereiten, siehe Rezept auf Seite 20. Auf den hohen Rost legen und garen. Wenn das akustische Signal ertönt, wenden. Nach dem Garen auf einem Servierteller anrichten. (Es ist keine Standzeit erforderlich.)
Gratiniertes Fischfilet	0,5-1,5 kg* (100 g) Auflaufform Niedriger Rost	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Siehe Rezepte für "Gratiniertes Fischfilet" auf Seite 20. <p>* Gesamtgewicht von allen Zutaten.</p>
Hähnchensch- enkel	0,9-1,8 kg (100 g) Auflaufform Niedriger Rost	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Die Zutaten mischen 2 EL Öl, 1 TL Paprika, schenkel Salz und Pfeffer und das Hähnchen damit bestreichen. Die Haut der Hähnchenschenkel anstechen. Platz auf der niedrigen Zahnstange und dem Koch. Die Hähnchenschenkel 2 EL Öl, 1 TL Paprika, Salz und Pfeffer mit der Hautseite nach unten auf den Rost legen, die dünnen Enden zeigen zur Mitte. Wenn das akustische Signal ertönt, die Hähnchenschenkel wenden. Nach dem Garen ca. 3 Minuten stehen lassen.
Aufläufe	0,5-1,5 kg* (100 g) Auflaufform Niedriger Rost	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Siehe Rezepte für "Aufläufe" auf Seite 21. <p>* Gesamtgewicht von allen Zutaten.</p>

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

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

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

-  Nur das Gewicht des Garguts eingeben. Das Gewicht des Geschirrs nicht mit einbeziehen.
- Für Speisen, deren Gewicht höher oder niedriger ist als es in der automatik-Tabelle angegeben wird, verwenden Sie den manuellen Betrieb.
 - Vergewissern Sie sich, dass die Speisen nach dem Garen ausreichend gegart sind.
 - Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. Wenden der Speisen), stoppt das Gerät automatisch, das akustische Signal ertönt, die verbleibende Garzeit und andere Symbole werden blinkend angezeigt. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die START/+30-Taste.
 - Nach Verwendung der Grillbetriebsarten Mikrowelle/Grill/Kombi schaltet sich u.U. das Kühlgebläse ein.

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

REZEPTE FÜR GARAUTOMATIK

Grillspiesse

4 Spieße	
400 g	Schweineschnitzel
100 g	Schinkenspeck
100 g	Zwiebeln, geviertelt
250 g	Tomaten, geviertelt
100 g	grüne Paprikaschote, geachtelt
2 EL	Öl
4 TL	Paprika, edelsüß
	Salz
1 TL	Cayennepfeffer
1 TL	Worcestersauce

1. Abwechselnd Fleisch und Gemüse auf 4 Holzspieße stecken.
2. Das Öl mit den Gewürzen mischen und die Spieße damit bepinseln.
3. Die Spieße auf den Rost legen und auf AUTOKOCH für "Grillspiesse" garen.

Gratiniertes Fischfilet, 'Esterhazy'

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	Fischfilet
100 g	200 g	300 g	Porree (in Ringe schneiden)
20 g	40 g	60 g	Zwiebel (feine Scheiben)
40 g	100 g	140 g	Möhre (gerieben)
10 g	15 g	20 g	Butter oder Margarine
			Salz, Pfeffer und Muskat
1 EL	1½ EL	2 EL	Zitronensaft
50 g	100 g	150 g	Crème Fraîche
50 g	100 g	150 g	Gouda (geriebenen)

1. Das Gemüse, die Butter und die Gewürze in eine Schüssel mit Deckel geben und gründlich vermischen. Abhängig vom Gewicht für 2-6 Minuten auf 900 W garen lassen.
2. Den Fisch waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln und salzen.
3. Die Crème Fraîche mit dem Gemüse mischen und würzen.
4. Die Hälfte des Gemüses in eine Auflaufform geben. Den Fisch darauf legen und mit dem restlichen Gemüse bedecken.
5. Den Gouda darauf verteilen und die Form auf den Drehteller stellen, mit AUTOKOCH für "Gratiniertes Fischfilet" garen.
6. Nach dem Kochen 5 Min. stehen lassen.

Gratiniertes Fischfilet, "italienisch"

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	Fischfilet
½ EL	1 EL	1½ EL	Zitronensaft
½ EL	1 EL	1½ EL	Anchovis-Butter
30 g	50 g	80 g	Gouda (geriebenen)
			Salz und Pfeffer
150 g	300 g	450 g	frische Tomaten
1 EL	1½ EL	2 EL	gehackte gemischte Kräuter
100 g	180 g	280 g	Mozarellakäse
½ EL	¾ EL	1 EL	gehacktes Basilikum

1. Den Fisch waschen und abtrocknen, mit Zitronensaft beträufeln, salzen und mit Anchovis-Butter einreiben.
2. In eine Auflaufform geben.
3. Den Gouda auf dem Fisch verteilen.
4. Die Tomaten auf den Käse legen.
5. Mit Salz, Pfeffer und gemischten Kräutern würzen.
6. Mozarellakäse abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf die Tomaten geben. Mit Basilikum bestreuen.
7. Die Auflaufform auf den niedrigen Rost stellen und mit AUTOKOCH für "Gratiniertes Fischfilet" garen.
8. Nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

Spinatauflauf			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	Blattspinat (auftauen und abgiessen)
15 g	30 g	45 g	Zwiebel (fein gehackt) Salz, Pfeffer, Muskat
5 g	10 g	15 g	Butter oder Margarine (zum Einfetten der Schüssel)
150 g	300 g	450 g	Kartoffeln (in Scheiben)
35 g	75 g	110 g	gekochter Schinken (gewürfelt)
50 g	100 g	150 g	Crème Fraîche
1	2	3	Eier
40 g	75 g	115 g	geriebenen Käse

1. Den Blattspinat mit der Zwiebel mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Die Auflaufform einfetten. Abwechselnd die Kartoffelscheiben, die Schinkenwürfel und den Spinat in die Auflaufform schichten. Die letzte Lage sollte Spinat sein.
3. Die Eier mit der Crème Fraîche mischen, Salz und Pfeffer hinzufügen und über den Auflauf gießen.
4. Den Auflauf mit dem geriebenen Käse und Paprika bestreuen.
5. Auf den Drehteller stellen, mit AUTOKOCH für "Aufläufe" garen.
6. Nach dem Kochen 5-10 Min. stehen lassen.

Kartoffel-Zucchini-Auflauf			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	Butter oder Margarine (zum Einfetten der Schüssel)
200 g	400 g	600 g	Kartoffeln (in Scheiben)
115 g	230 g	345 g	Zucchini (feine Scheiben)
75 g	150 g	225 g	Crème Fraîche
1	2	3	Ei(er)
½	1	2	Zehen Knoblauch (zerdrückt) Salz, Pfeffer
40 g	80 g	120 g	Gouda (geriebenen)
10 g	20 g	30 g	Sonnenblumenkerne

1. Die Auflaufform einfetten und abwechselnde Lagen von Kartoffelscheiben und Zucchinisheiben in die Schüssel geben.
2. Die Eier mit der Crème Fraîche mischen, Salz, Pfeffer und Knoblauch hinzufügen und über den Auflauf gießen.
3. Den Goudakäse auf den Auflauf streuen.
4. Zum Schluss den Auflauf mit Sonnenblumenkernen bestreuen.
5. Auf den Drehteller stellen, mit AUTOKOCH für "Aufläufe" garen.
6. Nach dem Kochen 5-10 Min. stehen lassen.

REDUZIERTE LEISTUNGSSTUFE

Hinweis!

Wenn Sie die Speisen in der Standardgarzeit in nur einer Betriebsart garen, wird die Leistung des Gerätes automatisch reduziert, um eine Überhitzung zu vermeiden. (Die

Mikrowellenleistung wird vermindert oder das Grillheizelement wird ein- und ausgeschaltet.) Nach einer Pause von 90 Sekunden kann die volle Leistung wieder eingestellt werden.

Kochmodus	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle 900 W	20 Minuten	Mikrowelle 630 W
Grill	20 Minuten	Grill - 50 %
Kombi-Betrieb	Grill - 20 Minuten	Grill - 50 %

GARTABELLEN

Verwendete Abkürzungen

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

Erhitzen von Getränken & Speisen

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

*ab Kühlschranktemperatur

Auftauen

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

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

Auftauen & Garen

Lebensmittel	Menge -g/ml-	Einstel- -lung	Leis- -tung Stufe	Zeit -Min-	Wasser- -zugabe -EL-	Verfahrenshinweise	Stand- -zeit -Min-
Fischfilet	300	Micro	900 W	9-11	-	abdecken	2
Tellergericht	400	Micro	900 W	8-10	-	bedecken, nach 6 Min. umrühren	2
Brokkoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	bedecken, nach halber Kochzeit umrühren	2
Erbsen	300	Micro	900 W	6-8	3-5	bedecken, nach halber Kochzeit umrühren	2
Mischgemüse	500	Micro	900 W	9-11	3-5	bedecken, nach halber Kochzeit umrühren	2

Kochen, Grillen & Brünieren

Lebensmittel	Menge -g/ml-	Einstel- -lung	Leis- -tung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Stand- -zeit -Min-
Brokkoli	500	Micro	900 W	6-8	bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Erbsen	500	Micro	900 W	6-8	bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Möhren	500	Micro	900 W	9-11	in Stücke schneiden, bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, bedecken, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Braten (schwein, Kalb, Lamm)	1000	Micro	450 W	16-18	nach Geschmack würzen, auf den niedrigen Rost legen nach * wenden	10
		Kombi	450 W	5-7*		
		Micro	450 W	14-16		
		Kombi	450 W	4-6		
	1500	Micro	450 W	26-28	10	
		Kombi	450 W	5-8*		
Roastbeef (halbdurch)	1000	Micro	630 W	5-8	nach Geschmack würzen, auf den niedrigen Rost legen, nach * wenden	10
		Kombi	630 W	8-10*		
		Kombi	630 W	3-5		
	1500	Micro	630 W	12-15	10	
		Kombi	630 W	12-15*		
		Kombi	630 W	4-6		
Hähnchensch enkel	200	Kombi Grill	450 W	6-7* 4-6	nach Geschmack würzen, mit der Brustseite nach unten auf den niedrigen Rost legen, nach * wenden	3
Rumpsteaks 2 Stück, (halbdurch)	400	Grill Grill		11-12* 6-8	auf den hohen Rost legen, nach * wenden, nach dem Grillen würzen	
Überbacken von Aufläufen		Grill		8-13	die Schüssel auf den unteren Rost stellen	
Croque Monsieur	1 Stück	Micro Grill	450 W	½ 5-6	das Brot tosten und mit Butter bestreichen, mit einer Scheibe gekochten Schinken, einer Scheibe Ananas und einer Scheibe Käse belegen	
	4 Stück	Micro Grill	450 W	½ -1 5-6		
Gefrorene Pizza	300	Micro	450 W	4-6	auf den unteren Rost stellen	
		Kombi	450 W	4-6		
	400	Micro Kombi	450 W	6-7 5-7		

REZEPTE

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

Abwandlung von konventionellen Rezepten

Wenn Sie Ihre altbewährten Rezepte auf die Mikrowelle abwandeln wollen, sollten Sie folgendes beachten: Die Garzeiten um ein Drittel bis zur Hälfte verkürzen. Orientieren Sie sich an den Rezepten in diesem Buch. Flüssigkeitsreiche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Obst, Eintöpfe und Suppen können problemlos in der Mikrowelle zubereitet werden. Bei flüssigkeitsarmen Lebensmitteln, wie Tellergerichte, sollte die

Oberfläche vor dem Erhitzen oder Garen angefeuchtet werden.

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

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

Zwiebelsuppe

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
4 Suppentassen (à 200 ml)

10 g Butter oder Margarine
100 g Zwiebeln, in Scheiben
800 ml Fleischbrühe
Salz, Pfeffer
2 scheiben Brot
40 g geriebener Käse

1. Die Schüssel einfetten, die geschnittenen Zwiebeln, Bouillon und Gewürze hinzugeben. Bedecken und kochen.
9-11 min. 900 W
2. Die Toastscheiben tosten, in Würfel schneiden und auf die Suppentassen verteilen. Die Suppe darübergießen und mit dem Käse bestreuen.
3. Die Schüsseln auf die Drehplatte und den Grill stellen.
6-7 min. Grill

Champignons mit Rosmarin

Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
Flache runde Schüssel mit Deckel
(Durchm. ca. 22 cm)

8 große Champignons (ca. 225 g), ganz
20 g Butter oder Margarine
50 g Zwiebel, fein gehackt
50 g Schinken, fein gewürfelt
schwarzer Pfeffer
frischer Rosmarin, gehackt
125 ml Weisswein, trocken
125 ml Sahne
20 g Mehl

1. Die Stiele von den Champignons entfernen. Die Stiele in kleine Stücke schneiden.
2. Die flache Schüssel einfetten. Zwiebeln, in Würfel geschnittenen durchwachsenen Speck zu den Champignonstielen geben. Mit Pfeffer und Rosmarin würzen, bedecken und kochen.
3-5 min. 900 W
Abkühlen lassen.
3. Die Sahne und 100 ml Wein in der Schüssel erhitzen.
1-3 min. 900 W
4. Den restlichen Wein mit Mehl mischen, in die heiße Flüssigkeit rühren, bedecken und kochen. Während des Kochens einmal umrühren.
Ca. 1 min. 900 W
5. Die Champignons mit der Speckmischung füllen und in eine flache Schüssel setzen. Die Sauce über die Champignons geben und auf dem unteren Rost kochen.
6-8 min. Kombi (630 W)
Nach dem Kochen ca. 2 min. ruhen lassen.

Auberginen mit Hackfleischfüllung

Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
Flache Auflaufschüssel (ca. 30 cm lang)

250 g	Auberginen
200 g	Tomaten
1 EL	Olivenöl zum Einfetten der Form
100 g	Zwiebeln, gehackt
4	milde grüne Chilis, entkernt
200 g	Gehacktes
2	Knoblauchzehen, zerdrückt
2 EL	Glatte Petersilie, gehackt
	Salz, Pfeffer
	Paprika
60 g	Feta-Käse, in kleine Würfel geschnitten

1. Die Auberginen der Länge durchschneiden. Das Innere mit einem Löffel aushöhlen, bis eine 1 cm dicke Hülse übrig bleibt. Das ausgehöhlte Fruchtfleisch würfeln.
2. Die Haut von den Tomaten abziehen und klein schneiden.
3. Den Boden der Schüssel mit dem Olivenöl einfetten. Die Zwiebeln hinzufügen, bedecken und kochen.
2 min. 900 W
4. Die Chilis in Ringe schneiden. Ein Drittel davon zum Garnieren zurückbehalten. Das Gehackte mit den gewürfelten Auberginen, Zwiebeln, Tomaten, Chiliringen, Knoblauch und der Petersilie mischen. Nach Geschmack würzen.
5. Die Auberginenhälften trocknen. Mit der Hälfte der Hackmischung füllen, den Feta-Käse darauf verteilen, dann den Rest der Füllen darauf geben.
6. Die Auberginenhälften in die Auflaufschüssel setzen, die Schüssel auf den unteren Rost stellen und kochen.
11-13 min. Kombi (630 W)
Die Auberginenhälften mit den Chiliringen garnieren und weiterkochen.
4-7 min. Kombi (630 W)
Nach dem Kochen ca. 2 min. ruhen lassen.

Seezungenfilets

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

400 g	Seezungenfilets
1	ganze zitrone
150 g	Tomaten
10 g	Butter
1 EL	Pflanzenöl
1 EL	Petersilie, gehackt
	Salz und Pfeffer
4 EL	Weisswein
20 g	Butter oder Margarine

1. Die Seezungenfilets waschen und trockentupfen.
Vorhandene Gräten entfernen.
2. Zitrone und Tomaten in dünne Scheiben schneiden.
3. Die Schüssel mit Butter einfetten. Die Fischfilets in die Schüssel geben und mit Olivenöl beträufeln.
4. Den Fisch mit Petersilie bestreuen, die Tomatenscheiben darauf legen und würzen. Die Zitronenscheiben auf die Tomaten legen und den Weißwein darüber gießen.
5. Kleine Butterflockchen auf die Zitrone geben, bedecken und kochen.
11-13 min. 630 W
Nach dem Kochen ca. 2 min. ruhen lassen.

Mandelforellen

Geschirr: Flache ovale Auflaufform (ca. 32 cm lang)

- 4 Forellen (à 200 g), küchenfertig
Saft einer Zitrone
Salz
- 30 g Butter oder Margarine
- 50 g Mehl
- 10 g Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
- 50 g Mandelblättchen

1. Die Forellen waschen und trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Den Fisch innen und aussen salzen und 15 Minuten liegen lassen.
2. Die Butter schmelzen.
1 min. 900 W
3. Den Fisch trockentupfen, mit der Butter bestreichen und im Mehl wälzen.
4. Die Form einfetten, die Forellen hineinlegen und auf dem niedrigen Rost garen. Nach zwei Drittel der Zeit wenden und die Mandeln über die Forellen streuen.
15-18 min. Kombi (450 W)
Nach dem Kochen ca. 2 min. ruhen lassen.

Fischilet mit Käsesauce

Geschirr: Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt) Flache ovale Auflaufformschüssel (ca. 25 cm lang)

- 800 g Fischfilets
- 2 EL Zitronensaft
Salz
- 10 g Butter oder Margarine
- 50 g Zwiebel, fein gehackt
- 20 g Mehl
- 100 ml Weisswein
- 1 TL Pflanzenöl zum Einfetten der Form
- 100 g geriebener Emmentalerkäse
- 2 EL Gehackte Petersilie

1. Den Fisch waschen, trocken tupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz einreiben.
2. Die Schüssel einfetten. Die gehackten Zwiebeln hinzufügen, bedecken und kochen.
1-2 min. 900 W
3. Das Mehl und den Weißwein über die Zwiebeln geben und mischen.
4. Die Auflaufform einfetten und die Filets hineinlegen. Die Sauce über die Filets giessen und mit Käse bestreuen. Auf den niedrigen Rost stellen und garen.
7-8 min. 450 W
14-16 min. Kombi (450 W)
Nach dem Kochen ca. 2 min. ruhen lassen. .

Züricher Geschnetzeltes

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

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

1. Das Kalbfleisch in Streifen schneiden.
2. Die Schüssel mit Butter einfetten. Fleisch und Zwiebeln in die Schüssel geben, bedecken und kochen. Während des Kochens einmal umrühren.
6-9 min. 900 W
3. Weißwein, Saucenpulver und Sahne hinzufügen, umrühren, bedecken und weiterkochen lassen. Gelegentlich umrühren.
3-5 min. 900 W
4. Nach dem Kochen die Mischung einrühren und ca. 5 min. stehen lassen. Mit Petersilie garnieren.

Gefüllter Schinken

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

150 g	Blattspinat, gehackt
150 g	Speisequark, 20 % F.i.Tr.
50 g	geriebener Emmentalerkäse Pfeffer, Paprika
8	Scheiben gekochter Schinken (400 g)
125 ml	Wasser
125 ml	Sahne
20 g	Mehl
20 g	Butter oder Margarine
10 g	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form

1. Den Spinat mit Käse und Quark mischen, nach Geschmack würzen.
2. Auf jede Schinkenscheibe einen Essl. Füllung geben und aufrollen. Den Schinken mit einem Holzspießchen zusammenhalten.
3. Machen Sie eine Bechamelsauce: Hierzu Wasser und Sahne in eine Schüssel geben und erhitzen.
2-4 min. 900 W
Mehl und Butter zu einer Mehlschwitze vermischen, die Flüssigkeit hinzufügen und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Bedecken, kochen lassen, bis die Sauce dick wird.
1-2 min. 900 W
Umrühren und abschmecken.
4. Geben Sie die Sauce in die eingefettete Aufaufschüssel, legen sie die gefüllten Schinkenröllchen auf die Sauce und kochen Sie das Ganze mit Deckel.
10-12 min. Kombi (630 W)
Nach dem Kochen ca. 5 Min. ruhen lassen.

Kalbsschnitzel mit Mozzarella

Geschirr: Flache, quadratische Auflaufform mit
Deckel (ca. 25 cm lang)

150 g	Mozzarellakäse
500 g	abgetropfte Tomaten aus der Dose
4	Kalbsschnitzel (600 g)
20 ml	Olivenöl
2	gehackte Knoblauchzehen
20 g	Pfeffer, frisch gemahlen Kapern Salz, Pfeffer

1. Das Kalbfleisch waschen, trocknen und flach klopfen.
2. Die Tomaten pürieren, Knoblauch, Öl, Salz, Pfeffer, Kapern und Oregano hinzufügen und über das Kalbfleisch gießen. Bedecken und kochen.
15-19 min. 630 W
Die Fleischscheiben umdrehen.
3. Die Mozzarellascheiben auf jedes Schnitzel legen, würzen und unbedeckt auf dem hohen Rost kochen.
9-12 min. Kombi (630 W)
Nach dem Kochen ca. 5 Min. ruhen lassen.

Lasagne

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

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

1. Die Tomaten klein schneiden, mit dem Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, Gehacktem und Tomatenmark mischen. Würzen, bedecken und kochen.
5-8 min. 900 W
2. Die Crème Fraîche mit Milch, Parmesankäse, Kräutern, Öl und Gewürzen mischen.
3. Die Schüssel einfetten und den Boden mit ca. 1/3 der Nudeln bedecken. Die Hälfte der Gehacktesmischung auf die Nudeln geben und etwas Hackmischung Sauce darüber schütten. Wiederholen und mit den übrigen Nudeln abschließen. Die Nudeln mit Sauce bedecken und mit Parmesankäse bestreuen. In bedecktem Zustand kochen.
13-17 min. 630 W
Nach dem Kochen ca. 5-10 min. ruhen lassen

Zucchini-Nudel-Auflauf

Geschirr: Auflaufform (ca. 26 cm lang)

80 g Makkaroni, gekocht
400 g klein geschnittene Tomaten aus der Dose
150 g Zwiebeln, fein gehackt
Basilikum, Thymian, Salz, Pfeffer
1 EL Öl zum Einfetten der Form
450 g Zucchini, in Scheiben
150 g Sauerrahm
2 Eier
100 g geriebener Cheddar-Käse

1. Die Tomaten mit den Zwiebeln mischen und gut würzen. Makkaroni hinzufügen. Die Tomatensauce über die Makkaroni geben und die Zucchinischeiben darauf verteilen.
2. Saure Sahne mit den Eiern verquirlen und über den Auflauf schütten. Mit geriebenem Käse bestreuen. Auf den unteren Rost stellen und kochen.
18-21 min. 900 W
7-8 min. Kombi (630 W)
Nach dem Kochen ca. 5-10 min. ruhen lassen.

Birnen in Schokolade

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

4 Ganze Birnen, geschält (600 g)
60 g Zucker
10 g Pck. Vanillezucker
1 EL Birnenlikör
150 ml Wasser
130 g dunkle Schokolade, gehackt
100 g Crème Fraîche

1. Zucker, Vanillezucker, Birnenlikör und Wasser in eine Schüssel geben, umrühren, bedecken und kochen.
1-2 min. 900 W
2. Die Birnen in die Flüssigkeit legen, bedecken und kochen.
5-8 min. 900 W
Die Birnen aus der Flüssigkeit nehmen und in den Kühlschrank stellen.
3. 50 ml der Kochflüssigkeit in eine kleinere Schüssel gießen. Die Schokolade und Crème Fraîche hinzufügen, bedecken und kochen.
2-3 min. 900 W
4. Die Sauce gut umrühren, über die Birnen gießen und servieren.

Griessflammeri mit Himbeersauce

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

4 kleine Auflaufförmchen

500 ml	Milch
40 g	Zucker
15 g	Mandeln, gehack
50 g	Griess
1	Eigelb
1 EL	Wasser
1	Eiweiss
250 g	Himbeeren
50 ml	Wasser
40 g	Zucker

1. Milch, Zucker und Mandeln in eine Schüssel geben, bedecken und kochen.
3-5 min. 900 W
2. Den Gries hinzufügen, umrühren, bedecken und kochen.
10-12 min. 270 W
3. Das Eigelb mit Wasser in einer Tasse verquirlen und in die heiße Mischung rühren. Das Eiweiß so lange schlagen, bis es steif ist und unter die Mischung heben. Die Puddingmischung in kleine Auflaufförmchen füllen.
4. Für die Sauce die Himbeeren waschen und abtrocknen und mit Wasser und Zucker in eine Schüssel geben. Bedecken und erhitzen.
2-3 min. 900 W
5. Die Himbeeren pürieren und mit dem Griespudding servieren.

Käsekuchen

Geschirr: Springform (ca. 26 Durchm.)

Boden:

300 g	Mehl
1 EL	Kakao
10 g	Backpulver
150 g	Zucker
1	Ei
10 g	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form

Füllung:

150 g	Butter oder Margarine
100 g	Zucker
10 g	Pack, Vanillezucker
3	Eier
400 g	Speisequark, 20 % F.i.Tr.
40 g	Pck. Vanillepuddingpulve

1. Mehl, Kakao, Backpulver und Zucker in einer Schüssel mischen.
2. Eier und Butter hinzufügen und in einer Küchenmaschine mixen.
3. Die Springform einfetten. Den Teig ausrollen und die Springform damit auslegen, dabei 2 cm am Rand aussparen. Den Teig backen.
6-8 min. 630 W
4. Butter und Zucker miteinander verquirlen, bis sie leicht und locker sind. Die Eier langsam unterschlagen. Quark und das Vanille-Puddingpulver hinzufügen.
5. Die Füllung auf den Käsekuchenboden geben und kochen.
15-19 min. 630 W

REINIGUNG & PFLEGE

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

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

Gerätegehäuse

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

Bedienfeld

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

Geräteinnenraum

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

- Rückstände vollständig entfernt sind. Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter.
2. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
 3. Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.
 4. Erhitzen Sie Ihr Gerät regelmässig unter Verwendung des Grills. Speisereste oder Fettspritzer können Rauch oder unangenehme Gerüche verursachen.

Drehteller und Drehteller-Träger

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

Gerätetür

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

Roste

Die Roste mit einem milden Spülmittel reinigen und nachtrocknen. Die Roste sind spülmaschinengeeignet.

⚠ Hinweis! Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

WAS TUN, WENN

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

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung	230 V, 50 Hz, Einphasenstrom	
Sicherung/Sicherungsautomat	Mindestens 16 A	
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	1,37 kW
	Grill	1,00 kW
	Mikrowelle/Grill	2,35 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	900 W (IEC 60705)
	Grill	1000 W
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz * (Gruppe 2/Klasse B)	
Außenabmessungen:	EMS26204O	594 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (T)
Garraumabmessungen	342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (T) **	
Garrauminhalt	26 liter **	
Drehteller	ø 325 mm, glass	
Gewicht	ca. 19,5 kg	
Garraumlampe	25 W/240 - 250 V	

* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011. Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft. Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.

Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

** Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet.

Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.



Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 2004/108/EC, 2006/95/EC und 2005/32/EC.

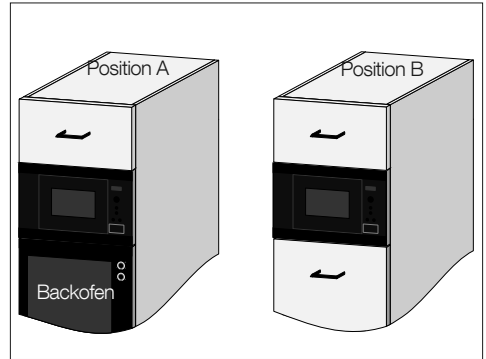
DIE TECHNISCHE DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

AUFSTELLANWEISUNGEN

Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position A oder B einbauen:

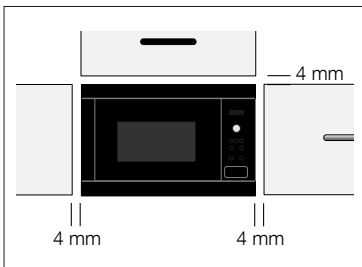
Position	Nischengröße		
	B	T	H
A	560	550	450
B	560	500	450

Abmessungen in (mm)



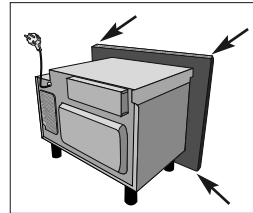
INSTALLIEREN DES GERÄTES

1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. Fügen Sie das Gerät langsam und ohne Gewalt in den Einbauschränk ein, bis der vordere Rahmen des Herdes einen fugenlosen Abschluss mit der vorderen Öffnung des Schrankes bildet.
3. Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil ist und gerade steht. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 4 mm zwischen der darüber befindlichen Schranktür und dem Oberteil des Rahmens eingehalten wird (siehe Schaubild).



Installation - Option 1:

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



Installation - Option 2:

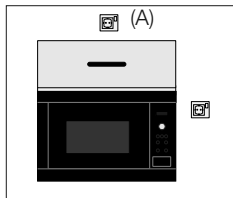
Siehe die mit diesem Mikrowellengerät gelieferte Schablone.

! Hinweis!

Montieren Sie die Mikrowelle in einer Entfernung von etwa 85 cm oder mehr vom Boden entfernt. Es ist wichtig sicherzustellen, dass die Installation dieses Produkts den Anweisungen in diesem Bedienungshandbuch sowie den Installationsanweisungen der Backofenherstellers entspricht.

NETZANSCHLUSS

- **Darauf achten, dass die Netzsteckdose leicht erreichbar ist, damit der Stecker im Notfall schnell abgezogen werden kann. Andernfalls sollte es möglich sein, das Gerät mithilfe eines Schalters vom Stromkreis zu trennen. Dabei sollten die geltenden Bestimmungen der elektrischen Sicherheitsnormen berücksichtigt werden.**
- **Steckdose nicht hinter dem Schrank anordnen.**
- Die beste Stelle ist über dem Schrank, vgl. (A).



- Das Gerät an einer korrekt installierten geerdeten Steckdose mit einem einphasigen Wechselstromanschluss (230 V/50 Hz) verbinden.
Steckdose mit einer Sicherung (16 A) absichern.
- **Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.**
- Vor dem Aufstellen ein Stück Schnur am Netzkabel anbringen. Dadurch wird dann beim Einbau der Anschluss am Punkt (A) erleichtert.
- Beim Einsetzen des Gerätes in einen hohen Schrank darf das Netzkabel NICHT eingeklemmt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE



WARNUNG!
DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN
Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsmaßnahme lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

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

UMWELTINFORMATION

Umweltfreundliche Entsorgung von Verpackung und Altgerät

VERPACKUNG

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

Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar. Die Kartonteile sind aus Altpapier hergestellt, die Holzteile unbehandelt. Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

- «PE» für Polyethylen, z.B. Verpackungsfolien
- «PS» für Polystyrol, z.B. Polsterteile (grundsätzlich FCKW-frei)
- «PP» für Polypropylen, z.B. Umbänderung.

Durch die Verwertung und Wiederverwendung der Verpackung können Rohstoffe gespart und das Müllvolumen verringert werden. Geben Sie die Verpackung zur Verwertung zum nächsten Recyclingcenter. Die Anschrift erfahren Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung.

ALTGERÄT

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

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

GARANTIE/KUNDENDIENST

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

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

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

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

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

Europäische Garantie:

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

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

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

BELGIEN - GARANTIE/KUNDENDIENST

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

SOMMAIRE

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ	40
VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL	46
BANDEAU DE COMMANDE	47
AVANT LA MISE EN SERVICE	47
UTILISATION	49
TABLEAUX DE PROGRAMMATION	56
RECETTES	62
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	68
EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT	70
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	70
INSTALLATION	71
INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES	72
GARANTIE/SERVICE-CLIENTÈLE	73
BELGIQUE - GARANTIE/SERVICE-CLIENTÈLE	74

NOUS PENSONS À VOUS

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

Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



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



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



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

SERVICE APRÈS-VENTE

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

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

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



Avertissement/Attention : consignes de sécurité.



Informations générales et conseils.



Informations en matière de protection de l'environnement.

Sous réserve de modifications.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ



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

Pour éviter tout danger d'incendie

Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation. La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence. La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 16 A minimum, ou un disjoncteur de 16 A minimum. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrez le four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation. N'utilisez jamais d'eau. N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant

s'enflammer. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

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

Pour éviter toute blessure



AVERTISSEMENT!

N'utilisez pas le four s'il

est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four :

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

Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection

contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

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

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

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four. Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc.) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et adressez-vous à un service après vente. Ne plongez pas la prise du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du

meuble sur lequel est posé le four. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four. Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un professionnel qualifié faire ce travail.

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

Les interrupteurs de verrouillage de sécurité incorporés empêchent le four à micro-ondes de fonctionner lorsque la porte est ouverte.

N'installez pas et n'utilisez pas votre appareil si celui-ci présente une anomalie lors du déballage. Installez ou positionnez ce four uniquement selon les instructions d'installation contenues dans cette notice. Si l'installation électrique nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

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

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

Le chauffage par micro-ondes des boissons peut

avoir comme conséquence l'ébullition éruptive retardée, donc le soin doit être pris en manipulant le récipient.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque :

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

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

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

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

Pour éviter toute brûlure

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

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

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

Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four ni les autres parties accessibles afin de prévenir les risques de brûlure lorsque le grill est utilisé. Ne touchez pas la porte du four, le compartiment extérieur, le compartiment arrière, la cavité du four, les ouvertures de ventilation, les accessoires et les plats en mode GRIL, CUISSON COMBINEE ou cuisson automatique, car ils s'échauffent. Avant nettoyage, s'assurer qu'ils ne soient pas chauds. Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants



AVERTISSEMENT!

L'appareil et ses éléments accessibles deviennent très chauds en cours d'utilisation. Il est donc important d'éviter de toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf s'ils sont sous surveillance continue.

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

8 ans et qu'ils le fassent sous surveillance.

Le verre à feu, la porcelaine, la faïence, la céramique, la terre cuite non poreuse résistent aux températures élevées et peuvent satisfaire à toutes les utilisations. Les récipients de cuisson peuvent devenir brûlants par conduction de la chaleur des aliments vers le récipient. Portez des gants de protection pour les retirer du four. Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, retirez le bouchon ou le couvercle. Faites attention en retirant les couvercles ou les films de protection des plats car une vapeur brûlante est soudainement libérée. Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles : l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissement.

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

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

Ne jamais faire fonctionner le four sans plateau tournant ou à vide, sauf recommandation du mode d'emploi, voir note 2, page 53. Sinon vous risquez d'endommager le four. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le guide de recette ne doit pas être dépassé. Assurez-vous que la porte est bien fermée, que ses surfaces sont propres. Nettoyez-les régulièrement avec une éponge

humide, pour éviter l'accumulation de toutes graisses, salissures, éclaboussures. Ces dépôts absorbent l'énergie et réduisent d'autant l'efficacité du four. N'utilisez pas la cavité du four pour stocker. Ne laissez pas de produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne faites jamais chauffer de bouillote à l'intérieur du four à micro-ondes. N'utilisez pas une sonde thermique d'un four traditionnel dans votre four à micro-ondes. Cependant, afin de connaître la température de cuisson à cœur, vous pouvez mesurer le degré de cuisson de l'aliment avec un thermomètre <spécial viande>. Ne laissez pas ce thermomètre dans le four en fonctionnement. Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant un certain temps (vacances, ...). N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve et n'utilisez pas de bouteilles capsulées. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçu pour ce four. N'utilisez jamais le four sans plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant :

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

N'utilisez aucun récipient en matière plastique prévu pour les fours à micro-ondes si le four est encore chaud du fait d'une cuisson précédente au GRIL, en mode CUISSON COMBINÉE ou en mode AUTOMATIQUE, ces récipients peuvent fondre. Les récipients en matière plastique sont à proscrire pour ces modes de cuisson, sauf si leur fabricant a précisé qu'ils conviennent à cet usage. Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

⚠ Remarques!

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié. Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'observation des consignes de branchement électrique. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du

four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes. Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

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

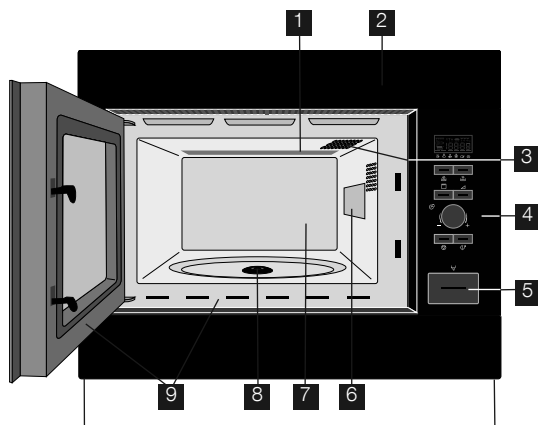
Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogène des micro-ondes dans les aliments. Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre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

Récipients en aluminium

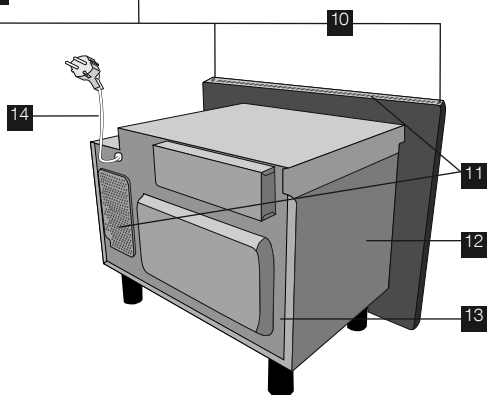
Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes :

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

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



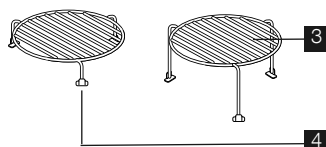
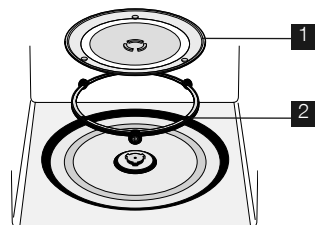
- 1 Élément chauffant du grill
- 2 Encadrement avant
- 3 Eclairage du four
- 4 Bandeau de commande
- 5 Touche ouverture de la porte
- 6 Cadre du répartiteur d'ondes
- 7 Cavité du four
- 8 Entraînement
- 9 Cadre d'ouverture de la porte



Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

- 1 Plateau tournant
- 2 Support d'entraînement
- 3 Trépied haut
- 4 Trépied bas
- 5 4 vis de fixation (non visualisées)

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



⚠ Remarque !

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

BANDEAU DE COMMANDE

1 AFFICHAGE numérique



Gril



Plus/Moins



Micro-ondes



Décongélation automatique pain



Cuisson combinée



Décongélation automatique



Horloge



Quantité



Etapas de cuisson

2 Symboles CUISSON AUTOMATIQUE

3 Touche CUISSON AUTOMATIQUE

4 Touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

5 Touche NIVEAUX DE PUISSANCE

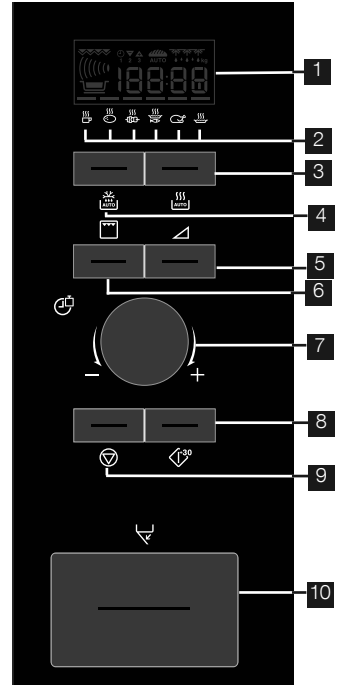
6 Touche GRIL

7 Bouton rotatif MINUTEUR/POIDS

8 Touche START/+30

9 Touche STOP

10 Touche OUVERTURE DE LA PORTE



AVANT LA MISE EN SERVICE

MODE ECONOMIE D'ÉNERGIE

Le four est réglé en mode 'ECONOMIE D'ENERGIE' (Econ).

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



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

RÉGLER L'HORLOGE

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

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

1. Ouvrez la porte.
2. L'écran affiche : « Econ »




3. Appuyez sur la touche START/+30 et maintenez-la abaissée pendant 5 secondes. Le four émet alors un signal sonore. L'écran affiche :

4. Réglez l'heure en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS.
5. Appuyez une fois sur la touche START/+30, puis tournez le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS pour régler les minutes.
6. Appuyez sur la touche START/+30.
7. Vérifiez l'affichage :
8. Fermez la porte.



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

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


1. Ouvrez la porte.
2. L'écran affiche : « Econ »
3. Appuyez sur la touche START/+30 et maintenez-la abaissée pendant 5 secondes. Le four émet alors un signal sonore. L'écran affiche : 
4. Appuyez sur la touche START/+30. L'écran d'affichage : 
5. Réglez l'heure en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS.
6. Appuyez une fois sur la touche START/+30, puis tournez le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS pour régler les minutes.
7. Appuyez sur la touche START/+30.
8. Vérifiez l'affichage : 
9. Fermez la porte.




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

CHANGEMENT DE L'HEURE LORSQUE L'HORLOGE EST RÉGLÉE


Exemple : Pour régler l'horloge à 11:45 (12 heures).

1. Ouvrez la porte.
2. Appuyez sur la touche START/+30 et maintenez-la abaissée pendant 5 secondes. Le four émet alors un signal sonore. L'écran affiche : 

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

3. Réglez l'heure en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS.
4. Appuyez une fois sur la touche START/+30, puis tournez le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS pour régler les minutes.
5. Appuyez sur la touche START/+30.
6. Vérifiez l'affichage : 

POUR ANNULER L'HORLOGE ET RÉGLER LE MODE ECON

1. Ouvrez la porte.
2. Appuyez sur la touche START/+30 et maintenez-la abaissée pendant 5 secondes. Le four émet alors un signal sonore. L'écran affiche : 

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

3. Appuyez sur la touche STOP.
4. L'écran affiche : « Econ »
5. Fermez la porte.
6. L'affichage effectue un décompte de 3 minutes.
7. Une fois le décompte terminé, le four entre en mode 'Economie d'énergie' et l'écran d'affichage devient vide.

UTILISATION DE LA TOUCHE STOP

Utilisez la touche STOP pour :

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




SÉCURITÉ ENFANT

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

Exemple : Réglage de la sécurité enfant.

1. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche STOP.



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



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

UTILISATION

CUISSON AUX MICRO-ONDES

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

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


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

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

Caractéristiques des aliments

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

Techniques de cuisson

Disposez les aliments	Placez les parties les plus épaisses des aliments vers l'extérieur du plat (p. ex. pilons).
Recouvrez	Utilisez un film alimentaire pour micro-ondes ou un couvercle adéquat.
Percez	Les aliments qui comportent une coquille, une peau ou une membrane doivent être percés à plusieurs reprises avant d'être cuits ou réchauffés, car l'accumulation de vapeur pourrait les faire exploser (p. ex. pommes de terre, poisson, poulet, saucisses).  Important ! Il est déconseillé de cuire les oeufs au four à micro-ondes, car ceux-ci risquent d'exploser, même une fois la cuisson terminée (p. ex. oeufs pochés, durs).
Remuez, tournez et redispensez les aliments	Pour obtenir une cuisson uniforme, il est essentiel de remuer, tourner et redresser les aliments pendant la cuisson. Remuez et redispensez toujours les aliments en partant de l'extérieur vers le centre.
Laissez reposer	Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.
Protégez	Certaines parties des aliments peuvent chauffer quand on les décongèle. Protégez ces parties à l'aide de petites sections de film aluminium qui refléteront les micro-ondes (p. ex. les pattes et les ailes d'un poulet).

VAISSELLE POUR FOURS À MICRO-ONDES

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

CUISSON AUX MICRO-ONDES

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

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

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Effectuez la décongélation manuelle à 270 W (sans fonction de décongélation automatique). Le symbole de décongélation s'affiche à chaque fois que ce niveau de puissance est sélectionné.

NIVEAUX DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Vous avez le choix entre 6 niveaux de puissance.

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

W = WATT

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

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



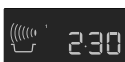
- Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 2.30 soit affiché.



- Appuyez sur la touche START/+30.



- Vérifiez l'affichage :



⚠ Important !

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



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

MINUTERIE

Exemple : Réglez la minuterie pour 7 minutes.

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



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



3. Appuyez sur la touche START/+30.



4. Vérifiez l'affichage :



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

AJOUTER 30 SECONDES

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

1. Démarrage direct

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





2. Augmentation du temps de cuisson

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




- Vous pouvez également utiliser la fonction +30 secondes en mode grill.
- Cette fonction ne peut être utilisée en mode CUISSON AUTOMATIQUE ou DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.

FONCTION PLUS ET MOINS

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

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

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


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

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



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



3. Appuyez une fois sur la touche de sélection de NIVEAUX DE PUISSANCE, puis sélectionnez PLUS .





4. Appuyez sur la touche START/+30.



5. Vérifiez l'affichage :



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

CUISSON AU GRIL ET CUISSON COMBINÉE

Ce four à micro-ondes possède deux modes de cuisson au GRIL :

1. Gril seul
2. Gril Combiné (micro-ondes et gril)

⚠ Remarque !

1. Le trépied haut ou bas est recommandé pour faire griller des aliments plats.
2. Vous pouvez détecter de la fumée ou une odeur de brûlé lorsque vous utilisez le gril pour la première fois, c'est normal et ne signifie pas que le four est défectueux. Afin d'éviter ce problème, lorsque vous utilisez le four pour la première fois, faites fonctionner le gril à vide pendant 20 minutes.

1. Cuisson au gril seul

Ce mode peut servir à griller ou à brunir les aliments.

Exemple : Pour faire griller le pain pendant 4 minutes.

1. Appuyez une fois sur la touche GRIL.



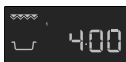
2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 4.00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/+30.



4. Vérifiez l'affichage :



2. Cuisson combinée

Ce mode utilise une combinaison de la puissance du Gril et de celle du Micro-ondes (90 W à 630 W). Le niveau de puissance du Micro-ondes est pré-réglé à 270 W.

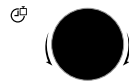
Touche	Configuration de puissance
Gril x 1	0 W
Gril x 2	270 W
Gril x 3	450 W
Gril x 4	630 W
Gril x 5	0 W

Exemple : Pour faire cuire des Brochettes de viande panacchées pendant 7 minutes sur CUISSON COMBINÉE (450 W).

1. Appuyez 3 fois sur la touche GRIL.



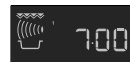
2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 7.00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/+30.



4. Vérifiez l'affichage :



CUISSON À SÉQUENCES MULTIPLES

Une séquence de 3 étapes (maximum) peut être programmée à l'aide de combinaisons de MICRO-ONDES, GRIL ou CUISSON COMBINÉE.

Exemple : Pour cuire :

2 minutes et 30 secondes à puissance 630 W (Etape 1)
5 minutes en Gril seul (Etape 2)

Etape 1

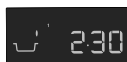
- Appuyez deux fois sur la touche de sélection NIVEAU DE PUISSANCE.



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



- Vérifiez l'affichage :



Etape 2

- Appuyez une fois sur la touche GRIL.



- Entrez la durée en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 5.00 soit affiché.



- Appuyez sur la touche START/+30.



- Vérifiez l'affichage :



Le four cuira d'abord pendant 2 minutes et 30 secondes à puissance 630 W, puis pendant 5 minutes en Gril seul.

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Le fonction automatique calcule AUTOMATIQUEMENT le mode et le temps de cuisson corrects. Vous disposez de 6 programmes de CUISSON AUTOMATIQUE et 2 programmes de DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.

Cuisson Automatique

Aliments	Symbole	Configuration
Boisson		Micro-ondes
Pommes de terre cuites/en robe en champs		Micro-ondes
Brochettes de viande panachées		Micro-ondes + gril
Filet de poisson gratiné		Micro-ondes + gril
Cuisses de poulet		Micro-ondes + gril
Graten		Micro-ondes + gril

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

- Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.



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



- Appuyez sur la touche START/+30.





- Vérifiez l'affichage :



Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez

sur la touche START/+30. Le programme s'arrête automatiquement à l'issue de la durée de CUISSON AUTOMATIQUE. Un signal sonore retentit et le symbole de cuisson clignote. Après 1 minute et un rappel sonore, le four affichera l'heure.

Décongélation Automatique

Aliments	Symbole
Viande/Poisson/Volaille	
Pain	

Exemple : Pour décongélation 0,2 kg de pain.

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



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



3. Appuyez sur la touche START/+30.















4. Vérifiez l'affichage :








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

TABLEAUX DE PROGRAMMATION

TABLEAUX DES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Cuisson automatique	Quantité (Incément)/ Utensiles	Touche	Procédure
Boisson (Thé/Café) 	1-6 tasses 1 tasse=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Placez la tasse au centre du plateau tournant.
Pommes de terre cuites et Pommes de terre en robe des champs 	0,2-1,0 kg (100 g) Bol et couvercle	 x2	<p>Pommes de terre cuites : Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire.</p> <p>Pommes de terre en robe des champs : Choisissez des pommes de terre de taille similaire et lavez-les.</p> <ul style="list-style-type: none"> Placez les pommes de terre dans un bol. Ajoutez la 2 CS d'eau par 100 g et un peu de sel. Recouvrez d'un couvercle. Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre pendant 2 min.
Brochettes de viande panachées 	0,2-0,8 kg (100 g) Trépied haut	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Préparer les brochettes du grill selon la recette de la page 58. Placez sur un trépied et faites cuire. Quand le signal sonore retentit, retournez. Après cuisson, enlevez et mettez sur une assiette pour servir. (Il n'est pas nécessaire de laisser reposer.)
Filet de poisson gratiné 	0,5-1,5 kg* (100 g) Plat à gratin Trépied bas	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Voir recettes pour le "Filet de Poisson Gratiné" à la page 58. <p>* Poids total de tous les ingrédients.</p>
Cuisses de poulet 	0,9-1,8 kg (100 g) Plat à tarte Trépied bas	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Mélangez les ingrédients 2 CS d'huile, 1 CC de paprika, sel et poivre et étalez les sur les cuisses de poulet. Percez la peau des cuisses de poulet. Mettez les cuisses de poulet sur le trépied, côté peau vers le bas, les bouts minces dirigés vers le centre. Quand le signal sonore retentit, retournez. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5 min. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min.
Graten 	0,5-1,5 kg* (100 g) Plat à gratin Trépied bas	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Voir recettes pour le "Gratin" à la page 59. <p>* Poids total de tous les ingrédients.</p>

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

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

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

 **Décongélation Automatique**

- Indiquez le poids des aliments seulement. N'incluez pas le poids du récipient.
 - Pour un aliment dont le poids est supérieur ou inférieur aux quantités données dans le tableaux de programmes automatiques, utilisez les programmes manuels.
 - La température finale varie selon la température initiale des aliments. Vérifiez que la nourriture est très chaude après cuisson.
 - Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche START/+30.
 - Le ventilateur pourra se mettre en marche après un fonctionnement en mode Micro/Gril/Double.
- Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
 - Congelez la viande hachée en tranches fines.
 - Après avoir retourné, protégez les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
 - La volaille doit être cuite immédiatement après décongélation.

RECETTES POUR PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Brochettes de viande panachées

4 pièces	
400 g	de côtelettes de porc, coupées en dés
100 g	de lard maigre
100 g	oignons, coupés en quatre
250 g	tomates, coupées en quatre
100 g	poivron vert, coupé en dés
2 CS	d'huile
4 CC	de paprika doux
	sel
1 CC	de piment de cayenne
1 CC	de sauce worcester

1. Enfiler en alternance la viande et les légumes sur quatre brochettes en bois.
2. Mélanger l'huile et les épices et en badigeonner les brochettes.
3. Poser les brochettes sur la grille du haut et cuire sur CUISSON AUTOMATIQUE, "Brochettes De Viande Panachées".

Filet de poisson gratiné, 'Esterhazy'

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	de filet de poisson
100 g	200 g	300 g	poireaux (coupées en rondelles)
20 g	40 g	60 g	oignon (haché menu)
40 g	100 g	140 g	carotte (râper)
10 g	15 g	20 g	de beurre ou de margerine
			sel, poivre et muscade
1 CS	1½ CS	2 CS	de jus de citron
50 g	100 g	150 g	de crème fraîche
50 g	100 g	150 g	de Gouda (râper)

1. Mettez les légumes, le beurre et les épices dans une terrine (2 litres) et mélangez bien. Faites cuire pendant 2-6 minutes à 900 W (cela dépend du poids).
2. Lavez et séchez le poisson, arrosez-le de jus de citron et salez.
3. Mélangez la crème fraîche aux légumes et assaisonnez à nouveau.
4. Placez le moitié des légumes dans un plat à gratin. Placez le poisson au-dessus des légumes et recouvrez du reste des légumes.
5. Recouvrir de Gouda et placez sur le trépied bas, faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE, "Filet de Poisson Gratiné".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5 min.

Filet de poisson gratiné, à "l'italienne"

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	de filet de poisson
½ CS	1 CS	1½ CS	de jus de citron
½ CS	1 CS	1½ CS	de beurre d'anchois
30 g	50 g	80 g	de Gouda (râper)
			sel et poivre
150 g	300 g	450 g	de tomates
1 CS	1½ CS	2 CS	de fines herbes hâchées
100 g	180 g	280 g	de Mozzarella
½ CS	¾ CS	1 CS	de basil (haché)

1. Lavez et séchez le poisson et arrosez-le de jus de citron, salez et graissez au beurre d'anchois.
2. Placez dans un plat à gratin ovale.
3. Saupoudrez le poisson de Gouda.
4. Disposer les tomates sur le fromage.
5. Salez, poivrez et ajoutez les fines herbes.
6. Egouttez la mozzarella, coupez en tranches et placez sur les tomates. Parsemez de basilic.
7. Placez le plat à gratin sur le trépied bas et faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE "Filet de Poisson Gratiné".
8. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5 min.

Gratin d'épinards			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	d'épinards en branches (décongeler, égoutter)
15 g	30 g	45 g	oignon (haché menu) sel, poivre et muscade
5 g	10 g	15 g	de beurre ou de margarine (pour graisser le plat)
150 g	300 g	450 g	pommes de terre (coupées en rondelles)
35 g	75 g	110 g	de jambon cuit (coupé en dés)
50 g	100 g	150 g	de crème fraîche
1	2	3	œufs
40 g	75 g	115 g	de fromage (râper)

Gratin de pommes de terre et courgettes			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	de beurre ou de margarine (pour graisser le plat)
200 g	400 g	600 g	de pomme de terre précuit (coupés en lamelles)
115 g	230 g	345 g	de courgettes (en tranches fines)
75 g	150 g	225 g	de crème fraîche
1	2	3	œufs
½	1	2	de ail (pressée) sel, poivre
40 g	80 g	120 g	de Gouda (râper)
10 g	20 g	30 g	graines de tournesol

1. Mélangez les épinards en branches avec l'oignon. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée.
2. Beurrez le plat et remplissez-le de rondelles de pomme de terre, les dés de jambon et les épinards en couches alternées dans le plat. Terminez par une couche d'épinards.
3. Mélanger les œufs et la crème fraîche, saler et poivrer et verser sur le gratin.
4. Saupoudrez le gratin de fromage râpé.
5. Placez sur le trépied bas, faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE, "Gratin".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5-10 min.

1. Beurrez le plat. Remplissez-le de lamelles de pomme de terre et de tranches de courgettes en couches alternées.
2. Mélanger les œufs et la crème fraîche, assaisonner avec l'ail, le sel et le poivre et verser sur le gratin.
3. Saupoudrer le Gouda sur le gratin.
4. Enfin, parsemer le gratin de graines de tournesol.
5. Placez sur le trépied bas, faites cuire en CUISSON AUTOMATIQUE, "Gratin".
6. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5-10 min.

NIVEAU DE PUISSANCE RÉDUIT

⚠ Remarque !

Si vous faites cuire des aliments pendant plus longtemps que la durée normale sans modifier le mode de cuisson, la puissance du four diminue automatiquement pour éviter la

surchauffe. (La puissance de cuisson micro-ondes diminue et les éléments grill s'allument par intermittence.) Après une pause de 90 secondes, la haute puissance peut être rétablie.

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 900 W	20 minutes	Micro-ondes 630 W
Gril	20 minutes	Gril - 50 %
Combinée	Gril - 20 minutes	Gril - 50 %

TABLEAUX DE CUISSON

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

Rechauffage de boissons et de mets

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

* température du réfrigérateur

Décongélation d'aliments

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

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

Décongélation et cuisson d'aliments

Aliments	Quant -g-	Configuration	Puissance Niveau	Temps -Min-	Addition d'eau -CS-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Filet de poisson	300	Micro	900 W	9-11	-	couvrir	2
Une assiette-repas	400	Micro	900 W	8-10	-	couvrir, mélanger au bout de 6 minutes	2
Brocoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	couvrir, mélanger à mi-cuisson	2
Pois	300	Micro	900 W	6-8	3-5	couvrir, mélanger à mi-cuisson	2
Macédoine de légumes	500	Micro	900 W	9-11	3-5	couvrir, mélanger à mi-cuisson	2

Griller et gratiner la viande, les soufflés et gratins et les croutes au fromage

Aliments	Quant -g-	Configuration	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Brocoli	500	Micro	900 W	6-8	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Pois	500	Micro	900 W	6-8	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Carottes	500	Micro	900 W	9-11	couper en rondelles, couvrir, ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Rôtis (porc, veau, agneau)	1000	Micro	450 W	16-18	épicer, poser sur la grille du bas, retourner après * Placer une lèchefrite sous le rôti	10
		Double	450 W	5-7*		
		Micro	450 W	14-16		
		Double	450 W	4-6		
	1500	Micro	450 W	26-28		10
		Double	450 W	5-8*		
		Micro	450 W	26-28		
		Double	450 W	4-5		
Rôti de boeuf (à point)	1000	Micro	630 W	5-8	assaisonner, placer sur la grille du bas, tourner après *	10
		Double	630 W	8-10*		
		Double	630 W	3-5		
		Micro	630 W	12-15		
	1500	Micro	630 W	12-15		10
		Double	630 W	12-15*		
		Double	630 W	4-6		
		Double	630 W	4-6		
Cuisses de poulet	200	Double Gril	450 W	6-7* 4-6	épicer, poser la grille du haut avec la peau vers le bas, retourner après *	3
Rumstecks, 2 à point	400	Gril		11-12* 6-8	poser sur le trépied haut, retourner après *, assaisonner après la cuisson	
Brunissage des plats gratinés		Gril		8-13	placer le plat sur la grille du bas	
Croûtes au fromage	1 pièce	Micro	450 W	½	faire griller le pain, le beurrer, garnir d'une tranche de jambon, d'une tranche d'ananas et d'une tranche de fromage	
		Gril		5-6		
	4 pièces	Micro	450 W	½ - 1		
		Gril		5-6		
Pizza congelée	300	Micro	450 W	4-6	placer sur la grille du bas	
		Double	450 W	4-6		
	400	Micro	450 W	6-7		
		Double	450 W	5-7		

RECETTES

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

Adaptation de recettes conventionnelles à la cuisson aux micro-ondes

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

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

Les aliments à forte teneur en liquide comme la viande, le poisson, les volailles, les Légumes, les fruits, les potées et les soupes peuvent être cuits facilement au micro-ondes.

Soupe à l'oignon gratinée

Vaisselle : Terrine à couvercle (2 l)
4 Tasses à soupe (200 ml)

10 g de beurre ou de margarine
100 g oignons, coupés en rondelles
800 ml de bouillon de viande
sel, poivre
2 tranches de pain
40 g de fromage râpé

Champignons de Paris farcis au romarin

Vaisselle : Terrine à couvercle (1 l)
Terrine ronde à couvercle (env. 22 cm diamètre)

8 gros champignons de Paris entiers (env. 225 g)
20 g de beurre ou de margarine
50 g oignon, haché menu
50 g de jambon cru
poivre noir
romarin frais, haché
125 ml de vin blanc sec
125 ml de crème
20 g de farine

Il faut humecter la surface des aliments à faible teneur en humidité comme par exemple les plats cuisinés.

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

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

1. Graisser le bol, ajouter l'oignon coupé en rondelles, le bouillon de viande et l'assaisonnement. Couvrir et cuire.
9-11 min. 900 W
2. Faites griller le pain de mie, coupez les tranches en dés et disposez les dans les tasses. Versez dessus la soupe à l'oignon et saupoudrez de fromage.
3. Placer les bols sur le plateau tournant et faire griller.
6-7 min. Gril
1. Retirer les pieds des champignons et les couper en petits morceaux.
2. Graisser le plat. Ajouter les oignons, les lardons et les pieds de champignon. Assaisonner avec du sel, du poivre et du romarin. Couvrir et cuire.
3-5 min. 900 W
Laissez refroidir.
3. Réchauffer la crème et 100 ml de vin dans le bol.
1-3 min. 900 W
4. Mélanger le reste du vin à la farine, ajouter au liquide chaud, couvrir et cuire. Mélanger une fois en cours de cuisson.
env. 1 min. 900 W
5. Garnir les champignons avec la farce aux lardons et disposer dans le plat. Verser la sauce sur les champignons et cuire sur la grille du bas.
6-8 min. Double (630 W)
Après la cuisson, laisser reposer env. 2 min.

Aubergines farcies à la viande hachée

Vaisselle : Terrine à couvercle (1 l)
Plat à gratin peu profond (env. 30 cm de long)

250 g	d'aubergines
200 g	tomates
1 CS	d'huile d'olive pour graisser le plat
100 g	oignons, hachés
4	piments verts doux, égrainés
200 g	de bœuf haché
2	gousses d'ail broyées
2 CS	de persil non frisé haché
	sel, poivre
	paprika
60 g	de féta, coupée en dés

1. Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Les évider à la petite cuiller en laissant environ 1 cm de pulpe. Couper la pulpe en dés.
2. Peler les tomates et les couper en dés.
3. Graisser le fond de la terrine avec l'huile d'olive. Ajouter les oignons, couvrir et cuire. 2 min. 900 W
4. Couper les piments en rondelles. En mettre un tiers de côté pour la décoration. Mélanger la viande hachée aux dés d'aubergine, oignons et tomates, rondelles de piment, ail et persil. Assaisonner.
5. Sécher les moitiés d'aubergine. Les garnir avec la moitié du hachis, répartir la féta dessus puis recouvrir avec le reste de la farce.
6. Disposer les moitiés d'aubergine dans le plat à gratin, placer le plat sur la grille du bas et cuire.
11-13 min. Double (630 W)
Garnir les moitiés d'aubergine avec les rondelles de piment et continuer la cuisson. 4-7 min. Double (630 W)
Après la cuisson, laisser reposer env. 2 min.

Filets de sole

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

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

1. Lavez et séchez les filets de sole. Enlevez les arêtes.
2. Coupez le citron et les tomates en tranches fines.
3. Beurrez le plat. Disposez les filets de poisson dans le plat et aspergez d'huile végétale.
4. Saupoudrez le poisson de persil, recouvrez-le des tranches de tomates et assaisonnez. Placez les tranches de citron sur les tomates et arrosez de vin blanc.
5. Parsemez le citron de noisettes de beurre, couvrez et cuisez.
11-13 min. 630 W
Après la cuisson, laissez reposer env. 2 min.

Truites aux amandes

Vaisselle : Plat ovale à gratin (longueur env. 32 cm)

- 4 truites de 200 g, écaillées et vidées
- jus d'un citron
- sel
- 30 g de beurre ou de margarine
- 50 g de farine
- 10 g de beurre ou de margarine pour grassier le plat
- 50 g d'amandes émincées

1. Lavez les truites, séchez les arrosez-les de jus de citron. Salez l'intérieur et l'extérieur des poissons et laissez les reposer environ 15 minutes.
2. Faites fondre le beurre.
1 min. 900 W
3. Séchez les poissons, badigeonnez les de beurre et roulez les dans la farine.
4. Graissez le placez-y les truites et cuire sur la grille du bas. Tournez les poissons aux deux tiers du temps de cuisson et garnissez les truites d'amandes.
15-18 min. Double (450 W)
Après la cuisson, laisser reposer env. 2 min.

Filet de poisson à la sauce au fromage

Vaisselle : Terrine à couvercle (1 l) Plat à gratin ovale et peu profond (env. 25 cm de long)

- 800 g filets de poisson
- 2 CS de jus de citron
- sel
- 10 g de beurre ou de margarine
- 50 g oignon, haché menu
- 20 g de farine
- 100 ml de vin blanc
- 1 CC h'huile végétale pour huiler le plat
- 100 g d'emmental râpé
- 2 CS de persil haché

1. Nettoyer le poisson, sécher et asperger de jus de citron. Frotter avec du sel.
2. Graisser le plat. Ajouter les oignons coupés, couvrir et cuire.
1-2 min. 900 W
3. Saupoudrer la farine sur les oignons et le vin blanc et mélanger.
4. Graissez le plat à gratin et disposez y les filets. Versez la sauce sur les filets, et recouvrez de fromage râpé. Posez le plat sur la grille du bas et cuire.
7-8 min. 450 W
14-16 min. Double (450 W)
Après la cuisson, laisser reposer env. 2 min.

Émincé de veau à la zurichoise

Vaisselle : Terrine à couvercle (2 l)

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

1. Couper le veau en bandes.
2. Beurrer le plat. Disposer la viande et l'oignon dans le plat, couvrir et cuire. Remuer une fois en cours de cuisson.
6-9 min. 900 W
3. Ajouter le vin blanc, le fond de sauce et la crème. Mélanger, couvrir et continuer la cuisson. Mélanger de temps en temps.
3-5 min. 900 W
4. Une fois la cuisson terminée, mélanger et laisser reposer env. 5 min. Saupoudrer de persil.

Jambon farci

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

- 150 g d'épinards en branches, coupés
- 150 g de fromage blanc à 20 % MG
- 50 g d'emmental râpé
- poivre moulu et paprika
- 8 tranches de jambon cuit (400 g)
- 125 ml d'eau
- 125 ml de crème
- 20 g de farine
- 20 g de beurre ou de margarine
- 10 g de beurre ou de margarine pour graisser le plat

1. Mélanger les épinards avec le fromage râpé et le fromage frais, assaisonner.
2. Garnir chaque tranche de jambon avec une cuillerée à soupe de farce, la rouler et y enfoncer un pique.
3. Faire une sauce béchamel : verser l'eau et la crème dans un bol et réchauffer.
2-4 min. 900 W
Mélanger la farine et le beurre pour faire un roux, ajouter le liquide et battre au fouet jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Couvrir et cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe.
1-2 min. 900 W
Mélanger et vérifier l'assaisonnement.
4. Verser la sauce dans le plat graissé. Y disposer les roulades de jambon farcies et cuire avec le couvercle.
10-12 min. Double (630 W)
Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.

Escalopes de veau à la mozzarella

Vaisselle : Plat bas, carré à gratin (longueur env. 25 cm)

- 150 g de mozzarella
- 500 g de tomates en boîte, sans le jus
- 4 escalopes de veau (600 g)
- 20 ml d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail, coupées
- 20 g de câpres
- origan
- sel, poivre

1. Laver le veau, le sécher et l'aplatir.
2. Réduire les tomates en purée, ajouter l'ail, l'huile, le sel, le poivre, les câpres et l'origan et verser sur le veau. Couvrir et cuire.
15-19 min. 630 W
Retourner les tranches de viande.
3. Placer les tranches de mozzarella sur chaque côtelette, assaisonner et cuire à découvert sur la grille du haut.
9-12 min. Double (630 W)
Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.

Lasagne au four

Vaisselle : Terrine à couvercle (2 l) Plat carré peu profond avec couvercle (environ 20 x 20 x 6 cm)

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

1. Couper les tomates et les mélanger avec le jambon, l'oignon, l'ail, le bœuf haché et le concentré de tomate. Assaisonner, couvrir et cuire.
5-8 min. 900 W
2. Mélanger la crème fraîche, le lait, le parmesan, les herbes, l'huile et les épices.
3. Graisser le plat et couvrir le fond avec environ $\frac{1}{3}$ des lasagnes. Disposer la moitié du mélange de viande hachée sur les lasagnes et verser un peu de sauce.
Recommencer et terminer avec le reste des lasagnes. Couvrir les lasagnes de sauce et saupoudrer de parmesan. Cuire avec le couvercle.
13-17 min. 630 W
Après la cuisson, laisser reposer env. 5-10 min.

Gratin de pâtes aux courgettes

Vaisselle : Plat à gratin (longueur env. 26 cm)

80 g	de macaronis, cuits
400 g	de tomates concassées en boîte
150 g	oignons, hachés menu basilic, thym, sel, poivre
1 CS	d'huile pour graisser le plat
450 g	de courgettes
150 g	de crème aigre
2	oeufs
100 g	de cheddar râpé

1. Mélanger les tomates et les oignons. Bien assaisonner. Ajouter les macaronis. Verser la sauce tomate sur les macaronis et recouvrir avec les tranches de courgette.
2. Battre la crème aigre et les œufs et verser sur le gratin. Saupoudrer de fromage râpé. Placer sur la grille du bas et cuire.
18-21 min. 900 W
7-8 min. Double (630 W)
Après la cuisson, laisser reposer env. 5-10 min.

Poires au chocolat

Vaisselle : Terrine à couvercle (2 l)
Terrine à couvercle (1 l)

4	poires entières, épluchées (600 g)
60 g	de sucre
10 g	sachet de sucre vanillé
1 CS	de liqueur de poires
150 ml	d'eau
130 g	de chocolat noir, broyé
100 g	de crème fraîche

1. Mettre dans la terrine le sucre, le sucre vanillé, la liqueur de poire et l'eau. Mélanger, couvrir et cuire.
1-2 min. 900 W
2. Disposer les poires dans le liquide, couvrir et cuire.
5-8 min. 900 W
Retirer les poires du liquide de cuisson et les mettre au réfrigérateur.
3. Verser 50 ml du liquide de cuisson dans la petite terrine. Ajouter le chocolat et la crème fraîche, couvrir et cuire.
2-3 min. 900 W
4. Bien mélanger la sauce, napper les poires et servir.

pudding de semoule à la sauce aux framboises

Vaisselle : Terrine avec couvercle (2 l)

	4 ramequins
500 ml	de lait
40 g	de sucre
15 g	d'amandes pilées
50 g	de semoule
1	jaune d'œuf
1 CS	d'eau
1	blanc d'œuf
250 g	de framboises
50 ml	d'eau
40 g	de sucre

1. Placer le lait, le sucre et les amandes dans la terrine. Couvrir et cuire.
3-5 min. 900 W
2. Ajouter la semoule, mélanger, couvrir et cuire.
10-12 min. 270 W
3. Battre le jaune d'œuf et l'eau dans une tasse et l'incorporer au mélange de semoule chaud. Battre le blanc d'œuf en neige ferme et l'incorporer délicatement à la préparation. Verser le mélange dans les ramequins.
4. Pour faire la sauce, laver et sécher les framboises et les placer dans un bol avec l'eau et le sucre. Couvrir et réchauffer.
2-3 min. 900 W
5. Réduire les framboises en purée et servir avec le pudding de semoule.

Gâteau au fromage blanc

Vaisselle : Moule rond à fond amovible

(env. 26 cm de diamètre)

Pâte :

300 g	de farine
1 CS	de cacao
10 g	de levure en poudre
150 g	de sucre
1	œuf
10 g	de beurre ou de margarine pour graisser le moule

Garniture :

150 g	de beurre ou de margarine
100 g	de sucre
10 g	sachet de sucre vanillé
3	œufs
400 g	de fromage blanc à 20 % MG
40 g	sachet de flan à la vanille

1. Dans un bol, mélanger la farine, le cacao, la levure en poudre et le sucre.
2. Ajouter l'œuf et le beurre et mélanger dans un robot.
3. Graisser le moule. Etaler la pâte et recouvrir le moule en dépassant de 2 cm tout autour pour former un bord. Cuire la pâte.
6-8 min. 630 W
4. Battre le beurre et le sucre en mousse avec le fouet du batteur. Incorporer peu à peu les œufs. Ajouter le fromage frais et la poudre du flan à la vanille.
5. Répartir la garniture sur la base du gâteau et cuire.
15-19 min. 630 W

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

veillez à ce que le couvercle de guide d'ondes et les accessoires soient constamment propres. Si vous laissez de la graisse s'accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d'un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l'utilisation suivante du four.

Extérieur du four

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

Bandeau de commande

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

Intérieur du four

1. Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les éclaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, prendre feu et provoquer la formation d'un arc.
2. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.

3. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.
4. Chauffer le four régulièrement à l'aide du gril. Des restes de nourriture ou des projections de graisse peuvent causer de la fumée ou de mauvaises odeurs.

Plateau tournant et pied du plateau

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

Porte

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

Trépieds

Lavez les trépieds au moyen d'une solution diluée de détergent puis séchez-le. Le trépied peut être lavé dans un lave-vaisselle.

⚠ Remarque ! Veillez à ne pas utiliser de décape four.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	230 V, 50 Hz, monophasé						
Fusible/disjoncteur de protection	Minimum 16 A						
Consommation électrique :	<table> <tr> <td>Micro-ondes</td> <td>1,37 kW</td> </tr> <tr> <td>Gril</td> <td>1,00 kW</td> </tr> <tr> <td>Micro-ondes/Gril</td> <td>2,35 kW</td> </tr> </table>	Micro-ondes	1,37 kW	Gril	1,00 kW	Micro-ondes/Gril	2,35 kW
Micro-ondes	1,37 kW						
Gril	1,00 kW						
Micro-ondes/Gril	2,35 kW						
Puissance :	<table> <tr> <td>Micro-ondes</td> <td>900 W (IEC 60705)</td> </tr> <tr> <td>Gril</td> <td>1000 W</td> </tr> </table>	Micro-ondes	900 W (IEC 60705)	Gril	1000 W		
Micro-ondes	900 W (IEC 60705)						
Gril	1000 W						
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz * (Groupe 2/Classe B)						
Dimensions extérieures :	EMS26204O 594 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (P)						
Dimensions intérieures	342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) **						
Capacité	26 litres **						
Plateau tournant	ø 325 mm, verre						
Poids	env. 19,5 kg						
Eclairage de four	25 W/240 - 250 V						

* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B. Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.

Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.
 ** La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.



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

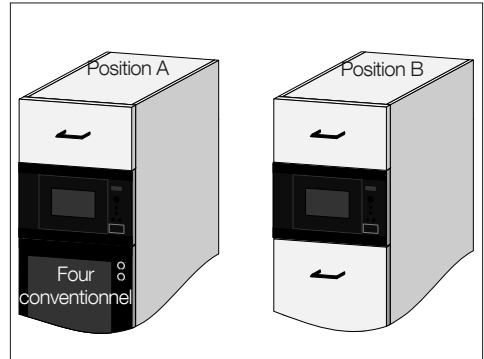
LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APORTEES A L'APPAREIL.

INSTALLATION

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

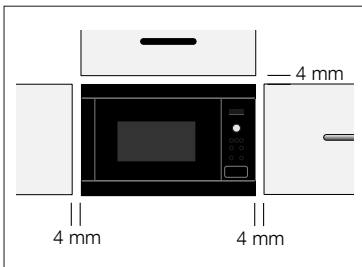
Position	Taille du logement		
	L	P	H
A	560 x 550 x 450		
B	560 x 500 x 450		

Mesures en mm



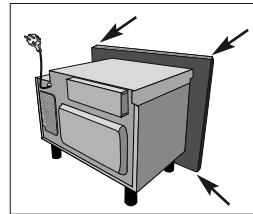
INSTALLATION DE L'APPAREIL

1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Insérez l'appareil dans l'élément de cuisine lentement et sans forcer, jusqu'à ce que le cadre avant de l'appareil soit scellé contre l'ouverture avant de l'élément.
3. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 4 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).



Option de montage 1 :

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



Option de montage 2 :

Veillez-vous reporter au gabarit fourni avec le four.

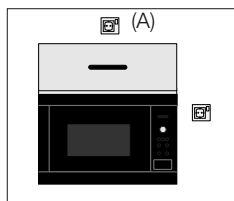
L'installation de ce produit doit être conforme aux instructions fournies dans cette notice et dans les instructions du fabricant du four conventionnel.

⚠ Remarque !

Installez le four à 85 cm ou plus du sol. Il est important de s'assurer que l'installation de ce produit est bien conforme aux instructions fournies dans cette notice d'utilisation et dans les instructions d'installation du fabricant du four conventionnel.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- **La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.**
- **La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.**
- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A).



- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 230 V/50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 16 ampères.
- **Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.**
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).

- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, n'écrasez pas le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

CONEXIÓN ELÉCTRICA



AVERTISSEMENT!
CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ A LA TERRE
Le fabricant décline toute responsabilité si cette consigne de sécurité n'est pas respectée.

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

INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

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

MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

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

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

Tous les matériaux d'emballages utilisés respectent l'environnement et sont recyclables.

Le carton est fabriqué en papier recyclé et les pièces en bois ne sont pas traitées. Les articles en plastiques sont repérés de la façon suivante :


- «PE» polyéthylène p. ex. film d'emballage
- «PS» polystyrène p. ex. emballage (sans CFC)
- «PP» polypropylène p. ex. sangles d'emballage

La réutilisation des emballages économise les matières premières et réduit le volume des déchets. Apportez l'emballage à la déchetterie la plus proche.
 Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour en savoir plus.

ELIMINATION DES APPAREILS USAGES

Les appareils usagés doivent être sécurisés avant leur mise au rebut en enlevant la prise, en coupant, et en jetant le câble d'alimentation électrique.

L'appareil doit ensuite être apporté à la déchetterie la plus proche.

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme

déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).

En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

GARANTIE/SERVICE-CLIENTÈLE

Garantie: Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en oeuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

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

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

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

Info Conso Electrolux BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)*, Fax : 03 44 62 21 54, E-MAIL : info.conso@electrolux.fr

Pour toute autre question : Centre Contact Consommateurs, BP 20139 - 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)*, E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 562 076 125 RCS COM-PIEGNE

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

* Permanence téléphonique du lundi au vendredi

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

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

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

BELGIQUE - GARANTIE/SERVICE-CLIENTÈLE

DÉCLARATION DE CONDITIONS DE GARANTIE.

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

1. Compte tenu des dispositions stipulées aux paragraphes 2 à 15, nous remédierons sans frais à toute défectuosité qui se manifeste au cours de la période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil au premier consommateur final. Ces conditions de garantie ne sont pas d'application en cas d'utilisation à des fins professionnelles ou de façon équivalente.
2. La prestation sous garantie implique que l'appareil est remis dans l'état qu'il avait avant que la défectuosité ne survienne. Les composants défectueux sont remplacés ou réparés. Les composants remplacés sans frais deviennent notre propriété.
3. Afin d'éviter des dommages plus sévères, la défectuosité doit immédiatement être portée à notre connaissance.
4. L'application de la garantie est soumise à la production par le consommateur des preuves d'achat avec la date d'achat et/ou la date de livraison.
5. La garantie n'interviendra pas si des dommages causés à des pièces délicates, telles que le verre (vitrocéramique), les matières synthétiques et le caoutchouc, résultent d'une mauvaise utilisation.
6. Il ne peut pas être fait appel à la garantie pour des anomalies bénignes qui n'affectent pas la valeur et la solidité générales de l'appareil.
7. L'obligation de garantie perd ses effets lorsque les défectuosités sont causées par:
 - une réaction chimique ou électrochimique provoquée par l'eau,
 - des conditions environnementales anormales en général,
 - des conditions de fonctionnement inadaptées,
 - un contact avec des produits agressifs.
8. La garantie ne s'applique pas pour les défectuosités, dues au transport, survenues en dehors de notre responsabilité. Celles causées par une installation ou un montage inadéquat, par un manque d'entretien, ou par le non-respect des indications de montage et d'utilisation, ne seront pas davantage couvertes par la garantie.
9. Ne sont pas couvertes par la garantie, les défectuosités qui proviennent de réparations ou d'interventions pratiquées par des personnes non qualifiées ou incompetentes, ou qui ont pour cause l'adjonction d'accessoires ou de pièces de rechange non d'origine.

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

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

Adresse de notre service clientèle:

Belgique / België

Electrolux Home Products Belgium ELECTROLUX SERVICE, Bergensesteenweg 719 1502 Lembeek
E-mail: consumer.services@electrolux.be
Téléphone 02/363.04.44
Téléfax 02/363.04.60

Luxembourg / Luxemburg

Grand-Duché de Luxembourg
ELECTROLUX HOME PRODUCTS
Rue de Bitbourg, 7 L-1273 Luxembourg-Hamm
E-mail: consumer-service.luxembourg@electrolux.lu
Téléphone 00 352 42 431-1
Téléfax 00 352 42 431-360

INHOUD

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID	76
OVERZICHT VAN HET APPARAAT	81
BEDIENINGSPANEEL	82
VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN	82
WERKING VAN DE MAGNETRON	84
PROGRAMMA'S	91
RECEPTEN	97
REINIGING & ONDERHOUD	103
WAT TE DOEN ALS	105
TECHNISCHE GEGEVENS	105
INSTALLATIE-AANWIJZING	106
MILIEUINFORMATIE	108
GARANTIE/SERVICEAFDELING	108
BELGIË - GARANTIE/SERVICEAFDELING	111

WE DENKEN AAN U

Bedankt om een Electrolux-apparaat te kopen. U koos voor een product dat jaren professionele ervaring en innovatie bevat. Ingenieus en stijlvol, het werd ontworpen met u in het achterhoofd. Wanneer u het gebruikt, kunt u er op vertrouwen dat u keer op keer fantastische resultaten zult krijgen.

Welkom bij Electrolux.

Ga naar onze website voor:



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



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



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

KLANTENSERVICE

Wij raden altijd het gebruik van originele onderdelen aan.

Zorg er als u contact opneemt met de klantenservice voor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt.

De informatie staat op het typeplaatje. model, productnummer, serienummer.

 Waarschuwing - Belangrijke veiligheidsinformatie.

 Algemene informatie en tips

 Milieu-informatie.

Wijzigingen voorbehouden.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID



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

Om brand te voorkomen

Magnetronovens mogen tijdens het gebruik niet zonder toezicht worden gelaten. Te hoge vermogens of te lange bereidingstijden kunnen de levensmiddelen oververhitten en brand veroorzaken. Het stopcontact moet altijd bereikbaar zijn, zodat de stekker er in geval van nood makkelijk kan worden uitgetrokken. De netspanning moet 230 V wisselspanning, 50 Hz zijn en de zekering moet minstens 16 A zijn. Wij raden u aan het apparaat aan een aparte stroomkring aan te sluiten. Het apparaat niet in de open lucht bewaren of opstellen.

NOOIT DE DEUR OPENEN, als in het apparaat verwarmde levensmiddelen beginnen te roken. Het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en wachten tot de levensmiddelen niet meer roken. Als u de deur opent tijdens de rookontwikkeling kan dat brand veroorzaken. Alleen voor magnetrons geschikt servies gebruiken. Het apparaat nooit zonder toezicht laten, als u verpakkingen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal gebruikt. De afdekking van de microgolvengeleider, de ovenruimte, het draaiplateau en het

draaimechanisme na gebruik van het apparaat reinigen. Deze onderdelen moeten droog en vetvrij zijn. Achterblijvende vetspatten kunnen oververhit raken, gaan roken of ontbranden.

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

Om verwondingen te voorkomen



WAARSCHUWING! Het apparaat niet gebruiken als het beschadigd is of niet goed functioneert. Controleer het volgende voordat u het apparaat inschakelt:

- a) De deur moet correct sluiten en mag niet verkeerd uitgelijnd of vervormd zijn.

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

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

Nooit op enigerlei wijze veranderingen aanbrengen aan de veiligheidsvergrendeling van de deur. Het apparaat nooit inschakelen als zich voorwerpen tussen de deurafdichtingen en de afsluitvlakken bevinden.

Laat vet of vuil zich niet ophopen op de afdichtingen van de deur of aangrenzende delen. Volg de instructies in hoofdstuk "Reiniging & onderhoud". Als u de oven niet schoonhoudt, kan dat leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het toestel negatief kan beïnvloeden en mogelijk gevaarlijke situaties veroorzaakt.

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

Om elektrische schokken te voorkomen

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

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

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

Om explosies en plotseling koken te voorkomen



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

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

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

Om verbrandingen door plotseling overkoken (kookpuntvertraging) te voorkomen:

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

Eieren niet in de dop koken. Hardgekookte eieren mogen niet in de

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

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

Om verbranding te voorkomen

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

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

De temperatuur van het servies is geen echte aanwijzing voor de temperatuur van de levensmiddelen of dranken; altijd de temperatuur controleren. Houd bij het openen van de oven deur voldoende afstand, om verbranding

door vrijkomende hitte of stoom te voorkomen. Snijd gevulde, gebakken gerechten na het bereiden in plakken om de stoom te laten ontsnappen en verbranding te voorkomen.

Houd kinderen uit de buurt van de deur en delen die warm kunnen worden bij gebruik van de grill om te voorkomen dat ze zich verbranden. Raak de ovendeur, ommanteling, achterzijde van het apparaat, ovenruimte, ventilatie-openingen, toebehoren en servies tijdens het GRILLEREN, GECOMBINEERD GEBRUIK en AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA's niet aan, ze worden heet. Reinig de oven pas als alles is afgekoeld.

Om foutieve bediening door kinderen te voorkomen

⚠ WAARSCHUWING! Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Raak de hete verwarmingselementen niet aan. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen onder de acht jaar, tenzij u permanent toezicht houdt.

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

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

Overige aanwijzingen

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

Om foutieve bediening en beschadiging van het apparaat te voorkomen

Het apparaat nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in staan, behalve als dat in deze gebruiksaanwijzing wordt aanbevolen, zie aanwijzing 2 op pag. 88. Het apparaat kan daardoor beschadigd raken. Bij het gebruik van bruineringservies of zelfverwarmende materialen moet een hittebestendige isolatie (bijv. een porseleinen bord) tussen servies en draaiplateau worden gezet. Daardoor worden beschadigingen door warmte van het draaiplateau en het draaimechanisme voorkomen. De aangegeven opwarmtijd voor het servies mag niet worden overschreden. Geen metalen servies gebruiken, omdat microgolven gereflecteerd worden en dit tot vonkvorming leidt. Geen conservenblikken in het apparaat zetten. Alleen het voor dit apparaat bedoelde draaiplateau en draaimechanisme gebruiken. Gebruik de oven niet zonder het draaiplateau.

Om te voorkomen dat het draaiplateau barst:

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

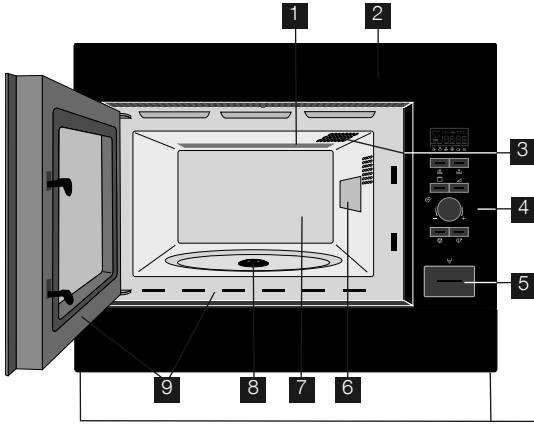
Geen voorwerpen op de ommanteling zetten als het apparaat in werking is. Gebruik geen kunststof servies als het apparaat na het gebruik van de grill nog heet is; het servies kan smelten. Gebruik bij het GRILL, GRILLEREN en AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S geen kunststof servies, tenzij de fabrikant aangeeft dat het servies daarvoor geschikt is.



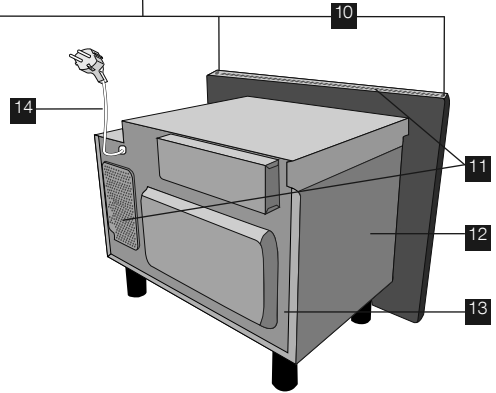
Aanwijzingen!

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

OVERZICHT VAN HET APPARAAT MAGNETRONOVEN & TOEBEHOREN

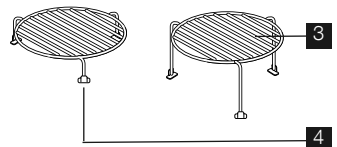
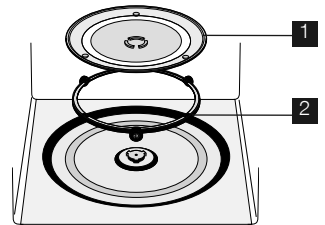


- 1 grillelement
- 2 front
- 3 ovenlamp
- 4 bedieningspaneel
- 5 toets om de deur te openen
- 6 afdekking van de microgolvengeleider
- 7 ovenruimte
- 8 aandrijfas
- 9 deurafdichtingen en afsluitvlakken



Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

- 1 draaiplateau
 - 2 draaimechanisme
 - 3 hoog rek
 - 4 laag rek
 - 5 4 bevestigingsschroeven (niet afgebeeld)
- Het draaimechanisme in de aandrijfas in de bodem van de ovenruimte plaatsen.
 - Dan het draaiplateau erop zetten.
 - Om schade aan het draaiplateau te voorkomen, moet u erop letten, dat servies bij het uitnemen niet de rand van het draaiplateau raakt.












! Aanwijzing!

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

BEDIENINGSPANEEL

1 DISPLAY symbolen

	Grill		Plus/Min
	Vermogensstand		Ontdooiprogramma brood
	Magnetron + grill		Ontdooiprogramma
	Klok		Hoeveelheid
	Kookfasen		

2 symbolen AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA

3 toets AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA

4 toets AUTOMATISCHE Ontdooiprogramma

5 toets VERMOGENSSTAND

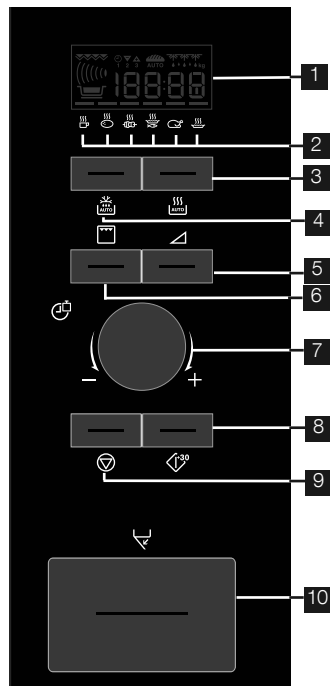
6 toets GRILL

7 knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT

8 toets START/+30

9 toets STOP

10 toets OM DE DEUR TE OPENEN



VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN

SPAARSTAND

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

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





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

INSTELLEN VAN DE KLOK

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

Voorbeeld: De 12-uursklok instellen op 11:30


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

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



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

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



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



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


DE TIJD INSTELLEN WANNEER DE KLOK IS INGESTELD

Voorbeeld: Instellen van de klok un 11:45 uur (12-uurs klok).

1. Open de deur.
2. Druk op het START/+30 knopje en houd het 5 seconden ingedrukt. De magnetron zal dan piepen. Op het display verschijnt nu: 
- (Indien u de klok wilt omzetten naar een 24-uurs aanduiding drukt u nog eens op het START/+30 knopje.)
3. Draai aan de TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT knop om de uren in te stellen.
4. Druk een keer op het START/+30 knopje en draai dan aan de TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT knop om de minuten in te stellen.
5. Druk op het START/+30 knopje.
6. Controleer het display: 

OM DE KLOK TE ANNULEREN EN ZET ECON MODE

1. Open de deur.
2. Druk op het START/+30 knopje en houd het

5 seconden ingedrukt. De magnetron zal dan piepen. Op het display verschijnt nu: 

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

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

GEBRUIK VAN TOETS STOP

Gebruik van toets STOP:

1. Wissen van een invoerfout bij het programmeren.
2. Lopend proces even onderbreken.
3. Wissen van een programma tijdens het lopende proces door tweemaal indrukken.



KINDERSLOT

De oven is voorzien van een veiligheidsfunctie, zodat kinderen de oven niet per ongeluk kunnen aanzetten. Wanneer u het slot heeft ingesteld, werkt geen enkel onderdeel van de magnetronoven totdat u deze veiligheidsfunctie heeft geannuleerd.

Voorbeeld: Het kinderslot instellen.

1. Druk toets STOP 5 seconden lang in.



De oven geeft een pieptoon en op het display verschijnt 'LOC': 



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

WERKING VAN DE MAGNETRON

TIPS VOOR HET KOKEN IN DE MAGNETRONOVEN

Om voedsel te bereiden/ontdooien in een magnetronoven moet het servies microgolven doorlaten die in het voedsel doordringen. Daarom is het belangrijk om geschikt servies te gebruiken.

Ronde/ovale schalen verdienen de voorkeur boven vierkante/rechthoekige schalen aangezien

het voedsel in de hoeken overgaar wordt.

Het is belangrijk om het voedsel om te keren, te herschikken of om te roeren met het oog op een gelijkmatige verwarming.

Na het koken is een bepaalde standtijd nodig aangezien de warmte zich hierdoor gelijkmatig door het voedsel verspreidt.

Eigenschappen van levensmiddelen

Samenstelling	Voedsel met een hoog vet- of suikergehalte (bijv. pasteitjes) vereist een kortere verwarmingstijd. Voorzichtigheid is geboden aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Dichtheid	De dichtheid van voedsel heeft invloed op de vereiste kooktijd. Licht, poreus voedsel zoals cake of brood, kookt sneller dan zwaar, compact voedsel zoals braadstukken en ovenschotels.
Hoeveelheid	De kooktijd moet verlengd worden naarmate de hoeveelheid voedsel in de oven groter is. Bijv. vier aardappelen vereisen een langere kooktijd dan twee aardappelen.
Afmetingen	Voedsel met kleine afmetingen en kleine stukken koken sneller dan grote stukken omdat de microgolven het voedsel van alle kanten tot het midden binnendringen. Zorg ervoor dat alle stukken dezelfde afmetingen hebben zodat ze gelijkmatig gaar worden.
Vorm	De dikkere gedeelten van voedsel met onregelmatige afmetingen zoals kippenborsten of kippenpoten, vereisen een langere kooktijd. Voedsel met ronde vormen wordt gelijkmatiger gaar dan voedsel met vierkante vormen tijdens het koken in de magnetron.
Temperatuur	De oorspronkelijke temperatuur van het voedsel heeft invloed op de vereiste kooktijd. Gekoeld voedsel vereist een langere kooktijd dan voedsel op kamertemperatuur. Prik met een vork in voedsel met vulling, bijvoorbeeld donuts met jam, om de warmte of stoom te laten ontsnappen.

Kooktechnieken

Rangschikken	Plaats de dikste gedeelten van het voedsel dichtbij de rand van de schaal. Bijv. kippenpoten.
Afdekken	Gebruik magnetronfolie of een geschikt deksel.
Doorprikken	Voedsel met een schil of vel moet op verschillende plaatsen worden ingeprikt voor het koken of opwarmen aangezien de hoeveelheid stoom toeneemt en het voedsel kan laten ontploffen. Bijv. aardappelen, vis, kip, worst.  Belangrijk! Eieren mogen niet in de magnetron worden opgewarmd omdat ze kunnen ontploffen, zelfs na het koken. Bijv. gepocheerde, hardgekookte eieren.
Roeren, omkeren en anders rangschikken	Voor een gelijkmatig resultaat is het belangrijk om voedsel om te keren, om te keren te anders rangschikken tijdens het koken. Het voedsel altijd vanaf de buitenkant naar het midden omroeren en herschikken.
Standtijd	Standtijd is nodig na het koken aangezien de warmte zich hierdoor gelijkmatig door het voedsel verspreidt.
Afdekken	Sommige delen van voedsel dat wordt ontdooid, kunnen warm worden. De warme delen kunnen worden afgedekt met kleine stukjes folie die de microgolven weerkaatsen. Bijv. kippenpoten en kippenvleugels.

MAGNETRONBESTENDIG KOOKGEREI

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

KOKEN MAGNETRONOVEN

Bij handmatig gebruik kunt u een bereidingstijd van max. 90 minuten (90.00) instellen. De tijdseenheid varieert van 15 seconden tot 5 minuten, afhankelijk van de totale bereidingstijd zoals aangegeven in de tabel.

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

HANDMATIG ONTDOOIEN

Voor handmatig ontdooien (automatische ontdooifunctie uit) gebruikt u een vermogen van 270 W. Het symbool voor ontdooien verschijnt in het display zodra u dit vermogen heeft geselecteerd.

VERMOGENSTANDEN

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

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

W = WATT

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

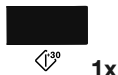
1. Druk tweemaal op de toets voor het VERMOGENSSTAND.



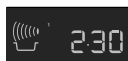
2. Voer door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/amti-met de wijzers van de klok mee tot 2.30 wordt getoond.



3. Druk toets START/+30 in.



4. Indicatie controleren:



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

Belangrijk!

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

KOOKTIMER

Voorbeeld: De kooktimer instellen op zeven minuten.

1. Druk toets VERMOGENSSTAND 7 keer.



2. Voer door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/amti-met de wijzers van de klok mee tot 7.00 wordt getoond.



3. Druk toets START/+30 in.



4. Indicatie controleren:



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

VOEG 30 SECONDEN TOE

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

1. Direct Starten

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



2. Verlengen van de bereidingstijd

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



- U kunt de +30 seconden-functie ook gebruiken tijdens het grillen.
- U kunt deze functie niet gebruiken tijdens AUTOMATISCHE KOOK- of ONTDOOIPROGRAMMA'S.

PLUS & MIN

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

Als u uw gekookte aardappelen gaar maar wel stevig wilt bereiden, kies dan de MIN ∇ functie. Als u uw gekookte aardappelen liever zachter wilt bereiden, kies dan de PLUS Δ functie.

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

1. Kies het gewenste menu door toets AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S 2 maal in te drukken.



2. Draai de de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT tot 0.3 wordt getoond.



3. Druk eenmaal op de toets voor het VERMOGENSSTAND om de PLUS Δ instelling te selecteren.



4. Druk toets START/+30 in.



5. Indicatie controleren:



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

GRILLEREN EN GECOMBINEERD GEBRUIK (MAGNETRON + GRILL)

Het apparaat heeft twee grillfuncties:

1. grill solo
2. magnetron + grill

⚠ Aanwijzing!

1. Het hoge en het lage rek zijn bedoeld om te grillen.
2. Als u de grill voor de eerste keer gebruikt, kan wat rook of een brandlucht ontstaan. Dit is normaal en geen teken dat het apparaat niet in orde is. Om het probleem te voorkomen kunt u de grill eerst 20 minuten zonder levensmiddelen inschakelen.

1. Grill

Om levensmiddelen te grillen.

Voorbeeld: 4 minuten brood roosteren

1. Druk zodra op de toets voor het GRILL.



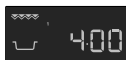
2. Voer door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/ anti-met de wijzers van de klok mee tot 4.00 wordt getoond.



3. Drücken Sie die START/+30-Taste.



4. Indicatie controleren:



2. Magnetron + grill

Gecombineerd gebruik van magnetron (90 tot 630 watt) en grill. Het magnetronvermogen is vooraf ingesteld op 270 watt.

Toets	Het plaatsen van de macht
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

Voorbeeld: vleesspiezen 7 minuten met magnetron + grill (450 W).

1. Druk 3 keer op de toets voor het GRILL.



2. Voer door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/ anti-met de wijzers van de klok mee tot 7.00 wordt getoond.



3. Drücken Sie die START/+30-Taste.



4. Indicatie controleren:



ANDRE NUTTIGE FUNCTIES

U kunt een reeks van (maximaal) 3 combinaties (magnetron solo, grill of magnetron + grill) programmeren.

Voorbeeld: koken:

2 minuten en 30 seconden bij 630 W vermogen (fase 1)
5 minuten grill (fase 2)

Fase 1

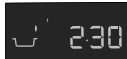
1. Druk zodra op de toets voor het VERMOGENSSTAND.



2. Voer door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/ amti- met de wijzers van de klok mee tot 2.30 wordt getoond.



3. Indicatie controleren:



Fase 2

1. Druk tweemaal op de toets voor het GRILL.



2. Voer door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/ amti- met de wijzers van de klok mee tot 5.00 wordt getoond.



3. Drücken Sie die START/+30-Taste.



4. Indicatie controleren:



GEBRUIK AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA & AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA

De AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA & AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA berekenen de juiste methode en bereidingstijd. U kunt kiezen uit 6 AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S en 2 AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA'S.

Automatische Kookprogramma

Product	Symbol	Het plaatsen
Drank		Mikrowelle
Gekookte aardappelen/ Aardappelen in de schil		Mikrowelle
Gegrilleerde vleesspiezen		Mikrowelle + Grill
Gegratineerde visfilet		Mikrowelle + Grill
Gegrilleerde kip		Mikrowelle + Grill
Ovenschotels		Mikrowelle + Grill

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

1. Kies het gewenste menu door toets AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S 2 maal in te drukken.



2. Draai de de TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT knop tot 0.3 wordt getoond.



3. Drücken Sie die START/+30-Taste.





4. Indicatie controleren:



Het apparaat gaat nu 2 minuten en 30 seconden op 630 W werken en daarna 5 minuten grillen.

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

Automatische Ontdooiprogramma

Product	Symbool
Vlees/Vis/Gevogelte	
Brood	

Voorbeeld: Om 0,2 kg brood te ontdooien

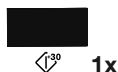
1. Kies het gewenste menu door toets AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA 2 maal in te drukken.



2. Draai de de TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT knop tot 0.2 wordt getoond.



3. Druk toets START/+30 in.















4. Indicatie controleren:











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

PROGRAMMA'S



GARAUTOMATIK & AUFTAUAUTOMATIK TABELLEN

Kookprogramma	Hoeveelheid (gewichtseenheid)/ servies	Toets	Tips
Drank (Thee/Koffie) 	1-6 mokken 1 mok = 200 ml	 1x	<ul style="list-style-type: none"> • Zet de mok aan rand van draaiplateau.
Gekookte aardappelen/ aardappelen in de schil 	0,2-1,0 kg (100 g) Schaal met deksel	 2x	<p>Gekookte aardappelen: aardappelen schillen en in even grote stukken snijden.</p> <p>In de schil gekookte aardappelen: aardappelen van gelijke grootte uitzoeken en wassen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aardappelen in een schaal doen. • Benodigde hoeveelheid water (ca. 2 el per 100 g) en wat zout toevoegen. • Met een deksel afdekken. • Roer het gerecht om als het geluidssignaal klinkt, en dek het weer af. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan.
Gegrilleerde vleesspiesen 	0,2-0,8 kg (100 g) Hoog rek	 3x	<p>Maak gebaseerd op het recept op pagina 93, de grillspiesjes klaar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Leg ze op het hoge rek in de oven. • Als het akoestische signaal klinkt, de FRITES omkeren. • Na het bereiden op een schaal leggen om te serveren. (Standtijd is niet nodig.)
Gegratineerde visfilet 	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratinschaal Laag rek	 4x	<ul style="list-style-type: none"> • Zie recept op pag. 93. <p>* Totale gewicht van alle ingrediënten.</p>
Gegrilleerde kip 	0,9-1,8 kg (100 g) Ovenschaal Laag rek	 5x	<p>Vermeng de ingrediënten 2 el. olie, 1 tl paprikapoeder, zout en peper en smeer de kippenbouten hiermee in.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prik gaatjes in het vel van de kip. • Leg de kip met de borst naar beneden op de omgekeerde schotel in de schaal. • Plaats op het lage rek en de kok. • Als het akoestische signaal klinkt, de frites omkeren. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 5 minuten laten staan.
Ovenschotels 	0,5 kg-1,5 kg* (100 g) Gratinschaal Laag rek	 6x	<ul style="list-style-type: none"> • Zie recept op pag. 94. <p>* Totale gewicht van alle ingrediënten.</p>

 Gekoelde voedingsmiddelen worden vanaf 5 °C opgewarmd, bevroren voedingsmiddelen vanaf -18 °C

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

 Gekoelde voedingsmiddelen worden vanaf 5 °C opgewarmd, bevroren voedingsmiddelen vanaf -18 °C

-  Alleen het gewicht van de levensmiddelen invoeren. Het gewicht van het servies niet meerekenen.
- Voor gerechten met een hoger of lager gewicht dan in de tabel aangegeven kiest u handmatig gebruik.
 - De temperatuur aan het einde van de bereidingstijd hangt af van de uitgangstemperatuur. Controleer of de levensmiddelen gaar genoeg zijn.
 - Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch bel, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets START/+30 indrukken.
 - Als de oven in de grillstand Micro staat, dan kan de koelventilator aanslaan.
-  automatische ontdooiprogramma
- Biefstukken en karbonades naast elkaar (in 1 laag) invriezen.
 - Gehakt plat invriezen.
 - Na het omkeren de al ontdooiden delen met strookjes aluminiumfolie afdekken.
 - Gevogelte direct na het ontdooien verder verwerken.

RECEPTEN VOOR AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA

Gegrilleerde vleesspiezen

4 Stuk.	
400 g	varkensvlees
100 g	gerookt spek
100 g	uien, in vieren
250 g	tomaten, in vieren
100 g	groene paprika, in achten
2 el	olie
4 tl	zoete paprikapoeder
	zout
1 tl	cayennepeper
1 tl	worcestersauce

1. Rijg het vlees en groenten afwisselend op vier houten spiesen.
2. Meng de olie met de kruiden en bestrijk de kebabs hiermee.
3. Leg de kebabs op het rooster en grill op AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA "Vleesspiezen".

Gegratineerde visfilet, 'Esterhazy'

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	visfilet
100 g	200 g	300 g	prei (in ringen)
20 g	40 g	60 g	ui (gesnipperd)
40 g	100 g	140 g	wortel (geraspt)
10 g	15 g	20 g	boter of margarine
			zout, peper en nootmuskaat
1 el	1½ el	2 el	citroensap
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
50 g	100 g	150 g	Goudse kaas (geraspt)

1. Groente, boter en de kruiden in een schaal doen en goed vermengen. 2-6 minuten op 900 watt koken.
2. Vis wassen, afdrogen, met citroensap besprenkelen en zouten.
3. Crème fraîche door de groente mengen.
4. Helft van de groente in een schaal doen. De vis erop leggen en met de rest van de groente bedekken.
5. Kaas erover strooien, op het lage rek zetten en met AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA "gegratineerde visfilet".
6. Laat het gerecht na het koken 5 minuten staan.

Gegratineerde visfilet, 'Italiaanse'

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	visfilet
½ el	1 el	1½ el	citroensap
½ el	1 el	1½ el	ansjovisboter
30 g	50 g	80 g	Goudse kaas (geraspt)
			zout en peper
150 g	300 g	450 g	verse tomaten
1 el	1½ el	2 el	gehakte gemengde kruiden
100 g	180 g	280 g	mozzarella
½ el	¾ el	1 el	basilicum (gehakt)

1. Vis wassen, afdrogen, met citroensap besprenkelen, zouten en met ansjovisboter bestrijken.
2. Vis in een schaal leggen.
3. Kaas over de vis strooien.
4. Leg de tomaten op de kaas.
5. Zout, peper en gemengde kruiden toevoegen.
6. Mozzarella laten uitlekken, in plakjes snijden en op de tomaten leggen. Basilicum erover strooien.
7. Schaal op het lage rek zetten en met AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA "gegratineerde visfilet".
8. Laat het gerecht na het koken 5 minuten staan.

Spinazieschotel			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	diepvriesspinazie (uitgelekt)
15 g	30 g	45 g	ui (gesnipperd)
			zout, peper en nootmuskaat
5 g	10 g	15 g	boter of margarine (voor he invetten van de schaal)
150 g	300 g	450 g	gekookte aardappelen (in plakjes)
35 g	75 g	110 g	gekookte ham (in blokjes)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
1	2	3	ei(eren)
40 g	75 g	115 g	geraspte kaas

Aardappel-courgetteschotel			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	boter of margarine (voor he invetten van de schaal)
200 g	400 g	600 g	gekookte aardappelen (in plakjes)
115 g	230 g	345 g	courgette (in dunne plakjes)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	ei(eren)
½	1	2	teentje(s) knoflook (geperst)
			zout, peper
40 g	80 g	120 g	geraspte Goudse kaas
10 g	20 g	30 g	zonnebloempitten

1. Spinazie en ui met elkaar vermengen en zout, peper en nootmuskaat toevoegen.
2. Ovenschaal invetten. Om en om laagjes aardappel, ham en spinazie in de schaal leggen. De bovenste laag moet spinazie zijn.
3. Meng de eieren met de crème fraîche, voeg zout en peper toe en giet over de gratin.
4. Geraspte kaas erover strooien.
5. Op het lage rek zetten en koken met AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA "Ovenschotels".
6. Laat het gerecht na het koken 5-10 minuten staan.

1. Ovenschaal invetten en om en om laagjes aardappel en courgette in de schaal leggen.
2. Meng de eieren met de crème fraîche, voeg zout, peper en knoflook toe en giet over de gratin.
3. Strooi de Goudse kaas over de gratin.
4. Strooi ten slotte de zonnebloempitten over de ovenschotel.
5. Op het lage rek zetten en koken met AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA "Ovenschotels".
6. Laat het gerecht na het koken 5-10 minuten staan.

VERMINDERD VERMOGENSNIVEAU

Aanwijzing!

Als u de levensmiddelen langer dan de standaardtijd met steeds één en dezelfde methode verwarmt, wordt het vermogen van het apparaat automatisch verlaagd om

oververhitting te voorkomen. (Het magnetronvermogen wordt verlaagd of het grillelement gaat uit en aan.) Na een pauze van 90 seconden kan weer het volle vermogen worden ingesteld.

kookmethode	standaardtijd	verlaagd vermogen
Magnetron 900 W	20 minuten	Magnetron 630 W
Grill	20 minuten	Grill - 50 %
Magnetron + grill	Grill - 20 minuten	Grill - 50 %

TABELLEN

Gebruikte afkortingen					
el = eetlepel	kp = kopje	g = gram	ml = milliliter	min. = minuten	
tl = theelepel	kg = kilogram	l = liter	cm = centimeter		

Dranken & gerechten verwarmen

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

* vanaf koelkasttemperatuur

Oontdooien

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

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

Ontdooien & koken

Product	Hoeve- elheid -g-	Het plaatsen	Vermog- ensstand	Tijd -Min-	Water toev- oegen	Tips	Standtijd -Min-
Visfilet	300	Micro	900 W	9-11	-	afdekken	2
Maaltijd op bord	400	Micro	900 W	8-10	-	afdekken, na 6 minuten roeren tijd omroeren	2
Broccoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	afdekken, tussendoor omroeren	2
Erwtjes	300	Micro	900 W	6-8	3-5	afdekken, tussendoor omroeren	2
Gemengde groente	500	Micro	900 W	9-11	3-5	afdekken, tussendoor omroeren	2

Vlees, vis en gevogelte braden

Product	Hoeve- elheid -g-	Het plassen	Vermog- ensstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Broccoli	500	Micro	900 W	6-8	afdekken, 4-5 el water toevoegen, tijdens het koken af en toe roeren	-
Erwtjes	500	Micro	900 W	6-8	afdekken, 4-5 el water toevoegen, tijdens het koken af en toe roeren	-
Wortels	500	Micro	900 W	9-11	in plakjes snijden, 4-5 el water toevoegen, afdekken tijdens het koken af en toe roeren	-
Braadstukken (varken, kalf, lam)	1000	Micro	450 W	16-18	kruiden, op het lage rek leggen, omdraaien na *	10
		Dual Grill	450 W	5-7*		
		Micro	450 W	14-16		
		Dual Grill	450 W	4-6		
	1500	Micro	450 W	26-28		10
		Dual Grill	450 W	5-8*		
Biefstuk (medium)	1000	Micro	630 W	5-8	naar smaak kruiden, op het lage rooster leggen, omdraaien na *	10
		Dual Grill	630 W	8-10*		
		Dual Grill	630 W	3-5		
	1500	Micro	630 W	12-15		10
		Dual Grill	630 W	12-15*		
		Dual Grill	630 W	4-6		
Kippenbouten	200	Dual Grill Grill	450 W	6-7*	kruiden, met het vel naar beneden op het hoge rek leggen, omdraaien na *	3
			450 W	4-6		
Lendebiefstuk 2 stuks, medium	400	Grill Grill		11-12* 6-8	op het hoge rek leggen, omdraaien na *, na het grillen kruiden	
Ovenschotels bruinen		Grill		8-13	zet de schotel op het lage rooster	
Tosti	1 stuk	Micro Grill	450 W	½ 5-6	rooster het brood en besmeer dit met boter; leg hier een plakje gekookte ham, een schijfje ananas en een plakje kaas op	
	4 stuks	Micro Grill	450 W	½-1 5-6		
Bevroren pizza	300	Micro Dual Grill	450 W 450 W	4-6 4-6	plaats op het lage rooster	
	400	Micro Dual Grill	450 W 450 W	6-7 5-7		

RECEPTEN

Alle recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn, tenzij anders aangegeven, bedoeld voor 4 porties.

Aanpassen van traditionele recepten

Als u uw vanouds beproefde recepten wilt aanpassen voor de magnetron, moet u op het volgende letten:

De bereidingstijden met een derde tot de helft verkorten. Zie ook de recepten in deze gebruiksaanwijzing. Levensmiddelen met veel vocht zoals vlees, vis, gevogelte, groente, fruit, éénpansgerechten en soep kunnen zonder problemen in de magnetron worden bereid. Bij

gerechten met weinig vloeistof zoals maaltijden op een bord moet u het oppervlak wat vochtig maken.

Toevoegen van vloeistoffen bij rauwe levensmiddelen die gestoofd worden, tot ca. tweederde van de hoeveelheid in het originele recept reduceren. Indien nodig tijdens het bereidingsproces wat vloeistof toevoegen.

Toevoegen van vet kan aanzienlijk gereduceerd worden. Een kleine hoeveelheid boter, margarine of olie is voldoende om het gerecht smaak te geven. Daarom is de magnetron uitstekend geschikt voor het bereiden van vetarme gerechten.

Uiensoep

Servies: Schaal met deksel (2 l inhoud)
4 soepkommen (200 ml)

10 g boter of margarine
100 g uien, in plakjes
800 ml vleesbouillon
zout, peper
2 brood
sneetjes
40 g geraspte kaas

1. De kom invetten, gesneden ui, vleesbouillon en kruiden toevoegen. Afdekken en koken. 9-11 min. 900 W
2. Het brood roosteren, in blokjes snijden en over de soepkommen verdelen. De soep over het brood gieten en met kaas bestrooien.
3. Zet de kommen op het draaiplateau en grill. 6-7 min. Grill

Champignons met rozemarijn

Servies: Schaal met deksel (1 liter inhoud)
ondiepe ronde schaal met deksel (ca. 22 cm diameter)

8 grote champignons (ca. 225 g)
20 g boter of margarine
50 g ui, gesnipperd
50 g bacon, in kleine dobbelsteentjes
zwarte peper
verse rozemarijn, fijngehakt
125 ml droge witte wijn
125 ml room
20 g bloem

1. Verwijder de steeltjes van de champignons. Snij de steeltjes in kleine stukjes.
2. Vet de ondiepe schaal in. Voeg de uien, spekblokjes en champignonsteeltjes toe. Voeg naar smaak peper en rozemarijn toe, afdekken en koken. 3-5 min. 900 W
Laat afkoelen.
3. Verwarm de room en 100 ml wijn in de kom. 1-3 min. 900 W
4. Meng de resterende wijn met het bloem, roer dit mengsel door het hete vocht en kook het geheel. Een enkele keer tijdens het koken roeren. approx. 1 min. 900 W
5. Vul de champignons met het spekmen-gsel en plaats het in de ondiepe schaal. Giet de saus over de champignons en kook het op het lage rooster. 6-8 min. Dual (630 W)
Na afloop van de kooktijd ca. 2 minuten laten nagaren.

Aubergines gevuld met gehakt

Servies: Schaal met deksel (1 liter inhoud)
Ondiepe platte ovenschotel (ca. 30 cm lang)

250 g	aubergines
200 g	tomaten
1 el	olijfolie om deschaal in te vetten
100 g	uien, gesnipperd
4	milde groene chilipeper
200 g	gehakt
2	teentjes knoflook, geperst
2 el	peterselie, gehakt
	zout, peper
	paprika
60 g	fetakaas, in dobbelsteentjes gesneden

1. Halveer de aubergines in de lengte. Hol ze uit met een theelepeltotdat een schil van ongeveer 1 cm dikte overblijft. Maak dobbelsteentjes van het uitgepelde vruchtvlies.
2. Verwijder het vel van de tomaten en snij de tomaten in kleine stukjes.
3. Vet de bodem van de kom met olijfolie in. Voeg de fijngehakte ui toe, dek af en kook. 2 min. 900 W
4. Snij de chilipepers in plakjes. Bewaar $\frac{1}{3}$ voor de garnering. Meng het gehakt met de in stukken gesneden aubergines, uien, tomaten, chilipeperplakjes, knoflook en de peterselie. Breng op smaak.
5. Droog de auberginehelften. Vul de aubergines met de helft van het gehaktmengsel, strooi hier de fetakaas over en voeg hierna de rest van de vulling toe.
6. Leg de auberginehelften in de ovenschotel, plaats deze op het lage rooster en kook. 11-13 min. Dual (630 W)
Garneer de gevulde aubergines met de chilipeperplakjes en ga door met koken. 4-7 min. Dual (630 W)
Na afloop van de kooktijd ca. 2 minuten laten nagaren.

Zeetongfilet

Servies: Ondiepe, ovale ovenschotel met magnetronfolie (ca. 26 cm lang)

400 g	tongfilet
1	citroen, heel
150 g	tomaten
10 g	boter
1 el	plantaardige olie
1 el	peterselie, gehakt
	zout met peper
4 el	witte wijn
20 g	boter of margarine

1. De filets wassen en droog deppen. Graten verwijderen.
2. Snijd de citroen en de tomaten in dunne plakjes.
3. Vet de schaal in met boter. Leg de visfilets in de schotel en besprenkel met plantaardige olie.
4. Strooi peterselie over de vis, leg de plakjes tomaten erop en breng op smaak. Leg de plakjes citroen bovenop de tomaten en giet hier witte wijn over.
5. Leg kleine klontjes boter bovenop de citroen, dek af en kook. 11-13 min. 630 W
Na afloop van de kooktijd ca. 2 minuten laten nagaren.

Forel met amandelen

Servies: Ondiepe ovale gratinschaal (ca. 32 cm lang)
 4 forellen (200 g), schoongemaakt
 sap van 1 citroen
 zout
 30 g boter of margarine
 50 g bloem
 10 g boter of margarine om de schaal in te vetten
 50 g amandelsnippers

1. Forel wassen, afdrogen en met citroen-sap besprenkelen. Van binnen en van buiten zouten en 15 minuten laten staan.
2. De boter smelten.
1 min. 900 W
3. De forel afdrogen, met boter bestrijken en door de bloem rollen.
4. Ovenschaal invetten. Forel erin leggen en op het lage rek zetten. Na twee derde van de bereidingstijd de forel omkeren en de amandelsnippers erover strooien.
15-18 min. Dual (450 W)
Na afloop van de kooktijd ca. 2 minuten laten nagaren.

Visfilet met kaasaus

Servies: Schaal met deksel (1 liter inhoud)
 Lage ovale ovenschotel (ca. 25 cm lang)
 800 g visfilets
 2 el citroensap
 zout
 10 g boter of margarine
 50 g ui, gesnipperd
 20 g bloem
 100 ml witte wijn
 1 tl plantaardige olie om de schaal in te vetten
 100 g Emmentaler kaas, geraspt
 2 el gehakte, peterselie

1. Was de vis, dep droog en besprenkel met citroensap. Met zout inwrijven.
2. Vet de schaal in. Voeg de in stukjes gesneden ui toe, dek af en kook.
1-2 min. 900 W
3. Strooi de bloem over de uien en de witte wijn en meng dit.
4. Gratinschaal invetten en de vis erin leggen. Saus over de vis gieten en met kaas bestrooien. Op het lage rek zetten en verwarmen.
7-8 min. 450 W
14-16 min. Dual (450 W)
Na afloop van de kooktijd ca. 2 minuten laten nagaren.

Kalfsvlees in roomsaus

Servies: Schaal met deksel (2 l inhoud)
 600 g kalfsfilet
 10 g boter of margarine
 50 g ui, gesnipperd
 100 ml witte wijn
 gekruid jusblokje voor ongeveer ½ liter jus
 300 ml room
 1 el peterselie, gehakt

1. Snij het kalfsvlees in reepjes.
2. Vet de schaal in met boter. Plaats de ui en het vlees toe in de schaal, dek af en kook. Roer een enkele keer tijdens het koken.
6-9 min. 900 W
3. Voeg de witte wijn, het jusblokje en de room toe, roer, dek af en laat verder koken. Roer af en toe.
3-5 min. 900 W
4. Na afloop van de kooktijd het mengsel omroeren en ca. 5 minuten laten nagaren. Met peterselie garneren.

Gevulde ham

Servies: Schaal met deksel (2 l inhoud)
Ovale ovenschotel (ca. 26 cm lang)

150 g bladspinazie, fijngehakt
150 g kwark, 20 % vet
50 g Emmentaler kaas, gemalen
peper, paprika

8 gekookte ham (400 g)
plakjes

125 ml water
125 ml room
20 g bloem
20 g boter of margarine
10 g boter of margarine om de schaal in te vetten

1. Vermeng de spinazie met de kaas en kwark, en breng dit mengsel op smaak.
2. Leg op elk plakje gekookte ham een eetlepel van de vulling en rol het op. Steek de ham vast met een houten pen.
3. Maak een bechamelsaus: giet hiervoor het water en de room in een kom, dek deze af en verwarm.
2-4 min. 900 W
Meng de boter met de bloem om een roux te maken, voeg aan de vloeistof toe en roer met een garde tot een glad mengsel ontstaat. Dek af, kook tot de roux dik is.
1-2 min. 900 W
Roer en proef.
4. Giet de saus in de ingevette schaal, leg de gevulde hamrolletjes erin en kook het met de deksel erop.
10-12 min. Dual (630 W)
Na afloop van de kooktijd ca. 5 minuten laten nagaren.

Kalfskotelet met mozzarella

Servies: Ondiepe vierkante gratinschaal met deksel (ca. 25 cm lang)

150 g Mozzarella kaas
500 g tomaten uit blik, uitgelekt
4 kalfskoteletten (600 g)
20 ml olijfolie
2 teentjes knoflook, fijngehakt
20 g kappertjes
oregano
zout, peper

1. Was het kalfsvlees, droog het af en klop het plat.
2. Pureer de tomaten, voeg knoflook, olie, zout, pepers, kappertjes en oregano toe en giet het over het kalfsvlees. Afdekken en koken.
15-19 min. 630 W
Keer het vlees om.
3. Leg een paar plakjes Mozzarella op elk stuk vlees, voeg zout toe en kook het geheel onafgedekt op het hoge rooster.
9-12 min. Dual (630 W)
Na afloop van de kooktijd ca. 5 minuten laten nagaren.

Lasagne al forno

Servies: Schaal met deksel (2 l inhoud)
 Ondiepe, vierkante schaal met deksel
 (ca. 20 x 20 x 6 cm)

300 g tomaten, uit blik
 50 g ham, fijngesneden
 50 g ui, gesnipperd
 1 teentje knoflook, geperst
 250 g gehakt
 2 el tomatenpuree
 zout met peper
 150 ml crème fraîche
 100 ml melk
 50 g Parmezaanse kaas, geraspt
 1 tl gemengde kruiden, gehakt
 1 tl olijfolie
 1 tl plantaardige olie om de schaal in te vetten

125 g groene lasagne
 1 el Parmezaanse kaas, geraspt

1. Snij de tomaten in kleine stukjes, meng met de ham, ui, knoflook, gehakt en tomatenpuree. Op smaak brengen, afdekken en koken.
 5-8 min. 900 W
2. Meng de crème fraîche met de melk, Parmezaanse kaas, kruiden, olie en specerijen.
3. Vet de schaal in en leg $\frac{1}{3}$ van de lasagnebladen op de bodem. Leg de helft van het gehaktmengsel op de pasta en giet hier wat saus over. Herhaal dit en zorg dat de laatste laag de resterende pasta is. Giet de saus over de pasta en bestrooi met Parmezaanse kaas. Kook het gerecht met gesloten deksel.
 13-17 min. 630 W
 Na afloop van de kooktijd ca. 5-10 minuten laten nagaren.

Courgette-pastaschotel

Servies: Gratin-schaal (ca. 26 cm lang)
 80 g macaroni, gekookt
 400 g tomaten in blokjes uit blik
 150 g uien, gesnipperd
 basilicum, tijm, zout, peper
 1 el olie om de schaal in te vetten
 450 g courgettes, in plakjes
 150 g zure room
 2 eieren
 100 g Cheddar kaas, geraspt

1. Meng de tomaten met de uien en kruid ze goed. Voeg de macaroni toe. Giet de tomatensaus over de macaroni en verdeel de courgetteschijfjes over de bovenkant.
2. Klop de zure room en de eieren en giet over de ovenschotel. Strooi de geraspte kaas daar overheen. Plaats op het lage rooster en laat koken.
 18-21 min. 900 W
 7-8 min. Dual (630 W)
 Na afloop van de kooktijd ca. 5-10 minuten laten nagaren.

Peren in chocoladesaus

Servies: Schaal met deksel (2 liter inhoud)
 Schaal met deksel (1 liter inhoud)

4 hele peren, geschild (600 g)
 60 g suiker
 10 g zakje vanillesuiker
 1 el perenlikeur
 150 ml water
 130 g pure chocolade, fijngehakt
 100 g crème fraîche

1. Doe de suiker, vanillesuiker, perenlikeur en het water in de kom, roer, dek af en kook.
 1-2 min. 900 W
2. Doe de peren in het sap, dek af en kook.
 5-8 min. 900 W
 Neem de peren uit het kookvocht en zet de peren in de koelkast.
3. Giet 50 ml van het kookvocht in de kleinere kom. Voeg de chocolade en crème fraîche toe, dek af en kook.
 2-3 min. 900 W
4. Roer de saus goed door, giet het over de peren en serveer.

Griesmeelpudding met frambozensaus

Servies: Schaal met deksel (inhoud 2 liter)
4 ramekin bakjes

500 ml	melk
40 g	suiker
15 g	gehakte amandelen
50 g	griesmeel
1	eidooier
1 el	water
1	eiwit
250 g	frambozen
50 ml	water
40 g	suiker

1. Doe de melk, suiker en amandelen in de kom, dek af en kook.
3-5 min. 900 W
2. Voeg de griesmeel toe, roer, dek af en kook.
10-12 min. 270 W
3. Meng de eidooier met het water in een kopje en schep door het hete mengsel. Klop de eiwitten stijf en schep dit door het mengsel. Giet het puddingmengsel in ramekins of kleine bakjes.
4. Voor de saus: was de frambozen, droog ze voorzichtig en doe ze in een kom met water en suiker. Dek af en warm op.
2-3 min. 900 W
5. Pureer de frambozen en dien het heet of koud bij de griesmeelpudding op.

Kwarktaart

Servies: Ronde bakvorm (ca. 26 cm diameter)
Bodem:

300 g	bloem
1 el	cacao
10 g	bakpoeder
150 g	suiker
1	ei
10 g	boter of margarine om de vorm in te vetten

Vulling:

150 g	boter of margarine
100 g	suiker
10 g	zakje vanillesuiker
3	eieren
400 g	kwark, 20 % vet
40 g	pakje vanillepuddingpoeder

1. Meng in een kom de bloem, cacao, suiker en het bakpoeder.
2. Voeg de eieren en boter toe en meng het in een keukenmachine.
3. Vet de vorm in. Rol het deeg uit en breng het deeg in de vorm aan. Breng 2 cm deeg over de rand van de vorm aan om zo een rand te vormen. Bak het gebak.
6-8 min. 630 W
4. Klop de boter met de suiker tot het geheel zacht en romig is. Roer de eieren er langzaam door. Voeg ten slotte de kwark en de vanillepudding-poedermix toe.
5. Verdeel de vulling over de bodem van de kaascake en bak.
15-19 min. 630 W

REINIGING & ONDERHOUD

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

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

Ommanteling

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

Bedieningspaneel

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

Ovenruimte

1. Na elk gebruik het nog warme apparaat met een zachte, vochtige doek of spons afnemen, om lichte verontreinigingen te verwijderen. Voor sterke verontreinigingen een mild sopje gebruiken en verschillende keren met een zachte, vochtige doek of spons grondig afnemen, tot alle resten volledig verwijderd zijn. Verwijder nooit de afdekking van de microgolvengeleider.
2. Let erop dat er geen zeepsop of water door de kleine openingen in de wand dringt, omdat het apparaat daardoor beschadigd kan raken.

3. Gebruik geen reinigingspray in de ovenruimte.
4. Verwarm de oven regelmatig door de grill in te schakelen.

Draaiplateau & draimechanisme

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

Apparaatdeur

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

Rekken

De rekken met een mild sopje schoonmaken en afdrogen. U kunt de rekken ook in de afwasautomaat schoonmaken.

 **Aanwijzing!** Gebruik geen stoomreiniger.

WAT TE DOEN ALS

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

TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluiting aan	230 V, 50 Hz, één fase						
Zekering	min. 16 A						
Opgenomen vermogen:	<table border="0"> <tr> <td>magnetron</td> <td>1,37 kW</td> </tr> <tr> <td>grill</td> <td>1,00 kW</td> </tr> <tr> <td>magnetron + grill</td> <td>2,35 kW</td> </tr> </table>	magnetron	1,37 kW	grill	1,00 kW	magnetron + grill	2,35 kW
magnetron	1,37 kW						
grill	1,00 kW						
magnetron + grill	2,35 kW						
Nuttige vermogen:	<table border="0"> <tr> <td>magnetron</td> <td>900 W (IEC 60705)</td> </tr> <tr> <td>grill</td> <td>1000 W</td> </tr> </table>	magnetron	900 W (IEC 60705)	grill	1000 W		
magnetron	900 W (IEC 60705)						
grill	1000 W						
Microgolvenfrequentie	2450 MHz * (Groep 2/Klasse B)						
Buitenafmetingen:	EMS262040 breedte x hoogte x diepte: 594 x 459 x 404 mm						
Afmetingen ovenruimte	breedte x hoogte x diepte: 342 x 207 x 368 mm **						
Inhoud ovenruimte	26 liter **						
Draaiplateau	ø 325 mm, glass						
Gewicht	ca 19,5 kg						
Ovenlamp	25 W/240 - 250 V						

* Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011. Het apparaat wordt overeenkomstig deze norm als apparaat in groep 2, klasse B geclassificeerd. Groep 2 betekent dat het apparaat hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische straling voortbrengt voor het verwarmen van levensmiddelen. Apparaat uit klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

** De inhoud van de ovenruimte wordt bepaald door max. gemeten breedte, diepte en hoogte. De daadwerkelijke opnamecapaciteit van levensmiddelen is echter geringer.



Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen 2004/108/EC, 2006/95/EC en 2005/32/EC.

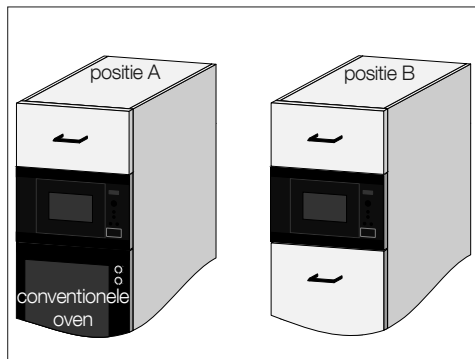
IN HET KADER VAN DE TECHNISCHE VOORUITGANG KUNNEN DE TECHNISCHE GEGEVENS TE ALLEN TIJDE ZONDER OPGAVE VAN REDENEN GEWIJZIGD WORDEN.

INSTALLATIE-AANWIJZING

De magnetron kan worden ingebouwd in positie A of B:

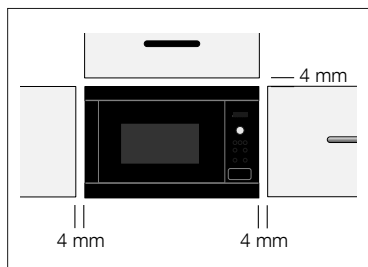
Positie	Nismaat		
	B	D	H
A	560	550	450
B	560	500	450

Afmetingen in (mm)



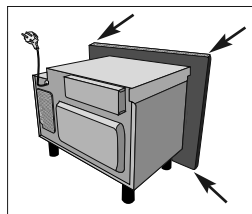
INSTALLEREN VAN HET APPARAAT

1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Schuif het apparaat langzaam en zonder geweld in de inbouwkast, tot de voorste lijst van het apparaat een naadloze afsluiting vormt met de voorste opening van de kast.
3. Let erop dat het apparaat stabiel is en recht staat. Zorg ervoor dat een afstand van 4 mm tussen de kastdeur erboven en het bovenste deel van de lijst wordt aangehouden (zie afbeelding).



Bevestigingsoptie 1:

Bevestig het apparaat m.b.v. de meegeleverde schroeven in deze positie. De bevestigingspunten bevinden zich in de hoeken boven en onder.



Bevestigingsoptie 2:

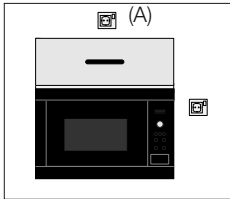
Zie de sjabloon die bij deze oven is ingesloten.

Aanwijzing!

Installeer de oven zodanig, dat deze tenminste 85 cm van het vloeroppervlak verwijderd is. Het is belangrijk dat u ervoor zorgt dat de installatie van dit apparaat voldoet aan de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en de aanwijzingen van de fabrikant van kookplaat of oven.

AANSLUITING OP HET STROOMNET

- **Zorg ervoor dat de stekker makkelijk bereikbaar is, zodat hij in geval van nood snel uit het stopcontact kan worden getrokken. Of het moet mogelijk zijn om de stroom naar de oven uit te schakelen door middel van een schakelaar die volgens de bedradingsvoorschriften is opgenomen in de vaste bedrading.**
- **Plaats het stopcontact niet achter de kast.**
- De best plek is boven de kast (A).



- Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde met een eenfasige wisselspanningaansluiting (230 V/50 Hz). Stopcontact met 16 A zekeren.
- **Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.**
- Vóór het opstellen een stuk touw aan het aansluitsnoer aanbrengen. Daardoor wordt dan bij het inbouwen de aansluiting aan punt (A) vereenvoudigd.
- Bij het inschuiven van het apparaat in een hoge kast mag het aansluitsnoer NOOIT beklemd raken.
- Aansluitsnoer of stekker niet in water of andere vloeistof dompelen.

ELEKTRISCHE AANSLUITING



WAARSCHUWING!

DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN
Als deze veiligheidsmaatregel niet wordt opgevolgd, is de fabrikant niet aansprakelijk voor schade.

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

MILIEUINFORMATIE



Milieuvriendelijke afvalverwerking van verpakking en oude apparaten

VERPAKKING

Onze magnetrons moeten worden vervoerd en hebben daarom een effectieve beschermende verpakking nodig. Daarbij beperken wij ons tot het absoluut noodzakelijke.

Delen van de verpakking (bijv. folie, styropor) kunnen gevaarlijk zijn voor kindere.

Verstikkingsgevaar! Houd de verpakking uit de buurt van kinderen.

Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn niet milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Het karton is van oud papier gemaakt, het hout is onbehandeld. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen: >PE< voor polyethyleen, bijv. de folieverpakking >PS< voor geschuimd, cfk-vrij polystyreen, bijv. de hoekbeschermers

>PP< voor polypropyleen, bijv. de verpakkingsbanden

Door hergebruik van de verpakking hoeven minder grondstoffen te worden gebruikt en wordt de hoeveelheid afval kleiner.

Informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor afvalverwerking in uw woonplaats.

OUDE APPARATEN

Oude apparaten moeten vóór het weggoien onbruikbaar worden gemaakt: stekker uit het stopcontact trekken en aansluitnoer afsnijden. Als u uw oude apparaat afdankt, lever het dan in bij uw vakhandelaar of informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor afvalverwerking in uw woonplaats.

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.

GARANTIE/SERVICEAFDELING

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 gesteld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet. Ook de 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.
4. 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.
5. De garantie heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De garantie heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het product onbeduidend zijn.
7. De garantie geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
 - chemische en elektrochemische inwerking van water,

- abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
 - voor het product oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
 - contact met agressieve stoffen.
8. 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 gebruiks- of montageaanwijzingen.
 9. 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.
 10. 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.
 11. 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.
 12. 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.
 13. Herstelling onder garantie heeft geen verlenging van de garantietermijn noch aanvang van een nieuwe garantietermijn tot gevolg.
 14. Op herstellingen geven wij een garantie van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
 15. Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het product, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.
 16. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het product niet overtreffen, tenzij wettelijk anders is bepaald.

Deze reparatievoorwaarden 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. Ook na afloop van de garantietermijn staat onze servicedienst u ter beschikking.

Adres Servicedienst: Electrolux Service, Vennootsweg 1, 2404 CG ALPHEN AAN DEN RIJN

Reparatievoorwaarden

Onze reparatievoorwaarden zijn conform de afspraak tussen de Consumentenbond en Vlehan*.

Art. 1 Aan de consument zal na een melding van een storing zo mogelijk direct, doch uiterlijk binnen één werkdag worden medegeedeeld op welke dag het bezoek van de technicus zal plaatsvinden. De reparatie zal als regel binnen zeven werkdagen na de melding zijn uitgevoerd.

Art. 2

- a) Alvorens de reparatie wordt verricht zal de technicus een onderzoek uitvoeren naar de vermoedelijke oorzaak van de gemelde storing. Aan de hand hiervan zal hij een zo nauwkeurig mogelijke, gespecificeerde begroting maken van de totale reparatiekosten inclusief voorrijkosten en diagnosekosten. Desgevraagd zal deze begroting door de technicus schriftelijk worden vastgelegd.
- b) Indien de consument met het begrote bedrag niet akkoord gaat, zal op verzoek het te repareren toestel worden teruggebracht in de staat waarin het aan de technicus werd aangeboden. Nadat dit is geschied, zullen alleen de kosten van voorrijden en arbeidsloon in rekening worden gebracht op basis van de werkelijke bestede tijd, danwel van een vooraf vastgesteld tarief.

Art. 3 Indien tijdens het uitvoeren van de reparatie duidelijk wordt dat:

- a) de oorspronkelijke reparatie door redelijkerwijs niet te voorzien omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of
- b) ook andere dan in de begroting voorziene reparaties noodzakelijk zijn, zal overleg met de consument plaatsvinden en een herziene kostenbegroting worden gemaakt. In geval de consument daarmee alsnog niet akkoord gaat, geldt eveneens het in artikel 2b bepaalde.

Art. 4 De reparatie zal zoveel mogelijk tijdens het eerste bezoek worden uitgevoerd. Indien om het toestel in werkende staat te brengen een tweede bezoek noodzakelijk is, zal:

- a) direct, doch uiterlijk binnen één werkdag door de betreffende service-organisatie of door de technicus met de consument de datum voor een tweede bezoek worden afgesproken.
- b) een herhalingsbezoek zal als regel binnen tien werkdagen na de melding plaatsvinden.
- c) voor een tweede of daaropvolgend bezoek zal geen voorrijtarief in rekening worden gebracht, tenzij de noodzaak voor een herhalingsbezoek aan de consument is toe te schrijven.

Art. 5 De consument ontvangt een gespecificeerde rekening met vermelding van type en serienummer van het apparaat, omschrijving van de diagnose, toegepaste tarieven, gebruikte onderdelen en materialen en een korte omschrijving van de verrichte werkzaamheden. De betaling van de rekening dient tegen afgifte van een reparatienota direct contant of door middel van een gegarandeerd betaalmiddel plaats te vinden.

Art. 6 Op elke uitgevoerde en betaalde reparatie zal bij normaal huishoudelijk gebruik een volledige garantie van minimaal 3 maanden worden gegeven. Deze garantie omvat het kosteloos uitvoeren van een hernieuwde

reparatie. Op de uitgewisselde en betaalde onderdelen geldt een garantietermijn van 12 maanden. Bij een beroep op garantie op de reparatie dient de consument op verzoek de gespecificeerde rekening van de voorgaande reparatie aan de technicus te overleggen.

Art. 7 Indien na driemaal uitvoeren van eenzelfde reparatie hetzelfde defect bij normaal huishoudelijk gebruik opnieuw optreedt binnen de onder art. 6 bedoelde garantietermijn en redelijkerwijs een afdoend resultaat bij het opnieuw uitvoeren van de reparatie niet verwacht kan worden, zal aan de consument een nieuw exemplaar of soortgelijk toestel van hetzelfde merk worden aangeboden tegen bijbetaling op basis van een per product te bepalen jaarlijks afschrijvingspercentage.

Art. 8 Vervangen onderdelen stelt de technicus weer ter beschikking van de consument, met uitzondering van de onder garantie of tegen een gereduceerde prijs vervangen onderdelen.

Art. 9 Een reparatie dient op zodanige wijze te worden uitgevoerd, dat een toestel daarna weer volledig voldoet aan de veiligheidsvoorschriften, die op grond van een van fabriekswege aangebracht veiligheidskeurmerk gelden, danwel bij het ontbreken daarvan, aan de wettelijke vereisten terzake. Dit houdt ondermeer in, dat reparaties moeten worden uitgevoerd met originele en door de fabrikant ook terzake van veiligheidskeurmerken en -voorschriften gegarandeerde onderdelen.

*) Vereniging Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland

Adres service-afdeling, Nederland

AEG fabrieksservice Postbus 120 2400 AC Alphen aan den Rijn

Service-informatielijn (voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)
tel. 0172-468 300

Consumentenbelangen (voor algemene, product- of gebruiksinformatie)
tel. 0172-468 172

Vanzelfsprekend kunt u ook tijdens de lange levensduur van uw product op ons rekenen. Daarom nodigen wij u van harte uit uw product kosteloos te registreren op onze internetsite www.mijnapparaten.nl. Wij kunnen u dan nog beter van dienst zijn met informatie over producten, gebruiksaanwijzingen, tips, innovaties, oplossingen voor onverhoopte storingen etc.

Europese Garantie:

Dit apparaat wordt door Electrolux in elk van de achter in deze handleiding genoemde landen gedurende de in het bij het apparaat behorende garantiebewijs genoemde periode of anderszins bij de wet gegarandeerd. Als u van een van deze landen verhuist naar een ander van de hieronder genoemde landen, verhuist de garantie op het apparaat met u mee. De volgende beperkingen zijn hierop van toepassing:

- De garantie op het apparaat begint op de datum van eerste aankoop van het apparaat. Deze datum dient te worden aangetoond door overlegging van een geldig, door de verkoper van het apparaat afgegeven aankoopbewijs.
- De garantie op het apparaat geldt voor dezelfde periode en in dezelfde mate voor arbeidsloon en onderdelen als van toepassing in uw nieuwe land van vestiging op dit specifieke model of deze specifieke serie apparaten.
- De garantie op het apparaat is persoonlijk, geldt dus voor de oorspronkelijke koper van het apparaat en kan niet worden overgedragen op een andere gebruiker.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd en gebruikt in overeenstemming met de door Electrolux afgegeven instructies en wordt alleen in huis gebruikt, dat wil zeggen, het apparaat wordt niet gebruikt voor commerciële doeleinden.
- Het apparaat wordt geïnstalleerd in overeenstemming met alle relevante voorschriften die in uw nieuwe land van vestiging van kracht zijn.

De voorwaarden van deze Europese garantie tasten geen van de aan u bij de wet verleende rechten aan.

BELGIË - GARANTIE/SERVICEAFDELING

WAARBORGVOORWAARDEN

Onze toestellen worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze klantendienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de waarborgtermijn. De levensduur van het toestel wordt daardoor niet negatief beïnvloed. Onderstaande waarborgvoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet. Ook de waarborgverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetaast. Voor dit toestel verlenen wij waarborg volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het toestel die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. Deze waarborgvoorwaarden zijn niet van toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.
2. De waarborgprestatie houdt in dat het toestel 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.
4. Voor een beroep op waarborg dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.
5. De waarborg heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik
6. De waarborg heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het toestel onbeduidend zijn.
7. De waarborg geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
 - chemische en elektrochemische inwerking van water,
 - abnormale milieuomstandigheden in het algemeen
 - voor het toestel oneigenlijke bedrijfsomstandigheden
 - contact met agressieve stoffen.
8. De waarborg 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 gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op waarborg vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het toestel voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.

10. Toestellen die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd of gezonden naar onze klantendienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde toestellen.
 11. Indien het toestel zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan 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.
 12. Indien binnen de waarborgperiode de herstelling van hetzelfde gebrek meermaals 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.
 13. Herstelling onder waarborg heeft geen verlenging van de waarborgtermijn noch aanvang van een nieuwe waarborgtermijn tot gevolg.
 14. Op herstellingen geven wij een waarborg van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
 15. Verdere of andere rechten, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het toestel, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het toestel niet overtreffen.
- Deze waarborgvoorwaarden gelden voor in België gekochte en/of in gebruik zijnde toestellen. Indien een toestel naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het toestel voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte toestellen dient de gebruiker zich zelf te vergewissen van de bepalingen in België. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de waarborg, en kunnen niet altijd worden aangebracht. Ook na afloop van de waarborgtermijn staat onze klantendienst u ter beschikking.

INNEHÅLL

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER	113
PRODUKTÖVERSIKT	117
KONTROLLPANEL	118
INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING	118
ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN	120
PROGRAMTABELLER	127
RECEPT	133
SKÖTSEL OCH RENGÖRING	138
VAD GÖR JAG OM	140
SPECIFIKATIONER	140
INSTALLATION	141
MILJÖINFORMATION	142
GARANTI/KUNDTJÄNST	143

WE'RE THINKING OF YOU

Tack för att du köpt en Electrolux-produkt. Du har valt en produkt som för med sig årtionden av yrkeserfarenhet och innovation. Genial och snygg har den utformats med dig i åtanke. Så när du än använder den kan du känna dig trygg med att veta att du får fantastiska resultat varje gång.

Välkommen till Electrolux.

Besök vår webbplats för att:



Få tips om användning, broschyrer, felsökare, serviceinformation:
www.electrolux.com



Registrera din produkt för bättre service:
www.electrolux.com/productregistration



Köp tillbehör, förbrukningsvaror och originalreservdelar till din produkt:
www.electrolux.com/shop

KUNDTJÄNST OCH SERVICE

Vi rekommenderar att originalreservdelar används. Ha följande uppgifter till hands när du kontaktar serviceavdelningen. Informationen finns på typskylten. Modell, PNC, serienummer.

 Varnings-/viktig säkerhetsinformation.

 Allmän information och tips

 Miljöinformation.

Vi förbehåller oss rätten till ändringar utan föregående meddelande.

VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER



VIKTIGA SÄKERHETSINSTRUKTIONER: LÄS DENNA TEXT NOGA OCH SPARA DEN FÖR FRAMTIDA BRUK

Att undvika brandrisk

Mikrovågsgugnen bör inte lämnas utan uppsikt under användning. För höga effektnivåer eller för långa tillagningstider kan överhettas maten och orsaka eldsvåda. Det elektriska uttaget måste vara lätt åtkomligt så att enheten lätt kan kopplas ur i en nödsituation. Strömförsörjningen måste vara 230 V, 50 Hz, med minst 16 A säkring, eller minst 16 A distributionsrelä. Vi rekommenderar att en separat strömkrets som enbart hör till denna enhet används. Ugnen bör inte förvaras eller användas utomhus.

ÖPPNA INTE DÖRREN om mat som värms upp börjar ryka. Stäng av ugnen, dra ur sladden och vänta tills maten har slutat att ryka. Om du öppnar dörren medan maten ryker kan detta orsaka eldsvåda. Använd endast mikrovågssäkra behållare och kärl. Lämna inte ugnen utan uppsikt vid användning av engångsplast, papper eller andra lättantändliga matbehållare. Rengör mikrovågsskyddet, ugnsutrymmet, den roterande tallriken och tallriksstödet efter användning. Dessa måste vara torra och fettfria. Gammalt fett kan överhettas och börja ryka eller fatta eld.

Placera inte lättantändliga material nära ugnen eller ventilationsöppningarna. Blockera inte ventilationsöppningarna. Ta bort alla metallförslutningar, påsklämmor etc. från mat och matför-packningar. Svetsade metallytor kan orsaka eldsvåda. Använd inte mikrovågsgugnen för att värma upp olja till fritering. Temperaturen kan inte kontrolleras och oljan kan fatta eld. Använd endast specialpopcorn för mikrovågsgugnar, om du vill poppa popcorn. Förvara inte mat eller andra föremål inuti ugnen. Kontrollera inställningarna när du har startat ugnen för att säkerställa att ugnen fungerar som du önskar. Se motsvarande tips i handboken.

Att undvika risk för kroppsskada



WARNING! Använd inte ugnen om den är skadad eller inte fungerar som den ska. Kontrollera följande före användning:

- a) Dörren: Se till så att dörren stängs ordentligt och kontrollera att den inte är feljusterad eller skev.
- b) Gångjärnen och säkerhetslåsen: Kontrollera att de inte är trasiga eller lösa.
- c) Dörrtätningarna och tätningstorna: Kontrollera att de inte har skadats.
- d) Inuti ugnsutrymmet eller på dörren: Kontrollera att det inte finns några bucklor.

e) Strömssladden och kontakten: Kontrollera att de inte är skadade.

Justera, reparera eller ändra aldrig ugnen själv. Det är riskfyllt för alla som inte har lämplig utbildning att utföra service eller reparation som innefattar avlägsnande av höljet, vilket skyddar mot exponering av mikro vågsstrålning.

Använd inte ugnen med dörren öppen och ändra inte dörrlåset på något sätt. Använd inte ugnen om det finns något föremål mellan dörrtätningen och tätningssystemet.

Låt inte fett eller smuts samlas på dörrtätningar och närliggande delar. Följ instruktionerna för "Skötsel & rengöring". Om ugnen inte hålls ren kan ytan försämrats på ett sätt som kan påverka apparatens livslängd negativt, och möjligtvis resultera i en farlig situation.

Individer med PACEMAKER bör rådfråga sin läkare eller tillverkaren av pacemakern om säkerhetsföreskrifter beträffande mikro vågsugnar.

Att undvika risk för elektriska stötar

Du får inte under några omständigheter ta bort det yttre höljet. Undvik att spilla eller stoppa in föremål i dörrlåsöppningarna eller ventilationsöppningarna. I händelse av spill, ska du stänga av och koppla ur ugnen omedelbart och ringa ELECTROLUX. Doppa inte ström-sladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska. Låt inte strömssladden löpa över heta eller vassa ytor, som t.ex. området kring varmluftsventilen på den bakre delen av ugnens ovansida.

Försök inte att byta ut ugnslampan själv, och låt inte heller någon som inte är auktoriserad av ELECTROLUX Service göra det. Om ugnslampan går sönder, ska du kontakta din återförsäljare eller ELECTROLUX.

Om strömssladden till denna apparat skadas måste den bytas ut mot en specialsladd. Detta utbyte måste göras av ELECTROLUX.

Att undvika risk för explosion eller plötslig kokning

⚠ VARNING! Vätskor och annan mat får inte värmas upp i förslutna behållare eftersom de kan explodera.

Använd aldrig förslutna behållare. Ta bort förslutningar och lock före användning. Förslutna behållare kan explodera på grund av ett uppbyggt tryck även efter det att ugnen har stängts av. Var försiktig när du värmer upp vätskor i mikro vågsugnen. Använd en behållare med bred öppning så att bubblorna kan komma ut.

Uppvärmning av drycker i mikro-vågsugn kan medföra försenad eruptiv kokning, och därför måste försiktighet iakttas vid hantering av behållaren.

För att förhindra plötslig eruption av kokande vätska och eventuell skållning:

1. Rör om vätskan före uppvärmning/återuppvärmning.
2. Det är lämpligt att sätta i en glasstav eller liknande redskap i vätskan under återuppvärmning.
3. Låt vätskan stå i ugnen minst 20 sekunder i slutet på koktiden för att förhindra fördröjd eruptiv kokning.

Koka inte ägg i sina skal. Hela hårdkokta ägg bör inte värmas i mikrovågsugn då de kan explodera även efter det att mikrovågssuppvärmningen är klar. Stick hål i äggulan och vitan då du ska tillaga eller värma upp ägg som inte är uppvispade eller rörda, annars kan äggen explodera. Skala och skiva hårdkokta ägg innan du värmer upp dem i mikrovågsugnen.

Stick hål i skalet eller skinnet på potatis, korn och frukt innan tillagning, annars kan de explodera.

Att undvika risk för brännskador

Använd grytappar eller ugnsvantar när du tar ut mat ur ugnen för att förhindra brännskador. Håll alltid behållare som popcornpåsar, ugnspåsar etc. bortvända från ansikte och händer när du öppnar dem, för att undvika att ångan orsakar brännskador.

För att undvika brännskador bör du alltid testa mattemperaturen och röra om maten före servering. Var speciellt uppmärksam på temperaturen hos mat och drycker som ges till småbarn eller äldre.

Behållarens temperatur ger ingen tillförlitlig indikation om matens eller dryckens temperatur. Kontrollera alltid matens temperatur.

Stå alltid en bit ifrån ugnsdörren när du öppnar den för att undvika att brännas av ånga och värme. Skiva fyllda bakade maträtter efter uppvärmning för att släppa ut ånga och undvika brännskador.

Håll barn borta från dörren för att förhindra att de bränner sig. Håll barn borta från dörren och delar som de kan nå som kan bli varma när grillen används. Barn bör hållas på avstånd för att förhindra att de bränner sig. Rör inte vid ugnens dörr, det yttre höljet, ugnens insida, ventilationsöppningarna, tillbehör och formar vid användning av GRILL, DUBBELGRILL och AUTO-TILLAGNING eftersom dessa lägen gör ugnen mycket varm. Kontrollera att de inte är varma innan du rengör dem.

Att undvika att barn använder mikrovågsugnen felaktigt

⚠ VARNING! Den här produkten och dess åtkomstbara delar blir varma under användningen. Ingen får vidröra värmeelementen. Barn under 8 år ska hållas på behörigt avstånd eller stå under ständig uppsikt.

Den här produkten kan användas av barn från 8 år

och uppåt samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskaper om de har övervakats eller instruerats rörande säkert bruk av produkten och förstår de risker som detta bruk medför. Håll barnen under uppsyn så att de inte leker med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn såvida de inte är minst 8 år och övervakas under aktiviteten.

Luta dig inte emot eller gunga på ugnsdörren. Lek inte med ugnen och använd den ej heller som en leksak. Barn bör få lära sig alla viktiga säkerhets-instruktioner: hur de använder grytlappar, försiktigt tar av lock etc., samt att vara speciellt uppmärksamma på förpack-ningar (t.ex. självupphettande material) som är utformade för att göra mat fräsigt, eftersom dessa kan vara extra varma.

Andra varningar

Ändra aldrig ugnen på något sätt. Denna ugn ska endast användas för matlagning i hemmet och får endast användas för att tillaga mat. Den är inte lämplig för kommersiell användning eller laboratorieanvänd-ning.

Att underlätta problemfri användning av din ugn och undvika skador.

Använd aldrig ugnen när den är tom, med undantag för när detta rekommenderas i handboken, se sidan 124, anm. 2, eftersom detta kan skada ugnen. Vid användning av färgsättande form eller självupphettande material ska alltid en värmeresistent isolator, som t.ex. en porslinsallriks, placeras under den för att förhindra skada på den roterande tallriken och

tallriksstödet på grund av värmepåfrestningen. Den uppvärmningstid som anges i instruktionerna till maträtten får inte överskridas. Använd inte metallredskap, vilka återkastar mikro vågor och kan orsaka elektrisk smältning. Ställ inte konserv-burkar i ugnen. Använd endast den roterande tallrik och det tallriksstöd som är utformat för denna ugn. Använd inte ugnen utan den roterande tallriken. För att förhindra den roterande tallriken från att gå sönder:

- a) Låt den roterande tallriken svalna innan den görs ren med vatten.
- b) Ställ inte het mat eller heta kärl på en kall roterande tallrik.
- c) Ställ inte kall mat eller kalla kärl på en het roterande tallrik.

Ställ inte någonting på det yttre höljet under användning. Använd inte plastbehållare i mikro vågsugnen om ugnen fortfarande är varm efter att ha använts i något av lägena GRILL, DUBBELGRILL och AUTOTILLAGNING, eftersom de då kan smälta. Plastbehållare får inte användas i de ovan nämnda lägena, om inte tillverkaren uppger att behållaren är lämplig för användning i mikro vågsugn.

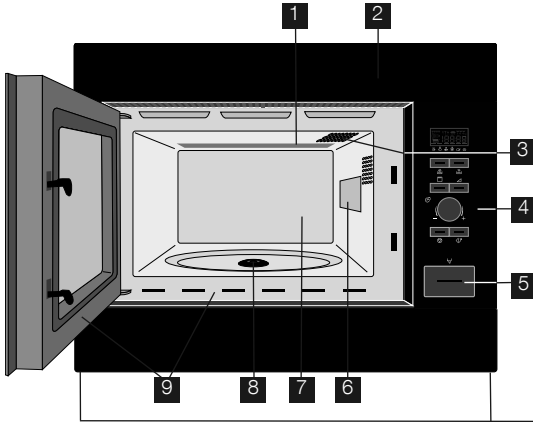


Obs!

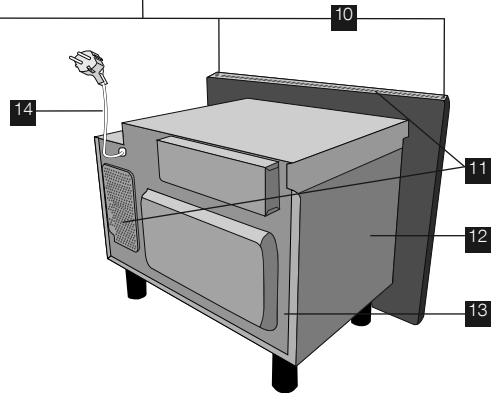
Kontakta en auktoriserad elektriker om du är osäker på hur du bör ansluta din ugn. Varken tillverkaren eller återförsäljaren påtar sig något ansvar för skador på ugnen, eller personsador, som uppstår till följd av försummelse att utföra en korrekt elektrisk anslutning. Vattenånga eller vattendroppar kan tillfälligtvis uppstå på ugnsväggarna eller runt dörrtätningarna och tätningssystemen. Detta är normalt och inget tecken på mikro vågsläckage eller fel.

PRODUKTÖVERSIKT

MIKROVÅGSUGN OCH TILLBEHÖR

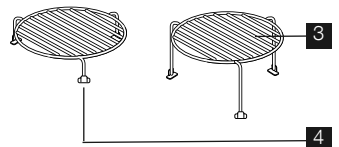
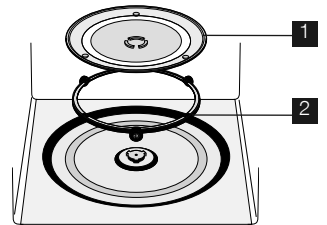


- 1 Grillelement
- 2 Framsida
- 3 Ugnsampa
- 4 Kontrollpanel
- 5 Knapp för dörröppning
- 6 Mikrovågsskydd
- 7 Ugnsutrymme
- 8 Tätning
- 9 Dörrätning och tätningsytor



Kontrollera att följande tillbehör finns med:

- 1 Roterande tallrik
 - 2 Tallriksstöd
 - 3 Høgt ställ
 - 4 Lågt ställ
 - 5 4 Skruvar för fastsättning (visas ej)
- Placera tallriksstödet i tätningen på botten av ugnsutrymme.
 - Placera sedan den roterande tallriken på tallriksstödet.
 - För att undvika skador på den roterande tallriken måste du se till att tallriken eller behållaren lyfts fritt från den roterande tallrikens kant när du tar ut dem ur ugnen.

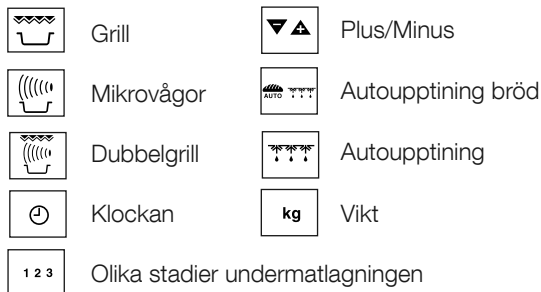


⚠ Obs!

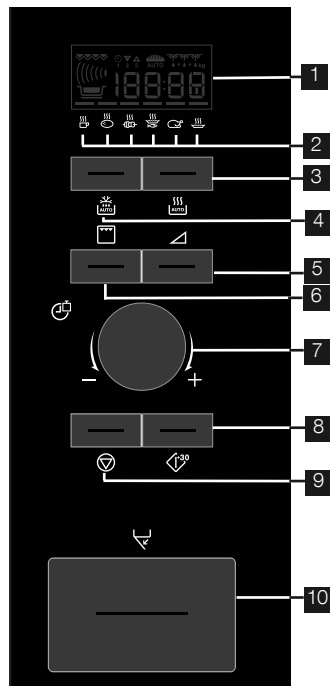
När du beställer tillbehör ber vi dig att uppge två saker till din återförsäljare eller auktoriserade ELECTROLUX reparatör: artikelnamn, samt modellnamnet för din mikrovågsugn

KONTROLLPANEL

1 DIGITAL DISPLAY indikatorer



- 2 Symboler AUTOTILLAGNING
- 3 Knappen AUTOTILLAGNING
- 4 Knappen AUTOUPPTINING
- 5 Knappen UGNENS EFFEKTIVÅ
- 6 Knappen GRILL
- 7 Vredet TIMER/VIKT
- 8 Knappen START/+30
- 9 Knappen STOP
- 10 Knappen för DÖRRÖPPNING



INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

ECO-LÄGE

Ställa in läget "SPARA ENERGI" (Econ).

1. Sätt i kontakten i vägguttaget.
2. På displayen visas: Econ.
3. Displayen räknar ner från 3:00 till noll.
4. När displayen når noll slår ugnen om till Eco-läget och displayen blir tom.





- Ställ in klockan för att avbryta Eco-läget.

INSTÄLLNING AV KLOCKAN

Ugnen har en 12- och 24-timmarsklocka.

Exempel: Ställa in klockan på 11:30 (12-timmarsklocka).




1. Öppna luckan.
2. På displayen visas: Econ.
3. Håll in knappen START/+30 i fem sekunder. Ugnen avger en pipsignal. På displayen visas: 

4. Vrid ratten TIMER/VIKT för att ställa in timmen.
5. Tryck på knappen START/+30 en gång och vrid sedan ratten TIMER/VIKT för att ställa in minuterna.
6. Tryck på knappen START/+30.
7. Kontrollera displayen: 
8. Stäng luckan.



- Du kan vrida ratten TIMER/VIKT både medurs och moturs.
- Om du trycker på knappen STOP ställs inte klockan in. På displayen visas: Econ.

Exempel: Att ställa in klockan på 23:30 (24-timmarsklocka).


1. Öppna luckan.
2. På displayen visas: Econ.
3. Håll in knappen START/+30 i fem sekunder. Ugnen avger en pipsignal. På displayen visas: 
4. Tryck på knappen START/+30. Displayen är: 
5. Vrid ratten TIMER/VIKT för att ställa in timmen.
6. Tryck på knappen START/+30 en gång och vrid sedan ratten TIMER/VIKT för att ställa in minuterna.
7. Tryck på knappen START/+30.
8. Kontrollera displayen: 
9. Stäng luckan.




- Du kan vrida ratten TIMER/VIKT både medurs och moturs.
- Om du trycker på knappen STOP ställs inte klockan in. På displayen visas: Econ.

JUSTERA TIDEN NÄR KLOCKAN ÄR INSTÄLLD


Exempel: Att ställa in klockan på 11:45 (12-timmarsklocka).

1. Öppna luckan.
2. Håll in knappen START/+30 i fem sekunder. Ugnen avger en pipsignal. På displayen visas: 

(Om du vill ändra klockan till 24-timmarsformat ska du trycka på knappen START/+30 igen.)

3. Vrid ratten TIMER/VIKT för att ställa in timmen.
4. Tryck på knappen START/+30 en gång och vrid sedan ratten TIMER/VIKT för att ställa in minuterna.
5. Tryck på knappen START/+30.
6. Kontrollera displayen: 

FÖR ATT AVBRYTA KLOCKA OCH STÄLL ECON-LÄGE

1. Öppna luckan.
2. Håll in knappen START/+30 i fem sekunder. Ugnen avger en pipsignal. På displayen visas: 

(Om du vill ändra klockan till 24-timmarsformat ska du trycka på knappen START/+30 igen.)

3. Tryck på knappen STOP.
4. På displayen visas: Econ.
5. Stäng dörren.
6. Displayen räknar ner från 3:00 till noll.
7. När displayen når noll slår ugnen om till Eco-läget och displayen blir tom.

ANVÄNDA STOP-KNAPPEN

Använd STOP-knappen för att:

1. Radera ett fel under programmering.
2. Stoppa ugnen tillfälligt under tillagning.
3. Avbryta ett program under tillagning genom att trycka på knappen två gånger.



BARNLÅS

Ugnen har en säkerhetsfunktion som förhindrar att barn startar ugnen av misstag. När låset har aktiverats kan ugnen inte köras på något sätt innan det har avaktiverats.

Exempel: Att ställa in barnlåset.

1. Håll STOP intryckt i 5 sekunder.



Ugnen piper och 'LOC' visas på displayen: 



- Avaktivera barnlåset genom att trycka och hålla in STOP-knappen i fem sekunder. Ugnen piper två gånger och visar sedan klockan på displayen.
- Barnlåset kan inte ställas in om klockan inte är inställd.

ANVÄNDA MIKROVÅGSUGNEN

MIKROVÅGOR TILLAGNING RÅD


För att koka/tina upp mat i en mikrovågsugnen måste mikrovågsenergin kunna passera behållaren för att penetrera maten. Därför är det viktigt att välja lämpligt tillagningsgods. Runda/ovala fat är att föredra framför fyrkantiga/avlånga, eftersom maten i hörnorna tenderar att bli överkokt.

Det är viktigt att vända, ordna om eller röra om maten för att säkra jämn uppvärmning. Låt alltid maten vila efter tillagning, eftersom det gör det möjligt för värmen att sprida sig jämnt genom maten.

Matkaraktistika

Sammansättning	Mat med mycket fett och socker (exempelvis finhackade pajer) kräver kortare uppvärmningstid. Försiktighet måste iakttagas eftersom överhettning kan leda till brand.
Densitet	Matdensiteten påverkar tillagningstiden. Lätt porös mat, som exempelvis kakor och bröd, tillagas snabbare än tung kompakt mat, som exempelvis stekar och grytor.
Kvantitet	Tillagningstiden måste ökas när mängden mat i ugnen ökar. Fyra potatisar tar exempelvis längre tid att koka än två.
Storlek	Små rätter och små bitar kokar fortare än stora, eftersom mikrovågor penetrerar från alla sidor mot mitten. Se till att alla bitarna har samma storlek för jämn tillagning.
Form	Mat som är oregelbunden i form, som exempelvis kycklingbröst eller fågelben, tar längre tid att tillaga när det gäller de tjockare delarna. Runda former tillagas jämnare än fyrkantiga vid tillagning med mikrovågor.
Temperatur	Matens initiala temperatur påverkar tillagningstiden. Djupfryst mat tar längre tid att tillaga än mat som är rumstempererad. Skär i mat med fyllningar, exempelvis syltmunkar, för att släppa ut värme eller ånga.

Tillagningstekniker

Ordning	Placera de tjockaste delarna av maten mot fatets yttre kant. Exempelvis kycklinglår.
Skydd	Använd ventilerad mikrovågsfilm eller passande lock.
Stick hål på	Stick några hål i mat med skal, skinn eller hinna innan tillagning eller återuppvärmning, eftersom ånga byggs upp som kan leda till att maten exploderar. exempelvis potatis, fisk, kyckling, korv.  Viktigt! Ägg ska inte värmas upp med mikrovågsenergi eftersom de kan explodera, även efter tillagningen är över, exempelvis pocherade, hårdkokta.
Rör om, vänd och ordna om	För jämn tillagning är det viktigt att röra om, vända och ordna om maten under tillagning. Rör alltid om och ordna om utifrån och in mot mitten.
Låt stå	Att låta maten vila är nödvändigt efter tillagning för att göra det möjligt för värmen att sprida sig jämnt genom maten.
Skydd	En del områden i maten som tinas upp kan bli varma. Varma områden kan skyddas med små bitar folie, som reflekterar mikrovågor, exempelvis ben och vingar på en kyckling.

REDSKAP SOM TÅL MIKROVÅGSUGN

Säkerhetskommentarer	När till gäller	Mikrovågstillagningsgods
Aluminiumfolie/ foliebehållare	✓ / ✗	Små bitar aluminiumfolie kan användas för att skydda maten mot överhettning. Håll folien minst 2 cm från ugnsväggarna eftersom ljusbågar kan uppstå. Foliebehållare rekommenderas inte om de inte är specificerade av tillverkaren, följ anvisningarna noggrant.
Browningfat	✓	Följ alltid tillverkarens anvisningar. Överskrid inte angivna uppvärmningstider. Var mycket försiktig eftersom dessa fat blir mycket heta.
Porslin och keramik	✓ / ✗	Porslin, lergods, glaserat lergods och ben är vanligtvis lämpligt, med undantag för de med metallisk dekoration.
Glasgods, exempelvis Pyrex ®	✓	Försiktighet ska iakttas vid användning av fint glasgods, eftersom det kan bräckas eller spricka om det värms upp plötsligt.
Metall	✗	Vi rekommenderar inte användning av tillagningsgods i metall, eftersom det bildar ljusbågar som kan leda till brand.
Plast/polystyren, exempelvis matbehållare	✓	Försiktighet måste iakttas eftersom en del behållare förvrids, smälter eller missfärgas vid höga temperaturer.
Plastfolie	✓	Får inte beröra maten och måste genomborras för att låta ånga komma ut.
Frys-/stekpåsar	✓	Måste genomborras för att låta ånga komma ut. Kontrollera att påsarna är lämpliga för mikrovågsugn. Använd inte plast- eller metallband eftersom de kan smälta eller fatta eld på grund av ljusbågsbildning.
Papper tallrikar, muggar och hushållspapper	✓	Använd endast för uppvärmning eller för att absorbera fukt. Försiktighet måste iakttas eftersom överhettning kan orsaka brand.
Halm- och träbehållare	✓	Var alltid uppmärksam på ugnen när du använder dessa material, eftersom överhettning kan orsaka brand.
Returpapper och tidningar	✗	Kan innehålla extrakt av färg vilket kan orsaka ljusbågsbildning och leda till brand.

MIKROVÅGOR TILLAGNING

Din ugn kan programmeras upp till 90 minuter. Den inmatade enheten för tillagnings- eller upptiningstid varierar från 15 sekunder till fem minuter. Det beror på den totala tillagnings- eller upptiningstidens längd, vilket visas i tabellen.

Tillagningstid	Ökningsenhet
0-5 minuter	15 sekunder
5-10 minuter	30 sekundee
10-30 minuter	1 minut
30-90 minuter	5 minuter

TINA MANUELLT

Använd 270 W för att tina manuellt (utan att använda den automatiska tiningfunktionen). Tiningssymbolen visas på displayen när den här effektnivån väljs.

MIKROVÅGSUGNENS EFFEKTIVÅ

Din ugn har 6 effektnivåer.

Effektinställning	Föreslagna användning
900 W/HÖGT	Används för snabb tillagning eller återuppvärmning av t.ex. soppor, grytor, burkmat, varma drycker, grönsaker, fisk etc.
630 W	Används för längre tillagning av kompakt mat som t.ex. stekar, köttfärslimpa och portionsrätter, men även för känsliga maträtter som t.ex. ostsås och sockerkaka. Vid denna lägre inställning kokar inte såsen över och maten kommer att tillagas jämnt utan att bli överkokt på sidorna.
450 W	För kompakt mat som behöver lång tillagningstid när den tillagas på vanligt sätt, t.ex. kötträtter. Vi rekommenderar att du använder denna effektinställning för att säkerställa att köttet inte blir segt.
270 W/UPPTINING	För upptining bör du välja denna effektinställning för att säkerställa att maten tinas jämnt. Denna inställning är också idealisk för att sjuda ris, pasta, dumplings och till att koka äggkräm.
90 W	För skonsam upptining, av t.ex. gräddtårter eller bakverk.
0 W	Vilodid/äggklocka.

W = WATT

Exempel: Anta att du vill värma upp soppa i 2 minuter och 30 sekunder med en mikrovågseffekt på 630 W.

1. Tryck två gånger på UGNENS EFFEKTIVÅ knapp.



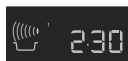
2. Välj tid genom att vrida på vredet TIMER/VIKT medsols eller motsols tills 2.30 visas i displayen.



3. Tryck på START/+30-knappen.



4. Kontrollera displayen:



- När dörren öppnas under tillagningsprocessen, stannar tillagningstiden på den digitala displayen automatiskt. Tillagningstiden börjar åter räknas ner när dörren stängs och knappen START/+30 trycks in.
- Om du vill ta reda på EFFEKTIVÅN under tillagningen trycker du på knappen ugnens effektnivå.
- Öka eller minska tillagningstiden genom att vrida på knappen TIMER/VIKT under tillagningen.
- Ändra EFFEKTIVÅN genom att trycka på effektknappen under tillagningen.
- Tryck två gånger på STOP-knappen för att avbryta ett program under tillagningen.

Viktigt!

Om du inte väljer någon nivå ställs 900 W/HÖGT in automatiskt.

ÄGGKLOCKA

Exempel: Ställa in äggklockan på sju minuter.

1. Tryck på UGNENS EFFEKTIVÅ-knappen 7 gånger.



2. Välj tid genom att vrida på vredet TIMER/VIKT medsols eller motsols tills 7.00 visas i displayen.



3. Tryck på START/+30-knappen.



4. Kontrollera displayen:



- Tryck på STOP knappen för att pausa äggklockan. Tryck på START/+30 för att starta äggklockan igen eller tryck på STOP knappen för att avbryta.

LÄGG TILL 30 SEKUNDER

Knappen START/+30 ger dig möjlighet att använda följande två funktioner.

1. Direktstart

Tillagningen kan startas direkt på mikrovågseffekten 900 W/HÖGT i 30 sekunder genom att du trycker på knappen START/+30.



2. Utöka tillagningstiden

Du kan förlänga tillagningstiden vid manuell tillagning genom att förlänga koktiden med 30 sekunder i taget om knappen trycks in medan ugnen är på.



- Du kan även använda +30 sekunder när grillen används
- Funktionen kan inte användas när AUTOTILLAGNING eller AUTOUPPTINING används.

PLUS OCH MINUS

Med funktionerna PLUS \triangle och MINUS ∇ kan du öka eller minska tillagningstiden när de automatiska programmen används.

Använd MINUS ∇ om du föredrar kokta potatisar som är lite hårdare.

Använd PLUS \triangle om du föredrar kokta potatisar som är lite mjukare.

Exempel: Koka 0,3 kg potatis mjuka.

1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på AUTOTILLAGNING-knappen två gånger.



2. Vrida TIMER/VIKT vredet till 0.3 displayen.



3. Tryck en gång på UGNENS EFFEKTIVÅ-knappen för att välja PLUS \triangle .



4. Tryck på START/+30-knappen.



5. Kontrollera displayen:



- Tryck på UGNENS EFFEKTIVÅ-knappen 3 gånger för att avaktivera PLUS/MINUS.
- Om du väljer PLUS visar displayen \triangle .
- Om du väljer MINUS visar displayen ∇ .

MATLAGNING MED GRILL OCH DUBBELGRILL

Denna mikrovågsugn har två tillagningslägen för GRILL.

1. Endast grill
2. Dubbelgrill (grill med mikrovågor)

! Obs!

1. Stället rekommenderas för grillning.
2. Du kan märka av rök eller att det luktar bränt när du använder grillen för första gången. Detta är normalt, och är inte ett tecken på att det är något fel på ugnen. Undvik detta problem genom att använda grillen utan mat under 20 minuter vid det första användningstillfället.

1. Tillagning endast med grill

Detta läge kan användas för att grilla/brunfärga mat.

Exempel: Rosta bröd på 4 minuter.

1. Tryck en gång på GRILL knappen.



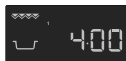
2. Välj tid genom att vrida på vredet TIMER/VIKT två gånger medsols eller motsols tills 4.00 visas i displayen.



3. Tryck på START/+30-knappen.



4. Kontrollera displayen:



2. Matlagning med dubbelgrill

Detta läge använder en kombination av grilleffekt och mikrovågseffekt (90 W till 630 W). Mikrovågseffekten är förinställd till 270 W.

Knappen	Driva inställning
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

Exempel: Grillspett under 7 minuter på DUBBELGRILL (450 W).

1. Tryck 3 gånger på GRILL knappen.



2. Välj tid genom att vrida på vredet TIMER/VIKT medsols/motsols tills 7.00 visas i displayen.



3. Tryck på START/+30-knappen.



4. Kontrollera displayen:



FLERSTEGSTILLAGNING

En sekvens om tre steg (max) kan programmeras med olika kombinationer av MIKROVÅGOR, GRILL & DUBBELGRILL.

Exempel: För att tillaga:

- 2 minuter och 30 sekunder på effekt
630 W (Steg 1)
5 minuter med bara Grill (Steg 2)

Steg 1

1. Tryck slingrar på UGNENS EFFEKTNIVÅ knappen.

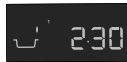


x2

2. Välj tid genom att vrida på vredet TIMER/VIKT medsols tills 2:30 visas i displayen.



3. Kontrollera displayen:



Steg 2

1. Tryck en gång på GRILL knappen.



x1

2. Välj tid genom att vrida på vredet TIMER/VIKT medsols tills 5:00 visas i displayen.

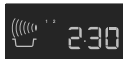


3. Tryck på START/+30-knappen.



x1

4. Kontrollera displayen:



Ugnen börjar tillaga i 2 minuter och 30 sekunder med effekten 630 W och fortsätter sedan i 5 minuter med endast Grill.

AUTOTILLAGNING & AUTOUPPTININGS ANVÄNDNING

Med AUTOTILLAGNING och AUTOUPPTINING räknas rätt tillagningssätt och tillagningstid ut automatiskt. Du kan välja mellan 6 AUTOTILLAGNINGSS-menyer och 2 AUTOUPPTININGS-menyer.

Autotillagning

Mat	Symbol	Setting
Dryck		Mikrovågor
Kokt Potatis/ Bakad Potatis		Mikrovågor
Grillspett		Mikrovågor + grill
Gratinerad fisk filé		Mikrovågor + grill
Grillad kyckling		Mikrovågor + grill
Gratäng		Mikrovågor + grill

Exempel: Koka 0,3 kg potatis.

1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på AUTOTILLAGNINGSS-knappen två gånger.

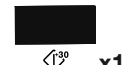


x2

2. Vrid TIMER/VIKT vredet tills 0.3 visas i displayen.



3. Tryck på START/+30-knappen.





x1

4. Kontrollera displayen:



När det är dags att utföra en åtgärd (t.ex. vända på maten) stannar ugnen och en ljudsignal hörs, samtidigt som återstående tillagningstid och en indikator blinkar på displayen. Tryck på knappen START/+30 för att återuppta tillagningen. Programmet avbryts automatiskt när den AUTOMATISKA TILLAGNINGSTIDEN är slut. Klockan ljuder och kastrullsymbolen blinkar. Efter en minut ljuder en påminnelse signal, sedan återgår displayen till klockan.

Autoupptinings

Mat	Symbol
Kött/fisk/fågel	
Bröd	

Exempel: Upptining av 0,2 kg bröd.

1. Välj den meny som ska användas genom att trycka på AUTOUPPTININGS-knappen två gånger.



2. Vrid TIMER/VIKT vredet tills 0.2 visas i displayen.



3. Tryck på START/+30-knappen.















4. Kontrollera displayen:








När det är dags att utföra en åtgärd (t.ex. vända på maten) stannar ugnen och en ljudsignal hörs, samtidigt som återstående tillagningstid och en indikator blinkar på displayen. Tryck på knappen START/+30 för att återuppta tillagningen. Programmet avbryts automatiskt när den AUTOMATISKA UPPTININGSTIDEN är slut. Klockan ljuder och kastrullsymbolen blinkar. Efter en minut ljuder en påminnelse signal, sedan återgår displayen till klockan.

PROGRAMTABELLER

TABELLER FÖR AUTOTILLAGNING OCH AUTOUPPTINING

Autotillagning	Vikt (ökningsenhet)/ Kärl	Knapp	Tillvägagångssätt
Dryck (Te/kaffe) 	1-6 koppar 1 kopp=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Ställ koppen mot utkanten av den roterande tallriken.
Kokt och bakad potatis 	0,2-1,0 kg (100 g) Skål och lock	 x2	<p>Kokt potatis: Skala potatisen och skär den i delar som är ungefär lika stora.</p> <p>Bakad potatis: Välj ut några potatisar av ungefär samma storlek och skölj dem.</p> <ul style="list-style-type: none"> Lägg de potatisar som ska kokas eller bakas i en skål. Tillsätt den mängd vatten som krävs (per 100 g), cirka 2 msk och lite salt. Täck över med ett lock. Rör om maten och täck över den igen när ljudsignalen hörs. Låt stå i ungefär 2 minuter efter tillagningen.
Grillspett 	0,2-0,8 kg (100 g) Högt ställ	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Gör i ordning grillspetten i enlighet med receptet på sidan 129. Lägg de på ett ställ och tillaga. Vänd på maten när ljudsignalen hörs. Ta ut dem efter tillagningen och placera dem på en tallrik för servering.
Gratinerad fisk filé 	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratängform Lågt ställ	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Se recept på "Gratinerad fiskfilé" på sidan 129. <p>* Total vikt för alla ingredienser.</p>
Grillad kyckling 	0,9-1,8 kg (100 g) Pajform Lågt ställ	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Blanda ingredienserna 2 msk olja, 1 tsk paprika, salt och peppar och bred ut dem över kycklingen. Stick hål i kycklingen. Lägg kycklingen med bröstet vänt nedåt i en pajform. Ställ formen på den roterande tallriken och starta tillagningen. Vänd på kycklingen när ljudsignalen hörs. Låt kycklingen stå i ugnen i ca 3 minuter efter tillagningen. Ta sedan ut den och lägg upp den på ett fat för servering.
Gratäng 	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratängform Lågt ställ	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Se recept på "Gratäng" på sidan 130. <p>* Total vikt för alla ingredienser.</p>

 Kyld mat tillagas från 5 grader C, fryst mat tillagas från -18 grader C.

Autoupptningsnr	Vikt (ökningsenhet)/ Kär	Knapp	Tillvägagångssätt
Kött/fisk/fågel  (Hel fisk, fiskkotletter, fiskfiléer, kycklinglår, kycklingfiléer, köttfärs, filéer, kotletter, hamburgare och korvar)	0,2-1,0 kg (100 g) Pajform		<ul style="list-style-type: none"> Lägg maten i en pajform och ställ formen mitt på den roterande tallriken. Vänd på maten, placera om den och dela på den när ljudsignalen hörs. Täck över tunna delar och varma fläckar med aluminiumfolie. Vira in maten i aluminiumfolie och låt vila i 15-45 minuter, efter upptining, tills den är helt upptinat. Köttfärs Vänd på maten när ljudsignalen hörs. Ta bort de delar som tinat, om det går. <p>i Inte tillämpligt för hel fågel.</p>
Bröd 	0,1-1,0 kg (100 g) Pajform		<ul style="list-style-type: none"> Lägg brödet i en pajform och ställ formen mitt på den roterande tallriken. 1,0 kg kan läggas direkt på den roterande tallriken. Vänd på brödet när ljudsignalen hörs, flytta om det och ta bort skivor som har tinats upp. Täck över brödet med aluminiumfolie efter upptining och låt stå i 5-15 minuter tills det är helt upptinat.

i Kylt mat tillagas från 5 grader C, fryst mat tillagas från -18 grader C.

- i**
- Ange endast matens vikt. Räkna inte med behållarens vikt.
 - Använd ett manuellt program om du ska tillaga mat som väger mer eller mindre än de vikter som ges i tillagningstabellerna.
 - Den slutliga temperaturen varierar beroende på matens starttemperatur. Kontrollera att maten är rykande varm efter tillagningen.
 - När det är dags att utföra en åtgärd (t.ex. vända på maten) stannar ugnen och en ljudsignal hörs, samtidigt som återstående tillagningstid och en indikator blinkar på displayen. Tryck på knappen START/+30 för att återuppta tillagningen.
 - Kylfläkten går eventuellt igång efter lägena Mikro/Grill?dubbelgrill.
- i** Autoupptining
- Biffar och kotletter bör frysas in i ett lager.
 - Köttfärs bör frysas in så platt som möjligt.
 - Täck över de tinade delarna med små remsor av aluminiumfolie efter vändningen.
 - Fågeln bör tillredas direkt efter upptiningen.

RECEPT FÖR AUTOTILLAGNING

Grillspett	
4 träspett	
400 g	fläskkött i kuber
100 g	bacon
100 g	lökar, varje delad i fyra delar
250 g	tomater, varje delad i fyra delar
100 g	grön paprika, tärnad
2 msk	olja
4 tsk	paprikapulver
	salt
1 tsk	cayennepeppar
1 tsk	Worcestersås

1. Trä på ömsom kött och grönsaker på fyra träspett.
2. Blanda oljan med kryddorna och stryk på blandningen på grillspetten.
3. Lägg grillspetten på stället och tillaga med AUTOTILLAGNING "Grillspett".

Gratinerad fiskfilé, 'Esterhazy'			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	fiskfilé
100 g	200 g	300 g	purjolök (skuren i ringar)
20 g	40 g	60 g	lök, fint skivad
40 g	100 g	140 g	morot (riven)
10 g	15 g	20 g	smör eller margarin
			salt, peppar och muskotnöt
1 msk	1½ msk	2 msk	citronsaft
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
50 g	100 g	150 g	Goudaost (riven)

1. Lägg grönsaker, smör och kryddor i en grytform och blanda väl. Tillaga i 2-6 minuter med 900 W, beroende på vikten.
2. Skölj och torka fisken, droppa över citronsaft.
3. Blanda crème fraîche med grönsakerna och kryddorna igen.
4. Lägg hälften av grönsakerna i en gratängform. Lägg fisken överst och täck med de återstående grönsakerna.
5. Strö över Gouda, sätt den på skivan och tillaga med AUTOTILLAGNING, "Fiskgratäng".
6. Låt maten stå i cirka 5 minuter efter tillagning.

Gratinerad fiskfilé, 'Italiensk'			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	fiskfilé
½ msk	1 msk	1½ msk	citronsaft
½ msk	1 msk	1½ msk	ansjovissmör
30 g	50 g	80 g	Goudaost (riven)
			salt och peppar
150 g	300 g	450 g	färska tomater
1 msk	1½ msk	2 msk	hackade blandade örter
100 g	180 g	280 g	Mozzarellaost
½ msk	¾ msk	1 msk	Basilika (hackad)

1. Skölj och torka fisken, droppa över citronsaften, salta och lägg på ansjovissmör.
2. Lägg fisken i en gratängform (storleken beror på vikten)
3. Strö Goudaosten över fisken
4. Skölj tomaterna och ta bort stjälken. Skär tomaterna i tunna skivor och lägg dem ovanpå osten.
5. Krydda med salt, peppar och blandade örter.
6. Häll av vattnet från Mozzarella, skär den i skivor och lägg dem ovanpå tomaterna. Strö basilikan över osten.
7. Sätt gratängen på skivan och tillaga med AUTOTILLAGNING, "Fiskgratäng".
8. Låt gratängen stå i ca 5 minuter efter tillagningen.

Spenatgratäng			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	bladspenat (tinad, avrunnen)
15 g	30 g	45 g	lök, finhackad
			salt, peppar, muskotnöt
5 g	10 g	15 g	smör eller margarin (till att smörja formen)
150 g	300 g	450 g	kokt potatis (skivad)
35 g	75 g	110 g	kokt skinka (tärnad)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
1	2	3	ägg
40 g	75 g	115 g	riven ost

1. Blanda bladspenaten med löken och krydda med salt, peppar och muskot.
2. Smörj in gratängformen. Varva potatisskivor, skinktärningar och spenat i formen. Översta lagret ska bestå av spenat.
3. Blanda äggen med crème fraîche, tillsätt salt och peppar och håll blandningen över gratängen.
4. Täck gratängen med riven ost.
5. Sätt den på skivan och tillaga AUTOTILLAGNING, "Gratäng".
6. Låt maten stå i cirka 5-10 minuter efter tillagning.

Gratäng med potatis och zucchini			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	smör eller margarin (till att smörja formen)
200 g	400 g	600 g	kokt potatis (skivad)
115 g	230 g	345 g	zucchini (tunt skivad)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	ägg
1/2	1	2	vitlöksklyfta (pressad)
			salt, peppar
40 g	80 g	120 g	riven Goudaost
10 g	20 g	30 g	solroskärnor

1. Smörj en gratängform och varva lager med potatisskivor och zucchini i formen.
2. Blanda äggen med crème fraîche, krydda med salt, peppar och vitlök, och håll blandningen över gratängen.
3. Strö över osten över gratängen.
4. Strö solroskärnor över gratängen allra sist.
5. Sätt den på skivan och tillaga AUTOTILLAGNING, "Gratäng".
6. Låt maten stå i cirka 5-10 minuter efter tillagning.

REDUCED POWER LEVEL



Obs!

Om tillagningstiden överskrider standardtiden vid tillagning på ett och samma läge, sänks ugnens effekt automatiskt för att undvika

överhettning. (Effekten blir reducerad eller grillelementen börjar slå av eller på.) Efter en paus på 90 sekunder, kan det fulla effektläget ställas in igen.

Tillagningsläge	Standardtid	Sänkt effektnivå
Microwave 900 W	20 minutes	Microwave 630 W
Grill	20 minutes	Grill - 50%
Dual Grill	Grill - 20 minutes	Grill - 50%

TILLAGNINGSTABELLER

Förkortningar				
msk = matsked	Kkp = kaffekopp	g = gram	ml = milliliter	min = minuter
tsk = tesked	kg = kilogram	l = liter	cm = centimeter	

Värma mat och dryck

Mat/Dryk	Mängd -g/ml-	Inställning	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod
Mjök 1 kopp	150	Micro	900 W	ca. 1	täck inte över
Vatten 1 kopp	150	Micro	900 W	ca. 2	täck inte över
6 kopp	900	Micro	900 W	8-10	täck inte över
1 skål	1000	Micro	900 W	9-11	täck inte över
Uppläggningsfat (grönsaker, kött och garnering)	400	Micro	900 W	4-6	stänk lite vatten över såsen över rör om efter halva tillagningstiden
Stuvning/soppa	200	Micro	900 W	1-2	täck över; rör om efter uppvärmning
Grönsaker	200	Micro	900 W	2-3	tillsätt vatten vid behov, täck över rör om efter halva uppvärmningstiden
	500	Micro	900 W	3-5	
Kött, 1 skiva*	200	Micro	900 W	ca. 3	stryk på ett tunt lager sås överst och täck över
Fiskfilé*	200	Micro	900 W	3-5	täck över
Kaka, 1 bit	150	Micro	450 W	½ -1	lägg i en pajform
Barnmat, 1 burk	190	Micro	450 W	½ -1	lägg maten i en lämplig behållare som tål mikrovågsugn, tillaga och rör sedan om ordentligt innan du kontrollerar temperaturen
Smält margarin eller smör*	50	Micro	900 W	½	täck över
Smälta choklad	100	Micro	450 W	3-4	rör om då och då

* från kyl temperatur

Upptining

Mat	Mängd -g-	Inställning	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Gulash	500	Micro	270 W	8-9	rör om efter halva upptiningstiden	10-30
Kaka, 1 bit	150	Micro	270 W	1-3	lägg i en pajform	5
Frukt som körsbär jordgubbar, hallon och plommon	250	Micro	270 W	3-5	sprid ut dem jämnt och vänd 5 på dem efter halva upptiningstiden	

i Tiderna som anges i tabellen är enbart riktlinjer och kan variera beroende på starttemperaturen på det frusna livsmedlet, dess sammansättning och dess vikt.

Upptining och tillagning

Mat	Mängd -g-	Inställ -ning	Effekt Nivå	Tid -Min-	Tillsatt vatten -el-	Metod	Vilotid -Min-
Fiskfilé	300	Micro	900 W	9-11	-	täck över	2
Portionsrätt	400	Micro	900 W	8-10	-	täck över och rör om efter 6 minuter	2
Broccoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	täck över och rör om efter halva tillagningstiden	2
Ärtor	300	Micro	900 W	6-8	3-5	täck över och rör om efter halva tillagningstiden	2
Blandade grönsaker	500	Micro	900 W	9-11	3-5	täck över och rör om efter halva tillagningstiden	2

Upptining och tillagning

Mat	Mängd -g-	Inställ- ning	Effekt Nivå	Tid -Min-	Metod	Vilotid -Min-
Broccoli	500	Micro	900 W	6-8	dela upp i buketter, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen	-
Ärtor	500	Micro	900 W	6-8	tillsätt 4-5 msk vatten, täck över och rör om då och då under tillagningen	-
Morötter	500	Micro	900 W	9-11	skär i skivor, tillsätt 4-5 msk vatten och täck över. Rör om då och då under tillagningen	-
Stekar (fläsk, kalv, lamm)	1000	Micro Dual Grill	450 W 450 W	16-18 5-7*	krydda efter smak, placera på ett lågt ställ och vänd efter *	10
		Micro Dual Grill	450 W 450 W	14-16 4-6		
	1500	Micro Dual Grill	450 W 450 W	26-28 5-8*		10
		Micro Dual Grill	450 W 450 W	26-28 4-5		
Rostbiff (medium)	1000	Micro Dual Grill	630 W 630 W	5-8 8-10*	krydda efter smak, lägg på ett lågt ställ och vänd efter *	10
		Dual Grill	630 W	3-5		
	1500	Micro Dual Grill	630 W 630 W	12-15 12-15*		10
		Dual Grill	630 W	4-6		
Kycklingben	200	Dual Grill Grill	450 W	6-7* 4-6	krydda efter smak, lägg skinnsidan neråt på det högastället och vänd efter *	3
Rumpstek, två bitar, medium	400	Grill Grill		11-12* 6-8	placera rätten på det höga stället och vänd efter * krydda efter grillningen	
Färgsättning av gratänger		Grill		8-13	ställ formen på det låga stället	
Croque Monsieur	en st.	Micro Grill	450 W	½ 5-6	rosta brödet och bred på smör, lägg på en skiva kokt skinka, en skiva ananas och en skiva ost	
	fyra st.	Micro Grill	450 W	½ -1 5-6		
Pizza	300	Micro Dual Grill	450 W 450 W	4-6 4-6	ställ pizzan på det låga stället	
	400	Micro Dual Grill	450 W 450 W	6-7 5-7		

RECEPT

Samtliga recept i den här kokboken är beräknade för fyra portioner, om inget annat anges.

Anpassa recept för tillagning i mikrovågsugn

Om du vill anpassa dina favoritrecept för tillagning i mikrovågsugn, bör du observera följande: Tillagningstiderna bör minskas med mellan en tredjedel och hälften av den ursprungliga tiden. Följ de exempel som ges i recepten i den här kokboken. Livsmedel som innehåller mycket vatten, såsom kött, fisk, fågel, grönsaker, frukt, grytor och soppor, lämpar sig väl för tillagning i mikrovågsugn.

Löksoppa

Redskap: Skål med lock (2 l)
4 soppskålar (200 ml)

10 g smör eller margarin
100 g lökar, skivade
800 ml köttbuljong
salt, peppar
2 skivor bröd
40 g riven ost

Livsmedel som innehåller lite vatten, såsom mat på uppläggningsfat, bör fuktas på ytan före uppvärmning eller tillagning. Den mängd vätska som ska tillsättas till råa livsmedel, som ska bräseras, bör minskas till cirka två tredjedelar av mängden i originalreceptet. Tillsätt mer vätska under tillagningen vid behov. Den mängd fett som ska tillsättas kan minskas avsevärt. En liten mängd smör, margarin eller olja är tillräckligt för att smaksätta maten. Av denna anledning är din mikrovågsugn ett utmärkt hjälpmedel för att tillaga rätter med låg fetthalt, som en del av en diet.

- Smörj skålen och lägg i den skivade löken, köttbuljongen och kryddorna. Täck över och tillaga.
9-11 min. 900 W
- Rosta brödskivorna, skär dem i kuber och fördela dem mellan soppskålarna. Häll soppan över de rostade kuberna och strö över osten.
- Ställ skålarna på den roterande tallriken och tillaga med grill.
6-7 min. Grill

Köttfärsfyllda auberginer

Redskap: Skål med lock (1 l)
Låg pajform (ca. 30 cm lång)

250 g auberginer
200 g tomater
1 msk olivolja för att smörja in skålen
100 g lökar, hackade
4 milda gröna chilifrukt, utan frön
200 g köttfärs
2 vitlöksklyftor, pressade
2 msk persilja, hackad
salt, peppar
paprika
60 g fetaost, tärnad

- Skär auberginerna i halvor på längden. Gröp ur köttet med en tesked så att skalet som är kvar blir ca 1 cm tjockt. Tärna det kött du gröpte ur.
- Ta bort skalet på tomaterna och hacka dem.
- Smörj botten av skålen med olivolja. Tillsätt löken, täck över och tillaga.
2 min. 900 W
- Skär chilifrukterna i ringar. Spara en tredjedel till gareringen. Blanda köttfärsen med de tärnade auberginerna, löken, tomaterna, chiliringarna, vitlöken och persiljan. Krydda efter smak.
- Torka auberginehalvorna. Fyll dem med hälften av köttfärsblandningen, sprid ut fetaosten ovanpå och lägg sedan resten av blandningen överst.
- Lägg auberginehalvorna i pajformen, ställ formen på det låga stället och tillaga.
11-13 min. Dual Grill (630 W)
Garera auberginehalvorna med chiliringarna och fortsätt tillaga dem.
4-7 min. Dual Grill (630 W)
Låt maten stå i cirka 2 minuter efter tillagningen.

Champinjoner med rosmarin

Redskap: Skål med lock (1 l)

Låg rund form med lock
(ca. 22 cm i diameter)

8 stora (cirka 225 g) champinjoner, hela

20 g smör eller margarin
50 g lök, finhackad
50 g bacon, skuret i små tärningar
svartpeppar, malen
färsk rosmarin, hackad
125 ml torrt vitt vin
125 ml grädde
20 g mjöl

1. Skär bort svamparans fötter. Hacka fötterna i små bitar.
2. Smörj den låga formen. Tillsätt löken, det tärnade baconet och svampfötterna. Krydda med peppar och rosmarin, tack över och tillaga.
3-5 min. 900 W
Låt svalna.
3. Värm grädden och 100 ml av i skålen.
1-3 min. 900 W
4. Blanda resten av vinet med mjölet, rör ned blandningen i den varma vätskan, täck över och tillaga. Rör om en gång under tillagningen.
ca. 1 min. 900 W
5. Fyll svamparna med baconblandningen och lägg dem i den låga formen. Håll såsen över svampen och tillaga på det låga stället.
6-8 min. Dual Grill (630 W)
Låt maten stå i cirka 2 minuter efter tillagningen.

Sjötungefiléer

Redskap: Låg, oval ugnform med plastfolie som tål mikrougn (ca. 26 cm lång)

400 g sjötungefiléer
1 hel citron
150 g tomater
10 g smör
1 msk vegetabilisk olja
1 msk persilja, hackad
salt, peppar
4 msk vitt vin
20 g smör eller margarin

1. Skölj fisken och klappa den torr. Ta bort eventuella ben.
2. Skär citronen och tomaterna i tunna skivor.
3. Smörj ugnformen med smör. Lägg fiskfiléerna i formen och ringla över den vegetabiliska oljan.
4. Strö persilja över formen, lägg tomatiskivorna ovanpå och krydda. Lägg citronskivorna ovanpå tomaterna och håll vitt vin över dem.
5. Lägg små smörklickar ovanpå citronenen, täck över och tillaga.
11-13 min. 630 W
Låt maten stå i cirka 2 minuter efter tillagningen.

Mandelforell

Redskap: Låg oval gratängform (ca 32 cm lång)

4 foreller (200 g), rensade
saften av en citron
salt
30 g smör eller margarin
50 g mjöl
10 g smör eller margarin för att smörja formen
50 g mandelflagor

1. Skölj och torka forellen och droppa över citronsaft. Salta fisken inuti och utanpå och låt ligga i 15 minuter.
2. Smält smöret.
1 min. 900 W
3. Torka fisken, bred på smöret och rulla den i mjölet.
4. Smörj formen. Lägg forellen i formen och tillaga på det låga stället. Vänd på forellerna och strö mandel över dem efter två tredjedelar av tillagningstiden.
15-18 min. Dual Grill (450 W)
Låt maten stå i cirka 2 minuter efter tillagningen.

Fiskfilé med ostsås

Redskap: Skål med lock (1 l)
Låg, rund gratängform
(ca 25 cm lång)

800 g fiskfiléer
2 msk citronsaft
salt

10 g smör eller margarin
50 g lök, finhackad
20 g mjöl
100 ml vitt vin
1 tsk vegetabilisk olja till att smörja formen
100 g Emmentalost, riven
2 msk persilja, hackad

1. Skölj fisken, torka den torr och droppa över citronsaft. Grnid in den med salt.
2. Smörj skålen. Lägg i den tärnade löken, täck över och tillaga.
1-2 min. 900 W
3. Strö mjölet över löken och det vita vinet och blanda.
4. Smörj gratängformen och lägg i fisken. Häll såsen över fisken och strö över osten. Ställ formen på det låga stället och tillaga.
7-8 min. 450 W
14-16 min. Dual Grill (450 W)
Låt maten stå i cirka 2 minuter efter tillagningen.

Kalvstuvning från zürich

Redskap: Form med lock (2 l)

600 g kalvfilé
10 g smör eller margarin
50 g lök, finhackad
100 ml vitt vin
kryddad brunfärgare till cirka ½ l sky

300 ml grädde
1 msk persilja, hackad

1. Skär kalvköttet i strimlor.
2. Smörj formen med smöret. Lägg i köttet och löken, täck över och tillaga. Rör om en gång under tillagningen.
6-9 min. 900 W
3. Tillsätt det vita vinet, brunfärgaren och grädden. Rör om, täck över och fortsätt tillagningen. Rör om då och då.
3-5 min. 900 W
4. Rör om blandningen efter tillagningen och låt stå i cirka 5 minuter. Garnera med persilja.

Fylld skinka

Redskap: Skål med lock (2 l)
Oval gratängform (ca 26 cm lång)

150 g bladspenat, hackad
150 g färskost, 20 % fettinnehåll
50 g Emmentalost, riven
peppar, paprika

8 slices kokt skinka (400 g)
125 ml water
125 ml grädde
20 g mjöl
20 g smör eller margarin
10 g smör eller margarin för att smörja formen

1. Blanda spenaten med osten och färskosten, och krydda efter smak.
2. Lägg en matsked med fyllning på varje skinkskiva och rulla ihop dem. Fäst skinkan med en trästicka.
3. Gör en béchamelsås: häll vattnet och grädden i en skål och värm upp.
2-4 min. 900 W
Blanda mjölet och smöret till en redning, tillsätt redningen till vätskan och vispa tills den har lösts upp. Täck över och tillaga tills såsen har tjocknat.
1-2 min. 900 W
Rör om och smaka av.
4. Häll såsen i den smorda formen, lägg de fyllda skinkrullarna på såsen och tillaga under lock.
10-12 min. Dual Grill (630 W)
Låt maten stå i cirka 5 minuter efter tillagningen.

Kalkkotlett med mozzarella

Redskap: Låg fyrkantig gratängform med lock (cirka 25 cm lång)

150 g	mozzarellaost, skivad
500 g	konserverade tomater, avrunna
4	kalkkotletter (600 g)
20 ml	olivolja
2	vitlöksklyftor, hackade
20 g	kapris
	oregano
	salt, peppar

1. Skölj kalkkötttet, torka av det och banka det platt. Lägg det i formen.
2. Gör puré på tomaterna, tillsätt vitlöken, olja, salt och peppar, kapris samt oregano, och håll blandningen över kalkkötttet. Täck över och tillaga.
15-19 min. 630 W
Vänd på kotletterna.
3. Lägg skivor av mozzarella på kotletterna, krydda och tillaga utan lock på det höga stället.
9-12 min. Dual Grill (630 W)
Låt maten stå i cirka 5 minuter efter tillagningen.

Lasagne

Redskap: Skål med lock (2 l)
Låg, fyrkantig gratängform med lock (ca 20 x 20 x 6 cm)

300 g	konserverade tomater
50 g	skinka, hackad
50 g	lök, finhackad
1	vitlöksklyfta, pressad
250 g	köttfärs
2 msk	tomatpuré
	salt, peppar
150 ml	crème fraîche
100 ml	mjölk
50 g	parmesanost, riven
1 tsk	blandade, hackade örter
1 tsk	olivolja
1 tsk	vegetabilisk olja för smörjning av formen
125 g	gröna lasagneplattor
1 msk	riven Parmesanost

1. Hacka tomaterna och blanda dem med skinkan, löken, vitlöken, köttfärsen och tomatpurén. Krydda, täck över och tillaga.
5-8 min. 900 W
2. Blanda crème fraîche med mjölk, parmesanost, örter, olja och kryddor.
3. Smörj formen och täck botten med cirka $\frac{1}{3}$ av pastan. Lägg hälften av köttfärsblandningen på lasagneplattorna och håll över lite sås. Upprepa och avsluta med den pasta som är kvar. Täck till sist lasagnen med sås och strö över parmesanost. Tillaga lasagnen under lock.
13-17 min. 630 W
Låt maten stå i cirka 5-10 minuter efter tillagningen.

Zucchini- och pastagrätäng

Redskap: Grätängform (ca 26 cm lång)

80 g	makaroner, kokta
400 g	krossade tomater
150 g	lökar, finhackade
	basilika, timjan, salt, peppar
1 msk	olja för att smörja in formen
450 g	zucchini, skivade
150 g	crème fraîche
2	ägg
100 g	cheddarost, riven

1. Blanda tomaterna med löken och krydda ordentligt. Tillsätt makaronerna. Häll tomat-såsen över makaronerna och sprid ut zucchiniskivorna ovanpå.
2. Vispa crème fraîche och äggen och häll blandningen över grätängen. Strö på den rivna osten överst. Ställ formen på det låga stället och tillaga.
18-21 min. 900 W
7-8 min. Dual Grill (630 W)
Låt maten stå i cirka 5–10 minuter efter tillagningen.

Päron i chokladsås

Redskap: Skål med lock (2 l) Skål med lock (1 l)

4	hela päron, skalade (600 g)
60 g	socker
10 g	vaniljsocker
1 msk	päronlikör
150 ml	vatten
130 g	mörk choklad, hackad
100 g	crème fraîche

1. Lägg sockret, vaniljsockret, päronlikören och vattnet i skålen, rör om, täck över och tillaga.
1-2 min. 900 W
2. Lägg päronen i såsen, täck över och tillaga.
5-8 min. 900 W
Lyft upp päronen ur såsen och lägg dem i kylskåpet.
3. Häll 50 ml av såsen i den lilla skålen. Tillsätt chokladen och crème fraîche, täck över och tillaga.
2-3 min. 900 W
4. Rör om ordentligt i såsen och häll den över päronen och servera.

Mannagrynspudding med hallon sås

Redskap: Skål med lock (2 l) 4 små skålar

500 ml	mjölk
40 g	socker
15 g	hackad mandel
50 g	mannagryn
1	äggula
1 msk	vatten
1	äggvita
250 g	hallon
50 ml	vatten
40 g	socker

1. Häll i mjölken, sockret och mandeln i skålen, täck över och tillaga.
3-5 min. 900 W
2. Tillsätt mannagrynen, rör om, täck över och tillaga.
10-12 min. 270 W
3. Vispa äggulan med vattnet i en kopp och rör ned den i den heta blandningen. Vispa äggvitan tills den är hård och vänd ned den i blandningen. Häll puddingsmeten i små skålar.
4. Tillred såsen: skölj och torka hallonen, och lägg dem i en skål med vatten och socker. Täck över och värm.
2-3 min. 900 W
5. Mosa hallonen och servera dem med mannagrynspuddingen.

Cheesecake

Redskap: Springform (ca 26 cm i diameter)

Botten:

300 g	mjöl
1 msk	kakao
10 g	bakpulver
150 g	socker
1	ägg
10 g	smör eller margarin till att smörja formen

Fyllning:

150 g	smör eller margarin
100 g	socker
10 g	vanilla sugar
3	ägg
400 g	färskost, 20 % fetthinnehåll
40 g	mixpulver för vaniljpudding

1. Blanda ihop mjölet, kakaon, bakpulvret och sockret i en skål.
2. Tillsätt ägget och smöret, och blanda allt i en matberedare.
3. Smörj formen. Kavla ut degen och klä formen med den. Lämna 2 cm runt kanten så att du kan forma en kant av degen. Tillaga bakverket.
6-8 min. 630 W
4. Vispa smör och sockret tills det är lätt och fluffigt. Vispa försiktigt ned äggen. Tillsätt färskosten och vaniljpuddingspulvret.
5. Bred ut blandningen över cheesecakebotten och tillaga.
15-19 min. 630 W

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

VARNING! ANVÄND INTE UGNŞRENGÖRINGSMEDE L FRÅN HANDELN, ÅNGTVÄTT, STRÄVA RENGÖRINGSPRODUKTE R MED SLIPVERKAN, NÅGOT SOM INNEHÅLLER NATRIUMHYDROXID ELLER SKURSVAMPAR PÅ NÅGON DEL AV MIKROVÅGSUGNEN.

RENGÖR UGNEN REGELBUNDET OCH TA BORT EVENTUELLA MATRESTER.

Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till förslitning av ytan som omvänt påverkar dess

livslängd och även kan resultera i en riskfylld situation.

Ugnens utsida

Du kan lätt rengöra ugnens utsida med ett mildt handdiskmedel och vatten. Torka av diskmedlet med en fuktig trasa, och torka utsidan torr med en mjuk handduk.

Ugnens kontrollpanel

Öppna dörren före rengöring för att inaktivera ugnens kontrollpanel. Var försiktig då du rengör ugnens kontrollpanel. Använd en trasa som endast har fuktats med vatten, och torka försiktigt av panelen tills den är ren. Undvik

att använda alltför rikliga mängder vatten. Använd inget rengöringsmedel, varken kemiskt eller med slipeffekt.

Ugnens insida

1. Använd en mjuk, fuktig trasa eller svamp till att torka ur ugnen efter varje användning, medan den fortfarande är varm. Använd ett mildt tvålmedel för grövre nedsmutsning, och torka flera gånger med en fuktig trasa tills alla rester har tagits borts. Ta inte bort mikrovågsskyddet.
2. Kontrollera så att det inte har kommit in handdiskmedel eller vatten i de små ventilerna på väggarna, eftersom detta kan medföra skador på ugnen.
3. Använd inte rengöringsmedel i sprejform till ugnens insida.
4. Värm upp ugnen regelbundet med grillen. Kvarlämnad mat eller fettstänk kan orsaka rök eller dålig lukt.

Roterande tallrik och tallriksstöd

Ta ur den roterande tallriken och stödet ur ugnen. Rengör den roterande tallriken och tallriksstödet med mildt handdiskmedel. Torka torrt med en mjuk trasa. Både den roterande tallriken och stödet tål att diskas i diskmaskin.

Dörren

Rengör regelbundet dörrens båda sidor, dörrtätningarna och tätningsytorna med en mjuk, fuktig trasa, för att ta bort alla spår av smuts. Använd inte grova rengöringsmedel med slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnens glasdörr eftersom de kan repa ytan och göra så att glaset splittras.

Ställ

Ställ Dessa ska tvättas i en mild diskmedelslösning och torkas. Stället kan tvättas i diskmaskin.

⚠ Obs! En ångtvätt får inte användas.

VAD GÖR JAG OM

Symtom	Kontroll/råd
Mikrovågsugnen inte fungerar som den ska?	<ul style="list-style-type: none"> • Säkringarna i proppskåpet fungerar. • Att det inte har förekommit ett strömavbrott. • Om säkringarna har gått, kontaktar du en behörig elektriker.
Mikrovågsläget fungera inte?	<ul style="list-style-type: none"> • Dörren har stängts ordentligt. • Dörrtätningarna och tätningsytorna är rena. • START/+30-knappen har tryckts in.
Den roterande tallriken roterar inte?	<ul style="list-style-type: none"> • Tallriksstödet har anslutits korrekt till drivningen. • Den elfasta formen inte är större än den roterande tallriken. • Mat inte förekommer utanför den roterande tallrikens kant så att tallriken förhindras att rotera. • Inget blockerar rotationen i utrymmet under den roterande tallriken.
Mikrovågsugnen stängs inte av?	<ul style="list-style-type: none"> • Isolera apparaten från proppskåpet. • Kontakta en behörig ELECTROLUX-servicetekniker.
Belysningen inuti ugnen fungerar inte?	<ul style="list-style-type: none"> • Kontakta en behörig ELECTROLUX-servicetekniker. Glödlampan i ugnen får endast bytas ut av en behörig ELECTROLUX-servicetekniker.
Det tar längre tid att värma upp och laga maten jämfört med tidigare?	<ul style="list-style-type: none"> • Ställ in en längre tillagningstid (dubbel mängd = knappt dubbel koktid) eller, • Om maten är kallare än normalt, rotera eller vrid kärlet då och då eller, • Ställ in en högre effektinställning.

SPECIFIKATIONER

Växelspänning	230 V, 50 Hz, en-fas						
Distributionssäkring/-relä	Minst 16 A						
Växelströmseffekt som krävs:	<table> <tr> <td>Mikrovågs</td> <td>1,37 kW</td> </tr> <tr> <td>Grill</td> <td>1,00 kW</td> </tr> <tr> <td>Mikrovågs/Grill</td> <td>2,35 kW</td> </tr> </table>	Mikrovågs	1,37 kW	Grill	1,00 kW	Mikrovågs/Grill	2,35 kW
Mikrovågs	1,37 kW						
Grill	1,00 kW						
Mikrovågs/Grill	2,35 kW						
Uteffekt:	<table> <tr> <td>Mikrovågs</td> <td>900 W (IEC 60705)</td> </tr> <tr> <td>Grill</td> <td>1000 W</td> </tr> </table>	Mikrovågs	900 W (IEC 60705)	Grill	1000 W		
Mikrovågs	900 W (IEC 60705)						
Grill	1000 W						
Mikrovågsfrekvens	2450 MHz * (Grupp 2/Klass B)						
Utvändigt mått:	EMS262040 594 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (D)						
Invändigt mått	342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **						
Ugnskapacitet	26 liter **						
Roterande tallrik	ø 325 mm, glass						
Vikt	ca 19,5 kg						
Ugnsbelysning	25 W/240-250 V						

* Den här produkten uppfyller kraven i den europeiska standarden EN55011. I enlighet med denna standard har produkten klassificerats som utrustning i grupp 2, klass B. Grupp 2 innebär att utrustningen avsiktligt genererar radiofrekvensenergi i form av elektromagnetisk strålning för värmebehandling av livsmedel.

Klass B innebär att utrustningen är lämplig för bruk i hemmiljö.

** Den invändiga kapaciteten beräknas genom att maximal bredd, djup och höjd mäts. Den faktiska kapaciteten för att rymma mat är mindre.



Den här ugnen överensstämmer med kraven i direktiven 2004/108/EC, 2006/95/EC och 2005/32/EC.

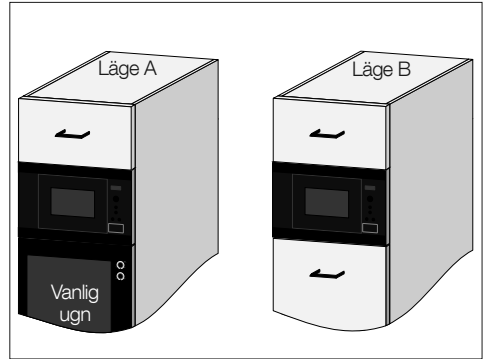
FÖR ATT STÄNDIGT KUNNA FÖRBÄTTRA VÅRA PRODUKTER KAN SPECIFIKATIONERNA KOMMA ATT ÄNDRAS UTAN FÖREGÅENDE MEDDELANDE

INSTALLATION

Om mikrovågsugnen installeras i läge A eller B:

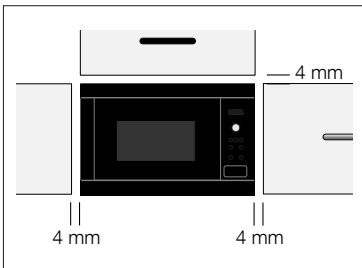
Läge	Utrymmestorlek		
	B	D	H
A	560	550	450
B	560	500	450

Mått i (mm)



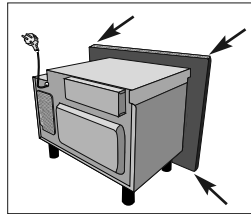
INSTALLERA MIKROVÅGSUGNEN

1. Avlägsna allt förpackningsmaterial och undersök apparaten noggrant för tecken på skador.
2. Installera försiktigt apparaten i köksskåpet, utan att bruka våld, tills ugnens främre ram löper jämnt med skåpets främre öppning.
3. Försäkra att apparaten står stadigt och inte lutar. Upprätthåll ett gap på 4 mm mellan skåpsdörren ovan och ramens överdel (se figuren).



Monteringsalternativ 1:

Fäst ugnen med skruvarna som medföljer. Fästpunkterna finns på ugnens övre och undre hörn.



Monteringsalternativ 2:

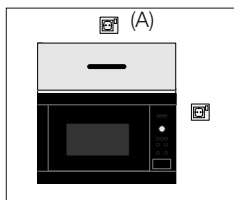
Använd det medföljande informationsbladet.

⚠ Viktigt!

Placera ugnen så att dess undersida befinner sig minst 85 cm över golvet. Det är viktigt att försäkra att installationen av den här produkten överensstämmer med instruktionerna i handboken, samt med installationsinstruktionerna från spisens eller den vanliga ugnens tillverkare.

ANSLUTA APPARATEN TILL STRÖMKÄLLAN

- **Eluttaget ska vara lättillgängligt så att enheten enkelt kan kopplas ur om en nödsituation skulle uppstå. I annat fall ska det vara möjligt att bryta strömmen till ugnen genom att en brytare monteras på det fasta kablaget i enlighet med föreskrifterna för elanslutningar.**
- **Kontakten får inte sitta bakom skåpet.**
- Det bästa läget är ovanför skåpet, se (A).



- Anslut apparaten till 230 V/50 Hz växelström (en-fas) via ett korrekt installerat jordat uttag. Uttaget måste vara säkrat med en säkring på 16 A.

MILJÖINFORMATION

Miljövänligt bortskaffande av förpackningsmateriel och gamla apparater

FÖRPACKNINGSMATERIAL

Mikrovågsugnsarna från ELECTROLUX erfordrar en effektiv förpackning som skyddar dem under transport. Minsta nödvändiga mängd förpackningsmateriel har använts.

Förpackningsmateriel (t.ex. plastfilm eller polystyren) kan utgöra en fara för barn.

Tänk på kvävningsrisken. Allt förpackningsmateriel ska förvaras på avstånd från barn.

Allt använt förpackningsmateriel är miljövänligt och kan återvinnas. Kartongen är tillverkad av återvunnet papper och trästyckena är obehandlade. Plastdelarna har märkts som följer:

- «PE» polyetylen, t.ex. förpackningsfilm
- «PS» polystyren, t.ex. förpackningen (fri från CFC)
- «PP» polypropylen, t.ex. förpackningsremmar

Genom att använda och återanvända förpackningen, sparas råmaterial och avfallsvolymer begränsas.

Deponera förpackningen på närmaste återvinningsstation. Kontakta de lokala myndigheterna för ytterligare information.

- **Strömssladden får endast bytas ut av en behörig elektriker.**
- Knyt ett snöre runt strömssladden, före installationen, för att underlätta anslutning till läge (A) när apparaten installeras.
- Strömssladden FÅR INTE vikas när apparaten installeras i ett skåp med höga kanter.
- Doppa inte strömssladden eller kontakten i vatten eller annan vätska.

ELEKTRISKA ANSLUTNINGAR



VARNING!


DEN HÄR APPARATEN MÅSTE JORDAS

Tillverkaren frångår sig allt ansvar om denna säkerhetsåtgärd inte följs.

Om kontakten som anslutits till din apparat inte passar i eluttaget, kontaktar du ELECTROLUX Service.

SKROTNING OCH ÅTERVINNING

Kontakta Elkretsen AB eller återförsäljaren för att få reda på var du kan lämna produkten för skrotning och återvinning. Du kan också gå in på www.elkretsen.se för att ta reda på närmaste inlämningsställe. När det gäller kyl- och frysprodukter skall du kontakta din kommun för att få reda var du kan lämna in produkten för skrotning och återvinning.

Symbolen  på produkten eller emballaget anger att produkten inte får hanteras som hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på uppsamlingsplats för återvinning av el- och elektronikkomponenter. Genom att säkerställa att produkten hanteras på rätt sätt bidrar du till att förebygga eventuellt negativa miljö- och hälsoeffekter som kan uppstå om produkten kasseras som vanligt avfall. För ytterligare upplysningar om återvinning bör du kontakta lokala myndigheter eller sophämtningstjänst eller affären där du köpte varan.

GARANTI/KUNDTJÄNST

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller den svenska konsumentlagstiftningen. **Kom ihåg att spara kvittot för eventuell reklamation.** Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. **0771- 76 76 76** eller via e-mail på vår hemsida **electroluxservice@electrolux.se**

Service och reservdelar: Vill du beställa service, installation eller reservdelar ber vi dig kontakta Electrolux Service på tel. 0771 - 76 76 76 eller via vår hemsida på www.electrolux.se. Du kan även söka hjälp via din återförsäljare. Adressen till din närmaste servicestation finner du på vår hemsida www.electrolux.se eller Gula sidorna under rubrik Hushållsutrustning, vitvaror och service.

Innan du beställer service, kontrollera först om du kan avhjälpa felet själv.

Här i bruksanvisningen finns en tabell, som beskriver enklare fel och hur man kan åtgärda dem. Observera, elektriska fel skall alltid åtgärdas av certifierad elektriker. Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylden:

Modellbeteckning

Serienummer

Produktnummer

Inköpsdatum

Europa-Garanti:

För denna apparat gäller Electrolux garanti i alla de länder som är förtecknade i slutet av denna beskrivning, under den period som anges i garantibeviset eller enligt respektive lands lagar. Om du flyttar från något av dessa länder till ett annat av de länder som är förtecknade nedan följer garantin med apparaten under följande förutsättningar:

- Garantin för apparaten börjar gälla från det datum då den inköptes vilket bevisas av ett gällande inköpsdokument som har utfärdats av försäljaren.
- Garantin gäller för samma period och i samma omfattning för material och arbete som gäller för denna typ av apparat eller produktgrupp i det land du har flyttat till.
- Garantin är personlig för den som köpte apparaten och kan inte överföras till en annan användare.
- Apparaten har installerats och använts enligt Electrolux instruktioner och att den har använts för hushållsbruk, dvs den har inte använts för kommersiella ändamål.
- Apparaten har installerats enligt alla gällande bestämmelser i det nya landet.

Bestämmelserna i denna Europa-garanti påverkar inte dina rättigheter enligt gällande lagar i respektive land.

INDHOLDSFORTEGNELSE

VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER	145
OVERSIGT OVER APPARATET	149
BETJENINGSPANEL	150
FØR IBRUGTAGNING	150
BETJENING AF MIKROBØLGEOVNEN	152
TILBEREDNINGSTABELLER	159
OPSKRIFTER	165
VEDLIGEHODELSE & RENGØRING	171
HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS	173
SPECIFIKATIONER	173
INSTALLERING	174
MILJØOPLYSNINGER	176
KUNDESERVICE	177

VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang.

Velkommen til Electrolux.

Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:
www.electrolux.com



Registrere dit produkt for bedre service:
www.electrolux.com/productregistration



Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:
www.electrolux.com/shop

KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt. Model, PNC, Serienummer.

 Advarsel/Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger.

 Generelle oplysninger og gode råd

 Generelle oplysninger og gode råd

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER



VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER: LÆS DETTE GRUNDIGT, OG GEM DET TIL FREMTIDIG BRUG

Sådan undgår du brand

Du må ikke efterlade mikrobølgeovnen uden at have opsyn med den, mens den er i brug. Et for højt effektniveau eller for lang tilberedningstid kan overopvarme maden og resultere i brand. Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde. Strømforsyningen (vekselstrøm) skal være 230 V, 50 Hz, med en sikring på minimum 16 A eller en afbryder på minimum 16 A. Det anbefales at benytte et separat kredsløb, som kun bruges til denne ovn. Du må ikke opbevare eller bruge ovnen udendørs.

Hvis opvarmet mad begynder at ryge, må du IKKE ÅBNE DØREN. Sluk for ovnen, og vent, indtil maden er holdt med at ryge. Åbning af døren mens maden ryger, kan medføre brand. Du må kun bruge beholdere og kogegej, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn. Du må ikke efterlade mikrobølgeovnen uden at have opsyn med den, når du bruger engangsplastik, papir eller andre letantændelige beholdere. Du skal rengøre låget over bølgelederen, ovnrummet, drejetallerkenen og drejetallerkenens sokkel efter brug. Disse enheder skal være tørre og fedtfri. Fedtophobninger kan blive

overophedet og kan begynde at ryge eller blive antændt.

Anbring ikke brændbare materialer nær ved ovnen eller dens ventilationsåbninger. Undgå at blokere ventilationsåbningerne. Fjern alle forstærkninger af metallisk art, metalgenstande osv. fra fødevarer og fødevareremballage. Buedannelse på metalliske overflader kan forårsage brand. Brug ikke mikrobølgeovnen til at varme olie til friturestegning. Temperaturen kan ikke kontrolleres, og olien kan blive antændt. Du må kun bruge specielle beholdere egnet til mikrobølgeovnen til at poppe popcorn i. Du må ikke opbevare fødevarer eller andre genstande inde i ovnen. Kontroller indstillingerne, efter du har startet ovnen for at sikre dig, at ovnen arbejder på det rigtige program. Se de tilsvarende bemærkninger i brugervejledningen.

Sådan undgår du personskaade



ADVARSEL! Du må ikke bruge ovnen, hvis den er beskadiget eller har funktionssvigt. Du skal kontrollere følgende før brug:

- a) Kontroller, at døren er ordentligt lukket og ikke er dårligt justeret eller sidder skævt.
- b) Kontroller, at hængslerne og dørlåsen ikke er gået i stykker eller er løse.
- c) Kontroller, at dørpakningen og lukkefladen ikke er beskadiget.

d) Kontroller, at der ikke er nogen buler eller hak inden i ovnrummet eller på døren.

e) Kontroller, at strømforsyningsledningen og stikket ikke er beskadiget.

Du må aldrig selv foretage justeringer, reparere eller ændre på ovnen. Det er farligt for alle andre end en kompetent person at foretage service eller reparation, som betyder afmontering af en plade, der beskytter mod mikrobølgeenergi.

Du må ikke bruge ovnen med døren stående åben eller på nogen måde ændre på dørens sikkerhedslåse. Du må ikke bruge ovnen, hvis der er en genstand mellem dørpakningerne og lukkefladen.

Lad ikke fedt eller snavs ophobe sig på dørpakningerne og tilstødende dele. Følg vejledningerne for "Vedligeholdelse & Rengøring". Hvis ovnen ikke holdes ren, kan overfladen blive ødelagt, hvilket kan reducere apparatets levetid og eventuelt føre til en farlig situation.

Personer med PACEMAKERE skal forespørge om forsigtighedsforanstaltningerne vedrørende mikrobølgeovne hos deres læge eller pacemakerens producent.

Sådan undgår du elektrisk stød

Du må under ingen omstændigheder fjerne det

udvendige kabinet. Du må aldrig spilde væske ind i eller placere genstande i dørlåsens eller ventilationens åbninger. Hvis du har spildt væske, skal du straks slukke for ovnen, trække stikket ud og ringe til en autoriseret servicemedarbejder hos Electrolux Service A/S. Du må ikke dyppe strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske. Du må ikke føre strømforsyningsledningen hen over en varm eller skarp overflade såsom området omkring varmluftshullet øverst på ovnens bagside.

Du må ikke forsøge selv at udskifte ovenlyset eller lade nogen anden end en autoriseret servicemedarbejder gøre det. Hvis ovenlyset ikke fungerer, skal du kontakte din forhandler eller en autoriseret servicemedarbejder hos Electrolux Service A/S.

Hvis mikrobølgeovnens strømforsyningsledning beskadiges, skal den erstattes af en speciel ledning. Denne udskiftning skal foretages af en autoriseret servicemedarbejder.

Sådan undgår du risiko for eksplosion og pludselig kogning

⚠ ADVARSEL! Væske og andre fødevarer må ikke opvarmes i lukkede beholdere, da der er risiko for, at de eksploderer.

Brug aldrig lukkede beholdere. Fjern forsegling og låg før brug. Forseglede beholdere kan eksplodere på grund af et opbygget tryk, selv efter at ovnen er slukket. Pas på, når du opvarmer drikkevarer i mikrobølgeovnen. Brug en beholder med en bred åbning, så boblerne slipper ud.

Opvarmning af drikkevarer i mikrobølgeovnen kan

resultere i forsinket kraftig kogning, og det er derfor vigtigt at være forsigtig, når du håndterer beholderen.

Sådan undgår du pludselig kraftig kogning og skoldning:

1. Rør i væsken før opvarmning/genopvarmning.
2. Vi anbefaler, at du sætter en røreske af glas eller lignende redskab i væsken under genopvarmningen.
3. Lad væsker stå mindst 20 sekunder i ovnen efter afsluttet tilberedning for at forhindre stænk fra den kogende væske.

Du må ikke koge æg med skal på, og hele hårdkogte æg må ikke opvarmes i mikrobølgeovnen, da der er risiko for, at de kan eksplodere selv efter endt kogning. For at koge eller genopvarme æg, som ikke er lavet til røræg eller er lavet til en blanding, skal du prikke hul på æggeblommerne for at undgå, at æggene eksploderer. Du skal pille skallen af æggene og skære hårdkogte æg i skiver, før du genopvarmer dem i mikrobølgeovnen.

Du skal prikke hul i skindet/skrællen på fødevarer såsom kartofler, pølser og frugt før tilberedning for at undgå, at de eksploderer.

Sådan undgår du brandsår

Du skal bruge grydelapper eller grillhandsker, når du tager maden ud af ovnen for at undgå at blive brændt. Når du åbner beholdere, popcornposer, kogeposer osv., skal du holde disse væk fra ansigtet og hænderne, således at dampen kan slippe ud, og du undgår at blive forbrændt.

For at undgå forbrændinger skal du altid teste madens temperatur og røre i maden, inden du serverer den. Du skal også være særligt opmærksom på temperaturen på føde- og drikkevarer til spædbørn, børn og ældre.

Beholderens temperatur er ikke en sand indikation af føde- eller drikkevarernes temperatur. Du skal altid teste madens temperatur. Hold altid god afstand til ovnen, når du åbner ovndøren, så du undgår at blive forbrændt af damp og varme, der siver ud fra ovnen. Efter opvarmning skal du skære fyldte, tilberedte fødevarer i skiver, så dampen kan sive ud, og du derved kan undgå forbrændinger.

Hold børn væk fra døren og tilgængelige komponenter, der kan blive varme, når grillen er i brug. Børn bør holdes borte for at forhindre, at de brænder sig. Rør ikke ved ovndøren, det udvendige kabinet, ovnrummet, ventilationsåbningerne, tilbehøret og skålene/fadene under brug af GRILL, KOMBINATIONS-GRILL, AUTOMATISK TILBEREDNING da delene bliver varme. Før rengøring skal du sikre dig, at delene ikke er varme.

Sådan undgår du, at børn anvender ovnen forkert

⚠ ADVARSEL! Apparatet

og de tilgængelige dele bliver varme, når de er i brug. Pas på ikke at røre ved varmeelementerne. Børn under 8 år skal holdes på afstand af apparatet, medmindre de er under konstant overvågning.

Dette apparat kan anvendes af børn fra 8 år samt af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller personer uden relevant erfaring eller viden, hvis disse er blevet overvåget eller har modtaget instruktioner i sikker brug af apparatet og forstår de potentielle farer forbundet hermed. Der bør føres tilsyn med børn for at sikre, at de ikke leger med enheden. Rengøring og vedligeholdelse må kun udføres af børn, hvis de er mindst 8 år gamle og under overvågning.

Du må ikke lægge din vægt over på ovndøren. Undgå at lege med ovnen eller bruge den som legetøj. Børn skal kende alle vigtige sikkerhedsregler: de skal bruge grillhandsker og være forsigtige, når de fjerner forseglinger på fødevarer. Børn skal være særligt opmærksomme på indpakninger (f.eks. selvopvarmende materialer), der er beregnet til at gøre maden sprød, da de kan være ekstra varme.

Andre advarsler

Du må aldrig på nogen måde ændre på ovnen. Ovnen er kun egnet til tilberedning af fødevarer i hjemmet og må kun bruges til madlavning. Den er ikke egnet til erhvervs-mæssig brug eller brug i laboratorier.

Sådan opnår du problemfri brug af ovnen og undgår skade

Brug aldrig ovnen, hvis den er tom, undtagen hvis det anbefales i brugervejledningen, da det kan beskadige ovnen. Se punkt 2 i afsnittet Bemærk på side 156. Når du bruger en bruningsstallerken eller et selvopvarmende materiale, skal du altid placere en varmeresistent ikke-leder såsom en porcelænstallerken under denne for at forhindre skade på drejetallerkenen og drejetallerkenens sokkel på grund af varmepåvirkningen. Den forvarmningstid, der er angivet i opskriften, må ikke overskrides. Du må ikke bruge kogegrej af metal, som tilbagekaster mikrobølgerne og derved kan forårsage elektrisk buedannelse. Brug ikke dåser i ovnen. Du må kun bruge drejetallerkener og sokler til drejetallerkener, der er beregnet til denne ovn. Ovnen må ikke bruges uden drejetallerken.

Sådan undgår du, at drejetallerkenen går i stykker:

- Lad drejetallerkenen afkøle, før du rengør den med vand.
- Du må ikke sætte varm mad eller varmt kogegrej på en kold drejetallerken.
- Du må ikke sætte kold mad eller koldt kogegrej på en varm drejetallerken.

Placer ikke nogen genstand på det ydre kabinet, mens ovnen er i brug. Brug ikke plastikbeholdere beregnet til mikrobølgeovn, hvis ovnen stadig er varm efter brug af GRILL, KOMBINATIONSGRILL og AUTOMATISK TILBEREDNING da de kan smelte. Plastikbeholdere må ikke bruges til de ovenstående indstillinger, medmindre producenten siger, at de er egnede.

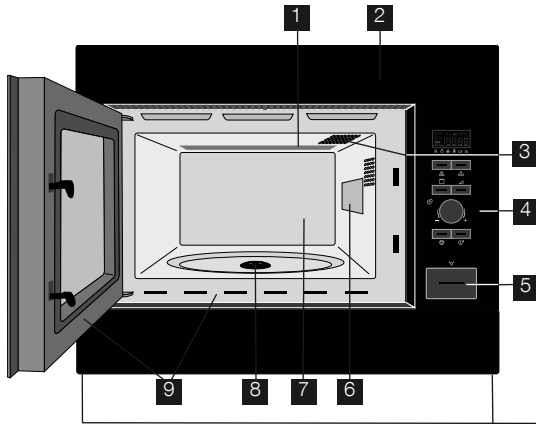


Bemærk!

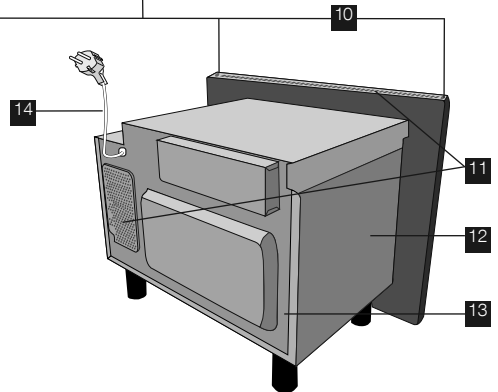
Hvis du er i tvivl om, hvordan ovnen tilsluttes, skal du kontakte en autoriseret og faguddannet elektriker. Hverken producenten eller forhandleren kan påtage sig noget ansvar for beskadigelse af ovnen eller personskade, der måtte opstå, hvis den korrekte procedure for tilslutning af ovnen ikke følges. Der kan af og til dannes vanddamp eller vanddråber på ovnvæggene eller omkring dørpakningerne og lukkefladen. Dette er helt normalt og er ikke tegn på utæthed eller anden form for funktionssvigt.

OVERSIGT OVER APPARATET

MIKROBØLGEOVN & TILBEHØR



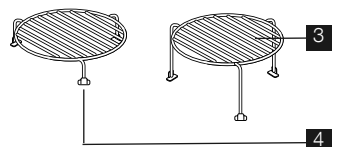
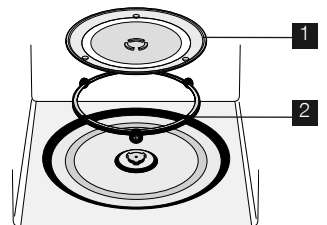
- 1 Grillelement
- 2 Frontkant
- 3 Ovnlys
- 4 Betjeningspanel
- 5 Døråbnings-knap
- 6 Plade, der beskytter bølgeleder
- 7 Ovnrum
- 8 Drev til drejetallerken
- 9 Dørpakninger og lukkeflader



Kontroller, om du har modtaget følgende tilbehør:

- 1 Drejetallerken
- 2 Sokkel til drejetallerken
- 3 Høj rist
- 4 Lav rist
- 5 4 skruer (ikke vist)

- Placer soklen til drejetallerkenen i pakningen på ovnrums bums, og placer herefter drejetallerkenen på soklen.
- For at undgå skade på drejetallerkenen skal du sikre dig, at skåle eller beholdere løftes fri af drejetallerkenens kant, når du tager dem ud af ovnen.



⚠ Bemærk!

Når du bestiller tilbehør, skal du nævne navnet på reservedelen og modelnavnet til din forhandler eller en autoriseret ELECTROLUX servicemedarbejder.

BETJENINGSPANEL

1 DIGITALT DISPLAY indikatorer



Grill



Plus/Minus



Mikrobølger

Automatisk optøning
brød

Kombinationsgrill



Automatisk optøning



Uret



Vægt



Madlavnings stadier

2 AUTOMATISK TILBEREDNING indikatorer

3 AUTOMATISK TILBEREDNING knap

4 AUTOMATISK OPTØNING knap

5 EFFEKT knap

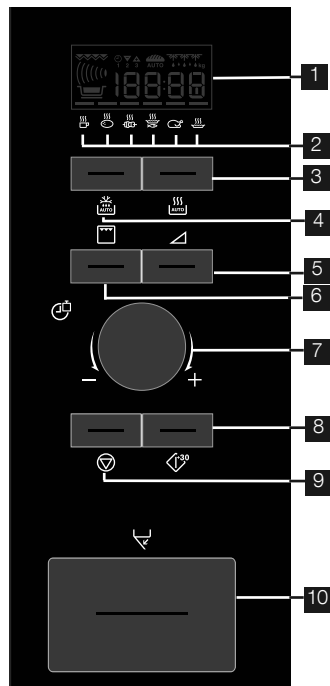
6 GRILL knap

7 TIMER/VÆGT-drejeknap

8 START/+30-knap

9 STOP-knap

10 DØRÅBNINGS-knap



FØR IBRUGTAGNING

ECON-TILSTAND

Ovnen står i ENERGISPARETILSTANDEN ("Econ").

1. Tilslut ovnen.
2. Displayet viser: "Econ" (Økonomi).
3. Displayet vil tælle ned fra 3:00 til nul.
4. Når nul er nået, skifter ovnen til "Econ"-tilstanden, og displayet slukker.



- Indstil uret for at annullere 'Econ'-tilstanden.

INDSTILLING AF URET

Ovnen har ur med 12 og 24 timers visning.

Eksempel: Indstil uret på klokken 11.30 (ur med 12 timers visning).

1. Åbn døren.
2. Displayet viser: "Econ" (Økonomi).
3. Tryk på knappen START/+30, og hold den inde i 5 sekunder. Ovnen bipper.

Displayet viser:



4. Drej knappen TIMER/VÆGT for at indstille timerne.

5. Tryk én gang på knappen START/+30, og drej derefter knappen TIMER/VÆGT for at indstille minutterne.

6. Tryk på knappen START/+30.

7. Kontrollér displayet:






8. Luk døren.



- Du kan dreje knappen TIMER/VÆGT med eller mod uret.
- Hvis du trykker på knappen STOP, stilles uret ikke. Displayet viser: "Econ" (Økonomi).

Eksempel: Sådan indstiller du uret til 23:30 (24-timers ur).



1. Åbn døren.
2. Displayet viser: "Econ" (Økonomi).
3. Tryk på knappen START/+30, og hold den inde i 5 sekunder. Ovnens bipper.
Displayet viser: 
4. Tryk på knappen START/+30.
Displayet viser: 
5. Drej knappen TIMER/VÆGT for at indstille timerne.
6. Tryk én gang på knappen START/+30, og drej derefter knappen TIMER/VÆGT for at indstille minutterne.
7. Tryk på knappen START/+30.
8. Kontrollér displayet: 
9. Luk døren.



- Du kan dreje knappen TIMER/VÆGT med eller mod uret.
- Hvis du trykker på knappen STOP, stilles uret ikke. Displayet viser: "Econ" (Økonomi).

JUSTERING AF TIDEN NÅR URET ER SAT

Eksempel: Sådan indstiller du uret til 11:45 (12-timers ur).

1. Åbn døren.
2. Tryk på knappen START/+30, og hold den inde i 5 sekunder. Ovnens bipper.
Displayet viser: 
- (Hvis du ønsker at ændre urets visning til 24 timer, skal du trykke på knappen START/+30 igen.)
3. Drej knappen TIMER/VÆGT for at indstille timerne.
4. Tryk én gang på knappen START/+30, og drej derefter knappen TIMER/VÆGT for at indstille minutterne.
5. Tryk på knappen START/+30.
6. Kontrollér displayet: 

HVIS DU VIL ANNULLERE UR OG INDSTILLE ECON TILSTAND

1. Åbn døren.
2. Tryk på knappen START/+30, og hold den inde i 5 sekunder.

Ovnens bipper. Displayet viser: 

(Hvis du ønsker at ændre urets visning til 24 timer, skal du trykke på knappen START/+30 igen.)

3. Tryk på knappen STOP.
4. Displayet viser: "Econ" (Økonomi).
5. Luk døren.
6. Displayet vil tælle ned fra 3:00 til nul.
7. Når nul er nået, skifter ovnen til "Econ"-tilstanden, og displayet slukker.

BRUG AF STOP-KNAPPEN

Brug STOP-knappen til at:

1. Slette en fejl i programmeringen.
2. Stoppe ovnen midlertidigt under tilberedning.
3. Annullere et program under tilberedningen. Tryk i så fald to gange.



BØRNELÅS

Ovnens har en sikkerhedsfunktion, som forhindrer, at et barn kan starte ovnen ved et uheld. Når låsen er aktiveret, vil ingen dele af mikrobølgeovnen fungere, før låsefunktionen er annulleret.

Eksempel: Aktivering af børnelåsen.

1. Tryk og hold STOP-knappen nede i 5 sekunder.



Ovnens bipper, og 'LOC' vises på displayet:



- Børnelåsen annulleres ved at holde STOP-knappen inde i 5 sekunder. Ovnens bipper to gange, hvorefter klokkeslættet vises.
- Børnelåsen kan ikke aktiveres, hvis uret ikke er indstillet.

BETJENING AF MIKROBØLGEOVNEN

MIKROBØLGER TILBEREDNING VEJLEDNING


For at koge/optø mad i en mikrobølgeovn skal mikrobølgeenergien kunne gå igennem beholderen og trænge ind i maden. Det er derfor vigtigt at vælge egnet kogegrej. Runde/ovale fade er bedre end firkantede/rektangulære, da maden i hjørnerne har en tendens til at blive tilberedt for meget.

Det er vigtigt at vende, omarrangere eller røre i maden for at sikre jævn opvarmning. Det er nødvendigt, at maden hviler, efter at den er taget ud af mikrobølgeovnen, så varmen kan blive fordelt jævnt igennem maden.

Madkarakteristika

Sammensætning	Mad med højt fedt- eller sukkerindhold (f.eks. frugtkager) behøver mindre tilberedningstid. Pas på, da overopvarmning kan medføre brand.
Kompakthed	Madens kompakthed påvirker den nødvendige tilberedningstid. Lette porøse madvarer, f.eks. kager og brød, tilberedes hurtigere end tunge, kompakte madvarer, f.eks. stege og gryderetter.
Mængde	Tilberedningstiden afhænger af mængden af mad, der anbringes i ovnen. Det tager f.eks. længere tid at tilberede 4 kartofler end 2.
Størrelse	Små stykker tilberedes hurtigere end større, da mikrobølgerne kan trænge igennem fra alle sider til midten. Det er bedst, at alle stykker er af samme størrelse, for at de kan blive tilberedt jævnt.
Form	Hvis madvarerne er af uensartet form, f.eks. kyllingebryster eller kyllingelår, tager de tykkere dele længere tid at tilberede. Mad i runde forme tilberedes mere jævnt end mad i firkantede forme.
Temperatur	Madens begyndelsestemperatur påvirker den nødvendige tilberedningstid. Det tager længere tid at tilberede mad, som lige er taget ud af køleskabet, end mad der har stuetemperatur. Skær i madvarer med fyld, f.eks. doughnuts med syltetøjsfyld, så varmen eller dampen kan slippe ud.

Tilberedningsmetoder

Placering	De tykkeste dele af maden skal placeres mod yderkanten af fadet, f.eks. kyllingelår.
Tildækning	Brug prikket plastfolie, der er egnet til brug i mikrobølgeovn, eller et egnet låg.
Prikning	Madvarer med skræl, skind eller hinde skal prikkes flere steder inden tilberedning eller opvarmning, da dampen kan hobe sig op og få maden til at sprænge, f.eks. kartofler, fisk, kylling, pølser.  Vigtigt: Æg må ikke tilberedes i mikrobølgeovn, da de kan sprænge, selv efter tilberedningen er slut, f.eks. pocherede, stegte, hårdkogte æg.
Omrøring, vending og omplacering	For jævn tilberedning er det vigtigt at omrøre, vende og omplacere maden under tilberedning. Maden skal altid røres og omplaceres fra yderkanten og ind mod midten.
Hviletid	Det er nødvendigt, at maden får lov til at hvile, efter at den er taget ud af mikrobølgeovnen, så varmen kan blive fordelt jævnt i maden.
Beskyttelse	Ved optøning kan nogle områder af maden blive varme. Varme områder kan beskyttes med små stykker alufolie, som tilbagekaster mikrobølger, f.eks. låg og vinger på en kylling.

KOGEGREJ, DER TÅLER MIKROOVN

Kogegrej	Mikrobøl- gesikker	Bemærkninger
Alufolie/ foliebeholdere	✓/x	Små stykker alufolie kan bruges til at beskytte mad, så de ikke tilberedes for meget. Hold folien mindst 2 cm fra ovnens vægge, da der ellers dannes lysbuer. Det frarådes at anvende foliebeholdere, medmindre fabrikanten angiver, at de er egnede. Følg brugsanvisningen nøje.
Bruningsfade	✓	Følg altid producentens vejledning. Overskrid ikke den angivne tilberedningstid. Pas meget på, da disse fade kan blive meget varme.
Porcelæn og keramik	✓/x	Porcelæn, keramik, glaseret lertøj, fajance o.lign. er som regel velegnede, medmindre de har metaldekoration.
Ildfast glas, f.eks. Pyrex ®	✓	Der skal udvises forsigtighed, hvis der anvendes fine glasartikler, da de kan gå i stykker eller revne, hvis de opvarmes for hurtigt.
Metal	x	Det frarådes at anvende kogegrej af metal i mikrobølgeovn, da der kan dannes lysbuer, som kan medføre brand.
Plast/polystyren, f.eks. fast food - beholdere	✓	Der skal udvises forsigtighed, da visse beholdere kan smelte, blive skæve eller misfarvede ved høje temperaturer.
Plastfolie	✓	Må ikke berøre maden og skal prikkes, så dampen kan slippe ud.
Fryse-/stegeposer	✓	Skal prikkes, så dampen kan slippe ud. Sørg for at poserne egner sig til brug i mikrobølgeovn. Brug ikke plast- eller metalclips, da de kan smelte eller der kan gå ild i dem på grund af lysbuedannelse.
Papirtallerkener, papkrus og - samt køkkenrulle	✓	Må kun anvendes til opvarmning eller til at absorbere fugt. Der skal udvises forsigtighed, da overophedning kan forårsage brand.
Beholdere af strå og træ	✓	Hold altid øje med ovnen, når disse materialer anvendes, da overophedning kan forårsage brand.
Genbrugspapir og avispapir	x	Kan indeholde små stykker metal, som kan forårsage lysbuedannelse og medføre brand.

MIKROBØLGER TILBEREDNING

Ovnen kan programmeres til maksimum 90 minutters tilberedningstid. Inputenheden for tilberedningstiden varierer fra 15 sekunder til fem minutter. Som vist i oversigten afhænger det af den samlede tilberedningstid.

Tilberedningstid	Tid øges med
0-5 minutter	15 sekunder
5-10 minutter	30 sekunder
10-30 minutter	1 minut
30-90 minutter	5 minutter

MANUEL OPTØNING

Til manuel optøning (uden brug af den automatiske optøningsfunktion) benyttes 270 W. Optøningssymbolet vises på displayet, når dette effektiveau vælges.

MIKROBØLGEEFFEKT

Ovnen har 6 effektniveauer.

Effektindstilling	Anvendelsesforslag
900 W/HØJ	Bruges til hurtig tilberedning eller genopvarmning, f.eks. suppe, gryderetter, dåsemad, varme drikke, grønsager, fisk osv.
630 W	Bruges til længerevarende tilberedning af mere kompakte madvarer som f.eks. steg, forløren hare og tallerkenretter samt til mere sarte retter som f.eks. ostesauce og sukkerbrødskegler. Ved denne lave temperatur koger sauceen ikke over, og maden bliver jævnt tilberedt uden at få for meget i de yderste lag.
450 W	Bruges til kompakte madvarer, som kræver lang tilberedningstid, når de tilberedes i en almindelig ovn. Disse er f.eks. oksekødsretter, hvor det tilrådes at bruge denne indstilling for at sikre, at kødet bliver mørt.
270 W/OPTØNING	Bruges til optøning. Vælg denne indstilling for at sikre, at maden optøs jævnt. Denne indstilling er også ideel til tilberedning ved svag varme af ris, pasta og æggecreme.
90 W	Til forsigtig optøning, f.eks. cremekage eller wienerbrød.
0 W	Hvile/minutur.

W = WATT

Eksempel: Lad os f.eks. antage, at du ønsker at varme suppe i 2 minutter og 30 sekunder ved en effekt på 630 W.

1. Tryk på EFFEKT knap to gange.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 2:30 displayet.



3. Tryk på knappen START/+30.



4. Kontroller displayet:



⚠ Bemærk!

Hvis der ikke angives nogen effekt, vælges 900 W/HØJ automatisk.



- Hvis døren åbnes under tilberedningsprocessen, stopper tilberedningstiden, der vises i det digitale display, automatisk. Tilberedningstiden begynder igen at tælle nedad, når døren lukkes, og der trykkes på START/+30.
- Hvis du ønsker at kende effektniveauet under tilberedningstiden, skal du trykke på knappen EFFEKT.
- Du kan forøge eller reducere tilberedningstiden under tilberedning ved at dreje på TIMER/VÆGT-knappen.
- Du kan ændre effektniveauet under tilberedning ved at trykke på EFFEKT-knappen.
- Et program annulleres under tilberedning ved at trykke to gange på STOP-knappen.

MINUTUR

Eksempel: Indstilling af minuturet til 7 minutter.

1. Tryk på knappen **EFFEKT** 7 gange.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje **TIMER/VÆGT** mod uret indtil 7.00 displayet.



3. Tryk på knappen **START/+30**.



4. Kontroller displayet:



- Tryk på **STOP**-knappen for at standse minuturet midlertidigt. Minuturet startes igen ved at trykke på **START/+30** og annulleres ved at trykke på **STOP** igen.

TILSÆT 30 SEKUNDER

Knappen **START/+30** kan bruges til følgende to funktioner.

1. Direkte start

Du kan starte ovnen ved en effekt på 900 W/HØJ i 30 sekunder ved at trykke på **START/+30**.





2. Forlængelse af tilberedningstiden



Du kan forlænge tilberedningstiden under manuel tilberedning med 30 sekunder ad gangen, hvis der trykkes på knappen, mens ovnen er i gang.



- Du kan endvidere benytte +30 sekunder i grill-funktionen.
- Du kan ikke benytte denne funktion under **AUTOMATISK TILBEREDNING** eller **AUTOMATISK OPTØNING**.

PLUS & MINUS

Funktionen **PLUS**  og **MINUS**  giver mulighed for at forøge eller reducere tilberedningstiden, når du benytter de automatiske programmer.

Hvis du foretrækker kogte kartofler, som er kogt, men stadig faste, skal du benytte **MINUS** . Hvis du foretrækker blødere kogte kartofler, skal du benytte **PLUS** .

Eksempel: Tilberedning af 0,3 kg kartofler, kogt bløde.

1. Vælg den rette menu ved at trykke på **AUTOMATISK TILBEREDNING** knap to gange.



2. Dreje **TIMER/VÆGT**-drejeknap indtil 0.3 displayet.



3. Tryk på **EFFEKT**knappen én gang for at vælge **PLUS** -justeringen.





4. Tryk på knappen **START/+30**.



5. Kontroller displayet:



- Annuller **PLUS/MINUS** ved at trykke på effektniveau-knappen tre gange.
- Hvis du vælger **PLUS**, viser displayet .
- Hvis du vælger **MINUS**, viser displayet .

TILBEREDNING MED GRILL & KOMBINATIONSGRILL

Denne mikrobølgeovn har to GRILL-funktioner:

1. Grill
2. Kombinationsgrill (Grill med mikrobølgeovn)

Bemærk!

1. Det anbefales at bruge den høje eller lave rist til grillstegning.
2. Første gang, du bruger grillen, vil du muligvis registrere røg eller en brændt lugt. Dette er helt normalt og betyder ikke, at ovnen er i uorden. Du kan undgå dette problem ved at sætte ovnen til at køre i 20 minutter uden mad, før du bruger den til mad.

1. Tilberedning med grill

Denne funktion kan bruges til at grille/brune mad.

Eksempel: Ristning af brød i 4 minutter.

1. Tryk på GRILL knap engange.



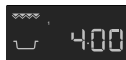
2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 4.00 displayet.



3. Tryk på knappen START/+30.



4. Kontroller displayet:



2. Tilberedning med kombinationsgrill

Denne funktion bruger en kombination af grill og mikrobølgeovn (90 W til 630 W).

Mikrobølgeovnens effekt er forindstillet til 270 W.

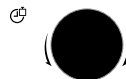
Knap	Display
Grill x 1	0 W
Grill x 2	270 W
Grill x 3	450 W
Grill x 4	630 W
Grill x 5	0 W

Eksempel: Tilberedning af kebab i 7 minutter med KOMBINATIONSGRILL (450 W).

1. Tryk på GRILL knap 3 gange.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 7.00 displayet.



3. Tryk på knappen START/+30.



4. Kontroller displayet:



FLERE TILBEREDNINGSFASER

Der kan programmeres op til tre forskellige faser med en kombination af MIKROBØLGEOVN, GRILL eller KOMBINATIONSGRILL.

Eksempel: Tilberedning:

2 minutter og 30 sekunder ved en effekt på 630 W (trin 1)
5 minutters grill (trin 2)

Trin 1

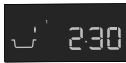
1. Tryk på EFFEKTNIVEAUKNAPPEN to gange.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 2.30 displayet.



3. Kontroller displayet:



Trin 2

1. Tryk på GRILL knap engang.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 5.00 displayet.



3. Tryk på knappen START/+30.



4. Kontroller displayet:



Ovnen begynder at køre i 2 minutter og 30 sekunder ved 630 W og derefter i 5 minutter kun på grill.

AUTOMATISK TILBEREDNING & AUTOMATISK OPTØNING BETJENING

Automatisk tilberedning & automatisk optøning beregner automatisk den korrekte tilberedningsmåde og tilberedningstid. Du kan vælge fra 6 menuer for AUTOMATISK TILBEREDNING og 2 menuer for AUTOMATISK OPTØNING.

Automatisk Tilberedning

Fødevarer	Symbol	Indstilling
Drik		Mikrobølger
Kogte Kartoffler/ Bagte Kartoffler		Mikrobølger
Grillspyd		Mikrobølger + grill
Gratineret fiskefilet		Mikrobølger + grill
Stegt kylling		Mikrobølger + grill
Gratin		Mikrobølger + grill

Eksempel: Tilberedning af 0,3 kg kartofler.

1. Vælg den rette menu ved at trykke på AUTOMATISK TILBEREDNING to gange.



2. Dreje TIMER/VÆGT-drejeknap indtil 0.3 i displayet.



3. Tryk på knappen START/+30.





4. Kontroller displayet:



Hvis det f.eks. er nødvendigt at vende maden i ovnen, stopper ovnen, og lydsignalet lyder. Den resterende tilberedningstid og alle indikatorerne blinker i displayet. For at starte tilberedningen skal du trykke på START/+30. Efter endt AUTOMATISK TILBEREDNINGSTID standser programmet automatisk. Klokken lyder, og tilberedningssymbolet blinker. Efter 1 minut og et påmindelsesbip vises klokkeslættet.

Automatisk Optøning

Fødevarer	Symbol
Kød/fisk/fjerkræ	
Brød	

Eksempel: Optøning 0,2 kg Brød.

1. Vælg den rette menu ved at trykke på AUTOMATISK optøning to gange.



2. Dreje TIMER/VÆGT-drejeknap indtil 0.2 i displayet.



3. Tryk på knappen START/+30.















4. Kontroller displayet:








Hvis det f.eks. er nødvendigt at vende maden i ovnen, stopper ovnen, og lydsignalet lyder. Den resterende tilberedningstid og alle indikatorerne blinker i displayet. For at starte tilberedningen skal du trykke på START/+30. Efter endt AUTOMATISK OPTØNINGSTID standser programmet automatisk. Klokkeren lyder, og tilberedningssymbolet blinker. Efter 1 minut og et påmindelsesbip vises klokkeslættet.

TILBEREDNINGSTABELLER

OVERSIGTER OVER AUTOMATISK TILBEREDNING & AUTOMATISK OPTØNING

Automatisk tilberedning	Vægt (øgningsenhed)/ kogegrej	Knap	Procedure
Drik (Te/kaffe) 	1-6 kopper 1 kop = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Placer koppen nær drejetallerkenens kant.
Kogte og bagte kartofler 	0,2-1,0 kg (100 g) Skål med låg	 x2	<p>Kogte kartofler: Skræl kartoflerne, og skær dem i lige store stykker.</p> <p>Bagte kartofler: Vælg kartofler af samme størrelse og skyl dem.</p> <ul style="list-style-type: none"> Hæld de kogte eller bagte kartofler i en skål. Tilsæt den nødvendige mængde vand (pr. 100 g), ca. 2 tsk. og lidt salt. Læg låg på. Når lydssignalet lyder, skal du røre i maden og dække den til igen. Lad kartoflerne hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.
Grillspyd 	0,2-0,8 kg (100 g) Høj rist	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Forbered grillspydene efter opskriften på side 161. Læg dem på den rist, og start ovnen. Vend dem, når lydssignalet lyder. Når grillspyddene er færdige, lægges de på en tallerken og serveres. (Der kræves ingen hviletid.)
Gratineret fiskefilet 	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratinfad Lav rist	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Se opskrift på "gratineret fiskefilet" på side 161. <p>* Samlet vægt for alle ingredienser.</p>
Stegt kylling 	0,9-1,8 kg (100 g) Tærtefad Lav rist	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Bland ingredienserne 2 tsk. olie, 1 spsk. paprika salt og peber og fordel det på kyllingen. Prik kyllingen. Læg kylling med brystsiden nedad i lavt fad. Sæt direkte på drejeskiven, og tilbered. Når lydssignalet lyder, skal du vende maden. Efter tilberedning skal det hvile i ca. 3 min. i ovnen. Tag dernæst ud, og læg på tallerken til servering.
Gratin 	0,5-1,5 kg* (100 g) Gratinfad Lav rist	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Se opskrift på "gratin" på side 162. <p>* Samlet vægt for alle ingredienser.</p>

 Kølevarer tilberedes fra 5 °C, mens frostvarer tilberedes fra -18 °C.

Automatisk optøning	Vægt (øgningsenhed)/ kogegrej	Knap	Procedure
Kød, fisk, fjerkræ  (Hele fisk, fiskesteaks, fiskefileter, kyllingelår, kyllingebryst, hakkekød, steak, koteletter, burgere, polser)	0,2-1,0 kg (100 g) Tærtefad	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Anbring maden på et tærtefad midt på drejetallerkenen. • Når lydsignalet lyder, skal du vende maden, omfordele den og skille den ad. Dæk tynde lag og varme områder til med små stykker aluminiumsfolie. • Lad det stå tildækket med aluminiumsfolie i 15-45 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet. • Hakket kød: Vend maden, når lydsignalet lyder. Fjern så vidt muligt de optøede dele. <p>i Uegnet til helt fjerkræ.</p>
Brød  AUTO 	0,1-1,0 kg (100 g) Tærtefad	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Fordel brødskiverne på et tærtefad midt på drejetallerkenen. Ved 1,0 kg skal du fordele skiverne direkte på drejetallerkenen. • Når lydsignalet lyder, skal du vende brødet, omfordele det, og fjerne de skiver, der er optøet. • Lad brødet ligge tildækket med aluminiumsfolie i 5 -15 minutter efter optøning, indtil det er helt optøet.

i Kølevarer tilberedes fra 5 °C, mens frostvarer tilberedes fra -18 °C.



- Du skal kun indtaste madens mængde. Inkluder ikke beholderens vægt.
- Du skal bruge manuelle programmer til mad, der vejer mere eller mindre end, hvad der er angivet i automatisk oversigten.
- Sluttemperaturen varierer afhængig af starttemperaturen. Kontroller, at maden er rygende varm efter tilberedning.
- Hvis det f.eks. er nødvendigt at vende maden i ovnen, stopper ovnen, og lydsignalet lyder. Den resterende tilberedningstid og alle indikatorerne blinker i displayet. For at starte tilberedningen skal du trykke på START/+30.
- Efter brug af funktionerne mikrobølge/grill/kombinationsgrill vil køleventilatoren evt. starte



- Automatisk optøning
- Steaks og koteletter skal nedfryses i et lag.
 - Hakket kød skal nedfryses i et tyndt lag.
 - Når maden er vendt, skal du dække de optøede dele til med små, flade stykker aluminiumsfolie.
 - Fjerkræ bør tilberedes umiddelbart efter optøning

OPSKRIFTER TIL AUTOMATISK TILBEREDNING

Grillspyd	
4 Stk.	
400 g	skinkekød i tynde skiver
100 g	røget baconstykke
100 g	løg, skåret i kvarter
250 g	tomater, skåret i kvarter
100 g	grøn peber, skåret ud i otte stykker
2 spsk.	olie
4 tsk.	sød paprika
	salt
1 tsk.	cayennepeber
1 tsk.	worcestersauce

1. Sæt skiftevis kød og grøntsager på 4 træspyd.
2. Bland olie og krydderier, og pensl over grillspydene.
3. Læg grillspydene på risten, og tilbered på AUTOMATISK TILBEREDNING, "Grillspyd".

Gratineret fiskefilet, 'Esterhazy'			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
230 g	450 g	680 g	fiskefilet
100 g	200 g	300 g	porrer (i skiver)
20 g	40 g	60 g	løg (i tynde skiver)
40 g	100 g	140 g	gulerod (revet)
10 g	15 g	20 g	smør eller margarine
			salt, peber og muskatnød
1 spsk.	1½ spsk.	2 spsk.	citronsaft
50 g	100 g	150 g	cremefraiche
50 g	100 g	150 g	gouda (revet)

1. Læg grøntsager, smør og krydderier i ildfast fad, og bland godt. Tilbered i 2-6 min. ved 900 W afhængig af vægt.
2. Skyl fisken, dup den tør, og dryp med citronsaft og salt.
3. Bland cremefraichen med grøntsagerne, og krydr igen.
4. Kom halvdelen af grøntsagerne i et gratinfad. Læg fisken ovenpå, og afslut med resten af grøntsagerne.
5. Fordel goudaen ovenpå, sæt fadet på den lave rist, og tilbered med AUTOMATISK TILBEREDNING, "Gratineret fiskefilet".
6. Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.

Gratineret fiskefilet, 'Italien'			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	430 g	630 g	fiskefilet
½ spsk.	1 spsk.	1½ spsk.	citronsaft
½ spsk.	1 spsk.	1½ spsk.	ansjossmør
30 g	50 g	80 g	gouda (revet)
			salt & peber
150 g	300 g	450 g	friske tomater
1 spsk.	1½ spsk.	2 spsk.	hakkede blandede urter
100 g	180 g	280 g	Mozzarella
½ spsk.	¾ spsk.	1 spsk.	basilikum (hakket)

1. Vask og tør fisken, og hæld citronsaft hen over. Tilsæt salt, og smør med ansjossmør.
2. Kom det i et gratinfad (størrelsen afhænger af vægten).
3. Drys goudaen på fisken.
4. Læg tomaterne oven på osten.
5. Krydr med salt, peber og de blandede krydderurter.
6. Hæld væden fra mozzarellaen, skær den i skiver, og fordel osten på tom-aterne. Drys basilikummen over osten.
7. Sæt gratinfadet på den lave rist, og tilbered med AUTOMATISK TILBEREDNING "Gratineret fiskefilet".
8. Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.

Spinatgratin			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	spinatblade (optøet og med væden trykket fra)
15 g	30 g	45 g	løg (finthakket)
			salt, peber, muskatnød
5 g	10 g	15 g	smør eller margarine (til at smøre fad)
150 g	300 g	450 g	kogte kartofler (skåret i skiver)
35 g	75 g	110 g	kogt skinke (i tern)
50 g	100 g	150 g	cremefraiche
1	2	3	æg
40 g	75 g	115 g	revet ost

Kartoffel-/courgettegratin			
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	smør eller margarine (til at smøre fad)
200 g	400 g	600 g	kogte kartofler (i skiver)
115 g	230 g	345 g	courgette (i tynde skiver)
75 g	150 g	225 g	cremefraiche
1	2	3	æg
1/2	1	2	fed hvidløg (knust)
			salt & peber
40 g	80 g	120 g	revet goudaost
10 g	20 g	30 g	solsikkekerner

1. Bland spinaten med løg, og krydr med salt, peber og muskatnød.
2. Smør gratinfadet. Kom skiftevis et lag kartoffelskiver, skinke i tern og spinat i fadet. Det øverste lag bør være spinat.
3. Bland æggene med cremefraiche, tilsæt salt og peber, og hæld over gratinen.
4. Fordel den revne ost over gratinen.
5. Sæt fadet på den lave rist, og tilbered med AUTOMATISK TILBEREDNING, "Gratin".
6. Lad det hvile i 5-10 min. efter tilberedning.

1. Smør gratinfadet, og kom skiftevis et lag skiveskårne kartofler og courgetter i fadet.
2. Bland æggene med cremefraiche, tilsæt salt og peber og hvidløg, og hæld over gratinen.
3. Drys goudaost over gratinen.
4. Afslut med at drysse solsikkekerner over gratinen.
5. Sæt fadet på den lave rist, og tilbered med AUTOMATISK TILBEREDNING, "Gratin".
6. Lad det hvile i 5-10 min. efter tilberedning.

REDUCERET EFFEKTNIVEAU

Bemærk!

Hvis maden tilberedes i længere tid end standardtiden for den valgte funktion, vil ovnens effekt automatisk blive sænket, for at undgå overopvarmning. (Mikrobølgeovnens

effektniveau vil blive reduceret eller grill varmelementet vil begynde at slå til og fra.) Efter en pause på 90 sekunder, kan ovnen igen indstilles på højt effektniveau.

Tilberedningstilstand	Standardtid	Reduceret effekt
Mikrobølgeovn 900 W	20 minutter	Mikrobølgeovn 630 W
Grill	20 minutter	Grill - 50%
Dual Grill	Grill - 20 minutter	Grill - 50%

TILBEREDNINGSOVERSIGTER

Anvendte forkortelser				
spsk. = spiseskefuld	kop = kopfuld	g = gram	ml = milliliter	min. = minutter
tsk. = teskefuld	kg = kilogram	l = liter	cm = centimeter	

Opvarmning af føde- & drikkevarer

Fødevarer/ drikkevarer	Mængde -g/ml-	Indstilling	Effekt Indstilling	Tid -Min-	Tips
Mælk 1 kop	150	Micro	900 W	ca. 1	tildækkes ikke
Water 1 kop 6 kopper 1 skål	150	Micro	900 W	ca. 2	tildækkes ikke
	900	Micro	900 W	8-10	tildækkes ikke
	1000	Micro	900 W	9-11	tildækkes ikke
Platte (Grøntsager, kød og afpudsning)	400	Micro	900 W	4-6	hæld lidt vand i saucen, dæk til, rør halvejs gennem opvarmningen
Gryderet/Suppe	200	Micro	900 W	1-2	tildæk, rør rundt efter opvarmning
Grøntsager	200	Micro	900 W	2-3	tilsæt vand, hvis det er nødvendigt,
	500	Micro	900 W	3-5	dæk til, rør halvejs gennem opvarmning
Kød, 1 skive*	200	Micro	900 W	ca. 3	fordel saucen i tyndt lag hen over, dæk til
Fiskefilet*	200	Micro	900 W	3-5	tildæk
Kage, 1 stykke	150	Micro	450 W	½ -1	læg i lavt fad
Babymad, 1 glas	190	Micro	450 W	½ -1	læg over i passende mikroovnsbeholder, rør godt efter opvarmning, og test temperatur
Smeltning af smør eller margarine*	50	Micro	900 W	½	tildæk
Smelte chokolade	100	Micro	450 W	3-4	rør indimellem

* Køleskabstemperatur

Optøning

Fødevarer	Mængde -g-	Indstilling	Effekt Indstilling	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Gullasch	500	Micro	270 W	8-9	rør halvejs gennem optøning	10-30
Kager, pr. stykke	150	Micro	270 W	1-3	anbring på et kagefad	5
Frugt såsom jordbær, hindbær, kirsebær, blommer	250	Micro	270 W	3-5	bred dem jævnt ud, vend dem, når halvdelen af optøningstiden er gået	5

i Tilberedningstiderne anført i oversigterne er kun vejledende og kan variere i henhold til den frosne mads starttemperatur, dens sammensætning og vægt.

Optøning & tilberedning

Fødevarer	Mængde -g-	Inds-tilling	Effekt Inds-tilling	Tid -Min-	Tilsat vand -tsk./ml-	Tips	Hviletid -Min-
Fiskefilet	300	Micro	900 W	9-11	-	tildæk	2
Portion-sanretning	400	Micro	900 W	8-10	-	på tallerken, dæk til, rør efter 6 minutter	2
Broccoli	300	Micro	900 W	6-8	3-5	dæk til, rør halvvejs gennem tilberedning	2
Ærter	300	Micro	900 W	6-8	3-5	dæk til, rør halvvejs gennem tilberedning	2
Kogte kartofler	500	Micro	900 W	9-11	3-5	dæk til, rør halvvejs gennem tilberedning	2

Tilberedning, grillning & bruning

Fødevarer	Mængde -g-	Inds-tilling	Effekt Inds-tilling	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Broccoli	500	Micro	900 W	6-8	dæk til, tilsæt 4-5 spsk. vand, rør indimellem under tilberedningen	-
Ærter	500	Micro	900 W	6-8	dæk til, tilsæt 4-5 spsk. vand, rør indimellem under tilberedningen	-
Gulerødder	500	Micro	900 W	9-11	skær dem i ringe, tilsæt 4-5 spsk. vand, dæk til, rør indimellem under tilberedningen	-
Steg (Svinekød, kalvekød, lam)	1000	Micro	450 W	16-18	smag til med krydderier, sæt det på den lave rist, vend efter kalvekød, halvdelen af tiden *	10
		Dual Grill	450 W	5-7*		
		Micro	450 W	14-16		
		Dual Grill	450 W	4-6		
	1500	Micro	450 W	26-28		10
		Dual Grill	450 W	5-8*		
		Micro	450 W	26-28		
		Dual Grill	450 W	4-5		
Roastbeef (medium)	1000	Micro	630 W	5-8	tilsæt krydderier efter smag, læg på den lave rille, vend efter *	10
		Dual Grill	630 W	8-10*		
		Dual Grill	630 W	3-5		
	1500	Micro	630 W	12-15		10
		Dual Grill	630 W	12-15*		
		Dual Grill	630 W	4-6		
Kyllingelår	200	Dual Grill Grill	450 W	6-7* 4-6	smag til med krydderier, sæt det på den høje rist med skindet nedad, vend efter halvdelen af tiden *	3
Tykstegsfileter, 2 stk., medium	400	Grill Grill		11-12* 6-8	anbring det på den høje rist, vend efter halvdelen af tiden *, smag til med krydderier efter grillstegning	
Bruning af gratinretter		Grill		8-13	sæt fad på den lave rille	
Croque Monsieur	1 stk.	Micro Grill	450 W	½	rist brødet, og smør det, slut af med skive kogt skinke, en skive ananas og en skive ost	
				5-6		
	4 stk.	Micro Grill	450 W	½ -1 5-6		
Frossen Pizza	300	Micro	450 W	4-6	sæt det på den lave rist	
		Dual Grill	450 W	4-6		
	400	Micro	450 W	6-7		
		Dual Grill	450 W	5-7		

OPSKRIFTER

Alle opskrifterne i denne bog er beregnet til 4 personer - medmindre andet er anført.

Tilpasning af opskrifter til madlavning i mikrobølgeovn

Hvis du ønsker at tilpasse dine yndlingsopskrifter til tilberedning i mikrobølgeovnen, skal du være opmærksom på følgende:

Reducer tilberedningstiden med en tredjedel til halvdelen af tiden. Følg eksemplerne på opskrifter i denne bog. Fødevarer med et højt vandindhold såsom kød, fisk, fjerkræ, grønsager, frugt, gryderetter og supper kan nemt tilberedes i mikrobølgeovnen. Fødevarer

med et lavt vandindhold såsom portionsanretninger bør fugtes på overfladen, inden de opvarmes eller tilberedes. Den væskemængde, der skal tilsættes rå fødevarer, som skal braiseres, kan reduceres til ca. 2 tredjedele af mængden i den oprindelige opskrift. Du kan om nødvendigt tilsætte mere vand under tilberedningen. Mængden af fedt, der tilsættes, kan reduceres betydeligt. En lille mængde smør, margarine eller olie er tilstrækkeligt til at give maden smag. Det betyder, at mikrobølgeovnen er glimrende til tilberedning af fedtfattige retter som en del af en diæt.

Løgsuppe

Redskaber: Skål med låg (2 l)
4 suppeskåle (200 ml)

10 g smør eller margarine
100 g løg, skåret i skiver
800 ml kødbouillon
salt, peber

2 skivor brød
40 g revet ost

1. Smør skålen, tilsæt løg i skiver, kødbouillon og krydderier. Dæk til, og tilbered.
9-11 min. 900 W
2. Rist brødsiverne, skær dem i tern, og fordel dem i suppeskålene. Hæld suppen over de ristede brødtørn, og drys med osten.
3. Sæt skålen på drejeskiven, og grill.
6-7 min. Grill

Fyldte auberginer med hakket kød

Redskaber: Skål med låg (1 l)
Lavt fad (ca. 30 cm lang)

250 g auberginer
200 g tomater
1 spsk. olivenolie til smøring af fadet
100 g løg, hakket
4 milde grønne chilier uden frø
200 g hakket oksekød
2 fed knust hvidløg
2 spsk. hakket persille
salt, peber
paprika
60 g feta i tern

1. Skær auberginerne i to på langs. Grav kødet ud med en ske, så der er ca. en 1 cm. tyk skal tilbage. Skær kødet i firkanter.
2. Flå tomaterne, og hak dem.
3. Smør bunden af skålen med olivenolie. Tilsæt løg, dæk til, og tilbered.
2 min. 900 W
4. Skær chilierne i ringe. Sæt en tredjedel til side til garnering. Bland hakkekød og auberginer i tern, løg, tomater, chilier i ringe, hvidløg og persille. Tilsæt krydderier efter smag.
5. Tør auberginehalvdelen. Fyld halvdelen af hakkekødsblandingen, fordel fetaosten hen over, og tilføj derefter resten af fyldet.
6. Arranger de halve auberginer i et lavt fad, stil fadet på risten i nederste rille, og tilbered.
11-13 min. Kombinationsgrill (630 W)
Pynt auberginehalvdelen med chiliringe, og fortsæt tilberedning.
4-7 min. Kombinationsgrill (630 W)
Lad det hvile i ca. 2 min. efter tilberedning.

Champignoner med rosmarin

Redskaber: Skål med låg (1 l)

Flad, rund skål med låg
(diam. ca. 22 cm)

8	store champignoner (ca. 225 g), hele
20 g	smør eller margarine
50 g	løg, finthakket
50 g	bacon, skåret i fine tern sort peber, stødt frisk rosmarin, hakket
125 ml	tør hvidvin
125 ml	fløde
20 g	mel

1. Fjern stilkene fra champignoner. Hak stilkene i små stykker.
2. Smør et lavt fad. Tilsæt løg, bacon i tern og champignonstilke. Tilsæt peber og rosmarin, dæk til, og tilbered.
3-5 min. 900 W
Lad køle af.
3. Opvarm fløden og 100 ml vin i skålen.
1-3 min. 900 W
4. Bland resterende vin med mel, rør i den varme væske, dæk til, og tilbered. Rør en gang under tilberedning.
ca. 1 min. 900 W
5. Fyld champignonerne med baconblandingen, og læg i lavt fad. Hæld saucen over champignonerne, og tilbered på risten i nederste rille.
6-8 min. Kombinationsgrill (630 W)
Lad det hvile i ca. 2 min. efter tilberedning.

Søtungefileter

Redskaber: Fladt, ovalt ildfast fad og mikrobølgefilm (ca. 26 cm lang)

400 g	søtungefileter
1	hel citron
150 g	tomater
10 g	smør
1 spsk.	vegetabilsk olie
1 spsk.	hakket persille salt og peber
4 spsk.	hvidvin
20 g	smør eller margarine

1. Skyl søtungefileterne, og dup dem tørre. Fjern eventuelle ben.
2. Skær citronen og tomaterne i tynde skiver.
3. Smør det ildfaste fad med smør. Anbring fiskefileterne heri, og stænk dem med vegetabilsk olie.
4. Drys persille over fisken, kom tomatskiverne ovenpå, og krydr med salt og peber. Læg citronsiverne ovenpå tomaterne, og hæld hvidvin over.
5. Anbring små smørklatter ovenpå citronen, læg låg på, og start mikrobølgeovnen.
11-13 min. 630 W
Lad fileterne hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.

Mandelørred

Redskaber: Fladt, ovalt gratinfad (ca. 32 cm lang)

4	ørreder (200 g), rengjorte saften af en citron salt
30 g	smør eller margarine
50 g	mel
10 g	smør eller margarine til smøring af fadet
50 g	mandelflager

1. Skyl ørreden, tør den, og dryp med citronsaft. Drys salt på fisken både ind- og udvendigt, og lad det stå i ca. 15 minutter.
2. Smelt smørret.
1 min. 900 W
3. Tør fisken, pensl den med smørret, og dyp den i melet.
4. Smør fadet. Kom ørrederne i fadet, og sæt det i ovnen på den lave rist. Når to tredjedele af tilberedningstiden er gået, skal du vende ørrederne og drysse dem med mandelflagerne.
15-18 min. Kombinationsgrill (450 W)
Lad det hvile i ca. 2 min. efter tilberedning.

Fiskfilet med ostesauce

Redskaber: Skål med låg (1 l) Lavt, rundt gratinfad (ca. 25 cm lang)

800 g	fiskefileter
2 spsk.	citronsaft
	salt
10 g	smør eller margarine
50 g	løg, finthakket
20 g	mel
100 ml	hvidvin
1 tsk.	vegetabilsk olie til at smøre fadet
100 g	revet emmentalerost
2 spsk.	hakket persille

1. Vask fisken, dup den tør, og hæld citronsaft henover. Gnid med salt.
2. Smør skålen. Tilsæt hakket løg, dæk til, og tilbered.
1-2 min. 900 W
3. Drys mel over løgene og hvidvin, og rør sammen.
4. Smør gratinfadet, og kom fisken i det. Hæld saucen over fisken, og drys med ost. Sæt det på den lave rist, og start mikrobølgeovnen.
7-8 min. 450 W
14-16 min. Kombinationsgrill (450 W)
Lad det hvile i ca. 2 min. efter tilberedning.

Kalvekød fra zürich i flødesauce

Redskaber: Skål med låg (2 l)

600 g	kalvefilet
10 g	smør eller margarine
50 g	løg, finthakket
100 ml	hvidvin
	tilsat kulør til ca ½ l sovs
300 ml	fløde
1 spsk.	hakket persille

1. Skær fileten i strimler af en fingerbreddes tykkelse.
2. Smør fadet med smør. Læg løg og kød i fadet, læg låg på, og varm det. Rør rundt én gang under tilberedningen.
6-9 min. 900 W
3. Tilsæt hvidvin, kulør og fløde, rør rundt, læg låg på, og varm det. Rør jævnlige rundt.
3-5 min. 900 W
4. Undersøg om kalvekødet er mørt, rør i blandingen en gang til, og lad det hvile i ca. 5 minutter. Drys persille over før servering.

Fylt skinke

Redskaber: Skål med låg (2 l)
Ovalt gratinfad (ca. 26 cm lang)

150 g	hakkede spinatblade
150 g	cremefraiche, 20 % fedtindhold
50 g	revet emmentalerost
	peber, paprika
8 skiver	kogt skinke (400 g)
125 ml	vand
125 ml	fløde
20 g	mel
20 g	smør eller margarine
10 g	smør eller margarine til smøring af fadet

1. Bland spinat med ost og cremefraiche. Tilsæt krydderier efter smag.
2. Læg en spiseskefuld af fyldet på hver skive kogt skinke, og rul sammen. Hold skinkerullen sammen med en tandstikker.
3. Lav en bechamelsauce. Dette gøres ved at hælde vand og fløde sammen i en skål og opvarme.
2-4 min. 900 W
Bland mel og smør for at lave en opbugning, tilsæt væsken, og pisk, indtil den er opløst. Dæk til, og tilbered, indtil den er tyk.
1-2 min. 900 W
Rør, og smag
4. Hæld saucen i det smurte fad, læg de fyldte skinkeruller på saucen, og tilbered med låget på.
10-12 min. Kombinationsgrill (630 W)
Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.

Kalvekotelet med mozzarella

Redskaber: Fladt, firkantet gratinfad med låg (ca. 25 cm lang)

150 g	mozzarellaost i skiver
500 g	tomater på dåse, drænet
4	kalvekoteletter (600 g)
20 ml	olivenolie
2	fed hvidløg, hakket
20 g	kapers
	oregano
	salt, peber

1. Vask kalvekødet, tør, og bank fladt. Læg i fadet.
2. Purer tomaterne, tilsæt hvidløg, olie, salt og peber, kapers og oregano, og hæld over kalvekødet. Dæk til, og tilbered. 15-19 min. 630 W
Vend koteleterne.
3. Læg skiver af mozzarella på hver kotelet, tilsæt krydderier, og tilbered udækket på den øverste rille. 9-12 min. Kombinationsgrill (630 W)
Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.

Lasagne

Redskaber: Skål med låg (2 l) flad firkantet souffléskål med låg (ca. 20 x 20 x 6 cm)

300 g	dåsetomater
50 g	skinke, skåret i fine tern
50 g	løg, finthakket
1	fed hvidløg, knust
250 g	hakket oksekød
2 spsk.	koncentreret tomatpure
	salt og peber
150 ml	fløde (eller cremefraiche)
100 ml	mælk
50 g	revet parmesanost
1 tsk.	blandede hakkede krydderurter
1 tsk.	olivenolie
1 tsk.	vegetabilsk olie til smøring af skålen
125 g	grønne lasagneplader
1 spsk.	revet parmesanost

1. Skær tomaterne i skiver, og bland dem med skinke, løg, hvidløg, hakket kød og koncentreret tomatpure. Smag til med krydderier, og sæt det i ovnen med låg på. 5-8 min. 900 W
2. Bland fløden med mælk, parmesanost, krydderurter, olie og krydderier.
3. Smør souffléskålen, og dæk bunden med ca. $\frac{1}{3}$ af pastaen. Læg halvdelen af kødblandingen ovenpå pastaen, og hæld noget af sauceen over. Tilsæt yderligere $\frac{1}{3}$ af pastaen og endnu et lag af kødblandingen og noget sauce, og afslut med det sidste lag pasta. Dæk til sidst pastaen med masser af sauce, og drys med parmesanost. Kom smørklatter på overfladen, og sæt det i ovnen med låg på. 13-17 min. 630 W
Lad lasagnen stå i ca. 5-10 minutter efter endt tilberedning.

Courgette- & pastagratin

Redskaber: Gratinfad (ca. 26 cm lang)

80 g	makaroni, kogt
400 g	tomater på dåse, hakkede
150 g	løg, finthakket
	basilikum, timian, salt og peber
1 spsk.	olie til smøring af fadet
450 g	courgetter, skåret i skiver
150 g	creme fraiche
2	æg
100 g	revet cheddarost

1. Bland tomaterne med løg, og tilsæt krydderier. Tilsæt makaroni. Hæld tomatsaucen over makaronien, og fordel courgetteskiverne ovenpå.
2. Pisk cremefraiche og æggene sammen, og hæld over gratinen. Drys revet ost hen over. Sæt på nederste rille, og tilbered. 18-21 min. 900 W
7-8 min. Kombinationsgrill (630 W)
Lad det hvile i ca. 5-10 min. efter tilberedning.

Pærer i chokladesauce

Redskaber: Skål med låg (2 l)
Skål med låg (1 l)

4	hele, skrællede pærer (600 g)
60 g	sukker
10 g	brev vanillesukker
1 spsk.	pærelikør
150 ml	vand
130 g	hakket, mørk chokolade
100 g	cremefraiche

1. Hæld sukker, vaniljesukker, pærelikør og vand i skålen, rør, dæk til, og tilbered. 1-2 min. 900 W
2. Læg pærerne i væsken, dæk til, og tilbered. 5-8 min. 900 W
Tag pærerne ud af tilberednings-væsken, og læg i køleskabet.
3. Hæld 50 ml af tilberedningsvæsken i en mindre skål. Tilsæt chokolade og cremefraiche, dæk til, og tilbered. 2-3 min. 900 W
4. Rør godt rundt i saucen, og hæld den over pærerne før servering.

Semuljedessert med hindbærsauce

Redskaber: Skål med låg (2 l)
4 portionsskåle

500 ml	mælk
40 g	sukker
15 g	hakkede mandler
50 g	semuljegryn
1	æggeblomme
1 spsk.	vand
1	æggehvide
250 g	hindbær
50 ml	vand
40 g	sukker

1. Hæld mælk, sukker og mandler i skålen, dæk til, og tilbered. 3-5 min. 900 W
2. Tilsæt semuljegryn, rør, dæk til, og tilbered. 10-12 min. 270 W
3. Pisk æggeblomme sammen med vand i kop, og rør dette i den varme blanding. Pisk æggehviden stiv, og vend den i blandingen. Hæld buddingblandingen i portionsskåle.
4. Saucen tilberedes ved at vaske og tørre hindbærrerne og lægge dem i en skål sammen med vand og sukker. Dæk til, og opvarm. 2-3 min. 900 W
5. Purer hindbærrerne, og server dem sammen med semuljebuddingen.

Ostekage

Redskaber: Springform (ca. 26 cm diam.)

	Bund:
300 g	mel
1 spsk.	kakao
10 g	bagepulver
150 g	sukker
1	æg
10 g	smør eller margarine til at smøre formen
	Fyld:
150 g	smør eller margarine
100 g	sukker
10 g	brev vanillesukker
3	æg
400 g	fromage frais, 20 % fedt
40 g	brev vanillebuddingepulver

1. Bland mel, kakao, bagepulver og sukker i en skål.
2. Tilsæt æg og smør, og bland i en foodprocessor.
3. Smør formen. Rul dejen ud, og dæk formen med 2 cm rundt om kanterne, der danner en kant. Bag dejen.
6-8 min. 630 W
4. Pisk smør og sukker sammen, til blandingen er let og luftig. Pisk langsomt æggene i. Tilsæt fromage frais og pulverblandingen til vanillebudding.
5. Fordel blandingen over ostekage-bunden, og tilbered.
15-19 min. 630 W

VEDLIGEHOJDELSE & RENGØRING

PAS PÅ! UNDLAD AT BENYTTJE PROFESSIONELLE OVNRENSSEMIDLJE, DAMPRENSEJE, SKUREMIDLJE, SKRAPPE RENGØRINGSMIDLJE, MIDLJE, DER INDEHOLDER NATRIUMHYDROXID, ELLER SKURESVAMPE PÅ NOGEN SOM HELST DEL AF DIN MIKROBØLGEOVN. RENGØR OVNEJ MED JÆVNE MELLEMRUM, OG FJERN EVENTUELLE AFLEJREDE MADRESTER. Holdes ovneJ ikke ren, kan dens flader beskadiges, hvilket kan påvirke apparatets levetid og måske også resultere i farlige situationer.

OvneJ ydre

OvneJ yderside er nem at rengøre med mild sæbe og vand. Sørg for at tørre sæben af med en blød klud, og tør det ydre med et blødt håndklæde.

OvneJ betjeningspanel

Åbn døren før rengøring for at deaktivere betjeningspanelet.

Vær forsigtig, når du gør betjeningspanelet rent. Brug en klud, der kun er fugtet med vand, og tør forsigtigt panelet, indtil det er rent. Undgå at bruge for meget vand. Brug ikke nogen form for kemiske eller slibende rengøringsmidler.

OvneJ indre

1. I forbindelse med rengøring skal du tørre alle stænk eller pletter af med en blød, fugtig klud eller svamp efter hver brug, mens ovneJ stadig er varm. Hvis ovneJ er meget snavset, kan du bruge en mild sæbeopløsning og tørre af flere gange med en blød klud, indtil det hele er væk.
2. Sørg for, at den milde sæbeopløsning eller vandet ikke trænger ind i de små ventilationsåbninger i væggen, da det kan beskadige ovneJ.
3. Brug ikke ovnrensere i ovnrummet.
4. Opvarm regelmæssigt ovneJ med grillen. Spildt mad eller fedt kan få ovneJ til at ryge eller give en dårlig lugt.

Drejetallerken og drejetallerken sokkel

Tag drejetallerkenen og soklen til drejetallerkenen ud af ovnen. Vask drejetallerkenen og soklen til drejetallerkenen med en mild sæbeopløsning. Tør med en blød klud. Både drejetallerkenen og soklen til drejetallerkenen kan gå i opvaskemaskinen.

Dør

Rengør regelmæssigt begge dørens sider, dørpakningerne og dens overflader med en blød, fugtig klud for at fjerne al snavs. Brug ikke skrappe, slibende rengøringsmidler eller skarpe metalskrabere til at rengøre glasovndøren med, da disse kan ridse overfladen, hvilket kan medføre, at glasset knuses.

Riste

Ristene skal vaskes med en mild opløsning med opvaskemiddel og tørres af. Ristene kan gå i opvaskemaskinen.

 **Bemærk!** Undlad at benytte en damprens.

HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS

Symptom	Tjek/tip
Mikrobølgeovnen ikke fungerer som den skal?	<ul style="list-style-type: none"> • Sikringerne i sikringsdåsen fungerer. • Der har været strømafbrydelse. • Hvis sikringerne fortsat springer, skal du kontakte en autoriseret elektriker.
Mikrobølgeovnen fungerer ikke som den skal?	<ul style="list-style-type: none"> • Ovndøren er ordentligt lukket. • Dørpakningerne og lukkefladerne er rene. • Der er trykket på START/+30-knappen.
Drejetallerkenen drejer ikke rundt?	<ul style="list-style-type: none"> • Soklen på drejetallerkenen er ikke korrekt forbundet til drevet. • At kogegrejet ikke rager ud over drejetallerkenen. • Madvarer ikke rager ud over drejetallerkenens kant og dermed forhindrer drejetallerkenen i at rotere. • Der ikke er noget i fordybningen under drejetallerkenen.
Mikrobølgeovnen vil ikke slukke?	<ul style="list-style-type: none"> • Kobl ovnen fra sikringsdåsen. • Ring til Electrolux Service A/S.
Lys et i mikrobølgeovnen fungerer ikke som det skal?	<ul style="list-style-type: none"> • Ring til Electrolux Service A/S.
Det tager længere tid end før at opvarme maden helt og tilberede den?	<ul style="list-style-type: none"> • Indstil en længere tilberedningstid (dobbeltså stor mængde = næsten dobbelt så lang tid) eller. • Hvis maden er koldere end sædvanlig, skal du af og til vende maden, eller. • Indstille ovnen på en højere effekt.

SPECIFIKATIONER

Vekselstrømsspænding	230 V, 50 Hz, enfaset						
Sikring/afbryder	16 A Minimum						
Nødvendig strømforsyning:	<table border="0"> <tr> <td>Mikrobølgeovn</td> <td>1,37 kW</td> </tr> <tr> <td>Grill</td> <td>1,00 kW</td> </tr> <tr> <td>Mikrobølgeovn/Grill</td> <td>2,35 kW</td> </tr> </table>	Mikrobølgeovn	1,37 kW	Grill	1,00 kW	Mikrobølgeovn/Grill	2,35 kW
Mikrobølgeovn	1,37 kW						
Grill	1,00 kW						
Mikrobølgeovn/Grill	2,35 kW						
Afgiven effekt:	<table border="0"> <tr> <td>Mikrobølgeovn</td> <td>900 W (IEC 60705)</td> </tr> <tr> <td>Grill</td> <td>1000 W</td> </tr> </table>	Mikrobølgeovn	900 W (IEC 60705)	Grill	1000 W		
Mikrobølgeovn	900 W (IEC 60705)						
Grill	1000 W						
Mikrobølgeovnens frekvens	2450 MHz * (Gruppe 2/Klasse B)						
Udvendige dimensioner:	EMS26204O 594 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (D)						
Ovnummets dimensioner	342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **						
Ovnens kapacitet	26 liter **						
Drejetallerken	ø 325 mm, glass						
Vægt	ca 19,5 kg						
Ovnlampe	25 W/240-250 V						

* Dette produkt opfylder kravene i europæisk standard EN55011. I overensstemmelse med denne standard klassificeres dette produkt som udstyr fra gruppe 2, klasse B. Gruppe 2 betyder, at udstyret forsætligt genererer radiofrekvensenergi i form af elektromagnetisk bestråling til varmebehandling af fødevarer.

Klasse B-udstyr betyder, at apparatet er egnet til anvendelse i almindelige husstande.

** Den indre kapacitet beregnes ved at måle den maksimale bredde, dybde og højde. Ovnens faktiske kapacitet til at rumme mad er mindre.



Denne ovn opfylder de krav, der fremgår af direktiverne 2004/108/EC, 2006/95/EC og 2005/32/EC.

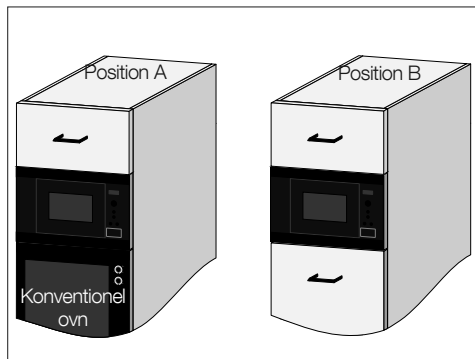
SPECIFIKATIONERNE KAN ÆNDRES UDEN VARSEL SOM ET LED I EN FORTSAT FORBEDRING AF PRODUKTET.

INSTALLERING

Mikrobølgeovnen kan monteres i position A eller B:

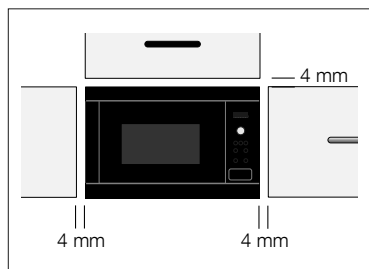
Position	Størrelse på åbningen		
	L	D	H
A	560 x 550 x 450		
B	560 x 500 x 450		

Mål i (mm)



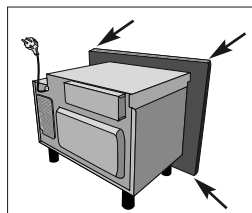
INSTALLERING AF OVNE

1. Fjern al emballage, og kontroller omhyggeligt, om der er tegn på skade.
2. Placer langsomt og forsigtigt ovnen i køkkenskabet, indtil ovnens front sidder tæt mod skabets åbning.
3. Sørg for, at ovnen står stabilt og ikke sidder skråt. Du skal sikre dig, at der er en åbning på 4 mm mellem skabsdøren og toppen af rammen (se diagrammet).



Monteringsmulighed 1:

Fastgør ovnen med de leverede skruer. Fastgøringspunkterne er placeret i hjørnerne på ovnens over- og underside.



Monteringsmulighed 2:

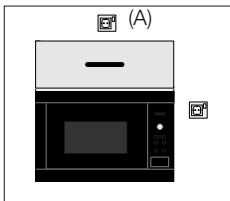
Se den skabelon, der følger med denne ovn.

⚠ Bemærk!

Ovnen bør placeres således at bunden befinder sig mindst 85 cm fra gulvet. Det er vigtigt at sikre, at ovnen installeres i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning og brugervejledningen til det konventionelle komfur/den konventionelle ovn.

TILSLUTNING AF ØVNEI TIL STRØMFORSYNINGEN

- **Stikkontakten skal være nem at komme til, således at stikket let kan trækkes ud i nødstilfælde. Eller det skal være muligt at afbryde ovnen fra strømforsyningen ved at indsætte en afbryder i den faste ledning i overensstemmelse med reglerne for elektriske tilslutninger.**
- **Stikkontakten bør ikke være placeret bag ved skabet.**
- Den bedste placering er oven over skabet, se (A).



- Slut ovnen til en enfaset 230 V/50 Hz vekselstrøm via et korrekt installeret jordstik. Stikket skal være forsynet med en sikring på 16 A.
- **Strømforsyningsledningen må kun udskiftes af en elektriker.**
- Før installering skal du binde et stykke tråd fast til strømforsyningsledningen for at lette tilslutningen til punkt (A), når ovnen er installeret.
- Sørg for, at strømforsyningsledningen IKKE kommer i klemme, når ovnen placeres i skabet.
- Du må ikke dyppe strømforsyningsledningen eller stikket i vand eller anden væske.

ELEKTRISKE TILSLUTNINGER



ADVARSEL!

DENNE ØVNE SKAL JØRDES
 Producenten fraskriver sig erstatningsansvar, hvis denne sikkerhedsforanstaltning ikke overholdes.

Hvis stikket, som er tilsluttet ovnen, ikke passer til stikkontakten, skal du ringe til din lokale, autoriserede ELECTROLUX serviceagent.

MILJØOPLYSNINGER

Økologisk ansvarlig bortskaffelse af emballage og gammelt udstyr

EMBALLERINGSMATERIALER

ELECTROLUX mikrobølgeovne kræver effektiv emballage som beskyttelse under transport. Der bruges kun den nødvendige, minimale emballage. Emballage (såsom film eller skumplast) kan udgøre en fare for børn.

Risiko for kvælning. Opbevar emballeringsmaterialer utilgængeligt for børn.

Den emballage, der benyttes, er miljøvenlig og kan genbruges. Pap er lavet af genbrugspapir, og bestanddelene af træ er ubehandlede.

Plastelementerne er mærket som følger:

"PE" polyethylen, f.eks. emballeringsfilm

"PS" polystyren, f.eks. emballering (uden klorfluorcarboner - CFC)

"PP" polypropylen, f.eks. emballeringsbånd

Ved at bruge og genbruge

emballeringsmaterialer sparer man på råmaterialerne, og spildmængden reduceres.

Du bør levere eventuelle emballeringsmaterialer til den nærmeste genbrugsstation.

Kontakt dine lokale myndigheder for at få flere oplysninger.

BORTSKAFFELSE AF GAMMELT UDSTYR

Gammelt udstyr bør gøres sikkert, før det bortskaffes, ved at fjerne stikket og strømforsyningskablet.

Du bør levere eventuelle emballeringsmaterialer til den nærmeste genbrugsstation. Undersøg hos de lokale (miljø)myndigheder, om der findes genbrugsfaciliteter i dit område.

Symbolet  på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produkt er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

KUNDESERVICE

Reklamationsret / Fejl og mangler / Afhjælpningsret

I det i lovgivningen pålagte omfang udbedes vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt iht. reglerne omkring reklamationsret. Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet "Service og reservedele".

Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabriktions- og materialefejl, der konstateres ved apparatets normale brug i privat husholdning her i landet. For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser. Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

Reklamationsretten omfatter ikke:

Afhjælpning af fejl, mangler eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives u hensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer.

Reklamationsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service eller tilkald, hvor der ikke er fejl eller mangler ved det leverede produkt.

Hvis et servicebesøg ikke er dækket af reklamationsretten, vil der blive udstedt faktura for et servicebesøg - også under reklamationsperioden iht. lovgivningen. Prisen for et servicebesøg kan variere i produktets levetid. Den aktuelle pris kan til enhver tid oplyses hos Electrolux Service A/S. Nærværende bestemmelser fratager Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt. Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

Produktansvar

Dette produkt er omfattet af "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pågældende skade skyldes et eller flere af følgende forhold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.

- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks. ved flytning eller videresalg.
- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

Service

bestilles hos Electrolux Service A/S på
Telefon 70 11 74 00, eller Fax 87 40 36 01 eller
<http://www.electrolux.dk>

Reservedele

Private bestiller hos nærmeste forhandler eller på telefon 86 25 02 11 og forhandlere bestiller på telefon 45 88 77 55
Reservedele og tilbehør kan også bestilles on-line på
<http://www.electrolux.dk>

Europæisk Garanti

Electrolux yder garanti på dette apparat i de lande, der står på listen bagest i denne vejledning, og i den periode, der er fremgået af apparatets garantibevis eller ifølge lovens krav. Hvis De flytter fra et af landene på listen til et andet land på listen, følger garantien med, dog med følgende forbehold:

- Startdatoen for garantien er den dato, hvor apparatet oprindeligt blev købt. Der skal fremvises gyldig kvittering for købet, udstedt af den forhandler, som apparatet er købt hos.
- Mht. arbejds løn og reservedele dækker garantien på apparatet det tidsrum og i det omfang, som gælder for den pågældende model eller produktgruppe i det nye opholdsland.
- Garantien er personlig og dækker kun apparatets oprindelige køber. Den kan ikke overdrages til en anden bruger.
- Apparatet skal installeres og anvendes i overensstemmelse med den vejledning, som Electrolux har udgivet, og det må kun bruges i husholdningen, dvs. ikke til erhvervs mæssige formål.
- Ved installationen skal alle gældende love og bestemmelser i det nye opholdsland overholdes. Bestemmelserne i denne Europæiske Garanti påvirker ikke de rettigheder, De evt. har ifølge loven.



www.aeg-electrolux.com/shop
 www.electrolux.com/shop
 www.zanussi.com/shop

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 261302111	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	08 44 62 26 53	www.electrolux.fr
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26-33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67313626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 03	Ozo 10a, LT-08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 (02) 32141334	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İs tanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ„Алкон“

