

Thinking of you
Electrolux

Guide de l'utilisateur
User Manual
Brugervejledning
Gebruiksaanwijzing
Manual de usuario
Manuale per l'utente
Benutzerhandbuch

Four à micro-ondes
Microwave oven
Mikrobølgeovn
Magnetronoven
Horno microondas
Forno a microonde
Mikrowellengerät

EMS26215



We were thinking of you
when we made this product

F

SOMMAIRE

Consignes de sécurité	3	Entretien et nettoyage	26
Description du produit	8	En cas d'anomalie de fonctionnement	27
Avant la mise en service	9	Caractéristiques techniques	27
Utilisation	11	Installation	28
Tableaux de programmation	18	Informations environnementales	29
Recettes	22	Garantie / Service-clientèle	30



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 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.

Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrez le four alors que les aliments fument peut entraîner leur inflammation. N'utilisez jamais d'eau.

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours 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

Advertissment! 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 modifier 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

Advertissment! 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 tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.

Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

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

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

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

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

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

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

Pour éviter toute brûlure

Utilisez un porte-récipient ou des gants de protection lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.

Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.

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

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.

Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.

Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.

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

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants



Advertissment: Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

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.

Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.

Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.

Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissement



Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier le four.

Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

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

Ne jamais faire fonctionner le four sans plateau tournant ou à vide.

Sinon vous risquez d'endommager le four.

Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le guide de recette ne doit pas être dépassé.

Assurez-vous que la porte est bien fermée, que ses surfaces sont propres. Nettoyez-les régulièrement avec une éponge humide, pour éviter l'accumulation de toutes graisses, salissures, éclaboussures. Ces dépôts absorbent l'énergie et réduisent d'autant l'efficacité du four. N'utilisez pas la cavité du four pour stocker. Ne laissez pas de produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

Ne faites jamais chauffer de bouillote à l'intérieur du four à micro-ondes.

N'utilisez pas une sonde thermique d'un four traditionnel dans votre four à micro-ondes.

Cependant, afin de connaître la température de cuisson à cœur, vous pouvez mesurer le degré de cuisson de l'aliment avec un thermomètre <spécial viande>. Ne laissez pas ce thermomètre dans le four en fonctionnement. Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant un certain temps (vacances, ...).

N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique.

N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve et n'utilisez pas de bouteilles capsulées.

N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans le plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant:

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

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

Remarques:

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié. Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.

Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

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

Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Évitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogène des micro-ondes dans les aliments.

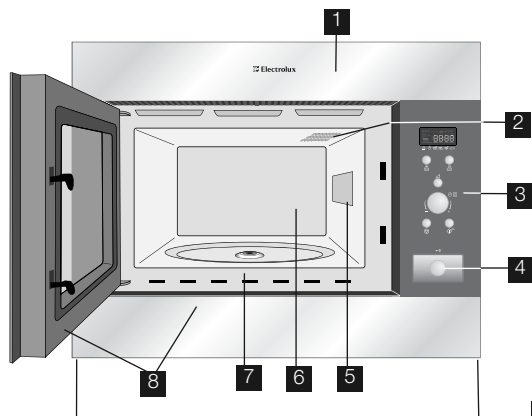
Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

Récipients en aluminium

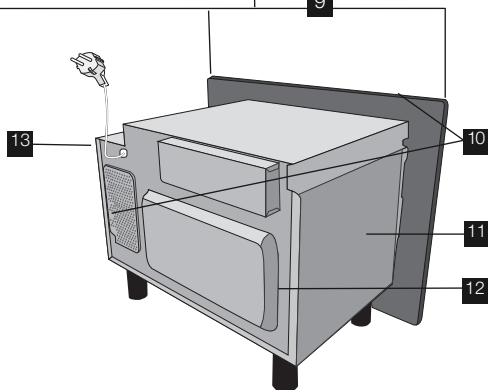
Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes:

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

DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1 Encadrement avant
- 2 Eclairage du four
- 3 Bandeau de commande
- 4 Touche ouverture de la porte
- 5 Cadre du répartiteur d'ondes
- 6 Cavité du four
- 7 Entraînement
- 8 Cadre d'ouverture de la porte
- 9 Points de fixation (x4)



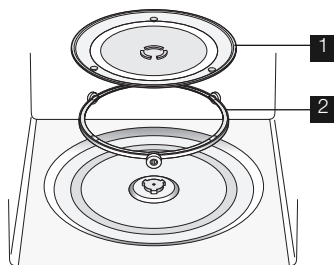
- 10 Ouvertures de ventilation
- 11 Enveloppe extérieure
- 12 Compartiment arrière
- 13 Cordon d'alimentation

Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis:

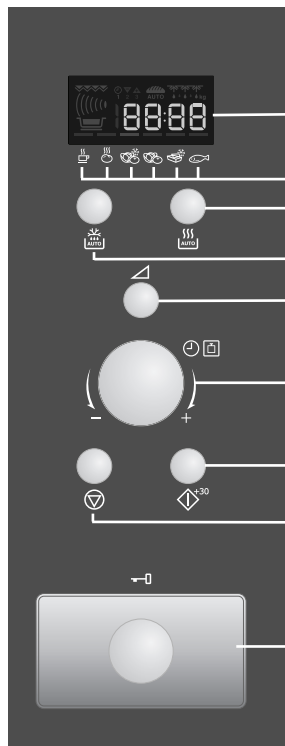
- 1 Plateau tournant
- 2 Support d'entraînement
- 3 4 vis de fixation (non visualisées)








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

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 | | |
|  | Micro-ondes |  | Décongélation automatique pain |
|  | Horloge |  | Décongélation automatique |
|  | Etapes de cuisson |  | Quantité |
|  | Plus/Moins | | |
-
- | | |
|----------|----------------------------------|
| 2 | Symboles CUISSON AUTOMATIQUE |
| 3 | Touche CUISSON AUTOMATIQUE |
| 4 | Touche DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE |
| 5 | Touche NIVEAUX DE PUISSANCE |
| 6 | Bouton rotatif MINUTEUR/POIDS |
| 7 | Touche START/+30 |
| 8 | Touche STOP |
| 9 | Touche OUVERTURE DE LA PORTE |

AVANT LA MISE EN SERVICE


Régler l'horloge

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


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

1. Branchez l'appareil.
2. L'écran d'affichage: .
3. Réglez l'heure en tournant le bouton 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: .


Important:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Si vous appuyez sur la touche Arrêt, l'heure sera automatiquement réglée sur .

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


1. Branchez l'appareil.
2. L'écran d'affichage: .
3. Appuyez sur la touche START/+30.
4. Réglez l'heure en tournant le bouton MINUTEUR/POIDS. L'écran d'affichage: .
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: .

Important:


1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif MINUTEUR/ POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Si vous appuyez sur la touche Arrêt, l'heure sera automatiquement réglée sur .

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 pendant 5 secondes sur la touche START/+30. Le four émet un signal sonore. Tournez le bouton MINUTEUR/POIDS pour régler les heures.
3. Appuyez une fois sur la touche START/+30, puis tournez le bouton MINUTEUR/POIDS pour régler les minutes.
4. Appuyez sur la touche START/+30.
5. Vérifiez l'affichage: .

Exemple: Pour régler l'horloge à 23:45 (24 heures).

1. Ouvrez la porte.
2. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche START/+30. Le four émet un signal sonore. Tournez le bouton MINUTEUR/POIDS pour régler les heures.
3. Appuyez une fois sur la touche START/+30, puis tournez le bouton MINUTEUR/POIDS pour régler les minutes.
4. Appuyez sur la touche START/+30.
5. Vérifiez l'affichage: .

Exemple: Pour basculer entre les formats d'affichage 12 h et 24 h.

1. Ouvrez la porte. Appuyez pendant 5 secondes sur la touche START/+30. Le four émet un signal sonore. Appuyez une fois sur la touche START/+30, puis tournez le bouton MINUTEUR/POIDS pour régler les heures.

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.



Remarques:

- 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.

CONSEILS DE 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 ragôts.
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: <i>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).</i>
Remuez, tournez et redressez les aliments	Pour obtenir une cuisson uniforme, il est essentiel de remuer, tourner et redresser les aliments pendant la cuisson. Remuez et redressez toujours les aliments en partant de l'extérieur vers le centre.
Laissez reposer	Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.
Protégez	Certaines parties des aliments peuvent chauffer quand on les décongèle. Protégez ces parties à l'aide de petites sections de film aluminium qui refléteront les micro-ondes (p. ex. les pattes et les ailes d'un poulet).

Vaisselle pour fours à micro-ondes

Plats	Transparent aux micro-ondes	Remarques
Film aluminium/ barquettes en aluminium	✓/✗	Il est possible d'utiliser de petites sections de film aluminium pour prévenir la surchauffe des aliments. Le film aluminium doit être distant de 2 cm au moins des parois du four pour éviter la formation d'arcs électriques. Il est déconseillé d'utiliser des barquettes en aluminium, à moins que leur usage ne soit spécifié par le fabricant. Respectez soigneusement les consignes d'utilisation.
Plats brunisseurs	✓	Respectez toujours les consignes du fabricant. Ne dépassez jamais les temps de cuisson indiqués. Procédez avec soin car ces plats peuvent être très chauds.
Porcelaine et céramique	✓/✗	Les plats en porcelaine, poterie, faïence et porcelaine tendre conviennent généralement à une utilisation en micro-ondes, sauf s'ils comportent des décorations métalliques.
Plats en verre (p. ex. Pyrex ®)	✓	Procédez avec soin en cas d'utilisation de plats en verre fin, car ils risquent de se casser ou de se fendre en cas de changement de température soudain.
Métal	✗	L'utilisation de plats en métal dans un four à micro-ondes est déconseillée, en raison du risque d'arc électrique et d'incendie.
Récipient en plastique/ polystyrène (contenants de restauration rapide)	✓	Procédez avec soin car certains récipients peuvent se déformer, fondre ou se décolorer à température élevée.
Film alimentaire	✓	Le film ne doit pas être au contact des aliments et doit être percé pour laisser la vapeur s'échapper.
Sacs de congélation /brunisseurs	✓	Ils doivent être percés pour laisser la vapeur s'échapper. Vérifiez que les sacs conviennent à une utilisation en micro-ondes. N'utilisez pas d'attaches en plastique ou en métal, car elles risqueraient de fondre ou de prendre feu (arc électrique).
Assiettes, gobelets essuie-tout en papier	✓	Ils ne doivent être utilisés que pour réchauffer ou absorber l'humidité. Procédez avec soin car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Récipients en paille ou en bois	✓	Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous utilisez ces matériaux car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Papier recyclé journaux	✗	Ils peuvent contenir des fragments de métal, susceptibles et 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 10 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson indiquée dans le tableau.

Temps de cuisson	Palier de
0-5 minutes	10 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/ DÉCONGÉ- LATION	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.

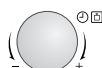
W = WATT

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

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



2. Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 2:30 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/+30.



4. Vérifiez l'affichage:



Important:

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

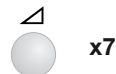
Remarques:

- 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 niveau de puissance micro-ondes.
- 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 niveau de puissance micro-ondes.
- Pour annuler un programme durant la cuisson, appuyez deux fois sur la touche STOP.

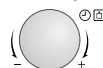
Minuterie

Exemple: Réglez la minuterie pour 7 minutes.

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



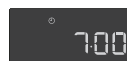
2. Entrez la durée de cuisson en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 7:00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/+30.



4. Vérifiez l'affichage:



Remarques:

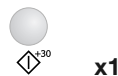
- Pour interrompre la minuterie, appuyez sur la touche STOP. Pour redémarrer la minuterie, appuyez sur la touche START/+30. Pour quitter le mode minuterie, appuyez à nouveau sur la touche STOP.

Ajouter 30 secondes

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

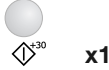
1. **Démarrage direct**

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.



Remarque:

- 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.

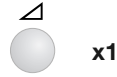
1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche CUISSON AUTOMATIQUE.



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



3. Appuyez une fois sur la touche de sélection de puissance, puis sélectionnez PLUS ▲.



4. Appuyez sur la touche START/+30.



5. Vérifiez l'affichage:



Remarque:

Pour annuler la fonction PLUS/MOINS, appuyez 3 fois sur la touche de sélection de puissance.

Si vous sélectionnez PLUS, l'écran affichera ▲.

Si vous sélectionnez MOINS, l'écran affichera ▼.

Cuisson à séquences multiples

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

Exemple: Pour cuire:

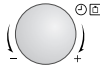
- 5 minutes à la puissance 900 W (Etape 1)
- 16 minutes à la puissance 270 W (Etape 2)

Etape 1

1. Appuyez une fois sur la touche NIVEAUX DE PUISSANCE MICRO-ONDES.



- 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.



- Vérifiez l'affichage:

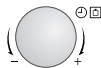


Etape 2

- Appuyez sur la touche NIVEAUX DE PUISSANCE 4 fois.



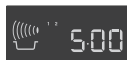
- Entrez la durée en tournant le bouton rotatif MINUTEUR/POIDS dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 16:00 soit affiché.



- Appuyez sur la touche START/+30.



- Vérifiez l'affichage:



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

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

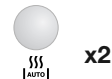
Le fonction AUTOMATIQUE calcule automatiquement le mode et le temps de cuisson corrects. Vous disposez de 6 programmes de CUISSON AUTOMATIQUE et 2 programmes de DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE.

Cuisson Automatique

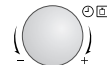
Aliments	Symbole
Boisson	
Pommes de terre cuites/Pommes de terre en robe des champs	
Légumes surgelés	
Légumes frais	
Plats préparés surgelés À remue	
Filet de poisson en sauce	

Exemple: Pour faire cuire 0.3 kg de pommes de terre cuites.

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



- Tournez la bouton rotatif MINUTEUR/POIDS jusqu'à ce que 0.3 kg 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 touch 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.

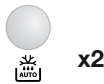
Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche START/+30. Le programme s'arrête automatiquement à l'issue 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.

Décongélation Automatique

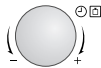
Aliments	Symbole
Viande/Poisson/Volaille	
Pain	

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 kg soit affiché.



3. Appuyez sur la touche START/+30.





4. Vérifiez l'affichage:








TABLEAUX DE PROGRAMMATION

Tableaux des programmes automatiques

Cuisson automatique	Quantité / ustensiles	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, 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.
Légumes surgelés 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau.) Mettez un couvercle. Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min. <p>Important: Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.</p>
Légumes frais 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Coupez les légumes en morceaux (cubes, tranches, rondelles). Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau.) Mettez un couvercle. Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min.
Plats préparés surgelés 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Bol et couvercle	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Versez le contenu dans un plat conçu pour la cuisson micro-ondes. Ajoutez du liquide si le constructeur le recommande. Mettez un couvercle. Faites cuire à découvert si le constructeur le recommande. Quand le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min.
Fillet de poisson en sauce 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) Plat à gratin et plastique micro-ondes	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Voir recettes pour le "Filet de Poisson en Sauce" à la pages 20. <p>* Poids total de tous les ingrédients.</p>

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

Décongélation automatique	Quantité / ustensiles	Touche	Procédure
<p>Viande, poisson volaille</p>  <p>(Poisson entier, tranches de poisson, filets de poisson, pattes de poulet, poitrine de poulet, viande hachée, steaks, côtelettes, hamburgers, saucisses.)</p>	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, redisposer 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. Remarque: Ne convient pas à une volaille entière. Viande hachée: Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible.
<p>Pain</p>  	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, redisposer et enlever les tranches décongelées. Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.

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

Remarques:

- Indiquez le poids des aliments seulement. N'incluez pas le poids du récipient.
- Pour un aliment dont le poids est supérieur ou inférieur aux quantités données dans le tableaux de programmes automatiques, utilisez les programmes manuels.
- La température finale varie selon la température initiale des aliments. Vérifiez que la nourriture est très chaude après cuisson.
- Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche START/+30.

- Le ventilateur pourra se mettre en fonctionnement après une utilisation en mode Micro.
- Si l'horloge n'est pas réglée, le mode 'Economie d'énergie' sera activé 3 minutes environ après la fin de la cuisson.

Remarques: Décongélation Automatique

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

Recettes pour programmes automatiques**Filet de poisson avec sauce piquante**

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

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

Filet de poisson au curry

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

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

TABLEAUX DE CUISSON**Abréviations utilisées**

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

Rechauffage de boissons et de mets

Boissons/mets	Quant -g/ml-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	
Lait	1 tasse	150	900 W	env. 1	ne pas couvrir
Eau	1 tasse	150	900 W	env. 2	ne pas couvrir
	6 tasses	900	900 W	8-10	ne pas couvrir
	1 terrine	1000	900 W	9-11	ne pas couvrir
Une assiette-repas (légumes, viande et garnitures)	400	900 W	4-6	asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage	
Potée / Consommé	200	900 W	1-2	couvrir, remuer après le réchauffage	

Rechauffage de boissons et de mets

Boissons/mets	Quant -g/ml-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation
Légumes	200 500	900 W 900 W	2-3 3-5	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage
Viande, 1 Tranche*	200	900 W	env. 3	tartinier d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson*	200	900 W	3-5	couvrir
Gâteau, 1 portion	150	450 W	1/2 - 1	poser dans un plat à gratin
Aliments pour bébés 1 pot	190	450 W	1/2 - 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	900 W	1/2	couvrir
Chocolat à fondre	100	450 W	3-4	mélanger de temps en temps

* température du réfrigérateur

Décongélation d'aliments

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

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

Décongélation et cuisson d'aliments

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Filet de poisson	300	900 W	9-11	couvrir	1-2
Une assiette- repas	400	900 W	8-10	couvrir, mélanger au bout de 6 minutes	2

Cuisson de viande et de poissons

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Rôtis (porc, veau, agneau)	1000 1500	630 W 630 W	34-38 53-58	assaisonner, placer dans un plat à gratin peu profond, retourner à mi-cuisson	10 10
Rôti de bœuf (à point)	1000 1500	630 W 630 W	20-24 27-31	assaisonner, placer dans un plat à gratin peu profond, retourner à mi-cuisson	10 10
Filet de poisson	200	900 W	4-6	assaisonner, placer dans un plat à gratin, couvrir	3

RECETTES

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

ADAPTATION DE RECETTES CONVENTIONNELLES À LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

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

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

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

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

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

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

Soupe à l'oignon gratinée

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

Ingrédients

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

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 cuire.
1-3 min. 900 W

Filets de sole

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

Ingrédients

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.

Émincé de veau à la zurichoise

Vaisselle: Terrine à couvercle (2 l)

Ingrédients

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 1/2 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 farciVaisselle: Terrine à couvercle (2 litres)
Plat à gratin ovale (env. 26 cm de long)

Ingrédients

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 épaisse. 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. 12-14 min. 630 W
Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.

Poêlée de dinde épicée

Vaisselle: Plat ovale avec couvercle (env. 26 cm de long)

Ingrédients

120 g	tasse de riz long précuit
1 sachet	de safran
10 g	de beurre ou de margarine
50 g	oignon, coupé en rondelles
100 g	poivron rouge, coupé en lamelles
100 g	petit poireau, coupé en lamelles
300 g	de blanc de dinde coupé en dés poivre, paprika en poudre
20 g	de beurre ou de margarine
300 ml	tasse de bouillon de viande

1. Graisser le plat.
2. Combiner le riz et le safran et le mettre dans le plat. Mélanger l'oignon, le poivron, le poireau et le blanc de dinde et assaisonner. Parsemer de noisettes de beurre.
3. Ajoutez le bouillon de viande, couvrez et faites et cuire. 4-6 min. 900 W
16-19 min. 270 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)

Ingrédients

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
10 g de parmesan râpé

Risotto aux lardons

Vaisselle: Terrine avec couvercle (2 l)

Ingrédients

50 g de lard maigre, coupé en dés
20 g de beurre ou margarine
50 g d'oignon, haché menu
200 g de riz rond (arborio)
400 ml de bouillon de viande
70 g d'emmental
pincée de safran
sel, poivre

Poires au chocolat

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

Ingrédients

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. 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.
1. Graisser le plat. Disposer les oignons et les lardons dans le plat, couvrir et cuire.
2-3 min. 900 W
 2. Ajouter le riz, le bouillon de viande et cuire.
3-5 min. 900 W
15-17 min. 270 W
Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.
 3. Ajouter le fromage et le safran au riz et assaisonner.
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 Ramekin dishes

Ingrédients

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. Mettre 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 ou des petits plats.
4. Pour faire la sauce, laver et sécher délicatement les framboises, 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 la sauce chaude ou froide avec le pudding de semoule.

Gâteau au fromage blanc

Vaisselle: Moule rond à fond amovible
(env. 26 cm de diamètre)

Ingrédients

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

Gâteau au chocolat

Vaisselle: Moule à manqué rond
(diam. 21 cm, hauteur 10 cm)

Ingrédients

175 g	de beurre ou margarine
175 g	de sucre
3	œufs
175 g	de farine
1 CC	de levure en poudre
2 CS	de cacao
50 ml	de lait

1. Graisser le plat.
2. Battre le beurre et le sucre en mousse avec le fouet du batteur. Ajouter peu à peu les œufs, incorporer la farine, la levure et le cacao. Ajouter le lait, bien mélanger et cuire.
8-10 min. 630 W
3. Après la cuisson, laisser refroidir le gâteau 10 min dans son moule.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



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

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

Extérieur du four

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

Bandeau de commande

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

Intérieur du four

1. Pour un nettoyage facile, essayez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est

encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les éclaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, prendre feu et provoquer la formation d'un arc.

2. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petits trous des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
3. N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Plateau tournant et pied du plateau

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

Porte

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

Remarque: Veillez à ne pas utiliser de décape four.

NIVEAU DE PUISSANCE RÉDUIT

Remarque:

Si vous cuisez les aliments pendant la durée standard avec seulement 900 W, la puissance du four sera réduite automatiquement pour

éviter la surchauffe. (La puissance des micro-ondes sera réduite à 630 W.) Après une pause de 75 secondes, la puissance de 900 W peut être rétablie.

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

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation	230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection:	Minimum 10 A
Consommation électrique: Micro-ondes:	1.3 kW
Puissance: Micro-ondes:	900 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes	2450 MHz * (Groupe 2 / Classe B)
Dimensions extérieures: EMS26215	594 mm (L) x 459 mm (H) x 404mm (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 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.

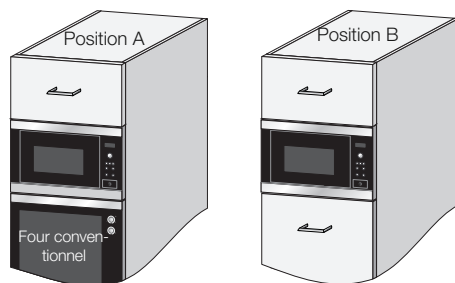
LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL.

INSTALLATION

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

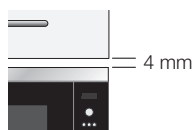
Position	Taille du logement L P H
A	560x550x450
B	560x500x450

Mesures en mm



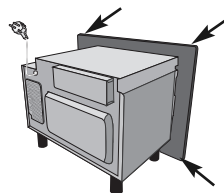
Installation de l'appareil

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.



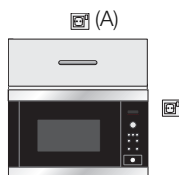
Option de montage 2:

Veuillez-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.

Raccordement électrique

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



- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 230 V/50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 10 ampères.
- **Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.**
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, n'écrasez pas le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.



AVERTISSEMENT: CET APPAREIL DOIT ETRE RELIE A LA TERRE
Le fabricant décline toute responsabilité si cette consigne de sécurité n'est pas respectée.

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

INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

Elimination des matériaux d'emballages et des appareils usagés de façon écologique.

Matériaux d'emballage

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

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

Tous les matériaux d'emballages utilisés respectent l'environnement et sont recyclables. Le carton est fabriqué en papier recyclé et les pièces en bois ne sont pas traitées. Les articles en plastiques sont repérés de la façon suivante :


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

La réutilisation des emballages économise les matières premières et réduit le volume des déchets. Apportez l'emballage à la déchetterie la plus proche.

Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour en savoir plus.

Elimination des appareils usagés

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

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

France

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.

Electrolux

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

BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 e TTC/mn)

Fax : 03 44 62 21 54

E-MAIL : info.conso@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute autre question :

Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 e TTC/mn)

E-MAIL :

ehp.consommateur@electrolux.fr


Permanence téléphonique du lundi au vendredi


Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 0 00 € - 552 042 285 RCS SENLIS


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).


Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives at/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.


CONTENTS

Safety information	32	Care & cleaning	52
Product description	35	What to do if . . .	53
Before first use	36	Specifications	53
Operation	38	Installation	54
Programme charts	44	Environmental information	55
Recipes	48	Guarantee	56



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

To avoid the danger of fire

The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire.

The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency.

The AC power supply must be 230 V, 50 Hz, with a minimum 10 A distribution line fuse, or a minimum 10 A distribution circuit breaker.

It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.

Do not store or use the oven outdoors.

If food being heated begins to smoke, DO NOT OPEN THE DOOR. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire. Only use microwave-safe containers and utensils.

Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers.

Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings. Do not block the ventilation openings.

Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire.

Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire.

To make popcorn, only use special microwave popcorn makers.

Do not store food or any other items inside the oven.

Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired.

See the corresponding hints in this operation manual.

To avoid the possibility of injury



Warning! Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning. Check the following before use:

- a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not mis - aligned or warped.
- b) The hinges and door safety latches; check to make sure they are not broken or loose.
- c) The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.
- d) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
- e) The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.

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

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

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

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

To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet.

Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately and call an authorised ELECTROLUX service agent.

Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.

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

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

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling



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

Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off.

Take care when microwaving liquids. Use a wide-mouthed container to allow bubbles to escape.

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

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

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

Do not cook eggs in their shells, and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.

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

To avoid the possibility of burns

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

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

Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.

Always stand back from the oven door when opening to avoid burns from escaping steam and heat.

Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

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

To avoid misuse by children



Warning! Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy.

Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

Other warnings

Never modify the oven in any way.



This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

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

Never operate the oven when it is empty.

When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and turntable support due to heat stress. The preheating time specified in the dish's instructions must not be exceeded.

Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven.

Only use the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:

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

Do not place anything on the outer cabinet during operation.

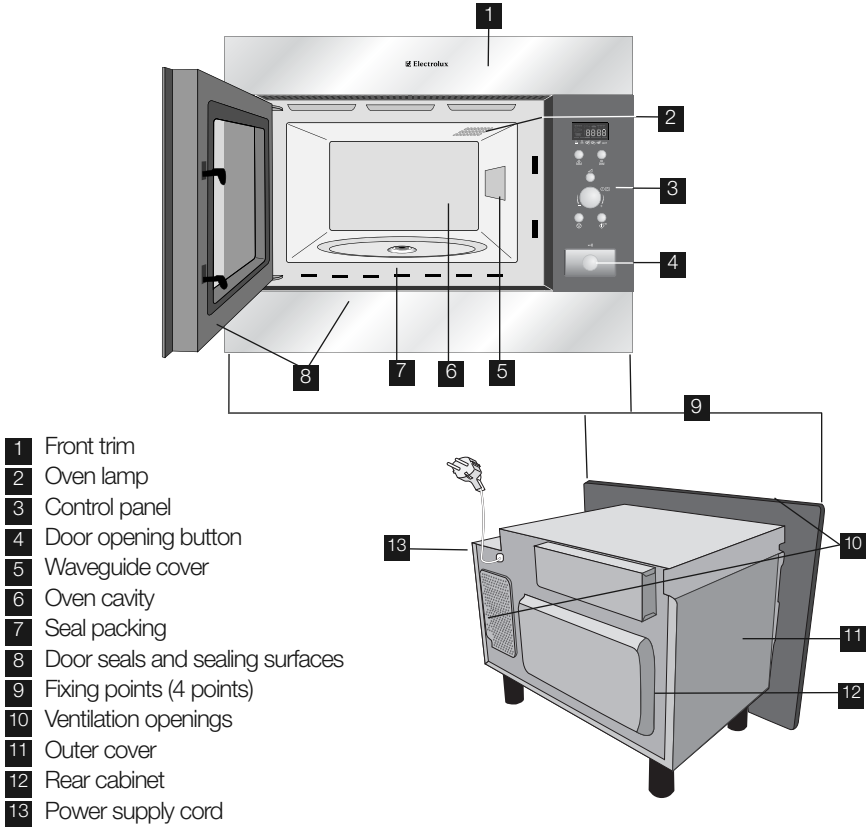
Important:

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

Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure.

Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

PRODUCT DESCRIPTION

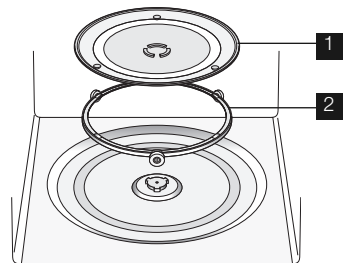


Check to make sure the following accessories are provided:

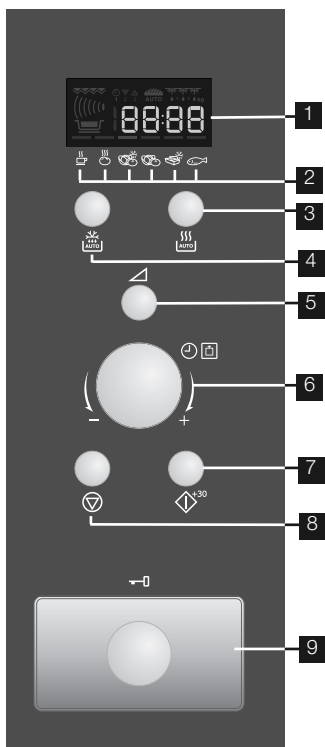
- 1 Turntable
 - 2 Turntable support
 - 3 4 fixing screws (not shown)
- Place the turntable support in the seal packing on the floor of the cavity.
 - Then place the turntable on the turntable support.
 - To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

Important:

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



CONTROL PANEL



1 Digital display indicators



Microwave



Auto defrost bread



Clock



Auto defrost



Cooking stages



Weight



Plus/Minus

2 AUTO COOK indicators

3 AUTO COOK button

4 AUTO DEFROST button

5 POWER LEVEL button

6 TIMER/WEIGHT knob

7 START/+30 button

8 STOP button



9 DOOR OPENING button

BEFORE FIRST USE


Setting the clock

The oven has a 12 and 24 hour clock.




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

1. Plug in the oven.
2. The display will show: .
3. Rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the hour.
4. Press the START/+30 button once then rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the minutes.
5. Press the START/+30 button.
6. Check the display: .


Important:

1. You can rotate the TIMER/WEIGHT knob clockwise or anti-clockwise.
2. If you touch the stop key the time will be automatically set to .

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


1. Plug in the oven.
2. The display will show: .
3. Press the START/+30 button. The display will show: .
4. Rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the hour.
5. Press the START/+30 button once then rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the minutes.
6. Press the START/+30 button.
7. Check the display: .

Important:


1. You can rotate the TIMER/WEIGHT knob clockwise or anti-clockwise.
2. If you touch the stop key the time will be automatically set to .

Adjusting the time when the clock is set

Example: To set the clock to 11:45 (12 hour clock).

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

Example: To set the clock to 23:45 (24 hour clock).

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

Example: To change the clock from 12H to 24H or 24H to 12H.

1. Open the door. Press and hold the START/+30 button for 5 seconds. The oven will beep. Press the START/+30 button once then rotate the TIMER/WEIGHT knob to adjust the hour.

Using the STOP button

Use the STOP button to:

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



Child safety lock

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

Example: To set the child safety lock.

1. Press and hold the stop button for 5 seconds.



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



Note:

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

MICROWAVE COOKING ADVICE

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

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

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

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

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

Cooking techniques	
Arrange	Place the thickest parts of food towards the outside of the dish. E.g. Chicken drumsticks.
Cover	Use vented microwave cling film or a suitable lid.
Pierce	Foods with a shell, skin or membrane must be pierced in several places before cooking or reheating as steam will build up and may cause food to explode, e.g. Potatoes, Fish, Chicken, Sausages. Important: Eggs should not be heated using microwave power as they may explode, even after cooking has ended, e.g. poached, hard boiled.
Stir, turn and rearrange	For even cooking it is essential to stir, turn and rearrange food during cooking. Always stir and rearrange from the outside towards the centre.
Stand	Standing time is necessary after cooking to enable the heat to disperse equally throughout the food.
Shield	Some areas of food being defrosted may become warm. Warm areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves, e.g. legs and wings on a chicken.

Microwave safe cookware

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

MICROWAVE COOKING

Your oven can be programmed for up to 90 minutes. The input unit of cooking time varies from 10 seconds to five minutes. It depends on the total length of the cooking time as shown in the table.

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

MANUAL DEFROSTING

For manual defrosting (without operating the Auto Defrost feature), use 270 W. The defrost

symbol appears in the window display whenever the power level is selected.

MICROWAVE POWER LEVELS

Your oven has 6 power levels:

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

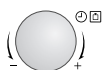
W = WATT

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

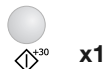
1. Press the power level button twice.



2. Enter the time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise/anti-clockwise until 2:30 is displayed.



3. Press the START/+30 button.



4. Check the display:



Important:

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

Note:

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

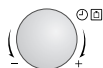
Kitchen timer

Example: To set the kitchen timer for 7 minutes.

1. Press the power level button 7 times.



2. Enter the time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise/anti-clockwise until 7:00 is displayed.



3. Press the START/+30 button.



4. Check the display:



Note:

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

Add 30 seconds

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

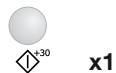
1. Direct Start

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



2. Extend the cooking time



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





Note:

- You can also use +30 seconds during grill mode.
- You cannot use this function during AUTO COOK or AUTO DEFROST.

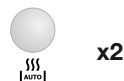
Plus & minus

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

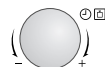
If you prefer boiled potatoes which are cooked but still firm, use MINUS . Alternatively, if you prefer boiled potatoes softer, use PLUS .


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

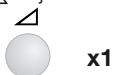
1. Select the menu required by pressing the AUTO COOK button twice.



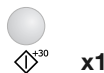
2. Turn the TIMER/WEIGHT knob until 0.3 kg is displayed.



3. Touch the power button once to select the PLUS  adjustment.



4. Press the START/+30 button.



5. Check the display:



Note:

To cancel PLUS/MINUS, press the power level key 3 times.

If you select PLUS the display will show



If you select MINUS, the display will show



Multiple sequence cooking

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

Example: To cook:

5 minutes on 900 W power (Stage 1)

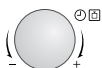
16 minutes on 270 W power (Stage 2)

Stage 1

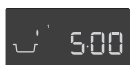
1. Press the power button once.



2. Enter the desired time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise until 5:00 is displayed.



3. Check the display:

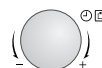


Stage 2

1. Press the power button 4 times.



2. Enter the desired cooking time by rotating the TIMER/WEIGHT knob clockwise until 16:00 is displayed.



3. Press the START/+30 button.



4. Check the display:



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

AUTO COOK & AUTO DEFROST OPERATION

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

Auto Cook

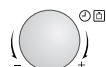
Auto cook	Symbol
Beverage	
Boiled Potatoes/ Jacket Potatoes	
Frozen Vegetables	
Fresh Vegetables	
Frozen Ready Meals	
Fish Fillet with Sauce	

Example: To cook 0.3 kg of boiled potatoes.

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



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



3. Press the START/+30 button.





4. Check the display:



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

Auto Defrost

Auto defrost	Symbol
Meat/Fish/Poultry	
Bread	

Example: To defrost 0.2 kg of bread.

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



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



3. Press the START/+30 button.















4. Check the display:








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

PROGRAMME CHARTS

Auto cook & auto defrost charts

Auto cook	Weight (increasing unit) / Utensils	Button	Procedure
Beverage (Tea/Coffee) 	1-6 cups 1 cup = 200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Place cup towards edge of turntable.
Boiled and jacket potatoes 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Bowl and lid	 x2	<p>Boiled Potatoes: Peel the potatoes and cut them into similar sized pieces.</p> <p>Jacket Potatoes: Choose potatoes of similar size and wash them.</p> <ul style="list-style-type: none"> Put the boiled or jacket potatoes in a bowl. Add the required amount of water (per 100 g), approx 2 tbsp and a little salt. Cover with a lid. When the audible bell sounds, stir and re-cover. After cooking, stand for approx. 2 min.
Frozen vegetables 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bowl and lid	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Add 1 tbsp water per 100 g and salt as desired. (For mushrooms no additional water is necessary.) Cover with lid. When the audible bell sounds, stir and re-cover. After cooking, stand for approx. 2 min. <p>Important: If frozen vegetables are compacted together, cook manually.</p>
Fresh vegetables 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bowl and lid	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Cut into small pieces, e.g. strips, cubes or slices. Add 1 tbsp water per 100 g and salt as desired. (For mushrooms no additional water is necessary.) Cover with a lid. When the audible bell sounds, stir and re-cover. After cooking, stand for approx. 2 min.
Frozen ready meals (stirable) 	0,3 kg - 1,0 kg (100 g) Bowl and lid	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Transfer meal to suitable microwave-proof dish. Add some liquid if recommended by the manufacturer. Cover with lid. Cook without cover if the manufacturer instructs. When the audible bell sounds, stir and re-cover. After cooking, stir and stand for approx. 2 min.
Fish fillet with sauce 	0,5 kg - 1,5 kg* (100 g) Gratin dish and microwave cling film	 x6	<ul style="list-style-type: none"> See recipes for "Fish fillet with sauce" on page 46. <p>* Total weight of all ingredients.</p>

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

Auto Defrost	Weight (increasing unit) / Utensils	Button	Procedure
Meat, fish poultry  (Whole fish, fish steaks, fish fillets, chicken legs, chicken breast, minced meat, steak, chops, burgers, sausages)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Flan dish	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Place the food in a flan dish in the centre of the turntable. When the audible bell sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil. After defrosting, wrap in aluminium foil for 15-45 min, until thoroughly defrosted. Note: Not suitable for whole poultry. Minced meat: When the audible bell sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible.
Bread  	0,1 - 1,0 kg (100 g) Flan dish	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1,0 kg distribute directly on the turntable. When the audible bell sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices. After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-15 min, until thoroughly defrosted.

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

Note:

- Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- For food weighing more or less than weights/quantities given in the Auto cook & defrost charts, use manual operation.
- The final temperature will vary according to the initial temperature. Check food is piping hot after cooking.
- When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible bell sounds, remaining cooking time and the indicator will flash on the display. To continue cooking, press the START/+30 button.
- After microwave mode the cooling fan may come on.

Important: Auto defrost

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

Recipes for auto cook**Fish fillet with piquant sauce**

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	canned tomatoes (drained)
50 g	100 g	150 g	corn
5 g	10 g	15 g	chilli sauce
15 g	30 g	45 g	onion (finely chopped)
1 tbsp	1-2 tbsp	2-3 tbsp	red wine vinegar
			mustard, thyme and cayenne pepper
250 g	500 g	750 g	fish fillet
			salt

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

Fish fillet with curry sauce

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	fish fillet
			salt
50 g	100 g	150 g	banana (sliced)
200 g	400 g	600 g	ready made curry sauce

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

COOKING CHARTS

Abbreviation used				
tbsp = tablespoon	Cup = cupful	g = gram	ml = millilitre	min = minutes
tsp = teaspoon	KG = kilogram	l = litre	cm = centimetre	

Heating food and drink

Food/drink	Quantity -g/ml-	Power -Level-	Time -Min-	Method
Milk 1 cup	150	900 W	approx. 1	do not cover
Water 1 cup	150	900 W	approx. 2	do not cover
6 cups	900	900 W	8-10	do not cover
1 dish	1000	900 W	9-11	do not cover
One plate meal (vegetables, meat and trimmings)	400	900 W	4-6	sprinkle some water onto the sauce, cover, stir halfway through heating
Soup / stew	200	900 W	1-2	cover, stir after heating

Heating food and drink

Food/drink	Quantity -g/ml-	Power -Level-	Time -Min-	Method
Vegetables	200 500	900 W 900 W	2-3 3-5	if necessary add some water, cover, stir halfway through heating
Meat, 1 slice*	200	900 W	approx. 3	thinly spread sauce over the top, cover
Fish fillet*	200	900 W	3-5	cover
Cake, 1 slice	150	450 W	1/2-1	place in a flan dish
Baby food, 1 jar	190	450 W	1/2-1	transfer into a suitable microwaveable container, after heating stir well and test the temperature
Melting margarine or butter*	50	900 W	1/2	cover
Melting chocolate	100	450 W	3-4	stir occasionally

* from chilled

Defrosting

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

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

Defrosting & cooking

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

Cooking meat & fish

Food	Quantity -g-	Power -Level-	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Roasts (pork, veal, lamb)	1000 1500	630 W 630 W	34-38 53-58	season to taste, place in a shallow flan dish, turn over halfway through cooking	10 10
Roast beef (medium)	1000 1500	630 W 630 W	20-24 27-31	season to taste, place in a flan dish, turn over halfway through cooking	10 10
Fish fillet	200	900 W	4-6	season to taste, place in a flan dish, cover	3

RECIPES

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

Adapting recipes for the microwave oven

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

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

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

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

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

Onion soup

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)
4 soup bowls (200 ml)

Ingredients

10 g	butter or margarine
100 g	onions, sliced
800 ml	meat stock
	salt and pepper
2 slices	bread
40 g	grated cheese

1. Grease the bowl, add the sliced onion, meat stock and seasoning. Cover and cook.
9-11 min. 900 W
2. Toast the slices of bread, cut them into cubes and divide them among the soup bowls. Pour the soup over the toast cubes and sprinkle on the cheese.
3. Place the bowls on the turntable and cook.
1-3 min. 900 W

Sole fillets

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

Ingredients

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

1. Wash the fish and pat them dry. Remove any bones.
2. Cut the lemon and tomatoes into thin slices.
3. Grease the oven dish with butter. Place the fish fillets in the dish and drizzle with vegetable oil.
4. Sprinkle parsley over the dish, place the tomato slices on top and season. Place the lemon slices on top of the tomatoes and pour the white wine over them.
5. Place small pats of butter on top of the lemon, cover and cook.
11-13 min. 630 W
After cooking, stand for approx. 2 min.

Zürich veal stew

Utensils: Dish with lid

Ingredients

600 g	veal fillet
10 g	butter or margarine
50 g	onion, finely chopped
100 ml	white wine
	seasoned gravy browning for approx. 1/2 litre gravy
300 ml	cream
1 tbsp	parsley chopped

1. Cut the veal into strips.
2. Grease the dish with the butter. Put the meat and onion into the dish, cover and cook. Stir once during cooking. 6-9 min. 900 W
3. Add the white wine, gravy browning and cream, stir, cover and continue cooking. Stir occasionally. 3-5 min. 900 W
4. Stir the mixture after cooking, stand for approx. 5 min. Garnish with parsley.

Stuffed ham

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)

Ingredients

150 g	leaf spinach, chopped
150 g	fromage frai, 20 % fat content
50 g	Emmental cheese, grated
	pepper and paprika
8 slices	cooked ham (400 g)
125 ml	water
125 ml	cream
20 g	flour
20 g	butter or margarine
10 g	butter or margarine to grease the dish

1. Mix the spinach with the cheese and fromage frai, season to taste.
2. Place a teaspoon of the filling on top of each slice of cooked ham, and roll up. Spear with a wooden skewer to fasten it.
3. Make a béchamel sauce: to do this, pour the water and cream into a bowl and heat. 2-4 min. 900 W
Mix the flour and butter to make a roux, add to the liquid, and whisk until dissolved. Cover, cook until thick. 1-2 min. 900 W
Stir and taste.
4. Place the sauce into the greased dish, place the filled rolls of ham onto the sauce and cook with lid. 12-14 min. 630 W
After cooking, stand for approx. 5 min.

Spicy turkey fricassee

Utensils: Oval dish with lid (approx. 26 cm long)

Ingredients

120 g	long grain rice
1 pack	saffron
10 g	butter or margarine
50 g	onion, sliced
100 g	red pepper, sliced
100 g	leek, sliced
300 g	turkey breast, diced
	pepper and paprika
20 g	butter or margarine
300 ml	meat stock

1. Grease the dish.
2. Mix the rice with the saffron and place in the dish. Mix in the onion, pepper, leek and the turkey breast and season. Dot with butter.
3. Pour the stock over the dish, cover and cook. 4-6 min. 900 W
16-19 min. 270 W
After cooking, stand for approx. 5 min.

Lasagne

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

Ingrédients

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

1. Chop the tomatoes, mix with the ham and onion, garlic, minced beef and tomato puree. Season, cover and cook.
5-8 min. 900 W
2. Mix the crème fraiche with the milk, Parmesan cheese, herbs, oil and spices.
3. Grease the dish and cover the bottom with about $\frac{1}{3}$ of the pasta. Put half of the minced meat mixture on the pasta and pour on some sauce. Repeat and finish with the remaining pasta. Cover the pasta with sauce and sprinkle with Parmesan cheese. Cook with the lid on.
13-17 min. 630 W
After cooking, stand for approx. 5-10 min.

Bacon risotto

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)
Ingredients

50 g streaky bacon, chopped
butter or margarine
50 g onion, finely chopped
200 g risotto rice (Arboris)
400 ml meat stock
70 g Emmental cheese
pinch saffron
salt and pepper

1. Grease the dish. Place the onions and bacon in the dish, cover, and cook.
2-3 min. 900 W
2. Add the rice, meat stock, cook.
3-5 min. 900 W
15-17 min. 270 W
After cooking, stand for approx. 5 min.
3. Mix the cheese with the saffron into the rice and season to taste.

Pears in chocolate sauce

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

Ingredients

4 whole pears, peeled (600 g)
60 g sugar
10 g vanilla sugar
1 tbsp pear liqueur
150 ml water
130 g dark chocolate, chopped
100 g crème fraiche

1. Place the sugar, vanilla sugar, pear liqueur and water into the bowl, stir, cover and cook.
1-2 min. 900 W
2. Place the pears into the liquid, cover and cook.
5-8 min. 900 W
Take the pears out of the cooking liquid, and place in the refrigerator.
3. Pour 50 ml of the cooking liquid into the smaller bowl. Add the chocolate and crème fraiche, cover, and cook.
2-3 min. 900 W
4. Stir the sauce well, pour over the pears and serve.

Semolina pudding with raspberry sauce

Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)
4 Ramekin dishes

Ingredients

500 ml milk
40 g sugar
15 g chopped almonds
50 g semolina
1 egg yolk
1 tbsp water
1 egg white
250 g raspberries
50 ml water
40 g sugar

1. Place the milk, sugar and almonds in the bowl, cover and cook.
3-5 min. 900 W
2. Add the semolina, stir, cover and cook.
10-12 min. 270 W
3. Beat the egg yolk with the water in a cup and stir into the hot mixture. Beat the egg white until it is stiff and fold it into the mixture. Pour the pudding mixture into ramekins.
4. To make the sauce, wash and dry the raspberries, and place into a bowl with the water and sugar. Cover and heat.
2-3 min. 900 W
5. Purée the raspberries and serve with the semolina pudding.

Cheesecake

Utensils: Spring form tin (approx. 26 cm diameter)

Ingredients

Base:

300 g flour
1 CS cocoa
10 g baking powder
150 g sugar
1 egg
10 g butter or margarine to grease the tin

Filling:

150 g butter or margarine
100 g sugar
10 g vanilla sugar
3 eggs
400 g fromage frais, 20 % fat content
40 g powdered vanilla pudding mix

1. In a bowl, mix together the flour, cocoa, baking powder and sugar.
2. Add the egg and butter and mix in a food processor.
3. Grease the tin. Roll out the dough and line the tin, leaving 2 cm around the edges to form a rim. Bake the pastry.
6-8 min. 630 W
4. Whisk the butter and sugar until light and fluffy. Slowly whisk in the eggs. Add the fromage frais and the powdered vanilla pudding mix.
5. Spread the filling over the cheesecake base and cook.
15-19 min. 630 W

Chocolate cake

Utensils: Round cake dish (diameter 21 cm height 10 cm)

Ingredients

175 g butter or margarine
175 g sugar
3 eggs
175 g flour
1 tsp baking powder
20 g cocoa
50 ml milk

1. Grease the dish.
2. Whisk the butter and sugar together until light and fluffy. Slowly whisk in the eggs, fold in the flour, baking powder and cocoa. Add milk, mix thoroughly and cook.
8-10 min. 630 W
3. After cooking, allow the cake to cool for 10 min, in the dish.

CARE & CLEANING



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

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

Oven exterior

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

Control panel

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

Oven interior

1. For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover.
2. Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.
3. Do not use spray type cleaners on the oven interior.

Turntable & turntable support

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

Door

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

Important: A steam cleaner should not be used.

REDUCED POWER LEVEL

Important:

If you cook the food over the standard time with only 900 W, the power of the oven will lower automatically to avoid overheating.

(The microwave power level will be reduced to 630 W.) After pausing for 90 seconds, 900 W power can be reset.

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

WHAT TO DO IF . . .

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

SPECIFICATIONS

AC Line Voltage	230 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker	Minimum 10A
AC Power required:	Microwave: 1.3 kW
Output power:	Microwave: 900 W (IEC 60705)
Microwave frequency:	2450 MHz * (Group 2 / Class B)
Outside Dimensions:	EMS26215 594 mm (W) x 459 mm (D) x 404mm (H)
Cavity Dimensions	342 mm (W) x 207 mm (D) x 368 mm (H) **
Oven capacity	26 litres **
Turntable	ø 325 mm, glass
Weight	approx. 19 kg
Oven lamp	25 W/240 - 250 V

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



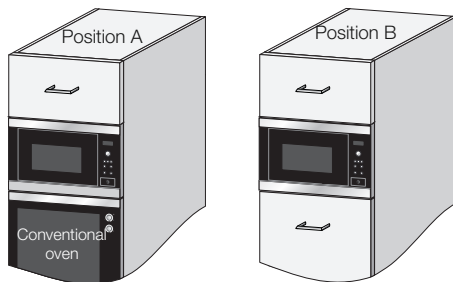
This oven complies with the requirements of Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC and 2005/32/EC. SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE AS PART OF CONTINUOUS IMPROVEMENT

INSTALLATION

The microwave can be fitted in position A or B:

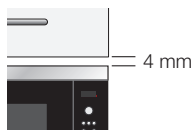
Position	Niche size		
	W	D	H
A	560	550	450
B	560	500	450

Measurements in (mm)



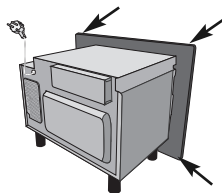
Installing the appliance

1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force, until the front frame of the oven seals against the front opening of the cupboard.
3. Ensure the appliance is stable and not leaning. Ensure that a 4 mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).



Fixing Option 1:

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

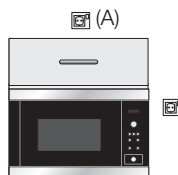


Fixing Option 2:

Please see the template sheet supplied with this oven.

Connecting the appliance to the power supply

- **The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. Or it should be possible to isolate the oven from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.**
- **The socket should not be positioned behind the cupboard.**
- The best position is above the cupboard, see (A).



- Connect the appliance to a single phase 230 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket. The socket must be fused with a 10 A fuse.
- **The power supply cord may only be replaced by an electrician.**
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

Electrical connections



WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

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

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

ENVIRONMENTAL INFORMATION

Ecologically responsible disposal of packaging materials and old appliances

Packaging materials

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

Danger of suffocation. Keep packaging material away from children.

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

«PE» polyethylene eg packaging film


«PS» polystyrene eg packaging (CFC-free)

«PP» polypropylene eg packaging straps

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

Disposal of old appliances

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

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

EUROPEAN GUARANTEE

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

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

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

DK INDHOLDSFORTEGNELSE

Sikkerhedsoplysninger	57	Vedligeholdelse & rengøring	77
Produktbeskrivelse	60	Hvad skal jeg gøre, hvis . . .	78
Før ibrugtagning	61	Specifikationer	78
Betjening	63	Installerling	79
Programskemaer	69	Miljøoplysninger	80
Opskrifter	73	Kundeservice	81



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 nødtilfælde. Strømforsyningen (vekselstrøm) skal være 230 V, 50 Hz, med en sikring på minimum 10 A eller en afbryder på minimum 10 A.

Det anbefales at benytte et separat kredsløb, som kun bruges til denne ovn.

Du må ikke opbevare eller bruge ovnen udenørs.

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 kogegrej, 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:

- Kontroller, at døren er ordentligt lukket og ikke er dårligt justeret eller sidder skævt.**
- Kontroller, at hængslerne og dørlåsen ikke er gået i stykker eller er løse.**
- Kontroller, at dørpakningen og lukkefladen ikke er beskadiget.**
- 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 omrødet omkring varmluftshullet øverst på ovnens bagside.

Du må ikke forsøge selv at udskifte ovnlyset eller lade nogen anden end en autoriseret servicemedarbejder gøre det.

Hvis ovnlyset 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 god afstand, når du åbner ovndøren, for at undgå at blive brændt af dampen og varmen, 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. Du skal holde børn væk fra døren, så de ikke brænder sig.

Sådan undgår du, at børn anvender ovnen forkert

 **Advarsel: Du må kun lade børn bruge ovnen under tilsyn, når de har fået fyldestgørende instruktioner, således at de er i stand til at bruge ovnen på en sikker måde og forstår risikoen ved forkert brug.**

Denne enhed er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med begrænsede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de har modtaget vejledning om brug af enheden af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.


Der bør føres tilsyn med børn for at sikre, at de ikke leger med enheden.

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 erhvervsmæssig brug eller brug i laboratorier.**

Sådan opnår du problemfri brug af ovnen og undgår skade

Du må aldrig starte ovnen, når den er tom.

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 varmpåvirkningen.

De forvarmningstider, der er angivet i opskrifterne, må ikke overskrides.

Du må ikke bruge kogegrej af metal, som tilbagekaster mikrobølgerne og derved kan forårsage elektrisk buedannelse.

Du må ikke sætte dåser ind i ovnen. Du må kun bruge drejetallerkener og sokler til drejetallerkener, der er beregnet til denne ovn. Du må ikke bruge ovnen uden drejetallerken.

Sådan undgår du, at drejetallerkenen går i stykker:

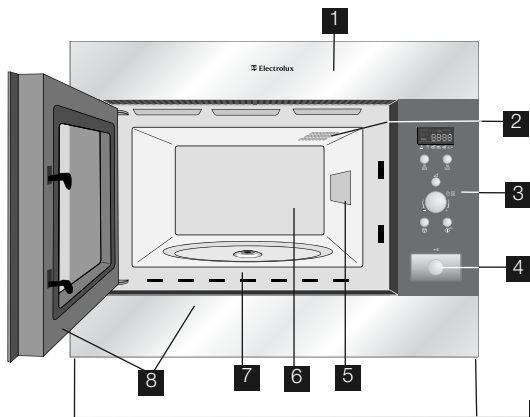
- (a) Lad drejetallerkenen afkøle, før du rengør den med vand.
- (b) Du må ikke sætte varm mad eller varmt kogegrej på en kold drejetallerken.
- (c) Du må ikke sætte kold mad eller koldt kogegrej på en varm drejetallerken.

Placer ikke nogen genstand på det ydre kabinet, mens ovnen er i brug.

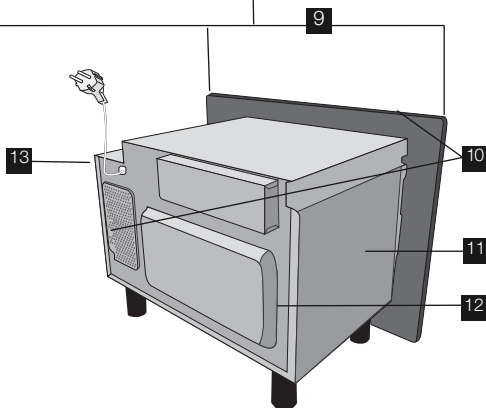
BEMÆRK:

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.

PRODUKTBESKRIVELSE



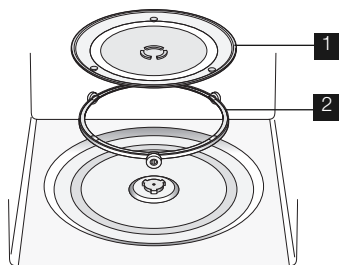
- 1 Frontkant
- 2 Ovnlys
- 3 Betjeningspanel
- 4 Døråbnings-knap
- 5 Plade, der beskytter bølgeleder
- 6 Ovnrum
- 7 Aksel til drejetallerken
- 8 Dørpakninger og lukkeflader
- 9 Fastgørelsespunkter (fire punkter)
- 10 Ventilationsåbninger
- 11 Ydervæg
- 12 Kabinet på bagsiden af ovnen
- 13 Strømforsyningsledning



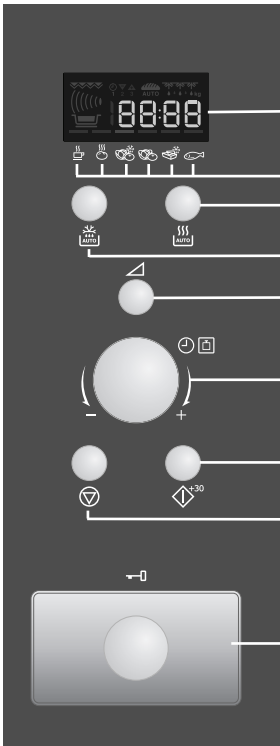
Du skal kontrollere, om du har modtaget følgende tilbehør:

- 1 Drejetallerken
 - 2 Sokkel til drejetallerken
 - 3 4 skruer (ikke vist)
- Du skal placere soklen til drejetallerkenen på ovnrummets bund.
 - Du skal herefter placere drejetallerkenen på soklen.
 - For at undgå skade på drejetallerkenen skal du sikre dig, at skåle eller beholdere løftes fri af drejetallerkenens kant, når du fjerner dem fra ovnen.

BEMÆRK: Når du bestiller tilbehør, skal du nævne navnet på reservedelen og modelnavnet til din forhandler eller en autoriseret servicemedarbejder.



BETJENINGSPANEL



1 Digitalt display indikatorer



Mikrobølger



Uret



Madlavnings stadier



Plus/Minus



Automatisk optøning
brød



Automatisk optøning



Vægt

2 AUTOMATISK TILBEREDNING indikatorer

3 AUTOMATISK TILBEREDNING knap

4 AUTOMATISK OPTØNING knap

5 EFFEKT knap

6 TIMER/VÆGT-drejeknap

7 START/+30-knap

8 STOP-knap



9 DØRÅBNINGS-knap

FØR IBRUGTAGNING


Indstilling af uret

Ovenen har et 12 og 24-timers ur.



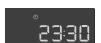
Eksempel: Sådan indstiller du uret til 11:30 (12-timers ur).

1. Tilslut ovenen.
2. Displayet vil være: 
3. Drejes TIMER/VÆGT-knappen for at indstille timeangivelsen.
4. Tryk én gang på START/+30-knappen, og drej så TIMER/VÆGT-knappen for at indstille minutterne.
5. Tryk på knappen START/+30.
6. Kontroller displayet: 

Bemærk:

1. Du kan dreje knappen TIMER/VÆGT med eller mod uret.
2. Hvis du trykker på knappen stop, indstilles tiden automatisk til 

Eksempel: Sådan indstiller du uret til 23:30 (24-timers ur).


1. Tilslut ovnen.
2. Displayet vil være:  .
3. Tryk på knappen START/+30.
Displayet vil være:  .
4. Drejes TIMER/VÆGT-knappen for at indstille timeangivelsen.
5. Tryk én gang på START/+30-knappen, og drej så TIMER/VÆGT-knappen for at indstille minutterne.
6. Tryk på knappen START/+30.
7. Kontroller displayet:  .

Bemærk:


1. Du kan dreje knappen TIMER/VÆGT med eller mod uret.
2. Hvis du trykker på knappen stop, indstilles tiden automatisk til  .

Justering af tiden når uret er sat

Eksempel: Sådan indstiller du uret til 11:45 (12-timers ur).

1. Åbn lågen.
2. Tryk på START/+30-knappen i 5 sekunder. Ovnen bipper.
Drej TIMER/VÆGT-knappen for at justere timeindstillingen.
3. Tryk én gang på START/+30-knappen, og drej så TIMER/VÆGT-knappen for at justere minutterne.
4. Tryk på knappen START/+30.
5. Kontroller displayet:  .

Eksempel: Sådan indstiller du uret til 23:45 (24-timers ur).

1. Åbn lågen.
2. Tryk på START/+30-knappen i 5 sekunder. Ovnen bipper.
Drej TIMER/VÆGT-knappen for at justere timeindstillingen.
3. Tryk én gang på START/+30-knappen, og drej så TIMER/VÆGT-knappen for at justere minutterne.
4. Tryk på knappen START/+30.
5. Kontroller displayet:  .

Eksempel: Sådan ændres uret fra 12 t til 24 t eller 24 t til 12 t.

1. Åbn lågen. Tryk på START/+30-knappen i 5 sekunder. Ovnen bipper.
Tryk én gang på START/+30-knappen, og drej så TIMER/VÆGT-knappen for at justere timeindstillingen.

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

Ovnen 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.



Ovnen bipper, og 'LOC' vises på displayet:



Bemærk:

- Børnelåsen annulleres ved at holde stopknappen inde i 5 sekunder. Ovnen bipper to gange, hvorefter klokkeslættet vises.
- Børnelåsen kan ikke aktiveres, hvis uret ikke er indstillet.

MIKROBØLGER TILBEREDNING VEJLEDNING

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	Mikrobølge-sikker	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, f.eks. Microfoil ®. 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 poseme 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 10 sekunder til fem minutter. Som vist i oversigten afhænger det af den samlede tilberedningstid.

Tilberedningstid	Øgningsenhed
0-5 minutter	10 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 effektniveau vælges.

MIKROBØLGEEFFEKT

Ovnen har 6 effekt niveauer:

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.

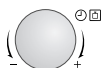
W = WATT

Eksempel: Lad os f.eks. antage, at du ønsker at varme suppe i 2 minutter og 30 sekunder ved en effekt på 630 W.

- Tryk på EFFEKT knap to gange.



- Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/ VÆGT mod uret indtil 2:30 displayet.



- Tryk på knappen START/+30.



- Kontroller displayet:



Bemærk:

Hvis der ikke angives nogen effekt, vælges 900 W automatisk.

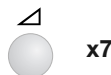
Bemærk:

- Hvis døren åbnes under tilberedning sproccessen, 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 effektknappen.
- Et program annulleres under tilberedning ved at trykke to gange på STOP-knappen.

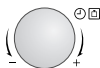
Minuter

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:

**Bemærk:**

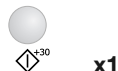
- Tryk på STOP-knappen for at standse minuturet midlertidigt. Minuturet startes igen ved at trykke på START/+30 og annulleres ved at trykke på STOP igen.

Tilsæt 30 sekunder

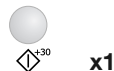
Knappen START/+30 kan bruges til følgende to funktioner:

1. Direkte start

Du kan starte ovnen ved en effekt på 900 W 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.


**Bemærk:**

- Du kan ikke benytte denne funktion under AUTOMATISK TILBEREDNING eller AUTOMATISK OPTØNING.

Plus & minus

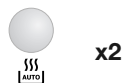
Funktionen PLUS  og MINUS  giver mulighed for at forøge eller reducere tilberedningstiden, når du benytter de automatiske programmer.

Hvis du foretrækker kogte kartofler, som er kogt, men stadig faste, skal du benytte MINUS .

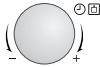
Hvis du foretrækker blødere kogte kartofler, skal du benytte PLUS .

Eksempel: Tilberedning af 0.3 kg kartofler, kogt bløde.

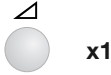
1. Vælg den rette menu ved at trykke på AUTOMATISK TILBEREDNING knap to gange.



2. Dreje TIMER/VÆGT-drejeknap indtil 0.3 displayet.



3. Tryk på effektknappen én gang for at vælge PLUS Δ -justeringen.



4. Tryk på knappen START/+30.



5. Kontroller displayet:



Bemærk:

Annuler PLUS/MINUS ved at trykke på effekt-niveaunknappen tre gange.

Hvis du vælger PLUS, viser displayet Δ

Hvis du vælger MINUS, viser displayet ∇

Andre nyttige funktioner

Der kan programmeres op til tre forskellige faser med en kombination af MIKROBØL-GEOVN.

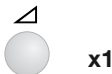
Eksempel: Tilberedning:

5 minutter ved 900 W (Trin 1)

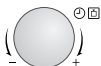
16 minutter ved 270 W (Trin 2)

Trin 1

1. Tryk på EFFEKT knappen en gang.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 5:00 displayet.

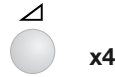


3. Kontroller displayet:

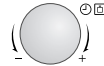


Trin 2

1. Tryk på EFFEKT knappen 4 gange.



2. Vælg den ønskede tilberedningstid ved at dreje TIMER/VÆGT mod uret indtil 16:00 displayet.



3. Tryk på knappen START/+30.



4. Kontroller displayet:









Ovnen starter tilberedningen i 5 minutter ved 900 W og herefter i 16 minutter ved 270 W.

AUTOMATISK TILBEREDNING & AUTOMATISK OPTØNING BETJENING

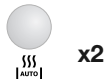
Automatisk tilberedning & automatisk optøning beregner automatisk den korrekte tilberedningsmåde og tilberedningstid. Du kan vælge fra 6 menuer for AUTOMATISK TILBEREDNING og 2 menuer for AUTOMATISK OPTØNING.

Automatisk tilberedning

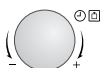
Fødevarer	Symbol
Drik	
Kogte Kartoffel/ Bagte Kartoffel	
Frosne Grønsager	
Friske Grønsager	
Frosne Færdigretter	
Fiskefilet med Sauce	

Eksempel: Tilberedning af 0.3 kg kartofler.

- Vælg den rette menu ved at trykke på AUTOMATISK TILBEREDNING to gange.



- Dreje TIMER/VÆGT-drejeknap indtil 0.3 i displayet.



- Tryk på knappen START/+30.





- 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. Klokkeren lyder, og tilberedningssymbolet blinker. Efter 1 minut og et påmindelsesbip vises klokkeslættet.

Automatisk optøning

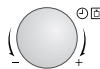
Fødevarer	Symbol
Kød/Fisk/Fjerkræ	
Brød	

Eksempel: Optøning 0.2 kg Brød.

- Vælg den rette menu ved at trykke på AUTOMATISK OPTØNING to gange.



- Dreje TIMER/VÆGT-drejeknap indtil 0.2 i displayet.



- Tryk på knappen START/+30.















- 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.

PROGRAMSKEMAER

Oversigt 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 spsk. og lidt salt. Læg låg på. Når lydsignalet lyder, skal du røre i maden og dække den til igen. Lad kartoflerne hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.
Frosne grønsager 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Skål med låg	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Tilsæt 1 spsk. vand pr. 100 g, og salt efter behov. (Der er ikke behov for mere vand ved tilberedning af champignoner.) Læg låg på. Når lydsignalet lyder, skal du røre rundt og dække til på ny. Lad maden hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning. <p>Bemærk: Hvis frosne grønsager er klumpet sammen, skal du tilberede dem manuelt.</p>
Friske grønsager 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Skål med låg	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Skær grønsagerne i små stykker, f.eks. i strimler, tern eller skiver. Tilsæt 1 spsk. vand pr. 100 g, og salt efter behov. (Der er ikke behov for mere vand ved tilberedning af champignoner.) Læg låg på. Når lydsignalet lyder, skal du røre i maden og dække den til igen. Lad maden hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.
Frosne færdigretter (omrørbare) 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Skål med låg	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Læg retten over i en skål, der er egnet til mikrobølgeovnen. Tilføj evt. væske, hvis fabrikanten anbefaler det. Læg låg på. Tilbered retten uden låg, hvis producenten tilråder det. Når lydsignalet lyder, skal du røre i maden og dække den til igen. Rør i maden og lad den hvile i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.
Fiskefilet med sauce 	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Gratinskål og mikrobølgefilm	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Se opskrift for "fiskefilet med sauce" på side 71. * Samlet vægt for alle ingredienser.

Bemærk: 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, kyllingeår, kyllingebryst, hakkekød, steak, koteletter, burgere, pølser)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Tærtetfad	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Anbring maden på et tærtetfad 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. Bemærk: Uegnet til helt fjerkræ. • Hakket kød: Vend maden, når lydsignalet lyder. Fjern så vidt muligt de optøede dele.
Brød  	0,1 - 1,0 kg (100 g) Tærtetfad	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Fordel brødskiverne på et tærtetfad 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.

Bemærk: Kølevarer tilberedes fra 5 °C, mens frostvarer tilberedes fra -18 °C.

Bemærk:

- 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 funktionen mikrobølger vil køleventilatoren evt. starte.

Bemærk:

Automatisk optøning

1. Steaks og koteletter skal nedfryses i et lag.
2. Hakket kød skal nedfryses i et tyndt lag.
3. Når maden er vendt, skal du dække de optøede dele til med små, flade stykker aluminiumsfolie.
4. Fjerkræ bør tilberedes umiddelbart efter optøning.

Opskrifter til automatisk tilberedning

Fiskefilet med pikant sauce

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	dåsetomater (væden hældt fra)
50 g	100 g	150 g	majs
5 g	10 g	15 g	chilisauce
15 g	30 g	45 g	løg (finthakket)
1 spsk	1-2 spsk	2-3 spsk	rødvinseddike, sennep, timian, cayennepeber
250 g	500 g	750 g	fiskefilet
			salt

1. Bland ingredienserne til saucen.
2. Anbring fiskefileten i en rund gratinskål med de tynde ender ind mod midten, og drys med salt.
3. Fordel saucen på fiskefileten.
4. Dæk til med mikrobølgefilm, og tilbered på AUTOMATISK TILBEREDNING, "Fiskefilet med sauce".
5. Lad det stå i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.

Fiskefilet med karrysauce

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	fiskefilet
			salt
50 g	100 g	150 g	banan (i skiver)
200 g	400 g	600 g	færdiglavet karrysauce

1. Anbring fiskefileten i en rund gratinskål med de tynde ender ind mod midten, og drys med salt.
2. Fordel bananskiverne og den færdiglavede karrysauce på fiskefileten.
3. Dæk til med mikrobølgefilm, og tilbered på AUTOMATISK TILBEREDNING, "Fiskefilet med sauce".
4. Lad det stå i ca. 2 minutter efter endt tilberedning.

TILBEREDNINGSOVERSIGTER

Anvendte forkortelser

spsk. = spis-
eskefuld

tsk. = teskefuld
kop = kopfuld

kg = kilogram
g = gram

l = liter
ml = milliliter

cm = centimeter
min. = minutter

Opvarmning af føde- & drikkevarer

Fødevarer/ Drikkevarer	Mængde -g/ml-	Effekt -Indstilling-	Tid -Min-	Tips
Mælk 1 kop	150	900 W	ca. 1	tildækkes ikke
Vand 1 kop	150	900 W	ca. 2	tildækkes ikke
6 kopper	900	900 W	8-10	tildækkes ikke
1 skål	1000	900 W	9-11	tildækkes ikke
Platte (Grøntsager, kød og afpuksning)	400	900 W	4-6	hæld lidt vand i saucen, dæk til, rør halvejs gennem opvarmningen
Gryderet / Suppe	200	900 W	1-2	tildæk, rør rundt efter opvarmning

Opvarmning af føde- & drikkevarer

Fødevarer/ Drikkevarer	Mængde -g/ml-	Effekt -Indstilling-	Tid -Min-	Tips
Grøntsager	200	900 W	2-3	tilsæt vand, hvis det er nødvendigt, dæk til, rør
	500	900 W	3-5	halvejs gennem opvarmning
Kød, 1 skive*	200	900 W	ca. 3	fordel saucen i tyndt lag hen over, dæk til
Fiskefilet*	200	900 W	3-5	tildæk
Kage, 1 stykke	150	450 W	1/2-1	læg i lavt fad
Babymad, 1 glas	190	450 W	1/2-1	læg over i passende mikroovnsbeholder, rør godt efter opvarmning, og test temperatur
Smeltning af smør eller margarine*	50	900 W	1/2	tildæk
Smelte chokolade	100	450 W	3-4	rør indimellem

* Køleskabstemperatur

Optøning

Fødevarer	Mængde -g-	Effekt -Indstilling-	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Gullasch	500	270 W	8-9	rør halvejs gennem optøning	10-30
Kager, pr. stykke	150	270 W	1-3	anbring på et kagefad	5
Frugt såsom jordbær, hindbær, kirsebær, blommer	250	270 W	3-5	bred dem jævnt ud, vend dem, når halvdelen af optøningstiden er gået	5

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-	Effekt -Indstilling-	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Fiskefilet	300	900 W	9-11	tildæk	2
Portionsanretning	400	900 W	8-10	på tallerken, dæk til, rør efter 6 minutter	2

Tilberedning af kød & fisk

Fødevarer	Mængde -g-	Effekt -Indstilling-	Tid -Min-	Tips	Hviletid -Min-
Steg (svinekød, kalvekød, lam)	1000	630 W	34-38	tilsæt krydderier efter smag, læg på den lave	10
	1500	630 W	53-58	rille, vend efter	10
Oksesteg (mellemstørrelse)	1000	630 W	20-24	krydr efter behag, og anbring i en tærteform	10
		630 W	27-31		10
Fiskefilet	200	900 W	4-6	tilsæt krydderier efter smag, læg i et fladt fad, dæk til	3

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

Kogregrejer: Skål med låg (2 l)
4 suppeskåle (200 ml)

Ingredienser

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 brødtern, og drys med osten.
3. Sæt skålene på drejeskiven, og tilbered.
1-3 min. 900 W

Søtungefileter

Kogregrejer: Fladt, ovalt ildfast fad og mikrobølgefilm (ca. 26 cm lang)

Ingredienser

400 g søtungefileter
1 hel citron
150 g tomat
10 g smør
1 spsk. vegetabilisk 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 vegetabilisk olie.
4. Drys persille over fisken, kom tomatkiverne ovenpå, og krydr med salt og peber. Læg citronskiverne 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.

Kalvekød fra zürich i flødesauce

Kogregrej: Skål med låg (2 liter)

Ingredienser

600 g	kalvefilet
10 g	smør eller margarine
50 g	løg, finthakket
100 ml	hvidvin
	tilsat kulør til ca 1/2 l sovs
300 ml	fløde
1 spsk.	hakket persille

Fylt skinkeKogregrej: Skål med låg (2 l)
Ovalt gratinfad (ca. 26 cm lang)

Ingredienser

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

Krydret kalkunfrikassé

Kogregrej: Ovalt fad med låg (ca. 26 cm langt)

Ingredienser

120 g	kop langkornede ris, parboiled
1 pakke	safran (der indeholder hele støvfang)
10 g	smør eller margarine
50 g	løg, skåret i skiver
100 g	rød peber, skåret i strimler
100 g	lille porre, skåret i strimler
300 g	kalkunbryst, i tern
	peber, paprika
20 g	smør eller margarine
300 ml	kødbouillon

1. Skær fileten i strimler af en fingerbred des 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 jævnlgt 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.
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 opbagning, 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. 12-14 min. 630 W
Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.
1. Smør fadet.
 2. Bland risen med safran, og hæld dette i fadet. Bland løg, peber, porre og kalkunbryst i, og tilsæt krydderier. Læg smørklatter ovenpå. 4-6 min. 900 W
16-19 min. 270 W
Lad kalkunfrikasséen hvile i ca. 5 minutter efter endt tilberedning.

Lasagne

Kogegrej: Skål med låg (2 liter)
flad firkantet souffléskål med låg (ca. 20 x 20 x 6 cm)

Ingredienser

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 (30 g) 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
10 g	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. 1/3 af pastaen. Læg halvdelen af kødblandingen ovenpå pastaen, og hæld noget af sauce over. Tilsæt yderligere 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.

Baconrisotto

Kogegrej: Skål med låg (skal kunne rumme 2 l)

Ingredienser

50 g	stribet bacon, hakket
20 g	smør eller margarine
50 g	løg, finthakket
200 g	risottoris (Arborio)
400 ml	bouillon
70 g	emmentalerost nogle tråde salt og peber

1. Smør fadet. Læg løg og bacon i fadet, dæk til, og tilbered.
2-3 min. 900 W
2. Tilsæt ris og bouillon, og tilbered.
3-5 min. 900 W
15-17 min. 270 W
Lad det hvile i ca. 5 min. efter tilberedning.
3. Bland ost og safran i risen, og tilsæt krydderier efter smag.

Pærer i chokoladesauce

Kogegrej: Skål med låg (2 liter)
skål med låg (1 liter)

Ingredienser

4	pærer (600 g)
60 g	sukker
10 g	vanillesukker
1 tbsp	pærelikør, 30 % vol
150 ml	vand
130 g	mørk chokolade
100 g	cremefraiche

1. Hæld sukker, vanillesukker, pærelikør og vand i en skål, rør rundt, læg låg på, og varm det.
1-2 min. 900 W
2. Kom pærene i væsken, læg låg på, og start mikrobølgeovnen.
5-8 min. 900 W
Tag pærene op af den kogende væske, og anbring dem et koldt sted.
3. Hæld 50 ml af den kogende likør i den lille skål. Tilsæt hakket chokolade og cremefraiche, læg låg på, og varm det.
2-3 min. 900 W
4. Rør godt rundt i sauce. Hæld den over pærene, og server.

Semuljebudding med hindbærsauce

Kogregrej: Skål med låg (skal kunne rumme 2 l)
4 portionskåle

Ingredienser

500 ml mælk
40 g sukker
15 g hakkede mandler
50 g semuljegyng
1 æggeblomme
1 spsk. vand
1 æggehvide
250 g hindbær
50 ml vand
40 g sukker

Ostekage

Kogregrej: Springform (ca. 26 cm i diameter)

Ingredienser

Bund:

300 g mel
1 CS kakao
10 g bagepulver
150 g sukker
1 æg
10 g smør eller margarine til smøring af fadet

Fyld:

150 g smør eller margarine
100 g sukker
10 g vanillesukker
3 æg
400 g fromage frais, 20 % fedt
40 g vanillebuddingepulver

Chokoladekage

Kogregrej: Rundt kagefad (diameter 21 cm, højde 10 cm)

Ingredienser

175 g smør eller margarine
175 g sukker
3 æg
175 g mel
1 tsp bagepulver
20 g kakao
50 ml mælk

1. Hæld mælk, sukker og mandler i skålen, dæk til, og tilbered.
3-5 min. 900 W
 2. Tilsæt semuljegyng, omrør, 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 portionsforme eller små fade.
 4. Sauce laves ved at vaske hindbærrene, duppe dem forsigtigt tørre og lægge dem i en skål med vand og sukker.
Dæk til, og opvarm.
2-3 min. 900 W
 5. Purer hindbærrene, og server dem sammen med semuljebuddingen.
1. Bland mel og kakao med bagepulver. Tilsæt sukker, æg og smør, og brug æltekrogen på håndmikseren til æltning.
 2. Smør formen, rul 2/3 af dejen ud, og anbring den i formen. Løft kanterne 2 cm for at danne en kant. Forbag bunden.
6-8 min. 630 W
 3. Pisk smørret, indtil det er let og luftigt, og tilsæt sukker og ét æg ad gangen. Tilsæt til sidst fromage frais og vanillebuddingepulver.
 4. Spred fylDET på den forbagte bund, og fordel resten af smuldredejen ovenpå kagen, og bag den.
15-19 min. 630 W
1. Smør fadet.
 2. Pisk smør og sukker sammen, til blandingen er let og luftig. Pisk langsomt æggene i, og vend mel, bagepulver og kakao i. Tilsæt mælk, bland omhyggeligt, og tilbered.
8-10 min. 630 W
 3. Efter tilberedning skal kagen stilles til afkøling i fadet i 10 min.

VEDLIGEHODELSE & RENGØRING

! **PAS PÅ! UNDLAD AT BENYTTE PROFESSIONELLE OVNRENSMIDLER, DAMPRENSERE, SKUREMIDLER, SKRAPPE RENGØRINGSMIDLER, MIDLER, DER INDEHOLDER NATRIUMHYDROXID, ELLER SKURESVAMPE PÅ NOGEN SOM HELST DEL AF DIN MIKROBØLGEOVN.**

RENGØR OVNEN MED JÆVNE MELLEMRUM, OG FJERN EVENTUELLE AFLEJREDE MADRESTER. Holdes ovnen ikke ren, kan dens flader beskadiges, hvilket kan påvirke apparatets levetid og måske også resultere i farlige situationer.

Ovnens ydre

Ovnens 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.

Ovnens 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.

Ovnens indre

1. I forbindelse med rengøring skal du tørre alle stænk eller pletter af med en blød, fugtig klud eller svamp efter brug, mens ovnen stadig er varm.
Hvis ovnen er meget snavset, kan du bruge en mild sæbeopløsning og tørre af flere gange med en blød klud, indtil det hele er væk.
Du må ikke fjerne pladen, der beskytter bølgelederen.
2. Sørg for, at den milde sæbeopløsning eller vandet ikke trænger ind i de små ventilationsåbninger i væggen, da det kan beskadige ovnen.
3. Brug ikke rengøringsmidler på låse inden i ovnen.

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 opvaske-maskinen.

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.

BEMÆRK: Undlad at benytte en damprenser.

REDUCERET EFFEKTNIVEAU

BEMÆRK:

Hvis maden tilberedes længere tid end standardtiden ved kun 900 W, vil ovnens effekt automatisk sænkes for at undgå overopvarmning.

(Mikrobølgeovnens effektniveau reduceres til 630 W.) Efter en pause på 90 sekunder, kan ovnen igen indstilles på højt effektniveau 900 W.

Tilberedningstilstand	Standardtid	Reduceret effekt
Mikrobølgeovn 900 W	20 minutter	Mikrobølgeovn - 630 W

HVAD SKAL JEG GØRE, HVIS . . .

Symptom	Tjek / tip
Mikrobølgeovnen ikke fungerer som den skal?	- Sikringerne i sikringsdåsen fungerer. - Der har været strømafbrydelse. - Hvis sikringerne fortsat springer, skal du kontakte en faguddannet elektriker.
Mikrobølgeovnen fungerer ikke som den skal?	- Ovndøren er ordentligt lukket. - Dørpakningerne og lukkefladerne er rene. - Der er trykket på START/+30-knappen.
Drejetallerkenen ikke drejer?	- Soklen på drejetallerkenen er korrekt forbundet til drevet. - At kogegrejlet 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 ikke vil slukke?	- Kobl ovnen fra sikringsdåsen. - Ring til Electrolux Service A/S.
Lyset i mikrobølgeovnen ikke fungerer som det skal?	- Ring til Electrolux Service A/S.
Det tager længere tid end før at opvarme maden helt og tilberede den?	- 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	Minimum 10 A
Nødvendig strømforsyning: Mikrobølgeovn	1.3 kW
Afgiven effekt: Mikrobølgeovn	900 W (IEC 60705)
Mikrobølgeovnens frekvens	2450 MHz * (Gruppe 2 / Klasse B)
Udvendige dimensioner EMS26215	594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Ovnrummets dimensioner	342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Ovnens kapacitet	26 liter **
Drejetallerken	ø 325 mm, glass
Vægt	ca. 19 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.



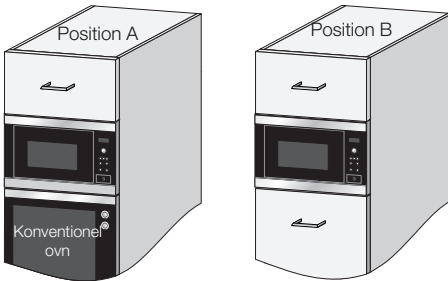
Denne ovn opfylder de krav, der fremgår af direktiverne 2004/108/EC, 2006/95/EC og 2005/32/EC. SPECIFIKATIONERNE KAN ÆNDRES UDEN VARSEL SOM ET LED I EN FORTSAT FORBEDRING AF PRODUKTET.

INSTALLERING

Mikrobølgeovnen kan monteres i position A eller B:

Position	Størrelse på åbningen		
	W	D	H
A	560	550	450
B	560	500	450

Mål i (mm)



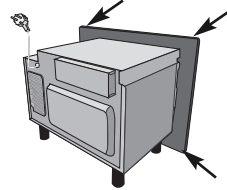
Installering af ovnen

1. Fjern al emballage, og kontroller omhyggeligt, om der er tegn på skade.
2. Placer langsomt og forsigtigt ovnen i køkkenskabet, indtil ovenns 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 ovenns over- og underside.

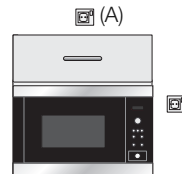


Monteringsmulighed 2:

Se den skabelon, der følger med denne ovn.


Tilslutning af ovnen 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 10 A.
- **Strømforsyningsledningen må kun ud skiftes 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 OVN SKAL JORDES
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 udbedres 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 uhenigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mechaniske 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 og reservedele

Service

bestilles hos Electrolux Service A/S på Telefon 70 11 74 00,
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. arbejdsløn 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.

 INHOUD

Veiligheidsinformatie	83	Reiniging & onderhoud	103
Productomschrijving	86	Wat te doen, als . . .	104
Vóór het gebruik	87	Technische gegevens	104
Bediening	89	Installatie-aanwijzing	105
Programma's	95	Milieuinformatie	106
Recepten	99	Garantie / Serviceafdeling	107



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 oververhit-ten en brand veroorzaken.

Het stopcontact moet altijd bereikbaar zijn, zodat de stekker er in geval van nood makkelijk kan worden uitgetrokken. De netspanning moet 230 V wisselspanning, 50 Hz zijn en de zekering moet minstens 10 A zijn.

Wij raden u aan het apparaat aan een aparte stroomkring aan te sluiten.

Het apparaat niet in de open lucht bewaren of opstellen.

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 draaiblat en het draaimechanisme na gebruik van het apparaat reinigen.

Deze onderdelen moeten droog en vetvrij zijn. Achterblijvende vetspaten 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.

Personeel 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 luchtballen 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 kookpuntvertraging komen en de vloeistof kan plotseling hevig overkoken of spatten.

Om verbrandingen door plotseling overkoken (kookpuntvertraging) te voorkomen:

1. De vloeistof vóór het verwarmen om roeren.
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 het deurvenster om verbranding te voorkomen.

Om foutieve bediening door kinderen te voorkomen

 **Waarschuwing: kinderen mogen het apparaat alleen onder toezicht gebruiken of als ze voldoende instructies voor een veilig gebruik hebben gekregen en de gevaren van ondeskundig gebruik begrijpen.**

Dit apparaat is niet bestemd om gebruikt te worden door personen (met inbegrip van kinderen) met een beperkt fysiek, zintuiglijk of geestelijk vermogen, of gebrek aan ervaring of kennis, tenzij ze het apparaat gebruiken onder toezicht van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.

Op kinderen moet toezicht worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

Niet tegen de oven deur 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.

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.

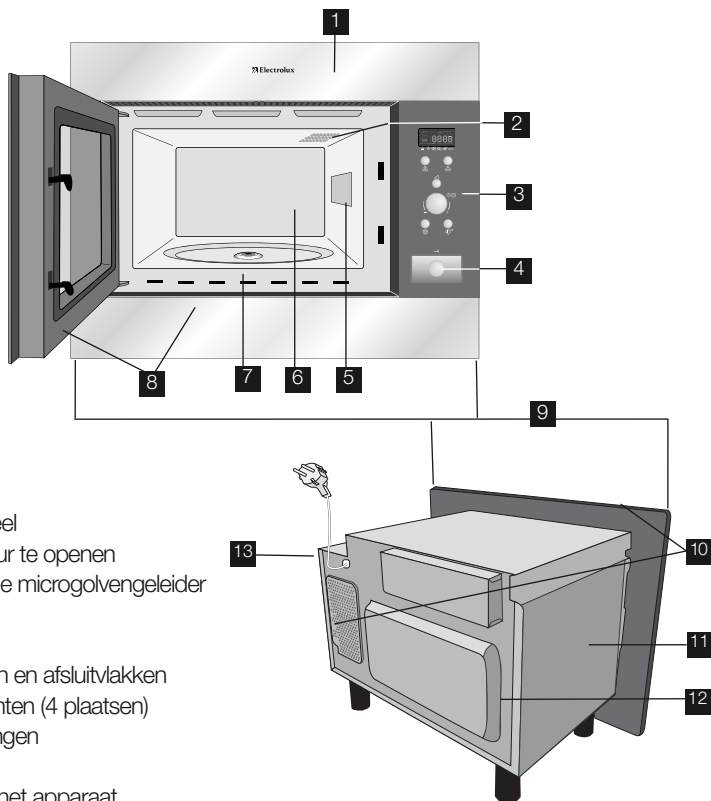
Aanwijzingen:

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.

PRODUCTOMSCHRIJVING



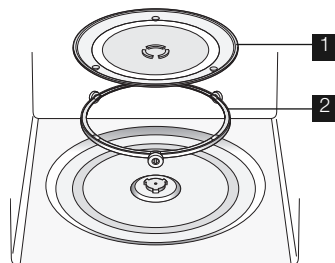
- 1 front
- 2 ovenlamp
- 3 bedieningspaneel
- 4 toets om de deur te openen
- 5 afdekking van de microgolvengeleider
- 6 ovenruimte
- 7 aandrijfjas
- 8 deurafdichtingen en afsluitvlakken
- 9 bevestigingspunten (4 plaatsen)
- 10 ventilatie-openingen
- 11 ommanteling
- 12 achterzijde van het apparaat
- 13 aansluitsnoer

Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

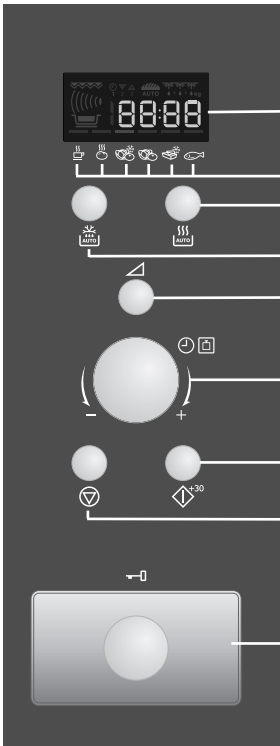
- 1 draaiplateau
- 2 draaimechanisme
- 3 4 bevestigingsschroeven (niet afgebeeld)
- Het draaimechanisme in de aandrijfjas in de bodem van de ovenruimte plaatsen.
- Dan het draaiplateau erop zetten.
- Om schade aan het draaiplateau te voorkomen, moet u erop letten, dat servies bij het uitnemen niet de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



Vermogensstand



Klok



Kookfasen



Plus/Min



Ontdooiprogramma
brood



Ontdooiprogramma



Hoeveelheid

2 symbolen AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA

3 toets AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA

4 toets AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA

5 toets VERMOGENSSTAND

6 knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT

7 toets START/+30

8 toets STOP

9 toets OM DE DEUR TE OPENEN

VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN

Instellen van de klok

De oven heeft een 12 en 24-uurs klok.

Voorbeeld: Instellen van de klok un 11:30 uur (12-urrs klok).

1. Steek de stekker van de oven in het stopcontact.
2. Het display is: .
3. Staan en draai aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de uren in te stellen.
4. Druk eenmaal op de toets START/+30 en draai dan aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de minuten in te stellen.

5. Druk toets START/+30 in.

6. Indicatie controleren: .

Belangrijk:

1. U kunt knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsom en linksom draaien.
2. Als u de stoptoets aanraakt wordt de tijd automatisch ingesteld op .

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


1. Steek de stekker van de oven in het stopcontact.
2. Het display is: .
3. Druk toets START/+30 in. Het display is: .
4. Staan en draai aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de uren in te stellen.
5. Druk eenmaal op de toets START/+30 en draai dan aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de minuten in te stellen.
6. Druk toets START/+30 in.
7. Indicatie controleren: .

Belangrijk:

1. U kunt knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsom en linksom draaien.
2. Als u de stop-toets aanraakt wordt de tijd automatisch ingesteld op .

De tijd instellen wanneer de klok is ingesteld

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

1. Open de deur.
2. Hou de toets START/+30 vijf seconden ingedrukt. De oven geeft een pieptoon. Draai aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de uren in te stellen.
3. Druk eenmaal op de toets START/+30 en draai dan aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de minuten in te stellen.
4. Druk toets START/+30 in.
5. Indicatie controleren: .

Voorbeeld: Instellen van de klok un 23:45 uur (24-urrs klok).

1. Open de deur.
2. Hou de toets START/+30 vijf seconden ingedrukt. De oven geeft een pieptoon. Draai aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de uren in te stellen.
3. Druk eenmaal op de toets START/+30 en draai dan aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de minuten in te stellen.

4. Druk toets START/+30 in.

5. Indicatie controleren: .

Voorbeeld: De klok van 12.00 naar 24.00 of van 24.00 naar 12.00 instellen.

1. Open de deur. Hou de toets START/+30 vijf seconden ingedrukt. De oven geeft een pieptoon. Druk eenmaal op de toets START/+30 en draai dan aan de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT om de uren in te stellen.

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'.



Aanwijzing:

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

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: <i>Eieren mogen niet in de magnetron worden opgewarmd omdat ze kunnen ontploffen, zelfs na het koken. Bijv. gepocheerde, hardgekookte eieren.</i>
Roeren, omkeren en anders rangschikken	Voor een gelijkmatig resultaat is het belangrijk om voedsel om te roeren, om te keren en te anders rangschikken tijdens het koken. Het voedsel altijd vanaf de buitenkant naar het midden omroeren en herschikken.
Standtijd	Standtijd is nodig na het koken aangezien de warmte zich hierdoor gelijkmatig door het voedsel verspreidt.
Afdekken	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 overwanden is verwijderd aangezien vonkvorming kan optreden. Servies van folie is niet aanbevolen, tenzij voorgeschreven door de fabrikant, bijv. Microfoil ®. 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 10 seconden tot 5 minuten, afhankelijk van de totale bereidingstijd zoals aangegeven in de tabel.

bereidingstijd	tijdseenheden
0-5 minuten	10 seconden
5-10 minuten	30 seconden
10-30 minuten	1 minute
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.

Vermogensstand	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.

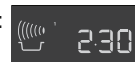


2. Voer door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/anti-met de wijzers van de klok mee tot 2:30 wordt getoond.

3. Druk toets START/+30 in.



4. Indicatie controleren:



Belangrijk:

Als u deze toets niet indrukt, werkt het apparaat automatisch met vol vermogen (900 watt).

Aanwijzing:

- 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 vermogen 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.

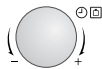
Kooktimer

Voorbeeld: De kooktimer instellen op zeven minuten.

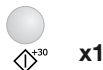
1. Druk toets VERMOGENSSTAND 7 keer.



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:



Aanwijzing:

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:

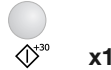
1. **Direct Starten**

U kunt direct 30 seconden lang op een vermogen van 900 watt 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.





Aanwijzing:

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

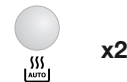
Plus & min

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

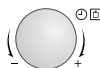
Als u uw gekookte aardappelen gaar maar wel stevig wilt bereiden, kies dan de  MIN functie. Als u uw gekookte aardappelen liever zachter wilt bereiden, kies dan de  PLUS functie.


Voorbeeld: Om 0.3 kg gekookte goedgedaane 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 kg wordt getoond.



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



4. Druk toets START+30 in.



5. Indicatie controleren:



Aanwijzing:

Om de PLUS/MIN-functie te annuleren, drukt u driemaal op de toets voor het magnetronvermogen.

Wanneer u PLUS selecteert, dan verschijnt  op het display.

Wanneer u MIN selecteert, dan verschijnt  op het display.

Andre nuttige functies

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

Voorbeeld: Koken:

5 minutes bij 900 W vermogen (fase 1)

16 minutes bij 270 W vermogen (fase 2)

Fase 1

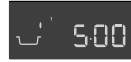
1. Druk zodra op de toets voor het VERMOGENSSTAND.



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 5:00 wordt getoond.

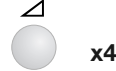


3. Indicatie controleren:

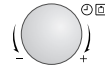


Fase 2

1. Druk 4 keer 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 16:00 wordt getoond.



3. Druk toets START+30 in.



4. Indicatie controleren:









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

GEBRUIK AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA & AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA

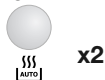
De automatische kookprogramma & automatische ontdooiprogramma berekenen de juiste methode en bereidingstijd. U kunt kiezen uit 6 automatische kookprogramma's en 2 automatische ontdooiprogramma's.

Automatische kookprogramma

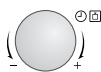
Product	Symbol
Drank	
Gekookte aardappelen/ Aardappelen in de schil	
Diepgevroren groente	
Verse groente	
Diepgevroren gerechten	
Visfilet met saus	

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 **TIJDCHAKELKLOK/GEWICHT** knop tot 0.3 wordt getoond.



3. Druk toets **START+30** in.




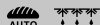
4. Indicatie controleren:



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** in-drukken.

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

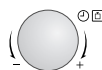
Product	Symbol
Vlees/Vis/Gevogelte	
Brood	 AUTO

Voorbeeld: Om 0.2 kg brood te ontdoien.

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



2. Draai de de **TIJDCHAKELKLOK/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

Tabellen automatische kookprogramma & automatische ontdooiprogramma

Kookprogramma	Hoeveelheid (gewichtseenheid) / servies	Toets	Tips
Drank (Thee/koffie) 	1-6 mokken 1 mok=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Zet de mok aan rand van draaiplateau.
Gekookte dappelen en aardappelen in de schil 	0,2 - 1,0 kg (100 g) schaal met deksel	 x2	<p>Gekookte aardappelen: aardappelen aarschillen en in even grote stukken snijden. 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 geluidssig naal klinkt, en dek het weer af. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan.
Diepgevroren groente 	0,1 - 0,8 kg (100 g) schaal met deksel	 x3	<ul style="list-style-type: none"> • Per 100 g 1 el water en wat zout toevoegen (voor paddestoelen is geen extra water nodig). • Met een deksel afdekken. • Roer het gerecht om als het geluidssig naal klinkt, en dek het weer af. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan. <p>Belangrijk: oor compact bevroren groente handmatig gebruik kiezen.</p>
Verse groente 	0,1 - 0,8 kg (100 g) schaal met deksel	 x4	<ul style="list-style-type: none"> • In stukjes snijden, bijv. reepjes of plakken. • Per 100 g 1 el water en wat zout toevoegen (voor paddestoelen is geen extra water nodig). • Met een deksel afdekken. • Roer het gerecht om als het geluidssig naal klinkt, en dek het weer af. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan.
Diepgevroren gerechten (Roerbaar) 	0,3 - 1,0 kg (100 g) schaal met deksel	 x5	<ul style="list-style-type: none"> • Gerecht in een voor de magnetron geschikte schaal doen. • Indien door de fabrikant aangegeven, wat vloeistof toevoegen. • Met een deksel afdekken. • Indien door de fabrikant aangegeven, zonder deksel koken. • Roer het gerecht om als het geluidssig naal klinkt, en dek het weer af. afdekken. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan.
Visfilet met saus 	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) gratinschaal met magnetronfolie	 x6	<ul style="list-style-type: none"> • Zie recept "visfilet met saus" op pag. 97. <p>* Totale gewicht van alle ingrediënten.</p>

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

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

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

Aanwijzing:

- Alleen het gewicht van de levensmiddel delen 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.

Aanwijzing: automatische ontdooiprogramma

1. Biefstukken en karbonades naast elkaar (in 1 laag) invriezen.
2. Gehakt plat invriezen.
3. Na het omkeren de al ontdooiden delen met strookjes aluminiumfolie afdekken.
4. Gevogelte direct na het ontdooien verder verwerken.

RECEPTEN VOOR AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA

Visfilet met pikante saus

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

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

Visfilet met kerriesaus

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

1. De gezouten visfilets met de dunne einden naar het midden in een ronde ovenschaal leggen.
2. De saus over de filets gieten en de stukjes banaan erop leggen.
3. Met magnetronfolie afdekken en met AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA "Visfilet met saus".
4. Laat het gerecht na het koken 2 minuten staan.

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-	Vermogens- -stand-	Tijd -Min-	Tips
Melk 1 kopje	150	900 W	ca. 1	niet afdekken
Water 1 kopje	150	900 W	ca. 2	niet afdekken
6 kopjes	900	900 W	8-10	niet afdekken
1 kom	1000	900 W	9-11	niet afdekken
Gerecht geserveerd op een bord (groenten, vlees en garnituur)	400	900 W	4-6	wat water op de saus sprenkelen, halverwege het afdekken, opwarmproces roeren
Éénpansgerecht / soep	200	900 W	1-2	afdekken, na het verwarmen om roeren

Dranken & gerechten verwarmen

Drank/ gerecht	Hoeveelheid -g/ml-	Vermogens- -stand-	Tijd -Min-	Tips
Groente	200 500	900 W 900 W	2-3 3-5	indien nodig water toevoegen, afdekken, halverwege het opwarmproces roeren
Vlees, 1 plak*	200	900 W	ca. 3	saus dun over de toplaag verdelen, afdekken
Visfilet*	200	900 W	3-5	afdekken
Gebak, 1 stuk	150	450 W	1/2-1	plaats in een platte schaal
Babyvoeding, 1 potje	190	450 W	1/2-1	in een voor de magnetron geschikt bakje plaatsen, na het opwarmen goed roeren en de temperatuur testen
Margarine of boter smelten*	50	900 W	1/2	afdekken
Chocolade smelten	100	450 W	3-4	af en toe roeren

* vanaf koelkasttemperatuur

Oontdooien

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

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

Oontdooien & koken

Product	Hoeveelheid -g-	Vermogens -stand-	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Visfilet	300	900 W	9-11	afdekken	2
Maaltijd op bord	400	900 W	8-10	afdekken, na 6 minuten roeren tijd omroeren	2

Vlees & vis koken

Product	Hoeveelheid -g-	Vermogens -stand-	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Vlees (varkensvlees, rundvlees, lamsvlees)	1000 1500	630 W 630 W	34-38 53-58	naar smaak kruiden, in een platte schaal leggen, halverwege omkeren	10 10
Biefstuk (medium)	1000	630 W 630 W	20-24 27-31	naar smaak kruiden, in een platte schaal leggen, halverwege omkeren	10 10
Visfilet	200	900 W	4-6	op smaak brengen, in platte schaal leggen, afdekken	3

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. tweed-erde 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)

ingrediënten

10 g boter of margarine
100 g uien, in plakjes
800 ml vleesbouillon
zout, peper
2 sneetjes brood
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 kook. 1-3 min. 900 W

Zee tongfilet

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

ingrediënten

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.

Kalkvekød fra zürich i flødesauce

Servies: Schaal met deksel (2 l inhoud)
ingrediënten

600 g kalfsfilet
10 g boter of margarine
50 g ui, gesnipperd
100 ml witte wijn
gekruid jusblokje voor ongeveer
1/2 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)

ingrediënten
150 g bladspinazie, fijngehakt
150 g kwark, 6 % vet
50 g Emmentaler kaas, gemalen
peper, paprika
8 plakjes gekookte ham (400 g)
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.
12-14 min. 630 W
Na afloop van de kooktijd ca. 5 minuten laten nagaren.

Pikante kalkoenschotel

Servies: platte ovale schaal met deksel
(ca. 26 cm lang)

ingrediënten
120 g kop langkorrelige rijst, geblancheerd
1 zakje saffraandraadjes
10 g boter of margarine
50 g ui, gesnipperd
100 g rode paprika, in reepjes
100 g prei, in reepjes
300 g kalkoенborst, in stukjes
peper en paprikapoeder
20 g boter of margarine
300 ml kopjes vleesbouillon

1. Vet de schaal in.
2. Meng de rijst met de saffraan en leg dit mengsel in de schaal. Meng de uien, peper, prei en kalkoенborst in dit mengsel en breng met kruiden op smaak. Verdeel klontjes boter over het mengsel.
3. Bouillon over de rijst gieten, afdekken en koken.
4-6 min. 900 W
16-19 min. 270 W
Na het bereiden ca. 5 minuten laten staan.

Lasagne al forno

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

ingrediënten

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 tsk gemengde kruiden, gehakt
1 tsk olijfolie
1 tsk plantaardige olie om de schaal in te vetten
125 g groene lasagne
10 g 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 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.

Bacon risotto

Servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
ingrediënten

50 g doorregen spek, fijngesneden
20 g boter of margarine
50 g ui, fijngehakt
200 g risotto rijst (Arboris)
400 ml vleesbouillon
70 g Emmenthaler kaas
saffraan
zout en peper

1. Vet de schaal in. Leg de uien en bacon in de schaal, dek af en kook.
2-3 min. 900 W
2. Voeg de rijst en vleesbouillon toe en kook.
3-5 min. 900 W
15-17 min. 270 W
Na afloop van de kooktijd ca. 5 minuten laten nagaren.
3. Meng de kaas met de saffraan in de rijst en breng op smaak.

Peren in chocoladesaus

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

ingrediënten

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

1. Suiker, vanillesuiker, likeur en water in de schaal doen. Omroeren en verwarmen.
1-2 min. 900 W
2. Peren in de vloeistof zetten, afdekken en koken.
5-8 min. 900 W
Peren uit de schaal nemen en laten afkoelen.
3. 50 ml sap in de kleine schaal doen en crème fraîche en chocolade toevoegen. Afdekken en verwarmen.
2-3 min. 900 W
4. De saus goed omroeren en over de peren gieten.

Griesmeelpudding met frambozensaus

Servies: schaal met deksel (inhoud 2 liter)
4 Ramekin dishes

ingrediënten

500 ml	melk
40 g	suiker
15 g	fijngehakte amandelen
50 g	griesmeel
1	eidooier
1 el	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)

ingrediënten

Basis:

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

Het vullen:

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

1. Bloem, cacao en bakpoeder met elkaar vermengen. Suiker, ei en boter toevoegen en met de mixer kneden.
2. Bakvorm invetten, 2/3 van het deeg uitrollen en in de vorm leggen. Randen 2 cm omhoogdrukken om een randje te vormen. De taart voorbakken.
6-8 min. 630 W
3. Voor de vulling de boter luchtig kloppen en suiker en eieren in één keer toevoegen. Ten slotte de kwark en het puddingpoeder toevoegen.
4. De vulling over het voorgebakken deeg verspreiden, het resterende deeg op de taart verkrummelen en bakken.
15-19 min. 630 W

Chokoladecake

Servies: bakvorm (ca. 21 cm diameter, 10 cm hoog)

ingrediënten

175 g	boter of margarine
175 g	suiker
3	eieren
175 g	bloem
1 tl	bakpoeder
20 g	cacaopoeder
50 ml	melk

1. Vet de vorm in.
2. Klop de boter met de suiker tot het geheel zacht en romig is. Schep zachtjes de eieren en daarna de bloem, het bakpoeder en de cacao-poeder door het mengsel. Voeg de melk toe, meng alles goed en bak.
8-10 min. 630 W
3. Laat de cake na het bakken ongeveer 10 minuten in de vorm afkoelen.

REINIGING & ONDERHOUD



WAARSCHUWING: GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN, SCHOON-MAAKMIDDELEN 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 reinigingsspray in de oven ruimte.

Draaiplateau & draimechanisme

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

Apparaatdeur

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

Aanwijzing: Gebruik geen stoomreiniger.

VERMINDERD VERMOGENSNIVEAU

Aanwijzing:

Als u de levensmiddelen langer dan de standaardtijd met slechts 900 W verwarmt, wordt het vermogen van het apparaat automatisch verlaagd om

oververhitting te voorkomen. (Het magnetronvermogen wordt tot 630 W verlaagd.) Na een pauze van 90 seconden kan weer een vermogen van 900 W worden ingesteld.

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

WAT TE DOEN ALS . . .

Symptoom	Mogelijke oorzaken / oplossingen
De magnetron niet goed functioneert?	- De zekering in de huisinstallatie in orde is. - De stroom misschien uitgevallen is. - Als de zekeringen in de huisinstallatie meermaals uitschakelen, neem dan contact op met een erkend elektro-installateur.
De magnetron niet werkt?	- De deur goed gesloten is. - De deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn. - Toets START/+30 is ingedrukt.
Het draaiplateau niet draait?	- 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?	- Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de huisinstallatie uit. - Neem contact op met onze service-afdeling.
De ovenverlichting uitvalt?	- 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?	- Stel een langere tijd in (dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd) of tussendoor omroeren of omkeren of - Als de levensmiddelen kouder zijn dan anders, - Een hoger vermogen instellen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluiting aan	230 V, 50 Hz, één fase
Zekering	min. 10 A
Opgenomen vermogen:	magnetron 1.3 kW
Nuttige vermogen:	magnetron 900 W (IEC 60705)
Microgolvenfrequentie	2450 MHz * (Groep 2 / Klasse B)
Buitenafmetingen:	EMS26215 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 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:

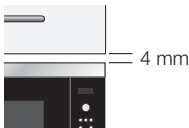
positie	nismaat		
	B	D	H
A	560	550	450
B	560	500	450

Afmetingen in (mm)



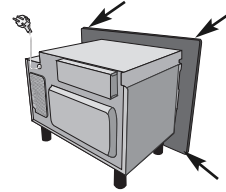
Installeren van het apparaat

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.

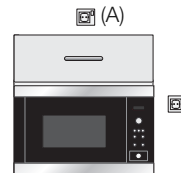


Bevestigingsoptie 2:

Zie de sjabloon die bij deze oven is ingesloten.

Aansluiting op het stroomnet

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



- Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde met een eenfasige wisselspanningsaansluiting (230 V/50 Hz). Stopcontact met 10 A zekeren.
- Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.
- Vóór het opstellen een stuk touw aan het aansluitsnoer aanbrengen. Daardoor wordt dan bij het inbouwen de aansluiting aan punt (A) vereenvoudigd.
- Bij het inschuiven van het apparaat in een hoge kast mag het aansluitsnoer NOOIT beklemd raken.
- Aansluitsnoer of stekker niet in water of andere vloeistof dompelen.

Elektrische aansluiting



WAARSCHUWING:
DIT APPARAAT MOET GEARD 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 milieu-onvriendelijk 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 aansluitsnoer 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

België

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 onaangetast. 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 toe-passing 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 gebruikperiode.
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.

Adres Klantendienst:

België

Electrolux Home Products Belgium
Consumer services
ELECTROLUX SERVICE
Bergensesteenweg 719 1502 Lembeek
Telefon: 02/363.04.44
Telefax: 02/363.04.00 / 02/363.04.60
E-mail: consumer.services@electrolux.be

Luxemburg

Grand-Duché de Luxembourg
Consumer services
ELECTROLUX HOME PRODUCTS
Rue de Bitbourg. 7 L-1273 Luxembourg-Hamm
Telefon: 00 352 42 43 1-1
Telefax 00 352 42 431-360
E-mail: consumerservice.luxembourg@electrolux.lu

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.

E

INDICE

Información de seguridad	109	Limpieza & mantenimiento	129
Descripción del producto	112	¿ Qué hacer si . . .	130
Antes de usarlo por primera vez	113	Especificaciones	130
Funcionamiento	115	Instalación	131
Tabla de programas	121	Información medioambiental	132
Recetas	125	Certificado de garantía	133



INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS

Para evitar incendios

Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.

La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.

El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 10 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 10 A como mínimo.

Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a este aparato.

No guarde ni use el horno en exteriores.

Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.

Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas.

No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida.

Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quiteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación. Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios.

No utilice el horno de microondas para freír con aceite o para calentar aceite con el que va a freír después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.

Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello. No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.

Utilice este manual de instrucciones.

Para evitar estropear el horno

Advertencia!

No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo:

- La puerta; asegúrese de que la puerta cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.**
- Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.**
- Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.**
- Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.**

e) El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.

En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.

No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.

No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los el marco de la puerta y las superficies de cierre.

No permita que se acumule grasa o suciedad en las juntas herméticas de la puerta ni en las superficies de alrededor. Siga las instrucciones de “Limpieza & mantenimiento”. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

Para evitar sacudidas eléctricas

Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.

No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio ELECTROLUX autorizado.

No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.

No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno.

No permita que el cable de corriente entre en contacto con superficies calientes o afiladas, como por ejemplo el aire caliente de la parte superior trasera del microondas.

No procure substituir la lámpara usted mismo del

horno o permitir a cualquier persona que no sea autorizada por ELECTROLUX a hacerlo tan.

Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio ELECTROLUX autorizado.

Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, deberá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio ELECTROLUX autorizado.

Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina:



Advertencia! No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.

No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.

Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas.

El calentamiento de bebidas en el microondas puede dar lugar a un retraso en la ebullición, por lo tanto el cuidado tiene que ser tomado al manejar el envase.

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

1. Agite el líquido antes de calentarlo/ recalentarlo.
2. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras calienta.
3. Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción por 20 segundos, para evitar que hierva y salpique después.

No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.

Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

Para evitar quemaduras

No toque o mueva nunca el grill inferior mientras está caliente. Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse.

Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor.

Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y remuévalos antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas para bebés, niños o ancianos.

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.

Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor.

Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada



Advertencia: Sólo se debe permitir a los niños utilizar el horno sin supervisión alguna cuando se les haya dado instrucciones adecuadas para que puedan usarlo de modo seguro y comprendan los peligros de un uso incorrecto.

Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (niños incluidos) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les supervise o les haya dado instrucciones acerca del uso del horno.

Es preciso controlar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el aparato.

Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores.

No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.

A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales

autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

Otras Notas

No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.

Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente

No haga funcionar el horno cuando esté vacío.

Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termoresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio y el soporte del rodillo debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.

No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.

Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del rodillo diseñados para este horno. No hacer funcionar el horno sin el plato giratorio.

Para evitar que se rompa el plato giratorio:

- (a) Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.
- (b) No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.
- (c) No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.

No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.

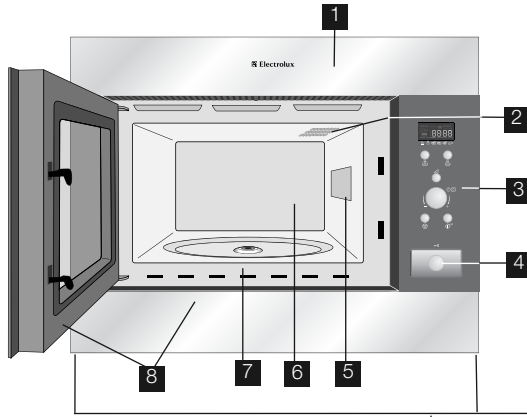
Notas:

Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista homologado.

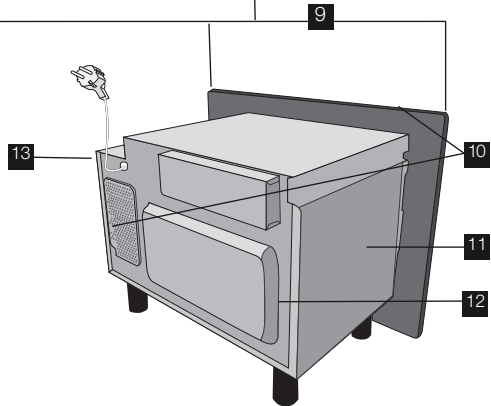
Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.

Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca del perimetro de la puerta y de las superficies del marco. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



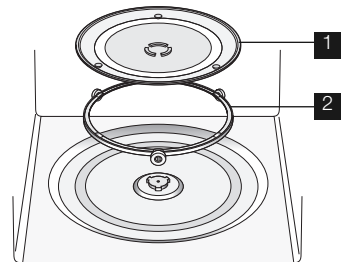
- 1 Marco frontal
- 2 Lámpara del horno
- 3 Panel de mandos
- 4 Tecla apertura de puerta
- 5 Tapa de la guía de ondas
- 6 Cavity del horno
- 7 Guarnición estanca
- 8 Cierre de la puerta y marco de cierre
- 9 Puntos de fijación (4 puntos)



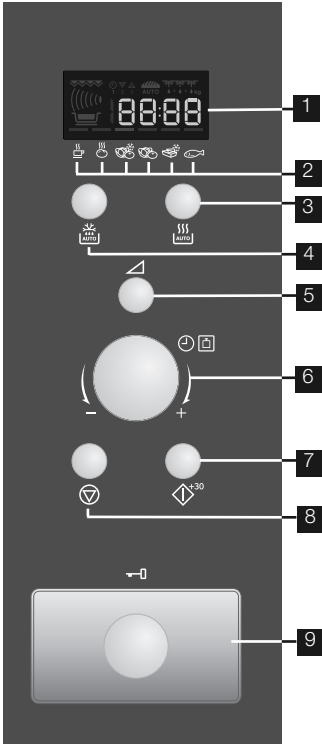
Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:

- 1 El plato giratorio
 - 2 El soporte de rodillos
 - 3 4 tornillos de fijación (no mostrado)
- Coloque el soporte de rodillos en la guarnición en el fondo del interior.
 - Ponga seguidamente el plato giratorio en el soporte de rodillos.
 - Para evitar daños al plato giratorio, al sacar del horno platos o recipientes conviene levantarlos apartándolos del borde del plato giratorio.

NOTA: Cuando encargue accesorios al comercio o técnico de servicio ELECTROLUX autorizado, sírvase mencionar dos cosas, el nombre de la pieza y la denominación del modelo.



PANEL DE MANDOS



1 Visualizador digital indicadores



Microondas



Decongelación automática pan



Reloj



Decongelación automática



Etapas de cocción



Cocción



Función "Más" & "Menos"

2 Indicadores COCCIÓN AUTOMÁTICA

3 Tecla COCCIÓN AUTOMÁTICA

4 Tecla DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

5 Tecla de NIVEL DE POTENCIA

6 Botón TEMPORIZADOR/PESO

7 Tecla START/+30

8 Tecla STOP


9 Tecla APERTURA DE PUERTA

ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

Puesta en hora del reloj

El reloj del horno es de 12 e 24 horas (12 horas).


Ejemplo: Poner el reloj a las 11:30.

1. Enchufe el horno.
2. La pantalla estará en:  .
3. Gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar el tiempo.
4. Pulse una vez la tecla START/+30 y, a continuación, gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar los minutos.




5. Se pulsa la tecla de START/+30.

6. Comprobar el visualizador:  .


Importante:

1. El botón de TEMPORIZADOR/PESO puede girarse en sentido horario o antihorario.
2. Al pulsar la tecla de parada la hora pasará automáticamente a  .

Ejemplo: Poner el reloj a las 23:30 (24 horas).


1. Enchufe el horno.
2. La pantalla estará en: .
3. Se pulsa la tecla de START/+30. La pantalla estará en: .
4. Gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar el tiempo.
5. Pulse una vez la tecla START/+30 y, a continuación, gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar los minutos.
6. Se pulsa la tecla de START/+30.
7. Comprobar el visualizador: .

Importante:


1. El botón de TEMPORIZADOR/PESO puede girarse en sentido horario o antihorario.
2. Al pulsar la tecla de parada la hora pasará automáticamente a .

Configuración del tiempo con el reloj puesto en hora

Ejemplo: Poner el reloj a las 11:45 (12 horas).

1. Abrir la puerta.
2. Pulse y mantenga pulsada la tecla START/+30 durante 5 segundos. El horno emitirá una señal sonora. Gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar la hora.
3. Pulse una vez la tecla START/+30 y, a continuación, gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar los minutos.
4. Se pulsa la tecla de START/+30.
5. Comprobar el visualizador: .

Ejemplo: Poner el reloj a las 23:45 (24 horas).

1. Abrir la puerta.
2. Pulse y mantenga pulsada la tecla START/+30 durante 5 segundos. El horno emitirá una señal sonora. Gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar la hora.
3. Pulse una vez la tecla START/+30 y, a continuación, gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar los minutos.
4. Se pulsa la tecla de START/+30.
5. Comprobar el visualizador: .

Ejemplo: Para cambiar el reloj de 12 a 24 horas o viceversa.

1. Abrir la puerta. Pulse y mantenga pulsada la tecla START/+30 durante 5 segundos. El horno emitirá una señal sonora. Pulse una vez la tecla START/+30 y, a continuación, gire el mando TEMPORIZADOR/PESO para configurar la hora.

Utilización de la tecla de STOP

Utilice la tecla de STOP para:

1. Borrar los errores que haya cometido durante la programación.
2. Parar el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción, pulsándola dos veces.



Bloqueo de seguridad infantil

El horno cuenta con un sistema de seguridad para evitar que los niños puedan encenderlo accidentalmente. Una vez activado el sistema de bloqueo, no podrá encenderse ninguna parte del microondas hasta que se haya desactivado el bloqueo.

Ejemplo: Para activar el bloqueo de seguridad infantil.

1. Pulse y mantenga pulsada la tecla STOP durante 5 segundos.



El horno emitirá una señal acústica y "LOC" aparecerá en pantalla:



Nota:

- Para cancelar el bloqueo de seguridad infantil, pulse y mantenga pulsada la tecla STOP durante 5 segundos. El horno emitirá dos señales acústica y podrá verse en pantalla la hora del día.
- El sistema de seguridad infantil no puede activarse si el reloj no está en hora.

COCCIÓN TÉCNICAS MICROONDAS

Para cocinar o descongelar alimentos en un horno microondas, la energía microondas debe ser capaz de atravesar el recipiente para penetrar en los alimentos. Por lo tanto es importante elegir recipientes adecuados. Los platos redondos u ovalados son mejores que los cuadrados o alargados, ya que los alimentos situados en las esquinas suelen

quedar demasiado hechos. Es importante dar la vuelta, volver a colocar o remover los alimentos para asegurar que se calientan uniformemente. Es necesario dejar reposar los alimentos después de la cocción para que el calor se distribuya en ellos por igual.

Características de los alimentos

Composición	Los alimentos con mayor contenido en grasa o azúcar (p. ej.: pudding de Navidad o pastel de frutas) necesitan menos tiempo para calentarse. Debería tenerse cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Densidad	La densidad de los alimentos afectará al tiempo de cocción necesario. Los alimentos ligeros y porosos, como los bizcochos o el pan, se cocinan más rápidamente que los alimentos más pesados y densos, como los asados y los guisos.
Cantidad	El tiempo de cocción debe aumentarse cuanto mayor sea la cantidad de alimentos colocados en el horno. P. ej.: cuatro patatas tardarán más en cocinarse que dos.
Tamaño	Los alimentos y trozos pequeños se cocinan más rápidamente que los más grandes, ya que las microondas pueden entrar hasta el centro desde todos los lados. Para una cocción uniforme, haga trozos del mismo tamaño.
Forma	Los alimentos con formas irregulares, como las pechugas o los muslos de pollo, tardan más en cocinarse en las partes más gruesas. Las formas redondeadas se cocinan más uniformemente que las formas cuadradas cuando se cocinan con microondas.
Temperatura	La temperatura inicial de los alimentos afecta al tiempo de cocción necesario. Los alimentos refrigerados tardarán más en cocinarse que los alimentos a temperatura ambiente. Haga un corte a los alimentos con relleno, por ejemplo bollos rellenos de mermelada, para liberar el calor o el vapor.

Técnicas de cocción

Colocar	Ponga las partes más gruesas de los alimentos hacia el exterior del plato. P. ej.: muslos de pollo.
Tapar	Utilice film transparente para microondas dejando una abertura o bien una tapa adecuada.
Perforar	Los alimentos con cáscara, piel o membrana deben perforarse en varios sitios antes de cocinarlos o calentarlos, ya que se acumulará el vapor y puede hacer que exploten los alimentos. P. ej.: patatas, pescado, pollo, salchichas. Importante: <i>Los huevos no deberían calentarse con energía microondas, ya que pueden explotar, incluso después de haber terminado su cocción. P. ej.: escalfados, fritos, cocidos.</i>
Remover, dar la vuelta y volver a colocar	Para conseguir una cocción uniforme, es imprescindible remover, dar la vuelta y volver a colocar los alimentos durante la cocción. Remueva y vuelva a colocar los alimentos siempre desde fuera hacia dentro.
Reposar	Es necesario dejar reposar los alimentos después de la cocción para que el calor pueda distribuirse por ellos por igual.
Proteger	Algunas zonas de los alimentos que se estén descongelando pueden calentarse. Las zonas calientes pueden protegerse con pequeños trozos de papel de aluminio, que reflejan las microondas. P. ej.: muslos y alitas de un pollo.

Utensilios de cocina aptos para microondas

Recipientes	Adecuados para microondas	Comentarios
Papel de aluminio y recipientes de papel de aluminio	✘/✓	Pueden utilizarse trozos pequeños de papel de aluminio para proteger los alimentos y evitar que se sobrecalienten. Mantenga el papel de aluminio a al menos 2 cm de las paredes del horno, ya que pueden formarse arcos eléctricos. No se recomiendan los recipientes de papel de aluminio a menos que lo especifique el fabricante, p. ej.: Microfoil®, siga las instrucciones atentamente.
Fuentes refractarias	✓	Siga siempre las instrucciones del fabricante. No supere los tiempos de calentamiento facilitados. Tenga mucho cuidado, ya que estas fuentes se calientan mucho.
Loza y cerámica	✘/✓	La porcelana, la cerámica, la cerámica vitrificada y la porcelana, suelen ser adecuados excepto cuando tienen adornos metálicos.
Cristalería (p. ej. Pyrex®)	✓	Debería tenerse cuidado al utilizar cristalería delicada, ya que puede romperse o rajarse si se calienta repentinamente.
Metal	✘	No se recomienda utilizar recipientes metálicos con energía microondas, ya que formará arcos eléctricos que pueden causar un incendio.
Plásticos y poliestireno (p. ej.: recipientes de comida rápida)	✓	Debe tenerse cuidado, ya que algunos recipientes se deforman, funden o decoloran a temperaturas altas.
Film transparente	✓	No debería estar en contacto con los alimentos y debe perforarse para dejar escapar el vapor.
Bolsas para congelar y asar	✓	Deben perforarse para dejar escapar el vapor. Asegúrese de que las bolsas son adecuadas para su uso en microondas. No utilice cierres de plástico o metal, ya que pueden fundirse o prenderse debido a la formación de arcos eléctricos del metal.
Papel: platos, vasos y papel de cocina	✓	Utilícelos sólo para calentar o para absorber la humedad. Debe tenerse cuidado, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Recipientes de paja y madera	✓	Esté siempre atento al horno cuando utilice estos materiales, ya que el sobrecalentamiento puede causar un incendio.
Papel reciclado y de periódico	✘	Puede contener extractos de metal que formarán arcos eléctricos y pueden causar un incendio.

COCCIÓN MICROONDAS

Con las operaciones manuales podrá programar el horno para un máximo de 90 minutos. La unidad de ingreso de tiempo de cocción puede variar entre 10 segundos y cinco minutos. Depende del tiempo total de cocción, tal como se enseña en la tabla.

Tiempo de cocción	Unidad
0-5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

DESCONGELACIÓN MANUAL

Utilice 270 W para la descongelación manual (sin accionar la función de Descongelación automática). Aparecerá el símbolo de descon-

gelación en pantalla al seleccionar el nivel de potencia.

NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Hay 6 niveles diferentes de potencia de microondas preajustables para su horno.

Nivel de potencia	Uso aconsejado
900 W / ALTA	Utilizado para cocción rápida o para recalentar, p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc.
630 W	Utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como salsa de queso y pasteles de bizcocho. En este punto de ajuste, más reducido, la salsa no hervirá y los alimentos se cocerán uniformemente sin quemarse en los bordes.
450 W	Para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo platos de buey. Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.
270 W / DESCONGELACIÓN	Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente. Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc. y para cocer flanes de huevo.
90 W	Para descongelación cuidadosa, por ejemplo de dulces o pasteles de crema.
0 W	Para el avisador de reposo/cocina.

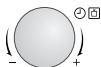
W = WATT

Ejemplo: Desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 630 W.

1. Pulse la NIVEL DE POTENCIA dos veces.



2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de TIEMPO-RIZADOR/PESO hasta 2:30 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de START/+30.



4. Comprobar el visualizador:



Importante:

Si no pone ningún nivel, se seleccionará automáticamente el nivel del ALTA/900 W.

Nota:

- Cuando se abre la puerta durante el proceso de cocción se para automáticamente el tiempo contado en el visualizador digital. El tiempo de cocción empieza a contarse de nuevo cuando se cierra la puerta y se pulsa la tecla de START/+30.
- Si se desea saber el nivel de potencia que se está usando durante la cocción se pulsa la tecla de NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS.
- El tiempo de cocción puede aumentarse o disminuirse girando el mando de TEMPORIZADOR/PESO.
- El nivel de potencia puede cambiarse durante la cocción pulsando la tecla de potencia.
- Para cancelar un programa durante la cocción, pulse dos veces la tecla STOP.

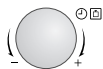
Avisador de cocina

Ejemplo: Para programar el avisador de cocina a 7 minutos.

1. Se pulsa la tecla de NIVEL DE POTENCIA 7 veces.



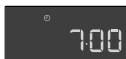
2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de TEMPORIZADOR/PESO hasta 7:00 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de START/+30.



4. Comprobar el visualizador:



Nota:

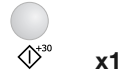
Para detener el avisador, pulse la tecla STOP. Pulse la tecla START/+30. para reanudar la cuenta atrás y, para salir, pulse de nuevo STOP.

Agregar 30 segundos

La tecla de START/+30 permite utilizar las dos funciones siguientes:

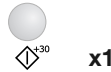
1. Inicio directo de cocción

Puede empezar la cocción directamente al nivel de potencia de microondas de 900 W durante 30 segundos pulsando la tecla START/+30.



2. Prolongación del tiempo de cocción

Durante la cocción manual, puede prolongar el tiempo de cocción en múltiplos de 30 segundos pulsando la tecla mientras el horno está funcionando.



Nota:

- Esta función no puede utilizarse durante COCCIÓN AUTOMÁTICA o DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA.

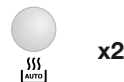
Función "Más" & "Menos"

La función MÁS ▲ & MENOS ▼ le permite aumentar o disminuir el tiempo de cocción al utilizar los programas automáticos.

Si prefiere que las patatas cocidas queden hechas, pero enteras, emplee MENOS ▼ . Si, de lo contrario, prefiere que las patatas cocidas queden más tiernas, emplee MÁS ▲.

Ejemplo: Para cocinar 0.3 kg de patatas bien cocidas.

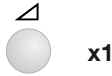
1. Se selecciona el menú requerido pulsando dos veces la tecla de COCCIÓN AUTOMÁTICA.



- Se pone el tiempo deseado TEMPORIZADOR/PESO hasta 0.3 visualizador.



- Pulse una vez la tecla de potencia para seleccionar la función MÁS ▲.



- Se pulsa la tecla de START/+30.



- Comprobar el visualizador:



Nota:

Para cancelar la función MÁS/MENOS, pulse 3 veces la tecla del nivel de potencia. Si selecciona MÁS, aparecerá en pantalla ▲. Si selecciona MENOS, aparecerá en pantalla ▼.

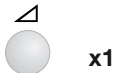
Cocción en varias secuencias

Puede programarse una secuencia de 3 escalones (máximo) empleando combinaciones de MICROONDAS.

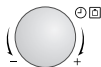
Ejemplo: Para cocinar arroz:
5 minutos en la potencia de 900 W (Etapa 1)
16 minutos en la potencia de 270 W (Etapa 2)

Etapa 1

- Pulse la tecla NIVEL DE POTENCIA una vez.



- Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de TEMPORIZADOR/PESO hasta 5:00 visualizador.

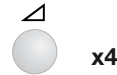


- Comprobar el visualizador:

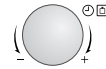


Etapa 2

- Se pulsa la tecla de NIVEL DE POTENCIA 4 veces.



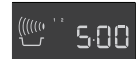
- Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de TEMPORIZADOR/PESO hasta 16:00 visualizador.



- Se pulsa la tecla de START/+30.



- Comprobar el visualizador:



El horno empezará a cocinar durante 5 minutos a 900 W y luego durante 16 minutos con 270 W.

OPERACIÓN COCCIÓN AUTOMÁTICA & DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

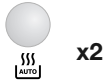
La operación cocción automática de descongelación automática se calcula automáticamente el modo y el tiempo de cocción correctos. Se puede elegir de entre 6 menús de COCCIÓN AUTOMÁTICA y 2 menús de DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA.

Cocción Automática

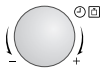
Alimento	Símbolo
Bebida	
Patatas Cocidas / Patatas Asadas con Piel	
Verduras Congeladas	
Verduras Frescas	
Comidas Congeladas Preparadas	
Filetes de Pescado con Salsa	

Ejemplo: Para cocinar 0.3 kg de patatas

1. Se selecciona el menú requerido pulsando dos veces la tecla de COCCIÓN AUTOMÁTICA.



2. Se pone el tiempo deseado TEMPO-RIZADOR/PESO hasta 0.3 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de START/+30.



4. Comprobar el visualizador:



Cuando se necesita alguna acción (p.ej. dar vuelta al alimento) el horno se para y suenan las señales, y en el visualizador se verá intermitentemente el tiempo de cocción que queda y cualquier indicador. Para continuar cocinando hay que pulsar la tecla de START/+30.

Una vez transcurrido el tiempo de cocción automática, el programa se detendrá automáticamente. Sonará el timbre y comenzará a parpadear el símbolo de cocción. Tras 1 minuto y otra señal acústica de aviso, aparecerá en pantalla la hora del día.

Descongelación Automática

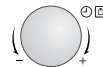
Alimento	Símbolo
Carne/Pescado /Aves	
Pan	

Ejemplo: Para descongelación 0.2 kg pan.

1. Se selecciona el menú requerido pulsando dos veces la tecla de DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA.



2. Se pone el tiempo deseado TEMPO-RIZADOR/ PESO hasta 0.2 visualizador.



3. Se pulsa la tecla de START/+30.












4. Comprobar el visualizador:







Cuando se necesita alguna acción (p.ej. dar vuelta al alimento) el horno se para y suenan las señales, y en el visualizador se verá intermitentemente el tiempo de cocción que queda y cualquier indicador. Para continuar cocinando hay que pulsar la tecla de START/+30. Una vez transcurrido el tiempo de descongelación automática, el programa se detendrá automáticamente. Sonará el timbre y comenzará a parpadear el símbolo de cocción. Tras 1 minuto y otra señal acústica de aviso, aparecerá en pantalla la hora del día.

TABLA DE PROGRAMMAS

Cuadros de cocción automática & descongelación automática

Cocción automática	Cantidad (Unidad de incremento)/Utensilios	Tecla	Procedimiento
Bebida (Té/Café) 	1-6 tazas 1 taza=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Coloque la taza cerca del borde del plato giratorio.
Patatas cocidas y asadas con piel 	0,2 - 1,0kg (100 g) Fuente con tapa	 x2	<p>Patatas hervidas: pelar las patatas y cortarlas en trozos de tamaños similares.</p> <p>Patatas con piel: elegir patatas del mismo tamaño y lavarlas.</p> <ul style="list-style-type: none"> Poner las patatas cocidas o en su monda en una fuente. Agregue la cantidad de agua requerida (por 100 g) aprox. 2 CU y un poco de sal. Cubrir con una tapa. Cuando suene la señal acústica, remover y volver a tapar. Después de la cocción, dejar en reposo el alimento durante unos. 2 min.
Verduras congeladas necesita 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Fuente con tapa	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Agregue 1 CU de agua por 100 g y un poco de sal. (Tratándose de setas no se necesita agua adicional.) Cubrir con una tapa. Cuando suene la señal acústica, remover y volver a tapar. Después de la cocción, dejar en reposo el alimento durante unos. 2 min. <p>Importante: Si se compactan juntas las verduras congeladas, cocerlas empleando el modo manual.</p>
Verduras frescas 	0.1 - 0,8 kg (100 g) Fuente con tapa	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Corte en trozos pequeños, ya sea en juliana, dados o rodajas. Agregue 1 CU de agua por 100 g y un poco de sal. (Tratándose de setas no se necesita agua adicional.) Cubrir con una tapa. Cuando suene la señal acústica, remover y volver a tapar. Después de la cocción, dejar en reposo el alimento durante unos. 2 min.
Comidas congeladas preparadas 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Fuente con tapa	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Transferir el alimento a un plato adecuado para microondas. Añada el líquido necesario ,recomendado por el fabricante. Cubrir con una tapa. Cocinar sin tapar si lo aconseja el fabricante. Cuando suene la señal acústica, remover y volver a tapar. Después de la cocción, dejar en reposo el alimento durante unos. 2 min.
Filetes de Pescado con Salsa 	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Fuente para gratén y film de plástico para microondas	 x6	<ul style="list-style-type: none"> Ver las recetas para "Filetes de Pescado con Salsa" en la página's 123. <p>* Peso total de ingredientes.</p>

Importante: Los alimentos refrigerados se cocinan a partir de 5 °C, y los congelados a partir de -18 °C.

Descongelación automática	Cantidad (Unidad d incremento)/Utensilios	Tecla	Procedimiento
Carne, pescado, aves  (Pescado entero, lomos de pescado, filetes de pescado, muslos de pollo, pechuga de pollo, carne picada, bistecs, chuletas, hamburguesas, salchichas)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Flan dish	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Colocar la comida en una fuente en el centro del plato giratorio. • Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta la comida, recolocar y separar. Proteger las partes más finas y puntos calientes con papel de aluminio. • Tras la descongelación, envolver en papel de aluminio durante 15-45 min. hasta quedar totalmente descongelada. <p>Nota: No apropiado para aves enteras.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carne picada: Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta a la comida. Retirar las partes descongelada si es posible.
Pan 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plato cacerola	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Distribuir en una fuente y colocar en el centro del plato giratorio. Para 1 kg distribuir directamente en el plato giratorio. • Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta, recolocar y retirar las rebanadas de scongeladas. • Tras la descongelación, cubrir con papel de aluminio durante 5-15 min. hasta quedar totalmente descongelado.

Importante: Los alimentos refrigerados se cocinan a partir de 5 °C, y los congelados a partir de -18 °C.

Nota:

- Introducir sólo el peso del alimento. No incluir el peso del envase.
- Tratándose de productos que pesen más o menos que los pesos/cantidades que se indican en la tablas, usar los programas manuales.
- La temperatura final variará dependiendo de la temperatura de partida. Comprobar que el alimento está muy caliente después de la cocción.
- Cuando se necesita alguna acción (p.ej. dar vuelta al alimento) el horno se para y suenan las señales, y en el visualizador se verá intermitentemente el tiempo de cocción que queda y cualquier indicador. Para continuar cocinando hay que pulsar la tecla de START/+30.
- Es posible que se active el ventilador de refrigeración tras utilizar los modos de Micro combinado.

Nota: Descongelación Automática

1. Los bistec y chuletas deben congelarse en una sola capa.
2. La carne picado se debe congelar en pequeñas porciones.
3. Después de voltearlas, proteja las partes descongeladas con trozos pequeños y laminas de papel de aluminio.
4. El pollo debe cocinarse inmediatamente después de la descongelación.

RECETAS PARA COCCIÓN AUTOMÁTICA

Filete de pescado con salsa picante

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	tomates en conserva (escurrir)
50 g	100 g	150 g	caiz
5 g	10 g	15 g	de salsa picante
15 g	30 g	45 g	cebolla (bien picado)
1 *	1-2 *	2-3 *	vinagre de vino tinto
			mostaza, tomillo, pimienta de cayenas
250 g	500 g	750 g	filete de pescado (frío)
			sal

* = CuSop

1. Mezclar los ingredientes para la salsa.
2. Poner el filete de pescado en una cazuela plana con los extremos delgados hacia el centro.
3. Esparcir la salsa preparada sobre el filete de pescado.
4. Cubrir con de plástico para microondas y cocer COCCIÓN AUTOMÁTICA, "Filete de Pescado con salsa".
5. Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min.

Filete de pescado con salsa curry

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	filete de pescado (frío)
			sal
50 g	100 g	150 g	banana (en rodajas)
200 g	400 g	600 g	salsa curry (confeccionado)

1. Poner el filete de pescado en una cazuela plana con los extremos delgados hacia el centro.
2. Esparcir banana y la salsa confeccionada sobre el filete de pescado.
3. Cubrir con de plástico para microondas y cocer en COCCIÓN AUTOMÁTICA, "Filete de Pescado con salsa".
4. Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min.

TABLAS DE COCCIÓN

Abreviaturas empleadas

CuSop =	Ctda. = Cucharadita	kg = Kilogramo	l = Litro	cm = Centímetro
Cucharada sopera	Tz = Taza	g = Gramo	ml = Mililitro	min. = Minutos

Calentamiento de bebidas & alimentos

Bebida/ Alimento	Cantidad -g/ml-	Potencia -Ajuste-	Tiempo -Min-	Procedimiento
Leche 1 taza	150	900 W	un. 1	sin tapar
Water 1 taza	150	900 W	un. 2	sin tapar
6 tazas	900	900 W	8-10	sin tapar
1 tazón	1000	900 W	9-11	sin tapar
Platos únicos (verduras, carnes y guarniciones)	400	900 W	4-6	agregar un poco de agua a la salsa, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
Guisados / sopa	200	900 W	1-2	tapar, remover después de calentar si es

Calentamiento de bebidas & alimentos

Bebida/ Alimento	Cantidad -g/ml-	Potencia -Ajuste-	Tiempo -Min-	Procedimiento
Verduras	200 500	900 W 900 W	2-3 3-5	necesario, añadir algo de agua, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
Carne, 1 tajada*	200	900 W	un. 3	esparcir un poco de salsa por encima, tapar
Filete de pescado*	200	900 W	3-5	tapar
Tarta, 1 porción	150	450 W	1/2 - 1	colocar en un molde de tarta
Comida para bebés, 1 tarro	190	450 W	1/2 - 1	pasar a un recipiente apto para microondas; después de calentar, remover bien y probar la temperatura
Derretir margarina o mantequilla*	50	900 W	1/2	tapar
Chocolate fundido	100	450 W	3-4	remover de vez en cuando

* temperatura refrigerada

Descongelación

Alimento	Cantidad -g-	Potencia -Ajuste-	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -Min-
Goulash	500	270 W	8-9	remover transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	10-30
Tarta, 1 porción	150	270 W	1-3	colocar en un molde de tarta	5
Fruta: p.ej. cerezas, fresas, frambuesas, ciruelas	250	270 W	3-5	esparcir las uniformemente, dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	5

Descongelación & cocción

Alimento	Cantidad -g-	Potencia -Ajuste-	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -Min-
Filete de pescado	300	900 W	9-11	cubrir	2
Comida preparada	400	900 W	8-10	cubrir, remover transcurridos 6 minutos	2

Cocción de carnes & pescado

Alimento	Cantidad -g-	Potencia -Ajuste-	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -Min-
Asados (cerdo, ternera, cordero)	1000 1500	630 W 630 W	34-38 53-58	sazonar al gusto, colocar en una fuente poco profunda, dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo de cocción	10 10
Rosbif (medio)	1000	630 W 630 W	20-24 27-31	Condimentar a gusto, poner en un recipiente llano, darle vuelta transcurrida la mitad del tiempo de cocción	10 10
Filete de pescado	200	900 W	4-6	sazonar al gusto, colocar en una fuente, cubrir	3

RECETAS

Todas las recetas contenidas en el presente libro se entienden - si no se indica lo contrario - para 4 porciones.

Adaptación de recetas convecionales para el microondas

Si Ud. quiere modificar recetas probadas para adaptarlas al microondas, entonces debe observar lo siguiente: Reduzca los tiempos de cocción en un tercio hasta la mitad. Oriéntese por las recetas indicadas en el presente libro. Alimentos con altos contenidos de líquido, como carne, pescado, aves, verduras, frutas, guisados/ estofados y sopas, se pueden preparar sin problema alguno en el horno de microondas. En el caso de alimentos con bajo

contenido de líquido, como platos ya preparados, se debe mojar la superficie antes de calentar o cocerlos. La adición de líquido a alimentos crudos a brasear se debe reducir aproximadamente a dos tercios de la cantidad de la receta original. Si es necesario se puede agregar líquido durante la cocción. La adición de materia grasa se puede reducir notablemente. Una pequeña cantidad de mantequilla, margarina o aceite es suficiente para darles sabor a los platos. Por lo tanto, el horno de microondas es excelente para preparar alimentos con poco contenido de grasa dentro de un plan dietético.

Sopa de cebolla

Utensilios: Fuente con tapa (volumen: 2 l)
4 tazas soperas (volumen: 200 ml c/u)

Ingredientes

10 g de mantequilla o margarina
100 g cebollas, en rodajas
800 ml de caldo de carne
sal, pimienta
2 rodajas de pan
40 g de queso rallado

1. Engrasar el recipiente, añadir la cebolla en rodajas, el caldo y sazonar. Tapar y cocinar. 9-11 min. 900 W
2. Tostar las rebanadas del pan, cortarlas en dados y distribuirlas en las tazas soperas. Verter la sopa sobre éstos y poner el queso por encima.
3. Colocar los recipientes en el plato giratorio y cocinar. 1-3 min. 900 W

Filetes de lenguado

Utensilios: Fuente ovalada poco profunda con film adherente apto para microondas (aprox. 26 cm de largo)

Ingredientes

400 g de filetes de lenguado
1 limón entero
150 g tomates
10 g de mantequilla
1 CuSop de aceite vegetal
1 CuSop de perejil, picado
sal, pimienta
4 CuSop de vino blanco
20 g de mantequilla o margarina

1. Lavar y secar cuidadosamente los filetes de lenguado. Quitar las espinas.
2. Cortar el limón y los tomates en rodajas finas.
3. Engrasar la fuente con mantequilla. Colocar los filetes de pescado en la fuente y rociarlos con aceite vegetal.
4. Espolvorear perejil sobre el pescado, colocar las rodajas de tomate por encima y sazonar. Colocar las rodajas de limón sobre los tomates y verter el vino blanco por encima.
5. Poner pequeñas porciones de mantequilla sobre el limón, cubrir y cocinar. 11-13 min. 630 W
Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min. aprox.

Lonchas de Ternera a la Zürich

Utensilios: Fuente con tapa (volumen 2 l)

Ingredientes

600 g	de filete de ternera
10 g	de mantequilla o margarina
50 g	cebolla, bien picada
100 ml	de vino blanco
	espesante para salsas para aprox. 1/2 l de salsa
300 ml	de nata
1 CuSop	de perejil, picado

1. Cortar la ternera en tiras.
2. Engrasar el recipiente con la mantequilla. Poner la carne y la cebolla en el recipiente, tapar y cocinar. Remover una vez durante la cocción. 6-9 min. 900 W
3. Añadir el vino blanco, el espesante para salsas y la nata, remover, tapar y seguir cocinando. Remover de vez en cuando. 3-5 min. 900 W
4. Remover la mezcla después de cocinar, dejar reposar durante 5 min. aprox. Adornar con perejil.

Jamón relleno

Utensilios: Fuente con tapa (volumen 2 l)

Fuente ovalada para gratinar (aprox. 26 cm de largo)

Ingredientes

150 g	de hojas de espinaca picadas
150 g	de requesón, 20 % de mat. grasa
50 g	de queso Emmental
	pimienta molida, pimentón
8 lonchas	de jamón cocido (300 g)
125 ml	de agua
125 ml	de nata
20 g	de harina
20 g	mantequilla o margarina
10 g	de mantequilla o margarina para untar el molde

1. Mezclar las espinacas con el queso fresco y el fromage frais, sazonar al gusto.
2. Poner una cucharada del relleno sobre cada loncha de jamón cocido y enrollar. Atravesar el jamón con un pincho de madera.
3. Hacer una salsa bechamel. Para ello, echar el agua y la nata en un recipiente y calentar. 2-4 min. 900 W
Mezclar la harina y la mantequilla para hacer una salsa, añadir al líquido y batir hasta disolver. Tapar y cocinar hasta que espese. 1-2 min. 900 W
Remover y probar.
4. Colocar la salsa en el recipiente engrasado, poner los rollitos de jamón rellenos sobre la salsa y cocinar con la tapadera. 12-14 min. 630 W
Después de cocinar, dejar reposar durante 5 min. aprox.

Pavo picante con arroz

Utensilios: Fuente ovalada con tapadera (aprox. 26 cm de largo)

Ingredientes

120 g	taza de arroz de grano largo, san cochado
1	bolsita de hilitos de azafrán
10 g	de mantequilla o margarina
50 g	cebolla, en rodajas
100 g	pimiento morrón, en tiras
100 g	puerro pequeño, en tiras
300 g	de pechuga de pavo, en dados
	Pimienta, pimentón
20 g	de mantequilla o margarina
300 ml	tazas de caldo de carne

1. Engrasar la fuente.
2. Mezclar el arroz con el azafrán y colocar esta mezcla en la fuente. Añadir la cebolla, el pimiento, el puerro y la pechuga de pavo y sazonar. Poner copos de mantequilla por encima.
3. Mezclar el queso y el azafrán con el arroz y sazonar al gusto. 4-6 min. 900 W
16-19 min. 270 W
Terminada la cocción, dejar reposar el pavo picante durante 5 minutos.

Lasaña al Horno

Utensilios: Fuente con tapa (volumen 2 l)
Fuente cuadrada poco profunda con tapadera (aprox. 20 x 20 x 6 cm)

Ingredientes

300 g de tomates de lata
50 g de jamón picado
50 g cebolla, bien picada
1 diente de ajo, machacado
250 g de carne ternera de vaca
2 CuSop de pulpa de tomate
sal, pimienta
150 ml Crème fraîche
100 ml de leche
50 g de queso Parmesano rallado
1 Cdta de hierbas mixtas picadas
1 Cdta de aceite de oliva nuez moscada
1 Cdta de aceite vegetal para engrasar la fuente
125 g de lasaña verde
10 g de queso parmesano rallado

Risotto con bacon

Utensilios: Recipiente con tapadera (2 l. de capacidad)

Ingredientes

50 g de bacon picado
20 g de mantequilla o margarina
50 g de cebolla muy picada
200 g de arroz para risotto (Arboris)
400 ml de caldo de carne
70 g de queso Emmental
un pellizco de azafrán
sal y pimienta

Peras al chocolate

Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)
fuente con tapa (volumen 1 l)

Ingredientes

4 peras (600 g)
60 g de azúcar
10 g bolsita de azúcar de vainilla
1 CuSop de licor de peras (de 270 W en volumen)
150 ml de agua
130 g de chocolate amargo
100 g de nata (Crème fraîche)

1. Picar los tomates, mezclar con el jamón y la cebolla, el ajo, la ternera picada y el puré de tomate. Sazonar, tapar y cocinar.
5-8 min. 900 W
2. Mezclar la crème fraîche con la leche, el queso Parmesano, las hierbas, el aceite y las especias.
3. Engrasar la fuente y cubrir el fondo con $\frac{1}{3}$ de la pasta aproximadamente. Poner la mitad de la mezcla de carne picada sobre la pasta y verter por encima parte de la salsa. Repetir y terminar con la pasta restante. Cubrir la pasta con salsa y espolvorear con queso Parmesano. Cocinar con la tapadera puesta.
13-17 min. 630 W
Después de cocinar, dejar reposar durante 5-10 min. aprox.

1. Engrasar la fuente. Colocar las cebollas y el bacon en la fuente, tapar y cocinar.
2-3 min. 900 W
2. Añadir el arroz y el caldo de carne y cocinar.
3-5 min. 900 W
15-17 min. 270 W
Después de cocinar, dejar reposar durante 5 min. aprox.
3. Mezclar el queso y el azafrán con el arroz y sazonar al gusto.

1. Colocar el azúcar, el azúcar de vainilla, el licor de pera y el agua en el recipiente, remover, tapar y cocinar.
1-2 min. 900 W
2. Colocar las peras en el líquido, cubrir y cocinar.
5-8 min. 900 W
Sacar las peras del líquido de cocción e introducir en el frigorífico.
3. Echar 50 ml del líquido de cocción en el recipiente más pequeño. Añadir el chocolate y la crème fraîche, tapar y cocinar.
2-3 min. 900 W
4. Remover bien la salsa, verter sobre las peras y servir.

Pastel de sémola con salsa de frambuesas

Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)
4 Ramekin dishes

Ingredientes

- 500 ml de leche
- 40 g de azúcar
- 15 g de almendra picada
- 50 g de sémola
- 1 yema de huevo
- 1 cucharada de agua
- 1 clara de huevo
- 250 g de frambuesas
- 50 ml de agua
- 40 g de azúcar

1. Colocar la leche, el azúcar y las almendras en el recipiente, tapar y cocinar. 3-5 min. 900 W
2. Añadir la sémola, remover, cubrir y cocinar. 10-12 min. 270 W
3. Batir la yema de huevo junto con el agua en una taza, añadir a la mezcla caliente y remover. Batir la clara de huevo a punto de nieve y añadir a la mezcla. Verter la mezcla del pastel en ramequines o moldes pequeños.
4. Para hacer la salsa, lavar las frambuesas, secarlas dándole pequeños golpes con los dedos y colocarlas en un recipiente con el agua y el azúcar. Cubrir y calentar. 2-3 min. 900 W
5. Hacer un puré con las frambuesas y servir frío o caliente junto con el pastel de sémola.

Tarta de queso

Utensilios: Molde redondo (unos 26 cm de diámetro)

Ingredientes

Base:

- 300 g de harina
- 1 CS de cacao
- 10 g de levadura en polvo
- 150 g de azúcar
- 1 huevo
- 10 g de mantequilla o margarina para untar el molde

Relleno:

- 150 g de mantequilla o margarina
- 100 g de azúcar
- 10 g bolsita de azúcar de vainilla
- 3 huevos
- 400 g de requesón, 20 % de mat. grasa
- 40 g bolsita de polvo para flan, sabor de vainilla

1. Mezclar la harina con el cacao y la levadura en polvo, agregar el azúcar, el huevo y la mantequilla; amasar todo bien usando los accesorios amasadores de la batidora de mano.
2. Untar el molde y llenarlo con aprox. $\frac{2}{3}$ de la masa que se aplica bien sobre el fondo. Subir un borde de 2 cm de altura y prehornear dicha masa. 6-8 min. 630 W
3. Para el relleno: Batir la mantequilla con el batidor de mano, agregar el azúcar y gradualmente añadir los huevos. Al final mezclar removiendo el requesón y el polvo para flan.
4. Distribuir el requesón preparado sobre la base prehornada seguido del resto de la masa y hornear. 15-19 min. 630 W

Tarta de chocolate

Utensilios: Molde redondo (21 cm de diám. y 10 cm de alto)

Ingredientes

- 175 g de mantequilla o margarina
- 175 g de azúcar
- 3 huevos
- 175 g de harina
- 1 Cdto cucharadita de levadura en polvo
- 20 g cucharadas de cacao
- 50 ml de leche

1. Engrasar la fuente.
2. Batir la mantequilla con el azúcar hasta que quede una mezcla ligera y esponjosa. Batir los huevos y añadirlos poco a poco, agregar la mezcla de harina, levadura y cacao. Añadir la leche, mezclar bien y cocinar. 8-10 min. 630 W
3. Después de cocinar, dejar enfriar la tarta durante 10 min. en el molde.

LIMPIEZA & MANTENIMIENTO



PRECAUCIÓN! NO UTILICE PRODUCTOS COMERCIALES PARA LA LIMPIEZA DE HORNOS, APARATOS DE LIMPIEZA A VAPOR, PRODUCTOS ABRASIVOS, PRODUCTOS FUERTES, NINGÚN PRODUCTO QUE CONTenga HIDRÓXIDO DE SODIO NI ESTROPAJOS PARA LIMPIAR NINGUNA PARTE DEL HORNO.

LIMPIE EL HORNO EN LOS INTERVALOS REGULARES Y quite CUALQUIER DEPÓSITO DEL ALIMENTO. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

Exterior del horno

El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

Panel de control

Antes de limpiar el panel, abra la puerta para desactivar las teclas del panel de control. Tenga cuidado al limpiar el panel de control. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No utilice mucha agua. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

Interior del horno

1. Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un paño humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quitelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo.
2. Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños.
3. No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.

Plato giratorio y soporte del rodillo

Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos.

Puerta

Para retirar cualquier suciedad, limpiar a menudo con un paño húmedo la puerta por ambos lados, la junta de la puerta, y las superficies de contacto. No utilice productos de limpieza agresivos ni abrasivos o raschadores metálicos para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que puede rayar la superficie y esto puede provocar la rotura del cristal.

Nota: No deben utilizarse aparatos de limpieza a vapor.

NIVEL DE POTENCIA REDUCIDA

Nota:

Si cocina los alimentos durante más tiempo del normal a solo 900 W, la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un

sobrecalentamiento. (El nivel de potencia de microondas se reducirá a 630 W.) Tras una pausa de 90 segundos, puede volver a seleccionarse el nivel alto de potencia (900 W).

Modo de cocción	Tiempo normal	Potencia reducida
900 W de microondas	20 minutos	630 W de microondas

¿QUÉ HACER SI . . .

Síntoma	Comprobaciones / consejos
El aparato microondas no funciona correctamente?	<ul style="list-style-type: none"> - Funcionen los fusibles de la caja de fusibles. - No haya habido algún corte de energía. - Si se siguen fundiendo los fusibles, póngase en contacto con un electricista homologado.
El modo microondas no funciona?	<ul style="list-style-type: none"> - La puerta esté bien cerrada. - El cierre hermético de la puerta y sus superficies estén limpios. - Se haya pulsado el botón START/+30.
El plato giratorio no gira?	<ul style="list-style-type: none"> - El soporte del plato giratorio esté correctamente enganchado al mecanismo impulsor. - El recipiente colocado en el interior no sobresalga del plato giratorio. - Los alimentos no sobresalgan del borde del plato giratorio impidiendo que gire. - No haya ningún objeto en el hueco bajo el plato giratorio.
El microondas no se apaga?	<ul style="list-style-type: none"> - Aísle el aparato de la caja de fusibles. - Póngase en contacto con un agente autorizado de servicio de ELECTROLUX.
La iluminación interior no funciona?	<ul style="list-style-type: none"> - Llame a un agente autorizado de servicio de ELECTROLUX. La bombilla interior solo puede ser sustituida por un agente autorizado de servicio de ELECTROLUX.
Los alimentos tardan más de lo normal en calentarse por completo y cocinarse?	<ul style="list-style-type: none"> - Aumente el tiempo de cocción (a cantidad doble, casi el doble de tiempo) o - Si los alimentos están más fríos que de costumbre, gírelos o deeles la vuelta de vez en cuando o - Aumente el nivel de potencia.

ESPECIFICACIONES

Tensión de CA	230 V, 50 Hz, monofásico
Fusible/disyuntor de fase	10 A como mínimo
Requisitos potencia de CA:	Microondas 1.3 kW
Potencia de salida:	Microondas 900 W (IEC 60705)
Frecuencia microondas	2450 MHz * (Grupo 2 / Clase B)
Dimensiones exteriores:	EMS26215 594 mm (B) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Dimensiones interiores	342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Capacidad del horno	26 litros **
Plato giratorio	ø 325 mm, vidrio
Peso	aprox. 19 kg
Lámpara del horno	25 W/240 - 250 V

* Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011. De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B. El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos. La clase B significa que el equipamiento resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.

** La capacidad interna calculada mejorando el largo, la profundidad y la altura máxima. La capacidad efectiva de los recipientes para los alimentos es menor.



Este horno cumple con las exigencias de las directivas 2004/108/EC, 2006/95/EC y 2005/32/EC.

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.

INSTALACIÓN

La microonda se puede ubicar en las posiciones A o B:

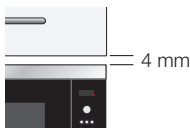
Posición	Tamaño del habitáculo B D H
A	560x550x450
B	560x500x450

Medidas expresadas en (mm)



Instalación del aparato

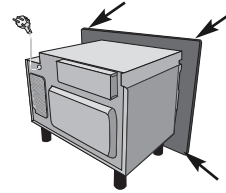
1. Retire todo el embalaje y compruebe con cuidado que no haya ningún signo de daños producidos.
2. Instale el aparato en el armario de la cocina, lentamente y sin ejercer presión, hasta que el marco frontal del horno quede encajado en la apertura frontal del armario.
3. Cerciérese de que el aparato esté estable y no se incline. Cerciérese de que haya un hueco de 4 mm entre la puerta del armario superior y la parte de arriba del marco (consulte el diagrama).



Opción de fijación no 1:

Fije el horno en su posición con los tornillos que se suministran.

Los puntos de sujeción se encuentran en las esquinas superiores e inferiores del horno.

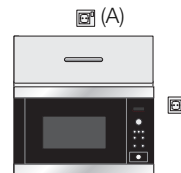


Opción de fijación no 2:

Consulte la hoja de plantilla que se suministra con el horno.

Conexión del aparato a la alimentación eléctrica

- La salida eléctrica debería ser fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse fácilmente en caso de emergencia. O bien, debe ser posible aislar el horno de la alimentación eléctrica incorporando un interruptor en el cableado fijo, con arreglo a las normas de cableado.
- La toma no debería estar situada detrás del armario.
- La mejor posición es encima del armario, véase (A).



- Conecte el aparato a una corriente alterna de 230 V / 50 Hz. de fase única mediante una toma de tierra correctamente instalada. La toma debe estar provista de un fusible de 10 A.
- **El cable de suministro de energía sólo puede ser reemplazado por un electricista homologado.**
- Antes de la instalación, ate un trozo de cuerda en el cable de suministro de energía para facilitar la conexión en el punto (A) cuando se esté instalando el aparato.
- Al insertar el aparato en un armario de lados altos, NO aplaste el cable de suministro de energía.
- No sumerja el cable de suministro de energía en agua ni en ningún otro líquido.

Conexión eléctrica



ADVERTENCIA!
DEBE CONECTARSE ESTE APARATO A TIERRA
El fabricante rechaza responsabilidad alguna en caso de incumplimiento de esta medida de seguridad.

Si el enchufe instalado en su aparato no es adecuado para la toma de corriente de que dispone, debe llamar a su agente local autorizado de servicio de ELECTROLUX.

INFORMACIÓN MEDIAMBIENTAL

Desechar los materiales de embalaje y los aparatos viejos de un modo responsable con el medio ambiente

Material de embalaje

Los hornos microondas ELECTROLUX vienen eficazmente embalados para protegerlos durante el transporte. Solo se utiliza el embalaje imprescindible.

Los materiales de embalaje (p. ej. papel metalizado o espuma de estireno) pueden suponer un riesgo para los niños.

Peligro de asfixia. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.

Todos los materiales de embalaje que se utilizan respetan el medio ambiente y pueden reciclarse. El cartón se fabrica con papel reciclado y las piezas de madera están sin tratar. Los elementos de plástico están señalados del modo siguiente:

«PE» polietileno, p.ej. cinta de embalaje

«PS» poliestireno, p.ej. embalaje (sin CFC)

«PP» polipropileno, p.ej. correas de embalaje

Al utilizar y reutilizar el embalaje, se ahorra materia prima y se reduce el volumen de desechos.


Debe llevar el embalaje al centro de reciclaje más cercano.

Póngase en contacto con su ayuntamiento para obtener información.

Desechar aparatos viejos

Antes de desechar aparatos viejos, debe cerciorarse de que quedan seguros quitando el enchufe, cortando y tirando el cable de alimentación.

A continuación, debe llevarse al centro de reciclaje más cercano. Consulte a su ayuntamiento o a su Oficina del Medio Ambiente para comprobar si en su localidad hay un servicio para reciclar el aparato.

El símbolo  en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseché correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Estimado Usuario :

Queremos felicitarle por su compra y agradecerle la confianza depositada en nuestra Compañía.

Su electrodoméstico dispone de una garantía de **24 meses para piezas y mano de obra y de 6 meses para el desplazamiento.**

Para poder beneficiarse de este garantía **NO OLVIDE REGISTRAR SU ELECTRODOMÉSTICO:**

- Cumplimente el Certificado de Compra adjunto y envíelo dentro de los 0 días siguientes a la fecha de la compra o
- Regístrese por teléfono, llamando al ☎ **902 11 76 93 Registro y Ampliación de Garantía**

En caso de avería, póngase en contacto con el servicio Técnico Oficial

☎ **902 11 63 88 SERVICIO TÉCNICO OFICIAL**

... **Contrate el Plan de Ampliación de Garantía**

El Plan de Ampliación de Garantía prolonga hasta 5 años la protección y ventajas que le ofrece el Grupo Electrolux en caso se usen su producto. **VD. NO TENDRÁ QUE PAGAR LA FACTURA** en caso de avería, ni preocuparse por reclamaciones. Domestic & General protegerá sus intereses.

¿Qué beneficios le ofrece?

Tranquilidad garantizada y seguridad total durante el período de cobertura.

Cobertura completa: mano de obra, piezas, componentes y desplazamiento.

Sin límite en el número de reparaciones.

Atención especializada por Técnicos Oficiales del Grupo Electrolux.

Posibilidad de renovación una vez terminado el período de cobertura.

Cuánto cuesta el Plan de Ampliación de Garantía?

Este plan le protegerá durante **3 años adicionales**, a la garantía del fabricante por sólo:

79 e

Si su electrodoméstico es una **LAVADORA, LAVAVAJILLAS, LAVADORA-SECADORA.**

49 e

Si su electrodoméstico es una **SECADORA, FRIGORÍFICO, MICROWAVES, ASPIRADORA, CAMPANA, COCINA, HORNO, COMBI, CONGELADOR, ENCIMERA**

Tarifas válidas hasta el 31 Diciembre de 2010. Posteriormente, Ud. deberá validar nuevas tarifas poniéndose en contacto con el teléfono 902 11 76 93.

Condiciones de esta garantía comercial

Electrolux Home Products España, S.A. garantiza al usuario, dentro del territorio nacional español, por plazo de 2 años contados desde la fecha de entrega, el buen funcionamiento del aparato cuyos datos de identificación constan en el presente documento. Las condiciones de esta garantía son las siguientes:

- Durante el período de garantía de 2 años será totalmente gratuito para el usuario el coste de las piezas de recambio y el de la mano de obra.
- En los primeros 6 meses del citado plazo será también gratuito el desplazamiento del técnico al domicilio del usuario. Concluido el sexto mes, el usuario deberá abonar el coste de dicho desplazamiento o, en su caso, el traslado del aparato a las instalaciones del Servicio Oficial, si ello fuere necesario para su reparación.
- En el supuesto de que el producto, por su tamaño y movilidad, fuera susceptible de ser transportado por el usuario al Taller Oficial de la Marca, éste quedará liberado de la obligación de trasladar su personal técnico al domicilio del usuario.
- Para hacer uso del derecho de garantía aquí reconocido, será requisito necesario que el aparato se destine al uso privado. También será necesario presentar al personal técnico de la marca, antes de su intervención, la factura o ticket de compra del aparato o el albarán de entrega correspondiente si éste fuera posterior, en unión del presente documento.

Esta garantía se ofrece durante los períodos indicados, en cualquier caso y circunstancia, sin necesidad de que el consumidor tenga que probar la falta de conformidad del bien con el contrato.

Exclusiones: La presente garantía no cubre la instalación, nivelación ni sustitución de lámparas. No quedan cubiertas por esta garantía y por tanto la misma quedará sin efecto en los casos de averías producidas como consecuencia de:

- * Fuerza mayor (fenómenos atmosféricos, geológicos, etc.)
- * Uso inadecuado o no acorde con las instrucciones del fabricante.
- * Falta de mantenimiento y limpieza; filtros con objetos tales como botones, monedas, etc.; condensadores con polvo, pelusa u otros elementos que impidan la libre circulación del aire; cubetas de detergente con residuos, etc.
- * Uso de productos de limpieza abrasivos que causen daños en chapa, pintura y plásticos.
- * Rotura accidental de componentes de plástico y vidrio.
- * Instalación y/o conexión incorrectas o no reglamentarias (voltaje, presión de gas o agua, conexión eléctrica o hidráulica no adecuadas).
- * Daños estéticos no denunciados en el plazo de dos meses desde el momento de la entrega.

La garantía no tendrá efecto en caso de manipulación de la placa de características del aparato o de los datos que figuren en factura, ticket de compra o albarán de entrega de aquél o de los consignados en este documento. Tampoco producirá efecto si se produjesen intervenciones de personal técnico no autorizado o no perteneciente al Servicio Oficial de la marca. Se informa al usuario que, además de la garantía reconocida en este documento, tiene la protección que le concede el Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, respecto de la exigencia de que el bien adquirido sea conforme con el contrato de compraventa, pudiendo reclamar al vendedor, en caso de dis-

conformidad, por las faltas que se pongan de manifiesto en el plazo de dos (2) años desde la entrega, si bien a partir del sexto mes el usuario tendrá la carga de probar esa falta de conformidad. Durante ese plazo tendrá derecho a solicitar la reparación gratuita del bien o la sustitución de éste, salvo que una de esas opciones resulte imposible o desproporcionada. Cuando no sea posible exigir la reparación o la sustitución o cuando éstas no se hubieran llevado a cabo en plazo razonable o sin mayores inconvenientes para el consumidor, éste podrá solicitar la rebaja del precio o la resolución del contrato.

Las reclamaciones deberán dirigirse a:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ESPAÑA, S.A. Sociedad Unipersonal

Albacete, nº 3C - 28027 MADRID - CIF A08145872

Puede comprar recambios y accesorios on-line en <http://www.service.electrolux.com> y seleccione "Tienda Virtual"

Condiciones del Plan de Ampliación de Garantía:

El Plan de Ampliación de Garantía es válido para electrodomésticos nuevos y es aplicable dentro de los 30 días siguientes a la fecha de compra.

La cobertura no es transferible a terceras partes sin el consentimiento por escrito del Asegurador.

El plan cubre electrodomésticos destinados a uso doméstico solamente.

Un ejemplar del Certificado dando detalles completos de las exclusiones y condiciones puede ser obtenido bajo petición. El usuario deberá mantener copias de cualquier correspondencia relativa a esta propuesta. Una copia de la propuesta está disponible hasta tres meses después de su implementación. La contratación de un Plan de Ampliación de Garantía no limita su protección bajo la garantía del fabricante, ni afecta sus derechos.

El Plan de Ampliación de Garantía está asegurado por Domestico & General Insurance. Sucursal en España, Fernández de la Hoz, nº 52 4ª planta 28010 Madrid

Garantía Europea

Este aparato está garantizado por Electrolux en cada uno de los países indicados en la parte posterior de este manual durante el periodo especificado en la garantía del aparato o el periodo que prevea la ley. Si usted se traslada de uno de estos países a otro de los países abajo indicados, la garantía del aparato se desplazará con usted siempre que se cumplan los siguientes requisitos:

- La garantía entra en vigor el día en que usted compre el aparato, que se demostrará mediante un justificante de compra válido emitido por el vendedor del aparato.
- La garantía del aparato tendrá el mismo periodo de validez y cubrirá las mismas piezas y mano de obra que las garantías emitidas en su nuevo país de residencia para ese modelo o gama de aparatos en concreto.
- La garantía del aparato es personal del comprador original e intransferible.
- El aparato deberá ser instalado y utilizado según las instrucciones de Electrolux y es únicamente de uso doméstico, lo que significa que no podrá ser utilizado con fines comerciales.
- El aparato deberá ser instalado observando todas las normativas relevantes que estén en vigor en su nuevo país de residencia.

Las disposiciones de esta Garantía Europea no afectan a los derechos que le correspondan por ley.

I INDICE

Informazioni sulla sicurezza	136	Manutenzione & pulizia	156
Descrizione del prodotto	139	Cosa fare se . . .	157
Prima dell'uso	140	Dati tecnici	157
Funzionamento	142	Installazione	158
Schemi dei programmi	148	Informazioni ambientali	159
Ricette	152	Garanzia / Servizio clienti	160



IMPORTANTE: ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA PERSONALE DA LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER OGNI RIFERIMENTO FUTURO

Per evitare pericolo d'incendi

Il forno a microonde non deve rimanere incustodito durante il funzionamento. I livelli di potenza troppo alti o i tempi di cottura troppo lunghi possono surriscaldare il cibo e causare un incendio.

La presa di corrente deve essere facilmente accessibile, in modo da poter staccare facilmente il cavo di alimentazione in caso d'emergenza.

La tensione di alimentazione del forno deve essere di 230 V, 50 Hz, con un fusibile del quadro di distribuzione o un salvavita di un minimo di 10 A.

Si raccomanda di usare un circuito elettrico di alimentazione separato esclusivamente per questo prodotto.

Il forno non deve essere usato o lasciato all'aperto.

Se il cibo che si riscalda nel forno comincia a sprigionare fumo, NON APRITE LO SPORTELLLO. Spegnete il forno, staccate il cavo di alimentazione. Prima di riaprire lo sportello accertatevi che non ci sia più fumo all'interno del forno. Se si apre lo sportello mentre il cibo sta ancora fumando c'è il pericolo d'incendio.

Usate esclusivamente recipienti e utensili adatti per forni a microonde.

Non lasciate il forno incustodito usando plastica, carta od altro recipiente infiammabile a perdere.

Dopo l'uso, pulite sempre il coperchio guida onde, la cavità del forno, il piatto girevole e il sostegno rotante. Essi devono essere asciutti ed esenti da grasso. Gli accumuli di grasso possono surriscaldarsi, fumare o infiammarsi.

Non mettete materiali infiammabili vicino al forno o alle aperture di ventilazione.

Non bloccate le aperture di ventilazione.

Togliete dal cibo e dal suo involucro i sigilli e fili di chiusura metallici. La formazione di scintille sulle superfici metalliche può causare incendi.

Non usate il forno a microonde per friggere o riscaldare l'olio di frittura. La temperatura in tal caso non può essere controllata e può causare un incendio.

Per fare il granoturco soffiato (popcorn), usate esclusivamente le confezioni apposite per microonde.

Non conservate cibo od oggetti all'interno del forno.

Controllate le regolazioni dopo aver avviato il forno, per accertarvi che esso funzioni nel modo desiderato.

Usate questo manuale d'istruzioni.

Per evitare danni alle persone



Attenzione!

Non usate il forno se è danneggiato o non funziona normalmente. Controllate quanto segue prima di continuare ad usarlo:

- a) Che lo sportello si chiuda correttamente e che non sia deformato.
- b) Che le cerniere e i dispositivi di chiusura dello sportello non siano rotti o allentati.
- c) Che la guarnizione e le superfici tenute dello sportello non siano danneggiate.
- d) Che la cavità del forno o lo sportello non siano ammaccati.

e) Che il cavo di alimentazione e la sua spina non siano danneggiati.

Non cercare mai di adattare, riparare o modificare il forno personalmente. Qualsiasi intervento di assistenza o riparazione dell'apparecchio che richieda la rimozione della copertura di protezione dall'esposizione diretta alle microonde deve essere effettuato esclusivamente da personale specializzato.

Non fate funzionare il forno con lo sportello aperto, e non modificate in alcun modo le chiusure a scatto del forno.

Non fate funzionare il forno se c'è un oggetto tra le guarnizioni e le superfici di tenuta dello sportello.

Evitare che si accumulino grasso e sporco sulle guarnizioni dello sportello o nelle parti adiacenti. Seguire le istruzioni riportate nella sezione "Manutenzione & pulizia". Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.

Chi porta uno STIMOLATORE CARDIACO deve rivolgersi al medico o al fabbricante dello stimolatore cardiaco riguardo alle precauzioni da prendere per l'uso del forno a microonde.

Per evitare le scosse elettriche

Il mobile del forno non deve assolutamente essere smontato.

Non inserite alcun oggetto nelle aperture di ventilazione del forno.

Se vi cade accidentalmente del liquido all'interno del forno, spegnetelo immediatamente, staccate il cavo di alimentazione e chiamate un tecnico del servizio ELECTROLUX autorizzato.

Non immergete il cavo di alimentazione o la sua spina nell'acqua od altro liquido.

Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici riscaldate, compresa la parte posteriore del forno.

Non cercate di sostituire da soli la lampadina del forno, e non fatela sostituire se non da personale autorizzato.

Se la lampadina si guasta, rivolgetevi al rivenditore o ad un tecnico di servizio ELECTROLUX autorizzato.

Se il cavo di alimentazione del forno dovesse danneggiarsi, fatelo sostituire da un tecnico autorizzato.

Per evitare esplosioni o bolliture improvvise



Attenzione ! Non riscaldare liquidi o altri cibi in contenitori sigillati, perché potrebbero esplodere.

Non usate mai recipienti sigillati. Togliete i sigilli e coperchi prima dell'uso. I recipienti sigillati possono esplodere a causa dell'aumento della pressione, anche dopo lo spegnimento del forno.

Fate attenzione usando il forno a microonde con i liquidi. Usate recipienti con grandi aperture che permettano la fuoriuscita delle bolle d'aria.

Il riscaldamento delle bevande nel microonde può provocare un'ebollizione ritardata, si consiglia la massima attenzione quando si toglie il recipiente dal forno.

Per evitare le improvvise eruzioni del liquido bollente con possibili bruciature:

1. Rigrate il liquido prima di scaldarlo/ riscaldarlo.
2. Si consiglia di inserire nel liquido un'asticciola di vetro od altro oggetto simile durante il riscaldamento.
3. Lasciate riposare il liquido nel forno alla fine del tempo di cottura per almeno 20 secondi, per evitare la bollitura con eruzioni ritardate.

Non usare il forno a microonde per cuocere le uova con il guscio né per riscaldare le uova sode intere, perché potrebbero esplodere dopo la fase di riscaldamento. Per cucinare o riscaldare le uova che non sono state strapazzate, foratene il tuorlo e l'albume.

Sgusciate e affettate le uova sode prima di riscaldarle nel forno a microonde.

Forate la buccia delle patate, salicce e frutta prima di cucinarle, perché altrimenti possono esplodere.

Per evitare scottature

Mai toccare o alzare la resistenza quando è calda.

Usare presine o guanti da cucina per togliere il cibo dal forno.

Per evitare le ustioni causate dal vapore, aprire sempre contenitori, recipienti per pop-corn, sacchetti da forno, ecc. tenendoli lontani dal viso e dalle mani.

Per evitare bruciate, controllare sempre la temperatura del cibo e rimescolarlo prima di servirlo, facendo particolarmente attenzione alla temperatura dei cibi e delle bevande prima di imboccare neonati, bambini ed anziani.

La temperatura del contenitore non corrisponde necessariamente a quella del cibo controllare sempre la temperatura del cibo.

Per evitare le scottature causate dalla fuoriuscita del vapore e del calore, allontanarsi dallo sportello del forno durante l'apertura.

Tenere i bambini lontani dallo sportello e dalle altre parti accessibili che possono surriscaldarsi durante l'utilizzo del grill. I bambini devono essere tenuti lontani per evitare che possano bruciarsi.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato



Attenzione! Permettere ai bambini di usare il forno a microonde senza controllo di adulti solo quando sono state fornite adeguate istruzioni in modo che questi possano farlo in modo sicuro ed abbiano ben compreso i rischi derivanti da un uso non appropriato.

Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato da bambini, persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o inesperte senza la supervisione o senza istruzioni da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.

Tenere lontano dalla portata dei bambini.

I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto.

Non lasciare che i bambini si appoggino o si dondolino contro lo sportello del forno. Inoltre, non permettere loro di usare il forno come un giocattolo.

Illustrare ai bambini le norme di sicurezza: insegnare loro ad usare le presine per togliere i piatti dal forno, a rimuovere con precauzione i coperchi e, in particolare, gli involucri (ad esempio i materiali autoriscaldanti) usati per rendere il cibo croccante, in quanto possono diventare estremamente caldi.

Altri avvertimenti

Non modificate il alcun modo il forno.

Questo forno serve alla preparazione dei cibi in casa e deve essere usato esclusivamente per la loro cottura. Esso non è adatto per l'uso commerciale o in laboratorio.

Per evitare difetti di funzionamento o danni al forno

Mai mettere in funzione il forno vuoto.

Usando un piatto per rosolare i cibi, o del materiale autoriscaldante, mettete sempre sotto di esso del materiale isolante resistente al calore, come un piatto di porcellana, per evitare danni al piatto girevole e al sostegno rotante. Non dovete inoltre superare il tempo di preriscaldamento specificato nelle istruzioni del piatto.

Non usate utensili metallici, perché riflettono le microonde e causano la formazione di arco.

Non mettete barattoli nel forno.

Usate soltanto il piatto girevole e il sostegno rotante progettati per questo forno. Non utilizzare il forno senza il piatto girevole.

Per evitare che il piatto girevole si rompa:

- (a) Prima di pulire il piatto girevole con acqua, lasciatelo raffreddare.
- (b) Non mettete cibi o utensili caldi sul piatto girevole freddo.
- (c) Non mettete cibi o utensili freddi sul piatto girevole caldo.

Non mettete alcun oggetto sul mobile esterno durante il funzionamento del forno.

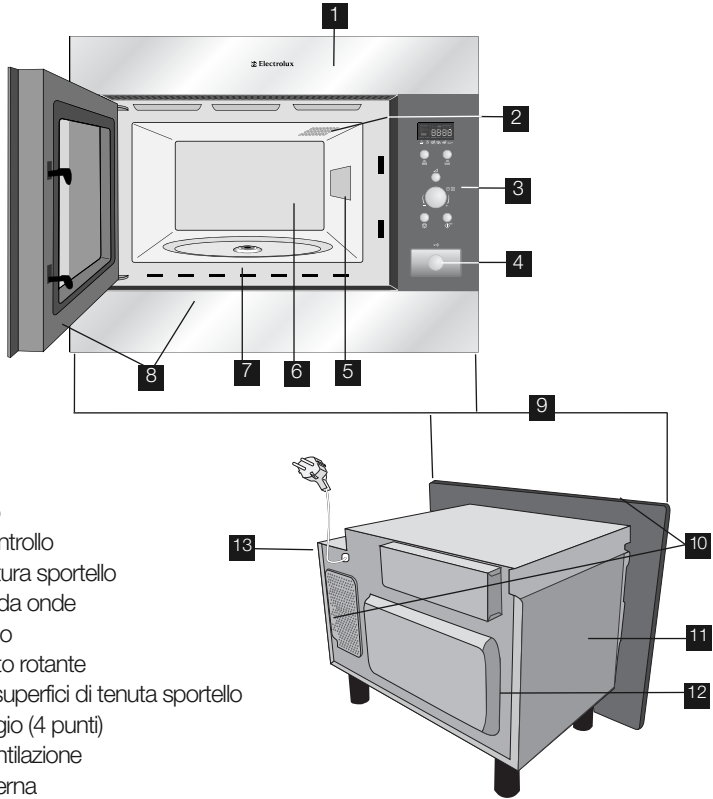
Nota:

Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.

Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e/o alle persone causati da un non corretto collegamento elettrico.

Sulle pareti del forno, o intorno alle guarnizioni e superfici di tenuta dello sportello, potrebbero formarsi vapore o gocce d'acqua. Ciò è normale e non indica una perdita o un difetto del forno.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

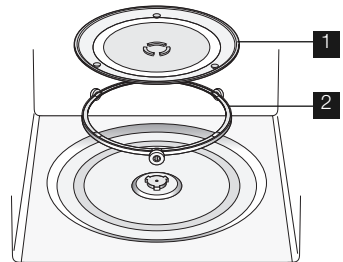


- 1 Cornice
- 2 Luce del forno
- 3 Pannello di controllo
- 4 Pulsante apertura sportello
- 5 Coperchio guida onde
- 6 Cavità del forno
- 7 Perno del piatto rotante
- 8 Guarnizioni e superfici di tenuta sportello
- 9 Punti di fissaggio (4 punti)
- 10 Aperture di ventilazione
- 11 Copertura esterna
- 12 Struttura posteriore
- 13 Cavo di alimentazione

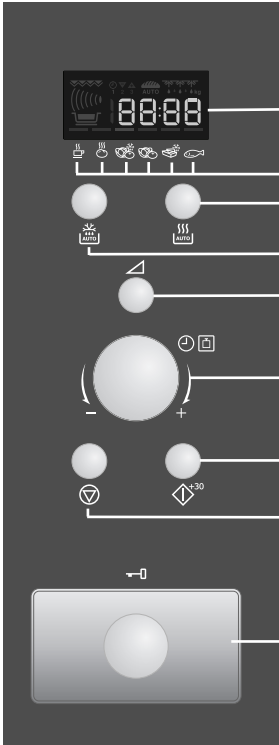
Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:

- 1 Piatto rotante
 - 2 Supporto per piatto rotante
 - 3 4 viti di fissaggio (non indicato)
- Posizionare il supporto del piatto rotante sull'apposito perno che si trova sulla base della cavità del forno.
 - Inserirvi quindi il piatto rotante.
 - Onde evitare di danneggiare il piatto rotante, accertarsi di sollevare perfettamente i piatti o i contenitori dal bordo del piatto rotante quando li si toglie dal forno.

NOTA: Per ordinare gli accessori rivolgersi al proprio rivenditore o al tecnico di servizio ELECTROLUX autorizzato ed indicare il nome della parte e del modello.



PANNELLO DI CONTROLLO



1 Display digitale indicatori



Microonde



Cottura automatica pane



Orologio



Cottura automatica



Fasi di cottura



Peso



Più/meno

2 Indicatori COTTURA AUTOMATICA

3 Pulsante COTTURA AUTOMATICA

4 Pulsante SCONGELAMENTO AUTOMATICO

5 Pulsante LIVELLO DI POTENZA

6 Manopola TIMER/PESO

7 Pulsante di START/+30

8 Pulsante di STOP



9 Pulsante di APERTURA SPORTELLO

PRIMA DELL'USO


Come impostare l'orologio

L'orologio del forno è di 12 e 24 ore.




Esempio: Per impostare 11:30 sull'orologio (12 ore).

1. Collegare il forno.
2. Sul display apparirà: .
3. Con lo sportello aperto ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare l'ora.
4. Premere una volta il pulsante START/+30 e ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare i minuti.
5. Premere il pulsante START/+30.
6. Controllare il display: .


Nota:

1. La manopola TIMER/PESO si può ruotare in senso orario o antiorario.
2. Toccando il tasto Stop, l'ora viene impostata automaticamente su .

Esempio: Per impostare 23:30 sull'orologio (24 ore).


1. Collegare il forno.
2. Sul display apparirà: .
3. Premere il pulsante START/+30. Sul display apparirà: .
4. Con lo sportello aperto ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare l'ora.
5. Premere una volta il pulsante START/+30 e ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare i minuti.
6. Premere il pulsante START/+30.
7. Controllare il display: .

Nota:


1. La manopola TIMER/PESO si può ruotare in senso orario o antiorario.
2. Toccando il tasto Stop, l'ora viene impostata automaticamente su .

Regolare l'ora quando l'orologio è impostato

Esempio: Per impostare 11:45 sull'orologio (12 ore).

1. Aprire lo sportello.
2. Tenere premuto per 5 secondi il pulsante START/+30. Il forno emetterà un segnale acustico. Ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare l'ora.
3. Premere una volta il pulsante START/+30 e ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare i minuti.
4. Premere il pulsante START/+30.
5. Controllare il display: .

Esempio: Per impostare 23:45 sull'orologio (24 ore).

1. Aprire lo sportello.
2. Tenere premuto per 5 secondi il pulsante START/+30. Il forno emetterà un segnale acustico. Ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare l'ora.
3. Premere una volta il pulsante START/+30 e ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare i minuti.
4. Premere il pulsante START/+30.
5. Controllare il display: .

Esempio: Per modificare il formato dell'orologio passando da 12H a 24H o viceversa.

1. Aprire lo sportello. Tenere premuto per 5 secondi il pulsante START/+30. Il forno emetterà un segnale acustico. Premere una volta il pulsante START/+30 e ruotare la manopola TIMER/PESO per regolare l'ora.

Il pulsante di STOP serve

Il pulsante di STOP serve per:

1. Cancellare un errore durante la programmazione.
2. Fermare temporaneamente il forno a microonde durante la cottura.
3. Premendo il pulsante due volte, cancellare un programma durante la cottura.



Blocco di sicurezza per bambini

Il forno è dotato di un dispositivo di sicurezza che previene l'uso accidentale del forno da parte dei bambini. Quando è inserito il blocco di sicurezza, non funziona nessuna parte del forno fino al suo successivo disinserimento.

Esempio: Inserimento del blocco di sicurezza per bambini.

1. Tenere premuto per 5 secondi il tasto STOP.



Il forno emetterà un segnale acustico e sul display apparirà la scritta "LOC".



Nota:

- Per disinserire il blocco di sicurezza tenere premuto per 5 secondi il pulsante STOP: il forno emetterà due segnali acustici e sul display sarà visualizzata l'ora.
- Se non è inserito l'orologio non è possibile inserire il dispositivo di blocco di sicurezza per bambini.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI

Per cuocere/scongellare alimenti in un forno a microonde, è necessario che l'energia delle microonde possa passare attraverso il contenitore e penetrare negli alimenti stessi. Per questo, è importante scegliere un contenitore adatto.

I piatti rotondi/ovalari sono preferibili rispetto a quelli quadrati/oblunghi, perché il cibo che si trova negli angoli tende a cuocere troppo.

Per garantire una cottura uniforme, è importante girare, ridisporre o rimescolare gli alimenti.

A questo punto, è necessario lasciare riposare brevemente gli alimenti per consentire al calore di diffondersi uniformemente attraverso gli alimenti stessi.

Caratteristiche degli alimenti

Composizione	Gli alimenti con un elevato contenuto di grassi o zuccheri (ad esempio, un dolce natalizio o una torta ripiena di frutta secca) richiedono un tempo di cottura inferiore. Occorre prestare molta attenzione perché il surriscaldamento può costituire un principio di incendio.
Densità	La densità del cibo influisce sul tempo di cottura necessario. Gli alimenti porosi leggeri, come dolci o pane, cuociono più rapidamente degli alimenti pesanti, compatti, come gli arrostiti o gli sfornati.
Quantità	Se la quantità di alimenti inseriti nel forno aumenta, è necessario aumentare anche il tempo di cottura, ad esempio, il tempo di cottura di quattro patate sarà superiore al tempo di cottura di due patate.
Dimensioni	Gli alimenti piccoli o a piccoli pezzi cuociono più rapidamente, perché le microonde possono penetrare in essi da ogni lato. Per una cottura uniforme, ottenere pezzi delle stesse dimensioni.
Forma	Gli alimenti di forma irregolare, come i petti o le cosce di pollo, hanno bisogno di una cottura più lunga per le parti più spesse. Nella cottura a microonde, gli alimenti di forma rotondeggiante cuociono più uniformemente di quelli a forma quadrata.
Temperatura	La temperatura iniziale degli alimenti influisce sul tempo di cottura necessario. Gli alimenti congelati impiegano più tempo a cuocere rispetto a quelli a temperatura ambiente. Nel caso di alimenti con ripieno, ad esempio, bomboloni alla marmellata, occorre praticare in essi piccoli tagli, per consentire la fuoriuscita di calore o vapore.

Tecniche di cottura

Disposizione	Posizionare le parti più spesse dell'alimento verso la parte esterna del vassoio di cottura. Ad esempio, nel caso di cosce di pollo.
Copertura	Utilizzare pellicola protettiva, forandola per la ventilazione, o un coperchio adatto.
Foratura	Prima della cottura o del riscaldamento, gli alimenti con guscio, pelle o membrana devono essere forati in diversi punti, poiché la formazione interna di vapore potrebbe causare l'esplosione dell'alimento stesso. Ad esempio, nel caso di patate, pesce, pollo, salsicce. Importante: Non utilizzare il forno a microonde per cuocere uova poiché queste potrebbero esplodere, anche dopo la cottura. Ad esempio, nel caso di uova in camicia, fritte o sode.
Rimescolare, girare e ridisporre gli alimenti	Per una cottura uniforme, è necessario rimescolare, girare o ridisporre gli alimenti. Rimescolare e ridisporre sempre gli alimenti dalla parte esterna verso il centro.
Tempo di riposo	Dopo la cottura, è necessario lasciare riposare brevemente gli alimenti per consentire al calore di diffondersi uniformemente attraverso gli alimenti stessi.
Schermatura	Alcune parti dell'alimento in fase di scongelamento possono riscaldarsi. È possibile schermare le aree calde con pezzetti di carta stagnola, che riflettono le microonde, ad esempio nel caso di cosce e ali di pollo.

Recipienti per una cottura a microonde sicura

Recipienti di cottura	Sicurezza con le microonde	Commenti
Carta stagnola / Contenitori in carta stagnola	✓/x	Per proteggere gli alimenti dal surriscaldamento, è possibile utilizzare fogli di carta stagnola. Mantenere la carta stagnola a una distanza minima di 2 cm dalle pareti del forno poiché, in caso contrario, potrebbero formarsi archi elettrici. Si sconsiglia l'utilizzo di contenitori in carta stagnola, se non specificati dal produttore (in questo caso Microfoil®) e seguire attentamente le istruzioni.
Teglie per rosolatura	✓	Seguire sempre le istruzioni del produttore. Non superare i tempi di cottura specificati. Prestare attenzione, perché le teglie possono diventare molto calde.
Porcellana e ceramica	✓/x	Di norma, è possibile utilizzare i contenitori in porcellana, in ceramica, in vetro e in porcellana fine, se non presentano decorazioni metalliche.
Recipienti in vetro, ad esempio Pyrex®	✓	Se si utilizzano recipienti in vetro sottile occorre fare molta attenzione, perché, se riscaldati in modo improvviso, possono rompersi o scheggiarsi.
Metallo	x	Nella cottura a microonde si sconsiglia l'utilizzo di recipienti in metallo, poiché causano la formazione di archi elettrici e possono essere causa di un principio di incendio.
Plastica/Polistirene, ad esempio, contenitori da Fast Food	✓	Occorre prestare molta attenzione, perché ad elevate temperature alcuni contenitori possono deformarsi, fondersi o scolorirsi.
Pellicola protettiva	✓	La pellicola non deve stare a contatto con gli alimenti e deve essere forata per consentire la fuoriuscita del vapore.
Sacchetti per congelamento / rosolatura	✓	Devono essere forati per consentire la fuoriuscita del vapore. Verificare che i sacchetti siano adatti per l'utilizzo in forno a microonde. Non utilizzare legacci in plastica o in metallo, perché possono fondersi o provocare incendi a causa della formazione di archi elettrici.
Carta - sottocoppe e carta da cucina	✓	Utilizzare solo per il riscaldamento o per assorbire l'umido. Occorre prestare molta attenzione, perché il surriscaldamento può portare allo sviluppo di incendi.
Contenitori in paglia e legno	✓	Quando si utilizzano questi materiali, è necessario sempre sorvegliare il forno, perché il surriscaldamento può portare allo sviluppo di incendi.
Carta riciclata e carta di giornale	x	Possono contenere estratti di metallo, i quali possono provocare la formazione di archi elettrici e causare incendi.

CUOCERE A MICROONDE

Il forno si può programmare fino a 90 minuti. Il tempo di cottura può essere aumentato dai 10 secondi ai 5 minuti, a seconda della durata totale della cottura, come mostra la tabella riportata qui sotto.

Tempo di cottura	Incremento
0-5 minuti	10 secondi
5-10 minuti	30 secondi
10-30 minuti	1 minuto
30-90 minuti	5 minuti

SCONGELAMENTO MANUALE

Per lo scongelamento manuale (senza utilizzare la funzione di scongelamento automatico) regolare il forno a 270 W.

Quando si seleziona la potenza, sul display appare il simbolo di scongelamento.

LIVELLO DI POTENZA DELLE MICROONDE

Questo forno dispone di 6 livelli di potenza:

Impostazione della potenza	Utilizzo consigliato
900 W / ALTA	Utilizzato per una cottura rapida o per riscaldare le vivande (ad esempio minestre, casseruole, cibi in scatola, bevande calde, verdure, pesce, ecc.).
630 W	Utilizzato per la cottura più prolungata di alimenti densi, quali arrostiti, polpettoni di carne, pasti preconfezionati e per pietanze delicate quali salse al formaggio e dolci tipo pan di Spagna. Grazie a questa impostazione ridotta, le salse bollendo non fuoriescono dal loro contenitore e il cibo viene cucinato in maniera uniforme, evitando di cuocere eccessivamente le estremità.
450 W	Per cibi densi che richiedono una cottura prolungata quando cucinati in modo tradizionale (ad esempio la carne di manzo). Si raccomanda di utilizzare questa potenza per ottenere una carne tenera.
270 W / SCONGELARE	Scongelare, selezionare questa potenza. L'alimento viene scongelato in maniera uniforme. Questo livello di potenza è ideale anche per cuocere lentamente riso, pasta, dolcetti di frutta e creme pasticcere.
90 W	Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).
0 W	Per forno inattivo/timer

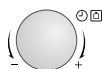
W = WATT

Esempio: Voler scaldare una minestra per 2 minuti e 30 secondi ad una potenza di 630 W.

1. Premere due volte il pulsante di regolazione del LIVELLO DI POTENZA.



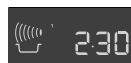
2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola TIMER/PESO fino a 2:30 il display.



3. Premere il pulsante START/+30.



4. Controllare il display:



Nota:

Se non si seleziona il livello, viene automaticamente regolato il livello del ALTA/900 W.

Nota:

- Se si apre lo sportello durante la fase di cottura, il tempo di cottura sul display digitale si ferma automaticamente. Il conteggio del tempo di cottura riprende quando si richiude lo sportello e si preme il pulsante START/+30.
- Se durante la cottura si desidera controllare il livello di potenza, premere il pulsante LIVELLO DI POTENZA.
- Per aumentare o diminuire il tempo di cottura mentre il cibo sta cuocendo ruotare la manopola TIMER/PESO.
- Per modificare il livello di potenza durante la cottura premere il pulsante di regolazione della potenza.
- Per cancellare un programma durante la cottura premere due volte il pulsante STOP.

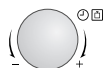
Timer

Esempio: Impostare il timer su 7 minuti.

1. Premere il pulsante LIVELLO DI POTENZA 7 volte.



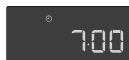
2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola TIMER/PESO fino a 7:00 il display.



3. Premere il pulsante START/+30.



4. Controllare il display:

**Nota:**

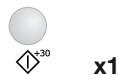
Per interrompere il timer premere il pulsante STOP; premere il pulsante START/+30 per riattivarlo, oppure premere nuovamente il pulsante STOP per spegnerlo e cancellare la funzione.

Aggiungere 30 secondi

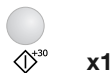
Il pulsante START/+30 consente di attivare le due funzioni seguenti:

1. Accensione diretta

Si può avviare direttamente la cottura al livello di potenza microonde di 900 W/ALTA per 30 secondi premendo il pulsante START/+30.

**2. Prolungare il tempo di cottura**

Si può prolungare il tempo di cottura durante il funzionamento manuale per multipli di 30 secondi premendo il pulsante mentre il forno è in funzione.

**Nota:**

- Questa funzione non è possibile nelle funzioni di COTTURA AUTOMATICA e SCONGELAMENTO AUTOMATICO.

Più & meno

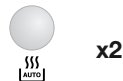
La funzione PIÙ ▲ e MENO ▼ consente di diminuire o aumentare il tempo di cottura quando si utilizzano programmi automatici.

Se preferite patate lesse che risultino cotte ma ancora un po' dure, premete MENO ▼.

Se invece le preferite più morbide, premete PIÙ ▲.


Esempio: Cuocere 0,3 kg di patate, ben lessate.

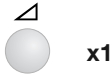
1. Selezioni il menu richiesto premendo il pulsante COTTURA AUTOMATICA due volte.



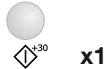
2. Ruotare la manopola TIMER/PESO fino a 0.3 il display.



3. Premere una volta il pulsante di regolazione della potenza per selezionare PIÙ .





4. Premere il pulsante START/+30.



5. Controllare il display:



Nota:

Per cancellare la funzione PIÙ/MENO premere tre volte il pulsante di regolazione della potenza. Selezionando PIÙ, sul display apparirà . Selezionando MENO, sul display apparirà .

Altre funzioni utili

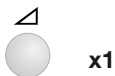
Grazie ad una combinazione di MICROONDE si ha la possibilità di programmare una sequenza che prevede 3 fasi (al massimo).

Esempio: Per cuocere:

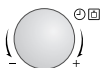
- 5 minuti con potenza 900 W (Fase 1)
- 16 minuti con potenza 270 W (Fase 2)

Fase 1

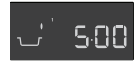
1. Premere il pulsante LIVELLO DI POTENZA una volta.



2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola TIMER/PESO fino a 5:00 il display.

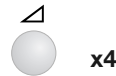


3. Controllare il display:

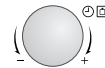


Fase 2

1. Premere il pulsante LIVELLO DI POTENZA 4 volte.



2. Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando in senso orario o antiorario la manopola TIMER/PESO fino a 16:00 il display.



3. Premere il pulsante START/+30.



4. Controllare il display:



Il forno comincia a cuocere per 5 minuti a 900 W, e per i restanti 16 minuti a 270 W.

FUNZIONI COTTURA AUTOMATICA & SCONGELAMENTO AUTOMATICO

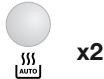
Con COTTURA AUTOMATICA e SCONGELAMENTO AUTOMATICO si definisce automaticamente l'esatta modalità di cottura ed il tempo necessario. Con COTTURA AUTOMATICA si ha la possibilità di scegliere tra 6 menu diversi e SCONGELARE AUTOMATICA si ha la possibilità di scegliere tra 2 menu diversi.

Cottura automatica

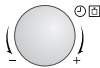
Alimenti	Simbolo
Bevande	
Patate lesse/ Patate con la buccia	
Verdure surgelate	
Verdure fresche	
Piatti protti surgelati	
Filetto di Pesce	

Esempio: Cuocere 0,3 kg di patate.

1. Selezioni il menu richiesto premendo il pulsante COTTURA AUTOMATICA due volte.



2. Ruotare la manopola TIMER/PESO fino a 0.3 il display.



3. Premere il pulsante START/+30.



4. Controllare il display:



Se, ad esempio, è necessario girare ciò che sta cuocendo il forno si blocca ed emette un segnale acustico, il tempo di cottura rimanente e tutti gli altri indicatori lampeggiano sul display. Per continuare la cottura, premere il pulsante START/+30.

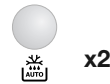
Al termine del ciclo di cottura automatica il programma si fermerà automaticamente, verrà emesso il segnale acustico e sul display lampeggerà il simbolo di cottura. Dopo 1 minuto ed un nuovo segnale acustico, sul display apparirà l'ora.

Scongelamento

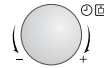
Alimenti	Simbolo
Carne/Pesce/Pollame	
Pane	

Esempio: Scongelare 0.2 kg di pane.

1. Selezioni il menu richiesto premendo il pulsante SCONGELAMENTO AUTOMATICO due volte.



2. Ruotare la manopola TIMER/PESO fino a 0.2 il display.



3. Premere il pulsante START/+30.















4. Controllare il display:







Se, ad esempio, è necessario girare ciò che sta cuocendo il forno si blocca ed emette un segnale acustico, il tempo di cottura rimanente e tutti gli altri indicatori lampeggiano sul display. Per continuare la cottura, premere il pulsante START/+30. Al termine del ciclo di scongelamento automatico il programma si fermerà automaticamente, verrà emesso il segnale acustico e sul display lampeggerà il simbolo di cottura. Dopo 1 minuto ed un nuovo segnale acustico, sul display apparirà l'ora.

SCHEMI DEI PROGRAMMI

Tabelle cottura automatica & scongelamento automatico

Cottura Automatica	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	Pulsante	Procedimento
Bevande (Tè/Caffè) 	1-6 tazze 1 tazza=200 ml	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Porre la tazza verso il bordo del piatto girevole.
Patate lesse e con la buccia 	0,2 - 1,0 kg (100 g) Ciotola e coperchio	 x2	<p>Patate lesse: pelare le patate e tagliarle a pezzi di grandezza simile.</p> <p>Patate con la buccia: scegliere patate di grandezza simile e lavarle.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mettere le patate pelate o con la buccia in un ciotola. • Aggiungere la quantità di acqua necessaria (per 100 g) circa due cucchiaini e un pizzico di sale. • Coprire con un coperchio. • Quando sentite il segnale acustico, girare e rimettere il coperchio. • Al termine della cottura, lasciare riposare le patate per 2 minuti.
Verdure surgelate 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Ciotola e coperchio	 x3	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiungere un cucchiaino di acqua ogni 100 g. (Per i funghi non è necessario aggiungere acqua.) • Coprire con un coperchio. • Al segnale acustico, girare e coprire nuovamente. • A fine cottura, lasciare riposare per 1 o 2 minuti. <p>NOTA: Se le verdure surgelate formano un insieme compatto, cuocerle in modo tradizionale.</p>
Verdure fresche 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Ciotola e coperchio	 x4	<ul style="list-style-type: none"> • Tagliate a pezzettini (p.es., a strisce, cubetti, fettine). • Aggiunga l'acqua 1 CU per 100 g e sali come voluto. (Per i funghi non è necessario aggiungere acqua.) • Coprire con un coperchio. • Quando sentite il segnale acustico, rimescolate e coprite di nuovo. • A fine cottura, lasciare riposare per 2 minuti.
Piatti pronti surgelati (Da girare) 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Ciotola e coperchio	 x5	<ul style="list-style-type: none"> • Mettere il preparato in un piatto per forno a microonde. • Aggiunga un certo liquido se suggerito dal fornitore. • Coprire con un coperchio. • Cuocere senza coperchio, se la confezione riporta questa indicazione. • Quando viene emesso il segnale acustico, mescolare e coprire nuovamente. • Al termine della cottura, mescolare e lasciare riposare per circa 2 minuti.
Filetto di Pesce Alla Salsa 	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Piatto per gratin e pellicola microonde	 x6	<ul style="list-style-type: none"> • Per "Filetto di Pesce con Salsa", vedere le ricette a pagina 150. <p>*Peso totale degli Ingredienti.</p>

Nota: Gli alimenti refrigerati vengono cotti da 5 °C, gli alimenti surgelati vengono cotti da -18 °C.

Scongelare Automatica	Quantità (Unità di incremento) / Utensili	Pulsante	Procedimento
Carne, pesce, pollame  (Pesci interi, tranci di pesce, filetti di pesce, cosce di pollo, petti di pollo, carne macinata, bistecche, bracioline, hamburger, salsicce)	0,2 - 1,0 kg (100 g) Piatto	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Disporre il tutto su un piatto al centro del piatto rotante. • Quando il forno si blocca e viene emesso un segnale acustico, girare la carne, quindi risistemare e separare. Proteggete le parti sottili e i punti caldi con fogli d'alluminio. • Terminata l'operazione, avvolgere nella stagnola e lasciare riposare per 15 - 45 minuti, fino al completo scongelamento. Nota: Non idoneo per polli interi. • Carne macinata: Quando il forno si arresta e viene emesso il segnale acustico, rigirate il cibo. Se possibile, rimuovete le parti scongelate.
Pollame 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Piatto	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Distribuire in una pirofila al centro del piatto girevole. Fino a 1,0 kg distribuire direttamente sul piatto girevole. • Al segnale acustico, girare, ridisporre e togliere le fette scongelate. • Dopo lo scongelamento, coprire con la pellicola di alluminio e lasciar riposare per 5 -15 min, fino a scongelamento ultimato.

Nota: Gli alimenti refrigerati vengono cotti da 5 °C, gli alimenti surgelati vengono cotti da -18 °C.

Nota:

- Indicare il peso del cibo, escludendo il peso del contenitore.
- Per alimenti il cui peso è superiore od inferiore ai valori indicati nella tabella per la cottura in automatica, usare programmi manuali.
- La temperatura finale dipende dalla temperatura iniziale. Controllare che il cibo mantenga il calore a fine cottura.
- Se, ad esempio, è necessario girare ciò che sta cuocendo il forno si blocca ed emette un segnale acustico, il tempo di cottura rimanente e tutti gli altri indicatori lampeggiano sul display. Per continuare la cottura, premere il pulsante START/+30.
- Al termine della cottura nelle funzioni Micro potrà avviarsi la ventola.

Nota: Scongelamento rapido

1. Bistecche e bracioline dovrebbero essere congelati in uno strato.
2. La carne macinata deve essere congelata in spessori sottili.
3. Girare e mettere tra le singole porzioni scongelate un foglio liscio di stagnola.
4. Il pollame va cucinato immediatamente dopo lo scongelamento.

RICETTE PER LA COTTURA AUTOMATICA

Filetto di pesce con salsa piccante

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
175 g	350 g	525 g	pelati in scatola (scolare)
50 g	100 g	150 g	mais
5 g	10 g	15 g	salsa al chili
15 g	30 g	45 g	cipolla (tagliare finemente)
1 CM	1-2 CM	2-3 CM	aceto di vino rosso
			mostarda, timo e cayenna
250 g	500 g	750 g	filetto di pesce
			sale

1. Mescolare gli ingredienti per la salsa.
2. Mettere il filetto di pesce in uno stampo per sformati con la coda verso il centro.
3. Distribuire la salsa preparata sul pesce.
4. Coprire con pellicola per microonde e cuocere usando il programma COTTURA AUTOMATICA, "Filetto di pesce con salsa".
5. A cottura ultimata far riposare per 2 minuti.

Filetto di pesce con salsa al curry

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
250 g	500 g	750 g	filetto di pesce
			sale
50 g	100 g	150 g	banana (tagliare)
200 g	400 g	600 g	salsa al curry (confezionata)

1. Mettere il filetto di pesce in uno stampo per sformati con le code verso il centro.
2. Distribuire la banana e la salsa confezionata sul pesce.
3. Coprire con pellicola per microonde e cuocere usando il programma COTTURA AUTOMATICA, "Filetto di pesce con salsa".
4. A cottura ultimata far riposare per 2 minuti.

SCHEDE COTTURA

Abbreviazioni usate nelle ricette

CU = cucchiaino	kg = chilogrammo	l = litro	cm = centimetro	CM = cucchiaino
Ta. = tazza	g = grammo	ml = millilitro	min. = minuti	da minestra

Riscaldamento di cibi & bevande

Bevanda/ Cibo	Quantità -g/ml-	Potenza -Livello-	Durata -Min-	Suggerimenti
Latte 1 tazza	150	900 W	ca. 1	non coprire
Water 1 tazza	150	900 W	ca. 2	non coprire
6 tazze	900	900 W	8-10	non coprire
1 zuppiera	1000	900 W	9-11	non coprire
Piatto pronto (verdure, carne e contorno)	400	900 W	4-6	aggiungere una spruzzata d'acqua all'interno, coprire e mescolare di tanto in tanto
Stufato / zuppe	200	900 W	1-2	coprire, mescolare dopo il riscaldamento

Riscaldamento di cibi & bevande

Bevanda/ Cibo	Quantità -g/ml-	Potenza -Livello-	Durata -Min-	Suggerimenti
Verdure	200	900 W	2-3	aggiungere eventualmente un po' d'acqua a metà riscaldamento mescolare
	500	900 W	3-5	
Carne, 1 fetta*	200	900 W	ca. 3	coprire, cospargere con un po' di intingolo
Filetto di pesce*	200	900 W	3-5	coprire
Dolce (torta) 1 fetta	150	450 W	1/2-1	adagiare su una gratella per dolci
Omogeneizzati 1 vasetto	190	450 W	1/2-1	togliere il coperchio, a riscaldamento ultimato mescolare e controllare la temperatura
Per sciogliere il burro o la margarina*	50	900 W	1/2	coprire
Per sciogliere il cioccolato	100	450 W	3-4	mescolare di tanto in tanto

* temperatura di frigorifero

Scongelamento

Alimenti	Quantità -g-	Potenza -Livello-	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Spezzatino	500	270 W	8-9	a metà scongelamento mescolare e separare i pezzi di carne	10-30
Torta, 1 fetta	150	270 W	1-3	adagiare su un piatto per dolci	5
Frutta: fragole, lamponi, ciliegie, prugne	250	270 W	3-5	collocarle l'una di fianco all'altra e a metà scongelamento voltarle	5

I tempi forniti sono puramente indicativi e possono variare a seconda della temperatura di congelamento, della consistenza e del peso dei cibi.

Scongelamento & cottura

Alimenti	Quantità -g-	Potenza -Livello-	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Filetto di pesce	300	900 W	9-11	coprire	2
Piatto pronto	400	900 W	8-10	coprire, mescolare dopo 6 minuti	2

Cottura di carne & pesce

Alimenti	Quantità -g-	Potenza -Livello-	Durata -Min-	Suggerimenti	Tempo di attesa -Min-
Arrosto (di maiale, vitello, agnello)	1000	630 W	34-38	insaporire a piacere, adagiare su un piatto da gratin cottura a sponda bassa *	10
	1500	900 W	53-58		10
Rosbif (cottura media)	1000 1500	630 W 630 W	20-24 27-31	insaporire a piacere, adagiare su un piatto da gratin, a sponda bassa * cottura	10 10
Filetto di pesce	200	900 W	4-6	condire a piacere, collocare in una pirofila, coprire	3

RICETTE

In tutte le seguenti ricette vengono indicate le quantità per 4 persone, salvo indicazione contraria.

Adattamento di ricette tradizionali

Per adattare le ricette già "sperimentate" alla cottura nel forno a microonde, è necessario tener conto delle seguenti indicazioni:

I tempi di cottura andranno ridotti di un terzo o della metà circa. Orientarsi eventualmente secondo le durate indicate nelle seguenti ricette.

I cibi e i piatti ricchi d'acqua, come la carne, il pesce, il pollame, le verdure, la frutta, gli stufati e le minestre possono essere facilmente preparati con l'aiuto del forno a microonde. Nel caso di cibi e dei piatti a basso contenuto di

acqua invece, come per esempio i piatti pronti, è consigliabile inumidirne la superficie prima d'iniziare la cottura.

La quantità d'acqua da aggiungere per la cottura di cibi da stufare andrà ridotta di circa un terzo rispetto a quanto indicato nella ricetta originale. Durante la cottura si potrà aggiungere, se necessario, altra acqua.

La quantità di burro o grasso da usarsi può essere sensibilmente ridotta. Una piccola noce di burro o margarina o un goccio d'olio, saranno sufficienti per dare sapore al piatto. Il forno a microonde è quindi particolarmente adatto per chi deve rispettare una determinata dieta o per chi intende semplicemente mangiare in modo più salutare, con meno grassi.

Zuppa di cipolle

Utensile: Tegame con coperchio (capacità 2 l)
4 piatti fondi da minestra (da 200 ml)

Ingredienti

10 g burro o margarina
100 g cipolle, affettate
800 ml brodo di carne
sale, pepe
2 fette di pane
40 g formaggio grattugiato

1. Imburrare la terrina, aggiungere la cipolla a fette, il brodo di carne e il condimento. Coprire e cuocere.
9-11 min. 900 W
2. Tostare il pane, tagliarlo a cubetti e disporlo nei piatti fondi. Versarvi sopra la zuppa e cospargerla di formaggio grattugiato.
3. Mettere le terrine sul piatto girevole e selezionare la cottura a grill.
1-3 min. 900W

Filetti di sogliola

Utensile: Stampo basso e ovale con coperchio (lunghezza circa 26 cm)

Ingredienti

400 g filetti di sogliola
1 limone (possibilmente di coltura biodinamica)
150 g pomodori
10 g burro
1 CM olio vegetale
1 CM prezzemolo tritato
sale e pepe
4 CM vino bianco
20 g burro o margarina

1. Lavare i filetti di sogliola e asciugarli con un canovaccio o della carta da cucina. Togliere le lische.
2. Tagliare il limone e i pomodori a fettine sottili.
3. Imburrare lo stampo, disponervi i filetti di sogliola e versarvi sopra l'olio.
4. Cospargere di prezzemolo i filetti di pesce, disponervi sopra e fettine di pomodoro e aggiustare di sale e pepe. Mettere le fettine di limone sui pomodori e dare una spruzzata di vino.
5. Mettere poi alcuni riccioli di burro sul limone a fette, coprire e mandare in forno.
11-13 min. 630 W
A cottura terminata far riposare il tutto per ancora 2 minuti circa.

Vitello alla zurighese

Utensile: Terrina con coperchio (capacità 2 l)

Ingredienti

600 g	filetto di vitello
10 g	burro o margarina
50 g	cipolla, tritata finemente
100 ml	vino bianco
	farina o fecola per legare circa 1/2 l di salsa
300 ml	panna
1 CM	prezzemolo tritato

1. Tagliare il filetto in listarelle larghe circa un dito.
2. Imburrare uniformemente la terrina, versarvi la cipolla e le listarelle di carne, coprire e mandare a cottura in forno. Durante la cottura mescolare una volta.
6-9 min. 900 W
3. Aggiungere il vino, la farina (o fecola) e la panna, mescolare e rimettere in forno, a coperto.
Durante la cottura mescolare una volta.
3-5 min. 900 W
4. Assaggiare, mescolare di nuovo il cibo e lasciarlo riposare per circa 5 minuti. Servire poi con una decorazione di prezzemolo.

Cannoli di Prosciutto RipieniUtensile: Terrina con coperchio (capacità 2 l)
stampo ovale a sponda bassa con coperchio (ca. 26 cm di lunghezza)

Ingredienti

150 g	spinaci senza gambi
150 g	ricotta, 20 % di grasso
50 g	emmental grattugiato pepe e paprica dolce
8	fette di prosciutto cotto (400 g)
125 ml	acqua
125 ml	panna
20 g	farina
20 g	burro o margarina
10 g	burro o margarina per imburrare lo stampo

1. Tagliare finemente le foglie di spinaci, mescolarle alla ricotta e all'emmental, agguingendo odori a piacere.
2. Stendere su ogni fetta di prosciutto un cucchiaio della farcia e formare i cannoli, fermandoli con uno spiedino di legno o stuzzicadenti.
3. Preparazione della besciamella: versare l'acqua nella terrina e farla riscaldare.
2-4 min. 900 W
Impastare la farina al burro e aggiungerla all'acqua, stemperandola fino che si sarà ben amalgamata. Coprire, portare ad ebollizione e far restringere.
1-2 min. 900 W
Mescolare ed aggiustare di sale.
4. Versare la besciamella nello stampo imburato, riunirvi i cannoli e mandare in forno a coperto.
12-14 min. 630 W
A cottura terminata lasciar riposare i cannoli per altri 5 minuti circa.

Pavo picante con arroz

Utensile: Stampo ovale a bordo basso con coperchio (ca. 26 cm di lunghezza)

Ingredienti

120 g	tazza di riso
1 bustina	zafferano
10 g	burro o margarina
50 g	cipolla, tagliata a fette
100 g	peperone rosso, tagliato a listarelle
100 g	piccola gamba di porro, tagliata a listarelle
300 g	petto di tacchino, tagliato a pezzetti pepe, paprica
20 g	burro o margarina
300 ml	tazze di brodo di carne

1. Mischiare lo zafferano al riso e versarlo nello stampo precedentemente imburrato. Mescolare la cipolla a fettine al peperone, al porro e ai pezzetti di petto di tacchino, salare e pepare. Disporre a strato il tacchino con le verdure sul fondo di riso con alcuni riccioli di burro.
2. Innaffiare con il brodo, coprire e mandare in forno.
4-6 min. 900 W
16-19 min. 270 W
A cottura terminata far riposare per altri 5 minuti circa.

Lasagne al forno

Utensile: Terrina con coperchio (capacità circa 2 l)
stampo da sformati quadrato a bordo basso con coperchio (circa 20 x 20 x 6 cm)

Ingredienti

300 g	pomodori pelati in scatola
50 g	prosciutto crudo tagliato a dadini
50 g	cipolla, tritata finemente
1	spicchio d'aglio spremuto
250 g	carne di manzo tritata
2 CM	concentrato di pomodoro sale e pepe
150 ml	crema di latte
100 ml	latte
50 g	formaggio grana grattugiato
1 CU	erbe miste tritate
1 CU	olio d'oliva
1 CU	olio vegetale per oliare lo stampo
125 g	lasagne
1 CM	formaggio grana grattugiato

Risotto alla pancetta

Utensile: Terrina con coperchio (capacità 2 l)

Ingredienti

50 g	pancetta non troppo magra
20 g	burro o margarina
50 g	cipolla, tritata finemente
200 g	riso arborio
400 ml	brodo di carne
70 g	Emmental formaggio
pizzico	zafferano
	sale, pepe

Pere alla cioccolata

Utensile: Terrina con coperchio (capacità 2 l)
Terrina con coperchio (capacità 1 l)

Ingredienti

4	pere (600 g)
60 g	zucchero
10 g	zucchero vanigliato
1 CuSop	liquore alle pere
150 ml	acqua
130 g	cioccolato fondente
100 g	crema di latte

1. Fare il ragù mettendo nella terrina i pomodori, la cipolla, il prosciutto, l'aglio, la carne di manzo tritata e il concentrato di pomodoro. Coprire e mettere in forno.
5-8 min. 900 W
2. Mescolare la crema di latte con il latte, il grana, le erbe e l'olio. Insaporire di sale e pepe.
3. Imburrare lo stampo e distribuire un terzo delle lasagne sul fondo. Versare sulle lasagne prima la metà del ragù e poi un po' della besciamella. Passare poi al secondo strato di pasta e continuare a fare gli strati come il primo. Terminare con la besciamella, cospargendola poi con il parmigiano. Concludere con qualche ricciolo di burro, coprire e mandare in forno.
13-17 min. 630 W
A cottura terminata far riposare per 5-10 minuti circa.
1. Tagliare il piatto. Disponga le cipolle ed il bacon nel piatto, copra e cucini.
2-3 min. 900 W
2. Aggiungere il riso, brodo di carne, cuoco.
3-5 min. 900 W
15-17 min. 270 W
A cottura terminata far riposare il riso per altri 3 o 5 minuti.
3. Aggiungere il formaggio e lo zafferano, mescolare energicamente e aggiustare di sale e pepe.
1. Versare l'acqua con lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il liquore nella terrina, mescolare, coprire e far scaldare in forno.
1-2 min. 900 W
2. Immergervi le pere e continuare la cottura sempre a coperto.
5-8 min. 900 W
Togliere le pere dall'acqua di cottura e metterle a raffreddare.
3. Versare circa 50 ml dell'acqua di cottura delle pere nella terrina più piccola, aggiungere il cioccolato spezzettato e la crema di latte, coprire e mettere in forno a scaldare.
2-3 900W
4. Dare un'ultima mescolata, versare la crema di cioccolato sulle pere e servire.

Budino di semolino con sciroppo di lamponi

Utensile: Terrina con coperchio (capacità 2 l)
Terrina con coperchio (capacità 1 l)

Ingredienti

500 ml	latte
40 g	zucchero
15 g	mandorle tritate
50 g	semolino
1	tuorlo d'uovo
1	acqua
1	albume
250 g	lamponi
50 ml	acqua
40 g	zucchero

1. Mettere il latte, lo zucchero e le mandorle nella terrina e scaldare a coperto. 3-5 min. 900 W
2. Aggiungere il semolino, mescolare e continuare la cottura a coperto. 10-12 min. 270 W
3. Mescolare il tuorlo d'uovo con l'acqua in una scodella e aggiungerlo al budino caldo. Montare a neve il bianco dell'uovo e mescolarlo al budino. Infine farne delle porzioni versandolo in coppette.
4. Per la preparazione dello sciroppo, lavare innanzitutto i lamponi, asciugandoli senza premere troppo per non schiacciarli. Versarli in una terrina, aggiungere lo zucchero e l'acqua, coprire e scaldare in forno. 2-3 min. 900 W
5. Frullare quindi i lamponi e servirli insieme al budino, caldi o anche freddi.

Torta al formaggio

Utensile: Rotonda o stampo (ca. 26 cm di diametro)

Ingredienti

Base:

300 g	farina
1 CS	cacao in polvere
10 g	lievito in polvere
150 g	zucchero
1	uovo
10 g	burro o margarina per imburrare lo stampo o la pirofila

Ripieno:

150 g	burro o margarina
100 g	zucchero
10 g	zucchero vanigliato
3	uova
400 g	ricotte, 20 % di grasso
40 g	sacchetto di polvere di budino alla vaniglia

1. In una terrina, mescolare la farina, il cacao, il lievito e lo zucchero.
2. Aggiungere l'uovo e il burro e passare il tutto nel frullatore.
3. Imburrare la tortiera. Stendere la pasta e foderare la tortiera, lasciando 2 cm per il bordo. Cuocere la pasta. 6-8 min. 630 W
4. Sbattere il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare lentamente le uova. Aggiungere il fromage frais e il preparato per budino alla vaniglia e mescolare.
5. Versare il composto sopra la base del cheesecake e cuocere. 15-19 min. 630 W

Torta al cioccolato

Utensile: Tortiera tonda (21 cm di diametro, 10 cm di altezza)

Ingredienti

175 g	burro o margarina
175 g	zucchero
3	uova
175 g	farina
1 CU	lievito in polvere
20 g	cacao
50 ml	latte

1. Imburrare la tortiera.
2. Sbattere il burro con lo zucchero fino a ottenere un composto leggero e schiumoso. Incorporare lentamente le uova, la farina, il lievito in polvere e il cacao. Aggiungere il latte, mescolare a fondo e infornare. 8-10 min. 630 W
3. Dopo la cottura, lasciare raffreddare la torta per 10 min nella tortiera.

MANUTENZIONE & PULIZIA



ATTENZIONE! NON UTILIZZARE SU NESSUNA PARTE DEL FORNO DETERGENTI PER FORNI COMMERCIALI, GETTI A VAPORE, ABRASIVI, DETERGENTI RUVIDI O CHE CONTENGONO IDROSSIDO DI SODIO NÉ SPUGNE ABRASIVE.

PULISCA IL FORNO A INTERVALLI NORMALI E RIMUOVA TUTTI I GIACIMENTI DELL'ALIMENTO. Se il forno non viene mantenuto pulito, la superficie potrebbe deteriorarsi compromettendo la durata dell'apparecchio e comportando possibili situazioni di rischio.

Esterno del forno a microonde

L'esterno del forno può essere facilmente pulito con acqua saponata. Non dimenticate di togliere il sapone ed asciugare il forno a microonde con un panno morbido ed asciutto.

Pannello di controllo

Aprire innanzitutto lo sportello in modo da disattivare il pannello di controllo. Eseguire le operazioni di pulizia del pannello di controllo con attenzione. Usando un panno, inumidito soltanto con acqua, strofinate delicatamente il pannello finché non diventa pulito. Evitate di usare troppa acqua. Non usate detersivi corrosivi.

Interno del forno

1. Per la pulizia: togliete ogni tipo di sporco con un panno morbido o spugna subito dopo l'uso a forno ancora caldo. Per lo sporco più difficile, usate un detersivo dolce e pulite più volte con un panno umido finché tutto lo sporco non sarà rimosso.
2. Controllate che sapone ed acqua non penetrino attraverso i fori nelle pareti, per che possono causare danni al forno.
3. Non usate detersivi spray all'interno del forno.

Piatto rotante & supporto

Togliete dal forno il piatto rotante e il supporto e lavateli con acqua leggermente saponata. Asciugateli con un panno morbido. Sia il piatto rotante sia il supporto possono essere lavati nella lavapiatti.

Sportello

Pulire spesso la porta da entrambi i lati, la guarnizione della porta e le superfici della guarnizione, utilizzare un panno umido per togliere lo sporco. Non utilizzare detersivi abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.

Nota: Non utilizzare getti a vapore.

POTENZA RIDOTTA

Nota:

Se si cuociono gli alimenti per un tempo superiore al tempo standard al livello di potenza 900 W, la potenza del forno si abbasserà automaticamente per evitare un surriscaldamento.

(Il livello di potenza del forno a microonde si abbasserà a 630 W). Dopo una pausa di 90 secondi sarà possibile ripristinare il livello ALTO 900 W.

Funzione di cottura	Tempo standard	Potenza ridotta
Microonde 900 W	20 minuti	Microonde - 630 W

COSA FARE SI . . .

Sintomo	Controlli/suggerimenti
Il forno a microonde non funziona correttamente?	<ul style="list-style-type: none"> - I fusibili all'interno del portafusibili funzionino correttamente. - Non sia avvenuta un'interruzione di corrente. - Se i fusibili continuano a saltare, contattare un elettricista qualificato.
La funzione microonde non funziona?	<ul style="list-style-type: none"> - Lo sportello sia chiuso correttamente. - Le guarnizioni e la superficie dello sportello siano pulite. - Il pulsante START/+30 sia stato premuto.
Il piatto rotante non gira?	<ul style="list-style-type: none"> - Il supporto del piatto rotante sia correttamente collegato alla trasmissione. - Il vasellame non si estenda oltre il piatto rotante. - Gli alimenti inseriti non si estendano oltre il bordo del piatto rotante impedendone la rotazione. - Non sia presente nulla nel vano sottostante il piatto rotante.
Il forno a microonde non si spegne?	<ul style="list-style-type: none"> - Isolare l'apparecchio dal portafusibili. - Contattare un servizio di assistenza autorizzata ELECTROLUX .
La luce interna non funziona?	<ul style="list-style-type: none"> - Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzata ELECTROLUX . La lampadina interna può essere sostituita esclusivamente da manutentori autorizzati ELECTROLUX .
Occorre più tempo per scaldare e cuocere gli alimenti?	<ul style="list-style-type: none"> - Impostare un tempo di cottura più lungo (quantità doppia = quasi tempo doppio) oppure. - Se il cibo risulta più freddo del solito, farlo ruotare di tanto in tanto, oppure. - Impostare un livello di potenza superiore.

DATI TECNICI

Tensione della linea CA	230 V, 50 Hz, monofase
Fusibile/ interruttore linea di distribuzione	Minimo 10 A
Potenza CA richiesta: Microonde	1.3 kW
Potenza sviluppata: Microonde	900 W (IEC 60705)
Frequenza microonde	2450 MHz * (Gruppo 2 / Classe B)
Dimensioni esterne EMS26215	594 mm (W) x 459 mm (H) x 404 mm (D)
Dimensioni interne	342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Capacità del forno	26 litres **
Piatto rotante	ø 325 mm, vetro
Peso	circa. 19 kg
Lampada forno	25 W/240 - 250 V

* Il Prodotto soddisfa i requisiti della norma europea EN55011.
 In conformità a tale norma, questo prodotto è classificato come apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B.
 Gruppo 2 significa che l'apparecchiatura genera energia in frequenza radio sotto forma di radiazioni elettromagnetiche per il riscaldamento dei cibi.
 Apparecchiatura di Classe B significa che l'apparecchiatura può essere utilizzata in ambienti domestici.

** La capacità interna è calcolata misurando larghezza, profondità e altezza massima.
 Lo spazio a disposizione per gli alimenti è inferiore e dipende dagli accessori inseriti.



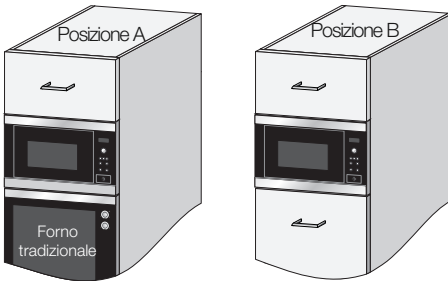
Questo apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 2004/108/EC, 2006/95/EC e 2005/32/EC.
 NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.

INSTALLAZIONE

Il forno a microonde può essere inserito nella posizione A o B:

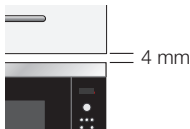
Posizione	Dimensioni nicchia		
	W	D	H
A	560	550	450
B	560	500	450

Misure in (mm)



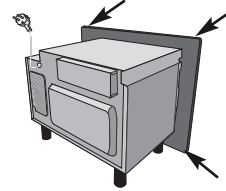
Installazione dell'elettrodomestico

1. Rimuovere l'imballo e verificare l'eventuale presenza di danni sull'apparecchio.
2. Inserire lentamente l'apparecchio nella colonna senza forzare, finché il forno non sia contatto con i fianchi della colonna.
3. Accertarsi che l'apparecchio si trovi in posizione stabile e non inclinata. Verificare che tra lo sportello superiore della colonna forno e la parte alta della struttura del forno vi sia uno spazio di 4 mm. (vedi diagramma).



Opzione di installazione 1:

Fissare il forno in posizione servendosi delle viti in dotazione. I punti di fissaggio sono localizzati negli angoli superiori e inferiori del forno.

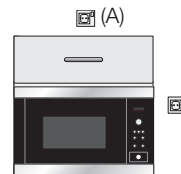


Opzione di installazione 2:

Fare riferimento al foglio con lo stampo fornito unitamente al forno a microonde.


Collegare l'apparecchio alla rete

- **La presa elettrica deve essere facilmente accessibile per consentire il rapido scollegamento dell'unità in caso di emergenza. Oppure deve essere possibile isolare il forno dall'alimentazione inserendo un interruttore nell'impianto in conformità con le norme impiantistiche.**
- **La presa non deve essere posizionata dietro la colonna forno.**
- La posizione migliore è sopra la colonna forno, vedi (A).



- Collegare l'elettrodomestico a corrente alternata monofase 230 V/50 Hz mediante una presa di terra correttamente installata. La presa deve essere fusa con un fusibile 10 A.
- **Il cavo di alimentazione può essere sostituito esclusivamente da un elettricista.**
- Prima dell'installazione legare un pezzo di corda al cavo di alimentazione per agevolare il collegamento al punto (A) durante l'installazione dell'apparecchio.
- Durante l'inserimento dell'apparecchio all'interno della colonna forno a fianchi alti NON schiacciare il cavo di alimentazione.
- Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altro liquido.

Connessioni elettriche

 **ATTENZIONE!**
IL PRESENTE APPARECCHIO DEVE ESSERE COLLEGATO A TERRA
Il costruttore declina qualsiasi responsabilità in caso di mancata osservanza di questa misura di sicurezza.

Se la spina collegata all'apparecchio non è idonea al tipo di presa, è necessario contattare l'assistenza autorizzata ELECTROLUX

INFORMAZIONI AMBIENTALI

Smaltimento ecologico del materiale da imballo e di vecchi elettrodomestici

Materiale da imballo

I forni a microond ELECTROLUX necessitano di uno speciale imballo di protezione per il trasporto.

Viene utilizzata la quantità di materiale da imballo strettamente necessaria.

I materiali da imballo (ad es: cellophane o polistirolo) possono costituire fonte di pericolo per i bambini.

Pericolo di soffocamento. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini.

Tutti i materiali da imballo utilizzati sono ecologici e riciclabili. Il cartone è ricavato da carta riciclata e le parti in legno non sono trattate. Le parti in plastica sono contrassegnate come segue:

«PE» polietilene, ad es. cellophane da imballo

«PS» polistirene, ad es. imballo (senza CFC)

«PP» polipropilene, ad es. nastri da imballo

Utilizzando e riutilizzando l'imballo si contribuisce al risparmio di materie prime e si riduce il volume di rifiuti prodotti


Si raccomanda di consegnare l'imballo al più vicino centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni in merito contattare le autorità municipali di competenza.

Smaltimento di vecchi elettrodomestici

Prima di procedere allo smaltimento di vecchi elettrodomestici, occorre renderli sicuri eliminando la spina e tagliando il cavo elettrico, che a sua volta dovrà essere smaltito adeguatamente.

L'elettrodomestico dovrà quindi essere portato al più vicino centro di riciclaggio. Informarsi presso le autorità municipali o presso l'Ufficio di Igiene Ambientale sulla presenza di strutture per il riciclaggio di elettrodomestici nella propria zona.

Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE DEL PRODUTTORE VERSO IL CONSUMATORE.

DURATA 2 ANNI

Le seguenti condizioni, relative alla Garanzia Convenzionale, si attivano automaticamente a partire dalla data di consegna dell'apparecchiatura ed hanno una durata di 24 mesi.

Questo Certificato di Garanzia si riferisce esclusivamente alle condizioni di Garanzia Convenzionale del Produttore nei confronti del Consumatore ed è emesso da:

ELECTROLUX
Electrolux Zanussi Italia S.p.A.
Corso Lino Zanussi, 26
33080 PORCIA – PN

La presente Garanzia Convenzionale non pregiudica i diritti previsti dalla Direttiva 1999/44/CE e dal D. Lgs. 6 settembre 2005 n. 206, di cui il Consumatore rimane titolare.

1. Durata e condizioni di validità della Garanzia

La presente apparecchiatura è garantita da Electrolux per i difetti derivanti dal processo di fabbricazione che potrebbero manifestarsi nel corso di 24 mesi a partire dalla data di consegna dell'apparecchiatura.

Tale data deve essere comprovata da un documento di consegna rilasciato dal venditore o da altro documento probante (es. scontrino fi scale) che riporti il nominativo del venditore, la data di consegna dell'apparecchiatura, gli estremi identificativi della stessa (tipologia, modello).

Il consumatore decade dai diritti di cui alla

presente Garanzia Convenzionale ove non denunci il difetto di conformità entro il termine di due mesi dalla scoperta dello stesso.

Affinché la presente Garanzia Convenzionale del produttore abbia piena validità nel corso del periodo precedentemente indicato, è necessario che:

- l'elettrodomestico sia utilizzato per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta;
- tutte le operazioni di installazione e collegamento dell'apparecchiatura alle reti energetiche (elettriche, idriche, gas) siano effettuate seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate nel libretto di istruzioni d'uso e nella eventuale documentazione di istruzioni per l'installazione inseriti all'interno dell'apparecchiatura;
- tutte le operazioni di utilizzo dell'apparecchiatura, così come la manutenzione periodica avvengano secondo le prescrizioni e indicazioni riportate nel libretto di istruzioni d'uso;
- qualunque intervento di riparazione sia eseguito da personale dei Centri di Assistenza autorizzati dal produttore e che i ricambi utilizzati siano esclusivamente quelli originali.

2. Impegno per il rimedio al difetto

Durante il periodo di validità della presente Garanzia, nel caso in cui venga accertata e riconosciuta la mancanza di conformità del bene dovuta a vizi di fabbricazione,

Electrolux si impegna ad eliminare il difetto attraverso la riparazione o la sostituzione del singolo componente difettoso o dell'apparecchiatura, **senza alcuna spesa per il Consumatore.**

Per ogni richiesta di intervento il Consumatore può comporre il **Numero Unico**

 **199.100.100**
Telefonata a pagamento.
Tariffe su www.electrolux.it

valido per le chiamate provenienti da tutta Italia.

In ogni caso i numeri dei Centri di Assistenza Tecnica autorizzati sono reperibili anche attraverso il sito internet www.electrolux.it.

La sostituzione dell'apparecchiatura potrà avere luogo solo nell'ipotesi in cui tale rimedio non sia oggettivamente impossibile o eccessivamente oneroso rispetto alla riparazione. Ai fini dell'operatività della presente Garanzia Convenzionale, la sostituzione dell'apparecchiatura deve ritenersi eccessivamente onerosa qualora imponga spese irragionevoli rispetto alla riparazione, tenuto conto del valore che il bene avrebbe se non vi fosse difetto di conformità, dell'entità del difetto di conformità e dell'eventualità che il rimedio alternativo possa essere esperito senza notevoli inconvenienti per il Consumatore.

L'eventuale riparazione o sostituzione di componenti o della stessa apparecchiatura non estendono la durata della presente Garanzia che continuerà, in ogni caso, fino alla scadenza dei 24 mesi come previsto alla precedente clausola 1.

Per migliorare il servizio e ridurre i tempi di intervento, si invitano i Clienti a fornire al Centro di Assistenza Tecnica i dati dell'apparecchiatura oggetto della chiamata. In particolare si prega di fornire le seguenti informazioni:

- Modello apparecchiatura (es. Electrolux EOB 68000)
- Numero di produzione o PNC (es. 944182851)
- Data di acquisto
- Difetto lamentato

3. Estensione territoriale della Garanzia

Questa apparecchiatura è stata costruita per essere utilizzata sul territorio italiano (inclusi Città del Vaticano e Repubblica di S. Marino) e, di conseguenza, la presente Garanzia Convenzionale del Produttore viene assicurata da Electrolux su tutto il territorio italiano (inclusi Città del Vaticano e Repubblica di S. Marino) attraverso la propria rete di Assistenza Tecnica.

La presente Garanzia Convenzionale è limitata esclusivamente nelle zone ricomprese nel territorio italiano (inclusi Città del Vaticano e Repubblica di S. Marino). Il Consumatore decade dalla presente Garanzia Convenzionale nell'ipotesi in cui utilizzi l'apparecchiatura in un Paese estero. In tal caso il Consumatore potrà avvalersi delle condizioni stabilite dalla

Garanzia Convenzionale del Produttore offerta dalla società del Gruppo Electrolux del Paese interessato.

4. Clausole di esclusione

Non sono coperte dalla presente Garanzia Convenzionale del Produttore gli interventi e/o le riparazioni e/o le eventuali parti di ricambio che dovessero risultare difettose a causa di:

gli interventi e/o le riparazioni e/o le eventuali parti di ricambio che dovessero risultare difettose a causa di:

- mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e la manutenzione riportate nel libretto in dotazione all'apparecchiatura;
- negligenza e trascuratezza d'uso;
- errata installazione;
- manutenzione o riparazioni operate da personale non autorizzato e/o utilizzo di ricambi non originali;
- danni da trasporto, ovvero danni da circostanze e/o eventi causati da forza maggiore che comunque non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'elettrodomestico.

I particolari asportabili, le manopole, le lampade, le parti in vetro e smaltate, le tubazioni esterne e gli eventuali accessori e materiali di consumo non sono coperti da garanzia se non quando si dimostri che si tratta di vizio di fabbricazione.

Sono altresì esclusi dalle prestazioni in garanzia gli interventi tecnici inerenti l'installazione e l'allacciamento agli impianti di alimentazione.

Pertanto, nel caso in cui sia effettuato un intervento tecnico da parte del personale dei Centri di Assistenza Tecnica autorizzati, su richiesta del Consumatore, in relazione a quanto sopra indicato, i costi dell'intervento e delle eventuali parti di ricambio saranno a totale carico del Consumatore.

5. Limitazioni della responsabilità del Produttore

Electrolux declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose o animali, in conseguenza della mancata osservanza di

tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto di istruzioni d'uso e concernenti specialmente quelle in tema di installazione, uso e manutenzione dell'apparecchiatura.

6. Scadenza della Garanzia Trascorso il periodo di 24 mesi di durata della presente Garanzia Convenzionale del Produttore, ogni intervento di riparazione e/o sostituzione di componenti sarà a carico del Consumatore secondo le tariffe vigenti presso la rete di Assistenza Tecnica autorizzata dal Produttore.

Electrolux "Formula 5"*

È un trattamento assolutamente esclusivo, offerto a tutti coloro che per uso domestico e comunque per scopi estranei all'attività imprenditoriale o professionale eventualmente svolta, acquistano sul mercato italiano un elettrodomestico Electrolux da incasso e/o da libera installazione.

Oltre ai due anni di Garanzia Convenzionale completamente gratuiti (incluso il diritto di chiamata), Electrolux "Formula 5" estende, fino ad un totale di 5 anni** a partire dalla data di consegna, il contenuto della Garanzia Convenzionale del Produttore, con i relativi vantaggi, ad esclusione di quanto esposto ai successivi punti 3) e 4).

Principali caratteristiche di Electrolux "Formula 5"

1) Manodopera

La manodopera dei nostri Tecnici sarà fornita gratuitamente.

2) Copertura completa sui pezzi di ricambio

L'eventuale sostituzione di componenti non funzionanti avverrà, gratuitamente, con ricambi originali.

* "Formula 5" è valida per le seguenti apparecchiature da incasso e da libera installazione: frigoriferi, congelatori, lavabiancheria, lavastoviglie, asciugabiancheria, cucine, piani di cottura, cappe, forni, forni a microonde.

** I 5 anni decorrono, come per la Garanzia Convenzionale, a partire dalla data di consegna dell'apparecchiatura, che deve essere comprovata da un documento di consegna o dallo scontrino fiscale.

3) Trasferimento apparecchiatura

Dalla scadenza della Garanzia del Produttore e quindi a partire dal 25° mese dalla data di consegna, se la riparazione richiedesse il trasferimento dell'apparecchiatura al Centro di Assistenza, per il trasporto e la successiva restituzione, verranno applicate le tariffe vigenti al momento della chiamata del Tecnico.

4) Diritto di chiamata

Dalla scadenza della Garanzia del Produttore e quindi a partire dal 25° mese dalla data di consegna, verrà applicato il diritto fissa di chiamata in base alle tariffe vigenti al momento della chiamata del Tecnico.

Le modalità di adesione a Electrolux "Formula 5"

- Compilare l'allegato tagliando di adesione in ogni sua parte (fronte/retro) seguendo le istruzioni riportate a pagina 7.
- Applicare, nell'apposito spazio del tagliando di adesione, solo uno dei tre adesivi con il codice a barre che si trovano sul retro del libretto di istruzioni.
- In caso di mancanza degli adesivi riportare i dati dell'apparecchiatura (Mod. - Prod. No (PNC) - Ser. No (S/N)) nell'apposito spazio del tagliando. I dati si trovano sulla targa matricola applicata a ogni apparecchiatura (il libretto di istruzioni spiega come identificarla). Inserire il tagliando di adesione, compilato in ogni sua parte, nell'apposita busta preindirizzata allegata al presente libretto. Affrancare e spedire. In caso di smarrimento della busta preindirizzata, inviare il tagliando in busta chiusa a:

Electrolux Zanussi Italia S.p.A.
c/o Casella postale
33080 San Quirino (PN)

In breve tempo riceverà il Suo numero di adesione da esibire al nostro Centro di Assistenza Tecnica in caso di necessità. La registrazione è possibile anche via internet, accedendo al sito

www.electrolux.it

e cliccando su "Servizi", quindi su "Garanzia - Formula 5 anni". Sull'apposita maschera digiti le informazioni richieste (la data di consegna, i Suoi dati personali e i dati dell'apparecchiatura).

Note Supplementari

- La data di consegna riportata nel tagliando di adesione o digitata via internet, deve corrispondere a quella sul documento di consegna rilasciato dal venditore o da altro documento probatorio (es: scontrino fiscale).
- L'adesione a Electrolux "Formula 5" deve possibilmente avvenire entro un mese dalla data di consegna dell'apparecchiatura. In ogni caso la durata della speciale "Formula 5" viene sempre conteggiata a partire dalla data di consegna.

Electrolux Formula Set*

Formula Set è riservata a chi acquista almeno 3 apparecchiature Electrolux da incasso e/o da libera installazione e rispetto a "Formula 5", offre in più il collaudo iniziale gratuito da parte di Tecnici qualificati Electrolux direttamente a casa del Cliente.

Collaudo del Set**

Un nostro Tecnico Autorizzato verificherà, senza oneri, il perfetto funzionamento delle apparecchiature installate componendo il Set e fornirà spiegazioni e consigli per ottimizzarne l'utilizzo sia in termini di prestazioni che di consumi.

* Per "Set" si intende un insieme di apparecchiature da incasso e/o da libera installazione (minimo 3, massimo 6) di differente tipologia (ad es. frigorifero, lavabiancheria e lavastoviglie) acquistate contemporaneamente ed installate nella medesima unità abitativa.

** Nel collaudo non rientra la verifica degli allacciamenti che rimangono a carico esclusivo dell'utente e vincolati alle normative

Come accedere alla Formula Set Electrolux

L'adesione a Formula Set

Electrolux è semplice e rapida. È sufficiente rivolgersi al Centro di Assistenza componendo il numero unico



199.100.100

Telefonata a pagamento.
Tariffe su www.electrolux.it

che La metterà in contatto automaticamente con il Centro di Assistenza Electrolux autorizzato più vicino. Un nostro Tecnico concorderà una visita ed espletterà tutte le formalità di registrazione. Non è necessario compilare il tagliando di adesione.

Servizio di Assistenza Tecnica

Electrolux si avvale di una rete di assistenza tecnica presente in modo capillare su tutto il territorio nazionale e chiamata **Electrolux Service**. È formata

da **Centri autorizzati** che garantiscono sempre un servizio estremamente efficiente, grazie a:

- **personale altamente qualificato**, continuamente aggiornato sulle novità di prodotto che Electrolux realizza in base all'evoluzione delle esigenze dei consumatori;
- **esecuzione dell'intervento "a regola d'arte"** perché il servizio è certificato ISO 9001 dal 1997 (primo in Italia nel settore) e gli interventi vengono effettuati seguendo precise modalità stabilite dall'Azienda;
- **utilizzo esclusivo di ricambi originali Electrolux Distriparts**, in modo da consentire il corretto funzionamento dell'elettrodomestico nel tempo;
- **una gamma di accessori specifici**, ideati da Electrolux per migliorare l'uso e le prestazioni degli elettrodomestici e garantire negli anni la massima efficienza;

- **trasparenza dell'intervento**: viene sempre rilasciata una documentazione tecnica e fiscale che permette di risalire in ogni momento alla natura dell'intervento;

- **trasparenza dei costi**, sulla base di un tariffario ufficiale rilasciato dall'Azienda. **In caso di interventi o controlli eseguiti da centri non autorizzati e in caso di utilizzo di ricambi non originali, Electrolux declina ogni responsabilità su eventuali anomalie di funzionamento e sui costi sostenuti dall'utente.**

D**INHALT**

Sicherheitsinformation	166	Reinigung & pflege	187
Produktbeschreibung	170	Was tun, wenn . . .	188
Vor der ersten inbetriebnahme	171	Technische daten	188
Betrieb	173	Aufstellenweisungen	189
Programmtabellen	179	Umweltinformation	190
Rezepte	183	Garantie / Kundendienst	191



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

Zur Vermeidung von Feuer

Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.

Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.

Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 10 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 10 A ausgestattet sein.

Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.

Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung 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 Poppcorneschirr 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 verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.

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

Zur Vermeidung von Verbrennungen

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

Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.


Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.

Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.

Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

 **Warnung: Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie ausreichende Anweisungen zur sicheren Benutzung erhalten haben und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen.**

Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen nur dann verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen oder von dieser in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.

Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen.

Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!

Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise

 **Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.**

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

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen.

Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine 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) Keine heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.
- (c) Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen.

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

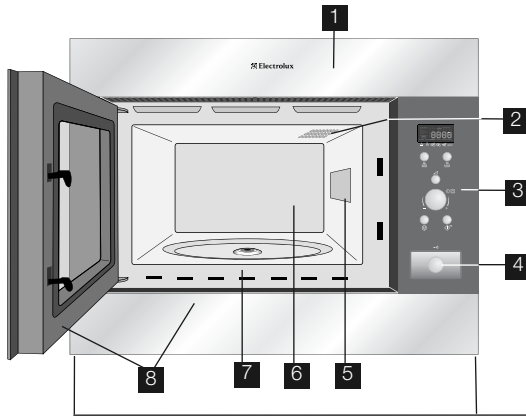
Hinweise:

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

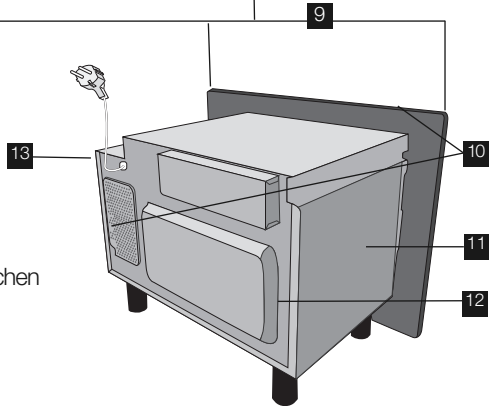
Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.

Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

PRODUKTBESCHREIBUNG



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



13

10

11

12

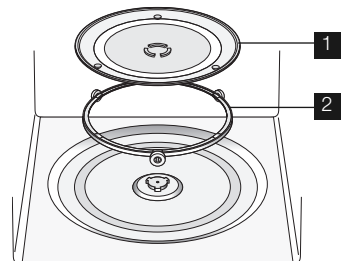
Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

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

- Den Drehteller-Träger in die Antriebswelle am Garraumboden einsetzen.
- Dann den Drehteller darauf legen.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

HINWEIS:

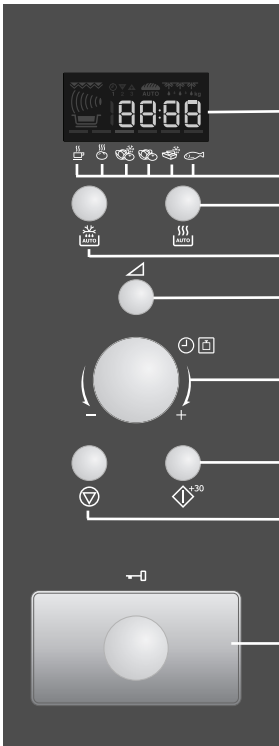
Bei der Bestellung von Zubehör, teilen Sie Ihrem Händler oder dem ELECTROLUX autorisierten Kundendienst bitte folgende Angaben mit: Name des Zubehörs und Bezeichnung des Modells.



1

2

PANNELLO DI CONTROLLO



1 Anzeigefeld Symbole



Mikrowellen



Einstellen



Garphasen



Plus/Minus



Auftauautomatik
Brot



Auftauautomatik



Menge

2 GAR-AUTOMATIK-Symbole

3 GAR-AUTOMATIK-Taste

4 AUFTAU-AUTOMATIK-Taste

5 LEISTUNGSSSTUFEN-Taste

6 ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf

7 START/+30-Taste

8 STOP-Taste



9 TÜRÖFFNUNGS-Taste

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME


Tageszeit einstellen

Ihr Mikrowellengerät hat eine 12 und 24-Stunden-Uhr.




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

1. Schließen Sie den Netzstecker an.
2. Das Display ist:  .
3. Drehen Sie bei geöffneter Tür den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf.
4. Drücken Sie einmal die START/+30-Taste und drehen Sie dann den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die START/+30-Taste.
6. Anzeige prüfen:  .


Wichtig:

1. Sie können den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Wenn Sie die STOP-Taste drücken, wird die Zeit automatisch auf  eingestellt.

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


1. Schließen Sie den Netzstecker an.
2. Das Display ist:  .
3. Drücken Sie die START/+30-Taste. Das Display ist:  .
4. Drehen Sie bei geöffneter Tür den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf.
5. Drücken Sie einmal die START/+30-Taste und drehen Sie dann den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf, um die Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie die START/+30-Taste.
7. Anzeige prüfen:  .

Wichtig:

1. Sie können den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Wenn Sie die STOP-Taste drücken, wird die Zeit automatisch auf  eingestellt.


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. Drehen Sie zum Einstellen der Stunde den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf.
3. Drücken Sie einmal die START/+30-Taste und drehen Sie dann den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf, um die Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie die START/+30-Taste.
5. Anzeige prüfen:  .

Beispiel: Einstellen der Stunden auf 23:45 Uhr (24-Stunden-Uhr).

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Drücken und halten Sie 5 Sekunden lang die START/+30-Taste. Es ertönt ein akustisches Signal. Drehen Sie zum Einstellen der Stunde den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf.

3. Drücken Sie einmal die START/+30-Taste und drehen Sie dann den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf, um die Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie die START/+30-Taste.
5. Anzeige prüfen:  .

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 sie 5 Sekunden lang heruntergedrückt.



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



Hinweis:

- 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.

HINWEIS FÜR DAS KOCHEN MIT MIKROWELLEN

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 gleichgroß.
Form	Nahrungsmittel mit unregelmäßiger Form, wie Hühnerbrust oder Hähnchenkeule, brauchen länger, bis die dickeren Teile gegart sind. Runde Formen sind beim Kochen im Mikrowellenherd schneller gekocht als quadratische.
Temperatur	Die Ausgangstemperatur der Nahrungsmittel beeinträchtigt die für sie erforderliche Kochzeit. Gekühlte Nahrungsmittel brauchen länger zum Kochen als Nahrungsmittel mit Zimmertemperatur. Schneiden Sie gefüllte Nahrungsmittel, wie einen Berliner, ein, um Wärme oder Dampf entweichen zu lassen.

Kochtechniken

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

Mikrowellensicheres Kochgeschirr

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

GAREN MIT MIKROWELLEN

Ihr Gerät lässt sich bis zu 90 Minuten programmieren. Die Garzeit kann in Einheiten von 10 Sekunden bis fünf Minuten eingegeben werden. Sie hängt von der in der Tabelle angegebenen Gesamtlänge der Garzeit ab.

Garzeit	Zeiteinheiten
0-5 Minuten	10 Sekunden
5-10 Minuten	30 Sekunden
10-30 Minuten	1 Minute
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 / AUFTAUENSTELLUNG	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.

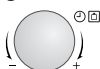
W = WATT

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

1. Drücken Sie zweimal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste.



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



3. Drücken Sie die START/+30-Taste.



4. Anzeige prüfen:



Wichtig:

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

Hinweis:

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

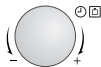
Zeitschaltuhr

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

1. Drücken Sie die LEISTUNGSSTUFEN-Taste 7 mal.



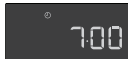
2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn ein bis 7:00 angezeigt ist.



3. Drücken Sie die START/+30-Taste.



4. Anzeige prüfen:



Hinweis:

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.





Hinweis:

- Diese Funktion ist während GAR-AUTOMATIK oder AUFTAU-AUTOMATIK nicht verfügbar.

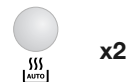
Plus & Minus

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.



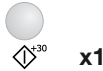
2. Drehen Sie den ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf, bis 0.3 angezeigt ist.



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



4. Drücken Sie die START/+30-Taste.



5. Anzeige prüfen:



Hinweis:

Zum Ausschalten der Funktion PLUS/MINUS drücken Sie dreimal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste.

Bei Auswahl von PLUS erscheint auf dem Display .

Bei Auswahl von MINUS erscheint auf dem Display .

Garen mit verschiedenen Garfolgen

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

Beispiel: Garen:

5 Minuten bei 900 W Leistung (Stufe 1)

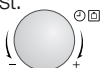
16 Minuten bei 270 W Leistung (Stufe 2)

Stufe 1

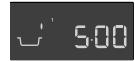
1. Drücken Sie einmal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste.



2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn ein bis 5:00 angezeigt ist.

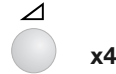


3. Anzeige prüfen:

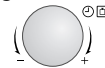


Stufe 2

1. Drücken Sie 4mal die LEISTUNGSSTUFEN-Taste.



2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn ein bis 16:00 angezeigt ist.



3. Drücken Sie die START/+30-Taste.



4. Anzeige prüfen:



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

GARAUTOMATIK & AUFTAUAUTOMATIK BETRIEB

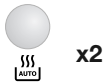
Die GARAUTOMATIK & AUFTAUAUTOMATIK Funktion berechnet automatisch die richtige Betriebsart und Garzeit. Sie können unter 6 GARAUTOMATIK-Menüs und 2 AUFTAUAUTOMATIK-Menüs auswählen.

Garautomatik

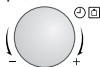
Lebensmittel	Symbol
Getränke	
Gekochte Kartoffeln/ Gebackene Kartoffeln	
Tiefkühl-Gemüse	
Frisches Gemüse	
Tiefkühl-Fertiggerichte Speisen	
Fischfilet mit Sauce	

Beispiel: So kochen Sie 0.3 kg Kartoffeln.

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

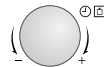
Lebensmittel	Symbol
Fleisch/Fisch/Geflügel	
Brot	

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

Gar-automatik	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.</p> <p>Pellkartoffeln: Kartoffeln von etwa gleicher Größe auswählen und waschen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Die Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln in eine Schüssel geben. • Die erforderliche Menge Wasser (ca. 2 EL je 100 g) und etwas Salz hinzugeben. • Mit einem Deckel abdecken. • Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. • Nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen.
Tiefkühl-Gemüse 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	 x3	<ul style="list-style-type: none"> • Pro 100 g 1 EL Wasser und etwas Salz zufügen. (Für Pilze ist kein zusätzliches Wasser erforderlich.) • Mit einem Deckel abdecken. • Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. • Nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen. <p>Hinweis: Kompakt gefrorenes Gemüse im manuellen Betrieb garen.</p>
Frisches Gemüse 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	 x4	<ul style="list-style-type: none"> • In kleine Stücke schneiden, z. B. Streifen, Würfel. • Pro 100 g 1 EL Wasser und etwas Salz zufügen. (Für Pilze ist kein zusätzliches Wasser erforderlich.) • Mit einem Deckel abdecken. • Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. • Nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen.
Tiefkühl-Fertiggerichte Speisen (Rührbar) 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	 x5	<ul style="list-style-type: none"> • Die Speise in ein geeignetes Mikrowellen-Gefäß geben. • Fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu, wenn Sie durch den Hersteller empfohlen werden. • Mit einem Deckel abdecken. • Falls vom Hersteller empfohlen, ohne Deckel garen. • Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. • Nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen.
Fischfilet mit Sauce 	0,5 kg - 1,5 kg*(100 g) Auflaufform mit Mikrowellenfolie	 x6	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe Rezepte für "Fischfilet mit sauce" auf Seite 181. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.

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

Auftau-automatik	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. Hinweis: Nicht für ganzes Geflügel geeignet. Hackfleisch: Beim ertönen des akustischen Signals die das Speisen umdrehen. Wenn möglichen, die aufgetauten Teile entnehmen.
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.

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

Hinweis:

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

Hinweis: Auftauautomatik

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

REZEPTE FÜR GARAUTOMATIK

Fischfilet mit pikanter Sauce

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

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

Fischfilet mit Curry-Sauce

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

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

GARTABELLEN

Verwendete Abkürzungen

EL = Esslöffel	Ta = Tasse	g = Gramm	ml = Milliliter	min = Minuten
TL = Teelöffel	kg = Kilogramm	l = Liter	cm = Zentimeter	

Erhitzen von Getränken & Speisen

Getränk/ Speise	Menge -g/ml-	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Milch 1 Tasse	150	900 W	ca. 1	nicht abdecken
Wasser 1 Tasse	150	900 W	ca. 2	nicht abdecken
6 Tassen	900	900 W	8-10	nicht abdecken
1 Schüssel	1000	900 W	9-11	nicht abdecken
Tellergericht (Gemüse, Fleisch und Beilagen)	400	900 W	4-6	etwas Wasser auf die Sauce geben, bedecken, nach halber Kochzeit umrühren
Eintopf / suppe	200	900 W	1-2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren

Getränk/ Speise	Menge -g/ml-	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Gemüse	200 500	900 W 900 W	2-3 3-5	wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen, nach halber Kochzeit umrühren
Fleisch, 1 Scheibe*	200	900 W	ca. 3	die Sauce dünn darüber verteilen, bedecken
Fischfilet*	200	900 W	3-5	abdecken
Kuchen, 1 Scheibe	150	450 W	1/2-1	in eine flache Schüssel legen
Babynahrung, 1 Glas	190	450 W	1/2-1	in einen geeigneten mikrowellensicheren Behälter umfüllen, nach dem Erwärmen gut umrühren und die Temperatur überprüfen
Margarine oder Butter schmelzen*	50	900 W	1/2	abdecken
Schmelzen von Schokolade	100	450 W	3-4	gelegentlich umrühren

*ab Kühlschranktemperatur

Auftauen

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

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

Auftauen & Garen

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

Garen von Fleisch & Fisch

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Braten (Schwein Kalb, Lamm)	1000 1500	630 W 900 W	34-38 53-58	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, nach halber Kochzeit umdrehen	10 10
Roastbeef (medium)	1000 1500	630 W 630 W	20-24 27-31	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, nach halber Kochzeit umdrehen	10 10
Fischfilet	200	900 W	4-6	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, bedecken	3

REZEPTE

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

Abwandlung von konventionellen Rezepten

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

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

Lebensmitteln, wie Tellergerichte, sollte die Oberfläche vor dem Erhitzen oder Garen angefeuchtet werden.

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

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

Zwiebelsuppe

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

Zutaten

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 stellen und kochen.
1-3 min. 900 W

Seezungenfilets

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

Zutaten

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.

Züricher Geschnetzeltes

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

- 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 Auflaufschüssel
(ca. 26 cm lang)

Zutaten

- 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 Béchamelsauce: 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 Auflaufschüssel, legen sie die gefüllten Schinkenröllchen auf die Sauce und kochen Sie das Ganze mit Deckel.
12-14 min. 630 W
Nach dem Kochen ca. 5 Min. ruhen lassen.

Pikante Putenpfanne

Geschirr: Ovale Auflaufschüssel mit Deckel (ca. 26 cm lang)

Zutaten

- 120 g Tasse Langkornreis
- 1 Briefchen Safranfäden
- 10 g Butter oder Margarine
- 50 g Zwiebel, in Scheiben
- 100 g Rote Paprikaschote, in Streifen
- 100 g Kleine Porreestange, in Streifen
- 300 g Putenbrust, gewürfelt
- Pfeffer, Paprikapulver
- 20 g Butter oder Margarine
- 300 ml Tassen Fleischbrühe

1. Die Schüssel einfetten.
2. Reis und Safran miteinander mischen und in die Schüssel geben. Zwiebeln, Paprika, Lauch und Truthahnbrust hinzufügen und würzen. Butterflockchen hinzugeben.
3. Die Fleischbrühe darübergießen, abdecken und garen.
4-6 min. 900 W
16-19 min. 270 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)

Zutaten

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 Fraiche
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

Risotto mit durchwachsenem Speck

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

50 g durchwachsener Speck, gewürfelt
20 g Butter oder Margarine
50 g Zwiebeln, klein gehackt
200 g Risottoreis (Arboris)
400 ml Bouillon
70 g Emmentalerkäse
eine Prise Safran
Salz, Pfeffer

Birnen in Schokolade

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

Zutaten

4 Ganze Birnen, geschält (660 g)
60 g Zucker
10 g Pck. Vanillezucker
1 EL Birnenlikör
150 ml Wasser
130 g dunkle Schokolade, gehackt
100 g Crème Fraiche

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 Fraiche mit Milch, Parmesankäse, Kräutern, Öl und Gewürzen mischen.
3. Die Schüssel einfetten und den Boden mit ca. $\frac{1}{3}$ 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.

1. Die Schüssel einfetten. Durchwachsenen Speck und Zwiebeln in die Schüssel geben, bedecken und kochen.
2-3 min. 900 W
2. Reis und Bouillon hinzufügen und kochen.
3-5 min. 900 W
15-17 min. 270 W
Nach dem Kochen ca. 5 Min. ruhen lassen.
3. Käse und Safran in den Reis mischen, nach Geschmack würzen.

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 Fraiche hinzufügen, bedecken und kochen.
2-3 min. 900 W
4. Die Sauce gut umrühren, über die Birnen gießen und servieren.

Greissflammeri mit Himbeersauce

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
4 Kleine Auflaufförmchen

Zutaten

500 ml	Milch
40 g	Zucker
15 g	Mandeln, gehackt
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.)

Zutaten

Bodeb:

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	Pck. Vanillezucker
3	Eier
400 g	Speisequark, 20 % Fi.Tr.
40 g	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

Schokoladenkuchen

Geschirr: Runde Kuchenform (Durchmesser 21 cm, Höhe 10 cm)

Zutaten

175 g	Butter oder Margarine
175 g	Zucker
3	Eier
175 g	Mehl
1Teel.	Backpulver
20 g	Kakao
50 ml	Milch

1. Die Schüssel einfetten.
2. Butter und Zucker miteinander verquirlen, bis sie leicht und locker sind. Langsam die Eier unterrühren, dann Mehl, Backpulver und Kakao unterheben. Milch hinzufügen, gut miteinander vermischen und backen.
8-10 min. 630 W
3. Nach dem Backen 10 Min. lang in der Form abkühlen lassen.

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

REDUZIERTER LEISTUNGSSTUFE

Hinweis:

Wenn Sie die Speise über die Standardzeit hinaus mit 900 W garen, wird die Leistung des Herds automatisch gesenkt, um ein Überhitzen zu vermeiden.

1. Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter.
2. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
3. Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

Drehteller und Drehteller-Träger

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

Gerätetür

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

Hinweis: Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

(Die Mikrowellenleistung wird auf 630 W gesenkt.) Nach einer Pause von 90 Sekunden kann die hohe Leistung 900 W wieder eingestellt werden.

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

WAS TUN, WENN . . .


Symptom	Überprüfen / Empfehlung
Das Mikrowellengerät nicht arbeitet?	- 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?	- Die Tür richtig geschlossen ist. - Die Türdichtungen und Türdichtungsfächen sauber sind. - Die START/+30-Taste gedrückt wurde.
Sich der Drehteller nicht dreht?	- 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?	- Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus. - Rufen Sie den ELECTROLUX-Kundendienst oder Ihren Fachhändler.
Die Garraumlampe ausfällt?	- Rufen Sie den ELECTROLUX 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?	- Stellen Sie eine längere Garzeit ein (doppelte Menge = fast doppelte Zeit) oder, - Wenn die Speisen kälter waren als sonst, drehen Sie diese zwischen durch um oder wenden Sie sie oder, - Stellen Sie eine höhere Leistung ein.

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung	230 V, 50 Hz
Sicherung/Sicherungsautomat	Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle 1.3 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle 900 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz	2450 MHz * (Gruppe 2 / Klasse B)
Außenabmessungen:	EMS26215 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 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.

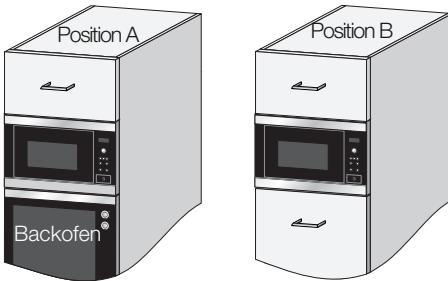
DIE TECHNISCHE DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

AUFSTELLANWEISUNGEN

Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position A oder B einbauen:

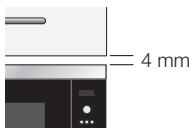
Position	Nieschengröße		
	B	T	H
A	560	550	450
B	560	500	450

Abmessungen in (mm)



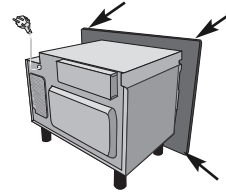
Installieren des Gerätes

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 4mm 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.

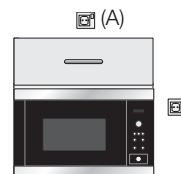


Installation - Option 2:

Siehe die mit diesem Mikrowellengerät gelieferte Schablone.

Netzanschluss

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



- Das Gerät an einer korrekt installierten geerdeten Steckdose mit einem einphasigen Wechselstromanschluss (230 V/50 Hz) verbinden.
Steckdose mit einer Sicherung (10 A) absichern.
- **Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.**
- Vor dem Aufstellen ein Stück Schnur am Netzkabel anbringen. Dadurch wird dann beim Einbau der Anschluss am Punkt (A) erleichtert.
- Beim Einsetzen des Gerätes in einen hohen Schrank darf das Netzkabel NICHT eingeklemmt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.

Elektrische Anschlüsse



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

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

UMWELTINFORMARION

Umweltfreundliche Entsorgung von Verpackung und Altgerät

Verpackung

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

Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.

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

Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

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


«PP» für Polypropylen, z.B. Umbänderung.
Durch die Verwertung und Wiederverwendung der Verpackung können Rohstoffe gespart und das Müllvolumen verringert werden.

Geben Sie die Verpackung zur Verwertung zum nächsten Recyclingcenter.

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

Altgerät

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, machen Sie es vorher unbrauchbar. Dazu Netzstecker ziehen, Netzkabel abschneiden und beseitigen. Bringen Sie das ausgesiedelte 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

Deutschland

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unter-nehmer (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 voraus-geschickt, 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 Einbau-vorschriften und Gebrauchsan-weisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unter-nehmer in einem der Mitglied staaten 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 Nachbes-erung 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 nächstgele-gene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von welcher Ort, Art und Weise der Garantieleist-ungen 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; aus-gewechselte Teile gehen in unser Eigen-tum 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 Waschg-eräten und Wäschetrocknern - in Gemein-schaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

Electrolux Vertriebs GmbH
Muggenhofer Straße 135
D-90429 Nürnberg

* EUR 0,09 / Minute (Deutsche Telekom Stand Jan. 2002)




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 aufgeführten Länder ziehen, wird die Gerätegarantie unter folgenden Voraussetzungen mit übertragen:

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

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

www.electrolux.com

		
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 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8445 616 616	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	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+351 21 440 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržaška 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, 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	+90 212 293 10 20	Tarlabası Caddesi No: 35 34435 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, Бц "Олимпик"



www.electrolux.com



TINS-A625URR1