

| | | |
|----|----------------------|-----|
| DE | Benutzerhandbuch | 5 |
| FR | Notice D'Utilisation | 33 |
| NL | Gebruiksaanwijzing | 63 |
| PT | Manual Do Utilizado | 91 |
| ES | Manual De Usuario | 119 |
| IT | Manuale Per L'Utente | 145 |

USER MANUAL

Mikrowellengerät

Four à Micro-ondes

Magnetronoven

Forno a Microondas

Horno Microondas

Forno a Microonde

INHALT

| | |
|----------------------------------------------|----|
| Wichtige Sicherheitshinweise | 5 |
| Geräteüberblick | 9 |
| Vor der ersten Inbetriebnahme | 10 |
| Hinweis für das Kochen mit Mikrowellen | 12 |
| Bedienung des Mikrowellengeräts | 13 |
| Programmtabellen | 17 |
| Rezepte | 21 |
| Reinigung & Pflege | 25 |
| Was tun, wenn... .. | 26 |
| Technische Daten | 26 |
| Aufstellanweisungen | 27 |
| Umweltinformation | 29 |
| Kundendienst | 29 |
| Garantiebedingungen | 30 |
| Kundendienst & Ersatzteile (Belgien) | 31 |
| Garantiebedingungen (Belgien) | 32 |

INHOUD

| | |
|-----------------------------------------------------|----|
| Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid | 63 |
| Overzicht van het apparaat | 67 |
| Vóór het in gebruik nemen | 68 |
| Tips voor het koken in de magnetronoven | 70 |
| Werking van de magnetron | 71 |
| Programma's | 75 |
| Recepten | 79 |
| Reiniging & onderhoud | 83 |
| Wat te doen als... .. | 84 |
| Technische gegevens | 84 |
| Installatie-aanwijzing | 85 |
| Milieuinformatie | 87 |
| Service | 87 |
| Garantievoorwaarden | 88 |

SOMMAIRE

| | |
|---------------------------------------------------------|----|
| Avertissements importants de sécurité | 34 |
| Vue d'ensemble de l'appareil | 39 |
| Avant la mise en service | 40 |
| Conseils de cuisson aux micro-ondes | 42 |
| Utilisation du four micro-ondes | 43 |
| Tableaux de programmation | 47 |
| Recettes | 51 |
| Entretien et nettoyage | 55 |
| En cas d'anomalie de fonctionnement | 56 |
| Caractéristiques techniques | 56 |
| Installation | 57 |
| Informations environnementales | 59 |
| Service après-vente et pièces de rechange (Belgique) .. | 60 |
| Déclaration de conditions de garantie (Belgique) | 61 |
| Service et garantie (France) | 62 |

ÍNDICE

| | |
|--------------------------------------------------------|-----|
| Instruções de segurança | 91 |
| Descrição geral do aparelho | 95 |
| Antes da primeira utilização | 96 |
| Cozinhar - conselhos de utilização do microondas | 98 |
| Funcionamento do forno microondas | 99 |
| Gráficos de programas | 103 |
| Receitas | 107 |
| Cuidados e Limpeza | 111 |
| O que fazer se... .. | 112 |
| Especificações | 112 |
| Instalação | 113 |
| Informações ambientais | 115 |
| Certificado de garantia | 116 |
| Condições de garantia | 118 |

INDICE / INDICE

INDICE

| | |
|---------------------------------------------------------|-----|
| Medidas importantes de seguridad | 119 |
| Información general sobre el electrodoméstico | 123 |
| Antes de usarlo por primera vez | 124 |
| Cocción técnicas microondas | 126 |
| Funcionamiento del microondas | 127 |
| Tabla de programas | 131 |
| Recetas | 135 |
| Limpieza & mantenimiento | 139 |
| ¿Qué hacer si... | 140 |
| Especificaciones | 140 |
| Instalación | 141 |
| Información medioambiental | 143 |
| Certificado de garantía | 144 |

INDICE

| | |
|-------------------------------------------------|-----|
| Informazioni sulla sicurezza | 145 |
| Descrizione del prodotto | 149 |
| Prima dell'uso | 150 |
| Consigli e suggerimenti | 152 |
| Funzionamento | 153 |
| Schemi dei programmi | 157 |
| Ricette | 161 |
| Manutenzione e pulizia | 165 |
| Cosa fare se... | 166 |
| Dati tecnici | 166 |
| Installazione | 167 |
| Informazioni ambientali | 169 |
| Certificato Di Garanzia Convenzionale | 170 |

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 vorgesehenes Popcorngeschirr verwendet werden.

Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet.

Diese Bedienungsanleitung verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

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

- a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
- b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
- c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
- d) Im Garraum und an der Tür dürfen

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.

e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.

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

Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheitsverriegelung betreiben.

Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegenstände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.

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

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

Zur Vermeidung von elektrischem Stromschlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.

Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den ZANUSSI 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 ZANUSSI autorisierten auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von ZANUSSI autorisierte Kundendienststelle!

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden. Bitte das Auswechseln durch einen von ZANUSSI 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, Popcorneschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.

Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.

Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.

Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

Warnung: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Kontakt mit den Heizelementen sollte unbedingt vermieden werden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht in der Nähe des Gerät aufhalten.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung verwendet werden, wenn

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

sie unter Aufsicht stehen oder in die sichere Benutzung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und stehen dabei unter Aufsicht.

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

Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.

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

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen.

Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine 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.

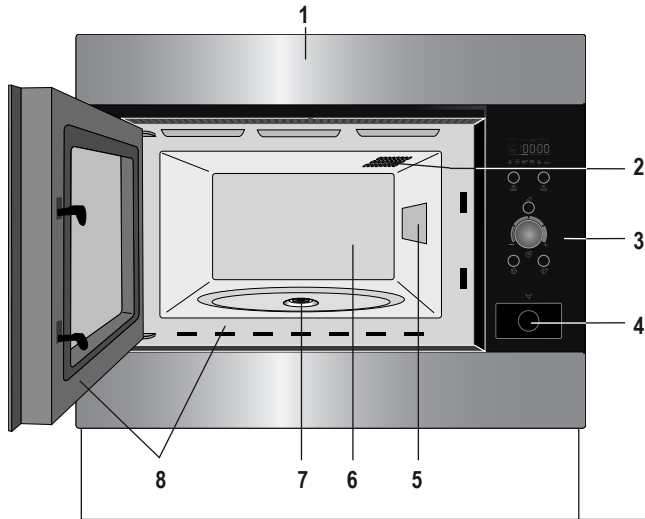
Hinweise:

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

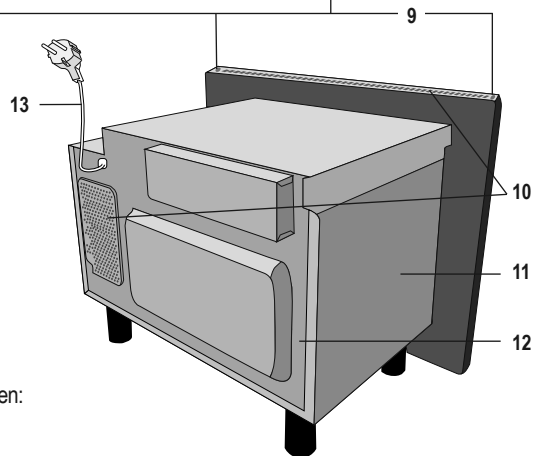
Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.

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.

MIKROWELLENGERÄT & ZUBEHÖR



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

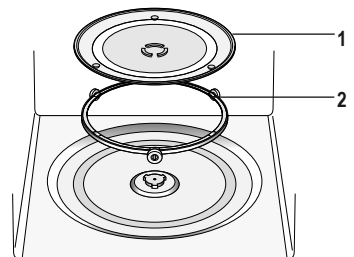


Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörtteile mitgeliefert wurden:

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:

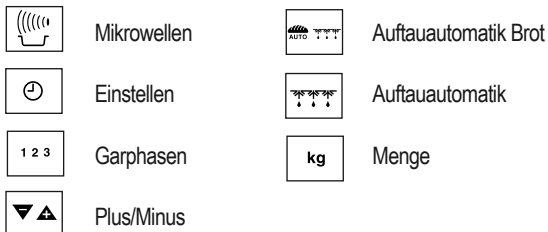
Bei der Bestellung von Zubehör, teilen Sie Ihrem Händler oder dem ZANUSSI autorisierten Kundendienst bitte folgende Angaben mit: Name des Zubehörtteils und Bezeichnung des Modells.



GERÄTEÜBERBLICK & VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

BEDIENBLENDE

1. ANZEIGEFELD Symbole



2. GARAUTOMATIK-Symbole

3. GARAUTOMATIK-Taste

4. AUFTAUAUTOMATIK-Taste

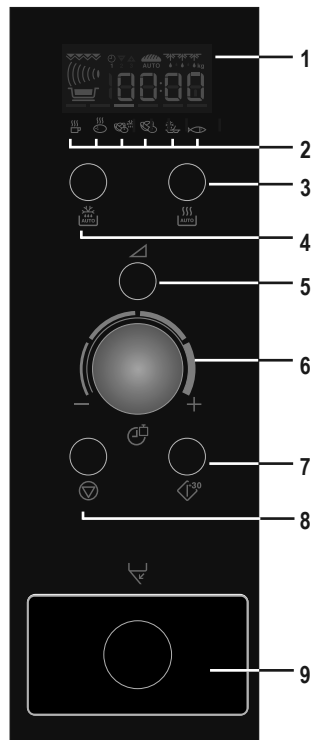
5. LEISTUNGSSTUFEN-Taste

6. ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf

7. START/+30-Taste

8. STOP-Taste

9. TÜRÖFFNUNGS-Taste



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

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: Umstellen der Uhr von 12-Stunden- auf 24-Stunden-Format oder umgekehrt.

1. Öffnen Sie die Tür. Drücken und halten Sie 5 Sekunden lang die **START/+30**-Taste. Es ertönt ein akustisches Signal. Drücken Sie einmal die **START/+30**-Taste und drehen Sie dann den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopf, um die Uhr einzustellen.

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



KINDERSICHERUNG

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

Beispiel: So aktivieren Sie die Kindersperre.

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



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.

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



HINWEIS FÜR DAS KOCHEN MIT MIKROWELLEN

KOCHEN MIT MIKROWELLEN

Um Speisen in einem Mikrowellenherd zu kochen/aufzutauen, muss die Mikrowellenenergie den Behälter durchdringen können, um in die Speisen einzudringen. Es ist daher wichtig geeignetes Kochgeschirr zu wählen.

Runde/ovale Schüsseln sind besser geeignet als quadratische oder rechteckige, da die Speisen in den Ecken leicht überkocht werden.

Es ist wichtig, die Speisen gelegentlich zu wenden, umzuarrangieren oder umzurühren, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.

Die Standzeit nach dem Kochen ist erforderlich, damit die Hitze sich gleichmäßig in den Speisen verteilen kann.

CHARAKTERISTIKEN DER NAHRUNGAMITTEL

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

KOCHTECHNIKEN

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

HINWEIS FÜR DAS KOCHEN MIT MIKROWELLEN & BEDIENUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

MIKROWELLENSICHERES KOCHGESCHIRR

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

BEDIENUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

GAREN MIT MIKROWELLEN

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

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

MANUELLES AUFTAUEN

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

MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN

Für den manuellen Betrieb stehen 6 verschiedene Leistungsstufen zur Auswahl.

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 in herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, z.B. Rindfleischgerichte, wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.

270 W/AUFTAU-EINSTELLUNG Wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße zu köcheln und gebackenen Eierpudding zu kochen.

90 W Zum sanften Auftauen, z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig.

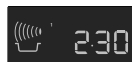
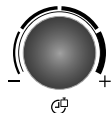
0 W Für Stehzeit/Zeitschaltuhr.

BEDIENUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

Beispiel:

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

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



Wichtig:

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

Hinweis:

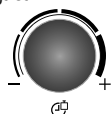
- Wird die Gerätetür während des Garvorgangs geöffnet, wird die Garzeit auf dem Display automatisch angehalten. Die Rückwärtszählung der Garzeit setzt wieder ein, wenn die Tür geschlossen und die **START/+30-**Taste gedrückt wird.
- Wenn Sie während des Garvorgangs die Leistungsstufe überprüfen wollen,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

ZEITSCHALTUHR

Beispiel:

So stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 7 Minuten ein.

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



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.

BEDIENUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

PLUS & MINUS

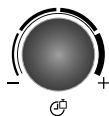
Mit den Funktionen **PLUS**  und **MINUS**  können Sie die Garzeit bei den automatischen Programmen verlängern oder verkürzen.

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.

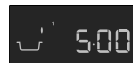
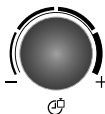
Beispiel: Garen:

5 Minuten bei 900 W Leistung (Stufe 1)

16 Minuten bei 270 W Leistung (Stufe 2)

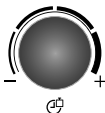
STUFE 1

1. Drücken Sie einmal die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.
2. Geben Sie die Zeit durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen 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.

BEDIENUNG DES MIKROWELLENGERÄTS

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.

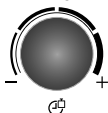
GARAUTOMATIK

| 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.

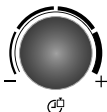
AUFTAUAUTOMATIK

| Lebensmittel | Symbol |
|------------------------|--------|
| Fleisch/Fisch/Geflügel | |
| Brot | |

Beispiel:













So auftau Sie 0,2 kg brot.

1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch zweimal Drücken der **AUFTAUAUTOMATIK**-Taste.
2. Drehen Sie den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT** Knopf, bis 0.2 angezeigt ist.
3. Drücken Sie die **START/+30**-Taste.
4. Anzeige prüfen:









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

GARAUTOMATIK & AUFTAUAUTOMATIK TABELLEN

| Garautomatik | Menge (Gewichtseinheit)/Geschirr | Taste | Verfahren |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Getränke (Tee/Kaffee)  | 1 - 6 Tassen 1 Tasse = 200 ml |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Tasse an den Rand der Drehscheibe stellen. |
| Gekochte und gebackene Kartoffeln  | 0,2 - 1,0 kg (100 g) Schüssel mit Deckel |  x2 | <p>Salzkartoffeln: Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Pelkartoffeln: Kartoffeln von etwa gleicher Größe auswählen und waschen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Die Salzkartoffeln oder Pelkartoffeln 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 19. <p>* Gesamtgewicht von allen Zutaten.</p> |

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

PROGRAMMTABELLEN

| Auftauautomatik | Menge (Gewichtseinheit)/Geschirr | Taste | Verfahren |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fleisch/fisch/geflügel  (Ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets, Hühnerbeine, Hähnchenbrust, Hackfleisch, Steak, Koteletts, Frikadellen, Würstchen) | 0,2 - 1,0 kg (100 g) Auflaufform |   x1 | <ul style="list-style-type: none"> Die Speisen in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. Beim ertönen des akustischen Signals die Speisen umdrehen, umarrangieren und von einander trennen. Dünne Teile und warme kleinen Stellen mit Aluminiumfolie abschirmen. Nach dem Auftauen 15-45 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Fleisch ganz aufgetaut ist. 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) eingefroren werden.
- Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.
- Nach dem Wenden die aufgetauten Portionen mit dünnen Aluminiumstreifen abdecken.
- Das Geflügel sollte sofort nach dem Auftauen weiterverarbeitet werden.

REZEPTE FÜR GARAUTOMATIK

Fischfilet mit pikanter Sauce

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.

| 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 TL | 1-2 TL | 2-3 TL | Rotweinessig |
| | | | Senf, Thymian und Cayenne-Pfeffer |
| 250 g | 500 g | 750 g | Fischfilet |
| | | | Salz |

Fischfilet mit Curry-Sauce

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.

| 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) |

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. (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 |

PROGRAMMTABELLEN

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 6 Tassen 1 Schüssel | 150 | 900 W | ca. 2 | nicht abdecken |
| | 900 | 900 W | 8-10 | nicht abdecken |
| | 1000 | 900 W | 9-11 | nicht abdecken |
| Tellergericht (Gemüse, Fleisch und Beilagen) | 400 | 900 W | 4-6 | etwas Wasser auf die Sauce geben, bedecken, nach halber Kochzeit umrühren |
| Eintopf/suppe | 200 | 900 W | 1-2 | abdecken, nach dem Erhitzen umrühren |
| Gemüse | 200 | 900 W | 2-3 | wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen, nach halber Kochzeit umrühren |
| | 500 | 900 W | 3-5 | |
| 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 Kühlschrantemperatur

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 Gefriertemperatur, 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 | 630 W | 34-38 | nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, nach halber | 10 |
| | 1500 | 630 W | 53-58 | Kochzeit umdrehen | 10 |
| Roastbeef (medium) | 1000 | 630 W | 20-24 | nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, nach halber | 10 |
| | 1500 | 630 W | 27-31 | Kochzeit umdrehen | 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

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

| Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt) 4 Suppentassen (à 200 ml) | |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 10 g | Butter oder Margarine |
| 100 g | Zwiebeln, in Scheiben |
| 800 ml | Fleischbrühe |
| | Salz, Pfeffer |
| 2 Scheiben | Brot |
| 40 g | Geriebener Käse |

Seezungenfilets

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 Butterflöckchen auf die Zitrone geben, bedecken und kochen.
11-13 min. 630 W
Nach dem Kochen ca. 2 Min. ruhen lassen.

| Geschirr: Flache, ovale Auflaufform mit Mikrowellen-Frischhaltefolie (ca. 26 cm lang) | |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 400 g | Seezungenfilets |
| 1 | ganze Zitrone |
| 150 g | Tomaten |
| 10 g | Butter |
| 1 EL | Pflanzenöl |
| 1 EL | Petersilie, gehackt |
| | Salz und Pfeffer |
| 4 EL | Weißwein |
| 20 g | Butter oder Margarine |

REZEPTE

Züricher Geschnetzeltes

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.

| Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt) | |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 600 g | Kalbfilet |
| 10 g | Butter oder Margarine |
| 50 g | Zwiebel, fein gehackt |
| 100 ml | Weisswein |
| | gewürztes Saucenpulver für ca. 1/2 l Bratensauce hinzufügen |
| 300 ml | Sahne |
| 1 EL | Petersilie, gehackt |

Gefüllter Schinken

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.

| Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt) ovale Auflaufschüssel (ca. 26 cm lang) | |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 150 g | Blattspinat, gehackt |
| 150 g | Speisequark, 20 % F.i.Tr. |
| 50 g | geriebener Emmentalerkäse |
| | Pfeffer, Paprika |
| 8 | Scheiben gekochter Schinken (400 g) |
| 125 ml | Wasser |
| 125 ml | Sahne |
| 20 g | Mehl |
| 20 g | Butter oder Margarine |
| 10 g | Butter oder Margarine zum Einfetten der Form |

Pikante Putenpfanne

1. Die Schüssel einfetten.
2. Reis und Safran miteinander mischen und in die Schüssel geben. Zwiebeln, Paprika, Lauch und Truthahnbrust hinzufügen und würzen. Butterflöckchen 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.

| Geschirr: Ovale Auflaufschüssel mit Deckel (ca. 26 cm lang) | |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 120 g | Tasse Langkorreis |
| 1 | Briefchen Safranfäden |
| 10 g | Butter oder Margarine |
| 50 g | Zwiebel, in Scheiben |
| 100 g | Rote Paprikaschote, in Streifen |
| 100 g | Kleine Porreeestange, in Streifen |
| 300 g | Putenbrust, gewürfelt |
| | Pfeffer, Paprikapulver |
| 20 g | Butter oder Margarine |
| 300 ml | Tassen Fleischbrühe |

Lasagne

1. Die Tomaten klein schneiden, mit dem Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, Gehacktem und Tomatenmark mischen. Würzen, bedecken und kochen.
5-8 min. 900 W
2. Die Crème Fraîche mit Milch, Parmesankäse, Kräutern, Öl und Gewürzen mischen.
3. Die Schüssel einfetten und den Boden mit ca. $\frac{1}{3}$ 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.

| Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt) Flache quadratische Schüssel mit Deckel (ca. 20 x 20 x 6 cm) | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 300 g | Tomaten aus der Dose |
| 50 g | Schinken, gehackt |
| 50 g | Zwiebel, fein gehackt |
| 1 | Knoblauchzehe, zerdrückt |
| 250 g | gemischtes Hack |
| 2 EL | Tomatenmark |
| | Salz und Pfeffer |
| 150 ml | Crème Fraîche |
| 100 ml | Milch |
| 50 g | geriebener Parmesankäse |
| 1 TL | Gemischte gehackte Kräuter |
| 1 TL | Olivener Öl |
| 1 TL | Pflanzenöl zum einfetten der Schüssel |
| 125 g | Lasagne Verde |
| 1 EL | Geriebener Parmesankäse |

Risotto mit durchwachsenem Speck

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.

| Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt) | |
|--------------------------------------------|---------------------------------|
| 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

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

| Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt) Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt) | |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| 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 Fraîche |

REZEPTE

Greissflammeri mit Himbeersauce

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 Aufaufförmchen 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.

| Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt) 4 Kleine Aufaufförmchen | |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------|
| 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 |

Käsekuchen

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

| Geschirr: Springform (ca. 26 Durchm.) | |
|---------------------------------------|----------------------------------------------|
| | Boden: |
| 300 g | Mehl |
| 1 EL | Kakao |
| 10 g | Backpulver |
| 150 g | Zucker |
| 1 | Ei |
| 10 g | Butter oder Margarine zum Einfetten der Form |
| | Füllung: |
| 150 g | Butter oder Margarine |
| 100 g | Zucker |
| 10 g | Pck. Vanillezucker |
| 3 | Eier |
| 400 g | Speisequark, 20 % F.i.Tr. |
| 40 g | Vanillepuddingpulver |

Schokoladenkuchen

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.

| Geschirr: Runde Kuchenform (Durchmesser 21 cm, Höhe 10 cm) | |
|------------------------------------------------------------|-----------------------|
| 175 g | Butter oder Margarine |
| 175 g | Zucker |
| 3 | Eier |
| 175 g | Mehl |
| 1 TL | Backpulver |
| 20 g | Kakao |
| 50 ml | Milch |

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 scheuemden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Geräteinnenraum

1. Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm

abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter.

2. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
3. Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

Drehteller und Drehteller-Träger

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

Gerätetür

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

Hinweis:

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

WAS TUN, WENN . . . & TECHNISCHE DATEN

WAS TUN, WENN . . .

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

TECHNISCHE DATEN

| | | |
|-----------------------------|------------|-------------------------------------------|
| Stromversorgung | | : 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom |
| Sicherung/Sicherungsautomat | | : Mindestens 10 A |
| Leistungsaufnahme: | Mikrowelle | : 1,3 kW |
| Leistungsabgabe: | Mikrowelle | : 900 W (IEC 60705) |
| Mikrowellenfrequenz | | : 2450 MHz * (Gruppe 2/Klasse B) |
| Außenabmessungen: | ZBM26542 | : 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.

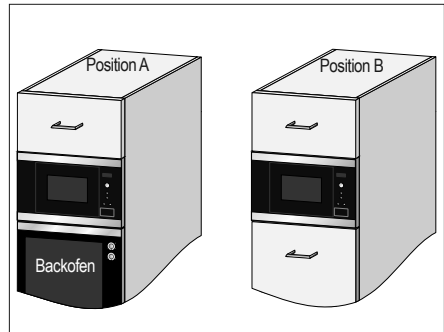


Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 2004/108/EC, 2006/95/EC und 2005/32/EC. DIE TECHNISCHE DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position A oder B einbauen:

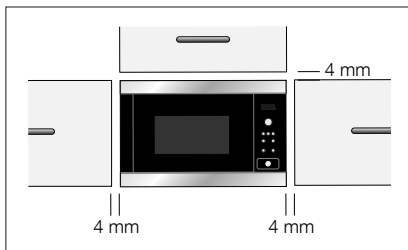
| POSITION | NISCHENGRÖÖZE | | |
|----------|---------------|-----|-----|
| | B | T | H |
| A | 560 | 550 | 450 |
| B | 560 | 500 | 450 |

Abmessungen in (mm)



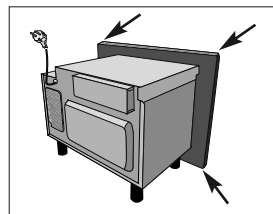
INSTALLIEREN DES GERÄTES

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



Installation - Option 1:

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



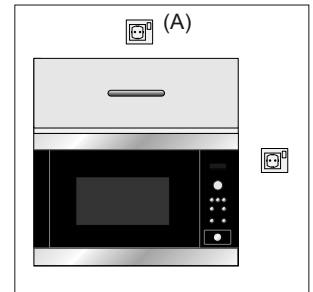
Installation - Option 2:

Siehe die mit diesem Mikrowellengerät gelieferte Schablone.

AUFSTELLANWEISUNGEN

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 ZANUSSI-Kundendienstvertreter herbei rufen.

Umweltfreundliche Entsorgung von Verpackung und Altgerät

Verpackung

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

Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

Die Kartonteile sind aus Altpapier hergestellt, die Holzteile unbehandelt.

Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:

«PE» für Polyethylen, z.B. Verpackungsfolien

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

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

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


Geben Sie die Verpackung zur Verwertung zum nächsten Recyclingcenter.

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

Altgerät

Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, machen Sie es vorher unbrauchbar. Dazu Netzstecker ziehen, Netzkabel abschneiden und beseitigen.

Bringen Sie das ausgediente Gerät zum nächsten Recyclingcenter oder zu Ihrem Fachhändler, der es gegen einen geringen Kostenbeitrag zurücknimmt.

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

KUNDENDIENST

Sehr geehrter Kunde,
der Werkskundendienst von ZANUSSI Hausgeräte ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service. Unter der für Sie kostengünstigen Rufnummer

0180 322 66 22 (EUR 0.09 / Minute Deutsche Telecom)

können Sie im Bedarfsfall einen unserer Spezialisten oder Service-Partner anfordern.

Ihre Ersatzteil-Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer

0180 5 00 10 76 auf. (EUR 0.14 / Minute Deutsche Telecom)

Mit freundlichen Grüßen

Ihr ZANUSSI Werkskundendienst

Sie können sich auch persönlich an unsere Service-Stellen wenden.

KUNDENDIENST & GARANTIEBEDINGUNGEN

| PLZ | Adresse | PLZ | Adresse |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01099 | Dresden | 59071 | Hamm |
| 04299 | Leipzig* | 60326 | Frankfurt |
| 04357 | Leipzig* | 66115 | Saarbrücken-Malstatt* |
| 07548 | Gera* | 67663 | Kaiserslautern* |
| 14482 | Potsdam-Babelsberg | 71034 | Böblingen-Hulb |
| 16866 | Kyrik* | 74743 | Seckach |
| 18069 | Rostock* | 76185 | Karlsruhe-Mühlburg* |
| 22525 | Hamburg-Bahrenfeld | 78054 | Villingen-Schwenningen* |
| 24113 | Kiel* | 79108 | Freiburg* |
| 25770 | Hemmingstedt* | 82401 | Rottenbuch |
| 27721 | Ritterhude* | 84307 | EGgenfelden |
| 28208 | Bremen* | 85598 | Baldham/Vaterstetten |
| 30179 | Hannover | 86159 | Augsburg* |
| 34123 | Kassel-Bettenhausen* | 87437 | Kempten* |
| 35745 | Herborn-Burg* | 88213 | Ravensburg* |
| 41541 | Dormagen-St. Peter | 90429 | Nürnberg |
| 46562 | Voerde* | 92260 | Ammerthal* |
| 48165 | Münster* | 93059 | Regensburg* |
| 49084 | Osnabrück* | 94032 | Passau* |
| 52068 | Aachen* | 95038 | Hof* |
| 56068 | Koblenz* | 97078 | Würzburg* |
| 56070 | Koblenz* | 99096 | Erfurt* |
| 57076 | Siegen* | | |
| | Industriegelände, W. Hartmann-Straße Holzhäuser Str. 120 W.-Busch-Str. 38 Südstraße 11 Wetzlarer Straße 14-16 Hamburger Str. 31 Gewerbestr. 1 Holstenkamp 40 v. d. Goltz-Allee 2 Kösliner Str. 18 Stader Landstr. 4 Emil-von-Behring-Straße 3 Wiesenaauer Straße 13 Lilienthalstraße 5 Junostraße 1 Sachtlebenstraße 1 Friedrich-Wilhelm-Straße 22 Zum Kaiserbusch 1 Pferdestraße 23 Auf der Hüls 197 Rheinstraße 17 A.-Hosch-Str. 14 Weidenauer Straße 239 | | Ostwennemarstr. 1 Mainzer Landstraße 349 Ludwigstraße 55-57 Pariser Straße 200 Dornierstraße 7 Bergstr. 9F Neureuther Straße 5-7 Alleenstr. 28/1 Tullastraße 84 Solder 13 Dorfzellhub 32 Neue Poststr. 23 Piccardstraße 15a Brodkorbweg 22 Henri-Dunant-Straße 6 Muggenhofer Straße 135 Nikolausstraße 2 Im Gewerbepark B54 Kühberg 1 Pinzigtweg 49 Versbacher Straße 22a Arnstädter Straße 28 |

(*) Hier steht Ihnen ein Service-Partner zur Verfügung

Weitere Service-Stellen sind in:

| | | | | | |
|-------|----------------------|-------|-----------------|-------|-------------|
| 03222 | Groß Klessow | 24354 | Rieseby | 39114 | Magdeburg |
| 06896 | Wittenberg-Reinsdorf | 25980 | Westerland/Sylt | 49377 | Vechta |
| 15517 | Fürstenwalde | 26639 | Wiesmoor | 63906 | Erlenbach |
| 16515 | Oranienburg | 27726 | Worpswede | 78244 | Bietingen |
| 17039 | Ihlenfeld | 30900 | Wedemark | 84307 | EGgenfelden |
| 18069 | Rostock | 32825 | Blomberg | 87549 | Rettenberg |
| 19057 | Schwerin | 34497 | Korbach | 99819 | Ettenhausen |
| | | 36043 | Fulda | | |

GARANTIEBEDINGUNGEN

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, ZANUSSI Hausgeräte 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 im 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 im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.

2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Gerätes werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall **unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 *** die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.

GARANTIEBEDINGUNGEN & KUNDENDIENST & ERSATZTEILE (BELGIEN)

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

AEG Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb ZANUSSI
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute
Stand Jan. 2002

KUNDENDIENST & ERSATZTEILE (BELGIEN)

Sollte das Gerät nicht richtig funktionieren, vor dem Anruf beim örtlichen Kundendienstzentrum folgende Punkte überprüfen:

Wenn der Ofen nicht einsetzt:

- Prüfen, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Prüfen, ob der Ofenstecker richtig eingesteckt ist.
- Gegebenenfalls die Stöpselsicherung durch eine andere der gleichen Stärke austauschen und prüfen, ob der Stecker richtig verkabelt wurde.
- Prüfen, ob der Steckdosenschalter bzw. der Schalter vom Netzanschluss zum Ofen auf EIN steht.
- Prüfen, ob die Steckdose Strom bekommt. Hierfür ein Gerät anschließen, das mit Sicherheit funktioniert.
- Prüfen, ob die Sicherung im Sicherungskasten in Ordnung ist.

Wenn die Mikrowelle nicht funktioniert:

- Kann die Kindersicherung eingeschaltet sein.
- Prüfen, ob die Bedienungselemente richtig eingestellt sind.
- Einstellungen/Verfahren mit Hilfe des Handbuchs überprüfen.
- Prüfen, ob die Tür sauber schließt. (Wenn Lebensmittelreste oder sonstige Gegenstände in der Tür hängen geblieben sind, schließt diese nicht mehr richtig, und der Mikrowellenofen funktioniert nicht.)
- Prüfen, ob der Startknopf gedrückt wurde.

Wenn der Ofen nach obigen Prüfungen immer noch nicht richtig funktioniert, das örtliche ZANUSSI Kundendienstzentrum anrufen, dessen Anschrift auf den folgenden Seiten dieses Bedienungshandbuchs zu finden ist.

Wichtig:

Wenn ein Techniker für einen der oben aufgeführten Fehler oder für die Reparatur eines Fehlers gerufen wird, der auf einen unsachgemäßen Gebrauch bzw. eine falsche Installation zurückzuführen ist, wird der Einsatz berechnet, selbst wenn das Gerät noch unter Garantie ist.

Wenn Sie im Kundendienstzentrum anrufen, benötigt dieses folgende Informationen:

1. Ihren Namen, Anschrift und Postleitzahl
2. Ihre Telefonnummer
3. Eine klare, kurze Beschreibung des Fehlers
4. Das Modell
5. Die Seriennummer
6. Das Kaufdatum

Wir empfehlen Ihnen, sich nachstehend Notizen zu machen, um diese Daten griffbereit zu haben.

Modell:

Seriennummer:

Kaufdatum:

Kunden, die während der Garantiedauer anrufen, müssen zuvor unbedingt die oben genannten Überprüfungen durchführen, da der Techniker seinen Einsatz berechnet, wenn das Problem nicht auf einen mechanischen oder elektrischen Defekt zurückzuführen ist.

Es wird darauf hingewiesen, dass bei Kunden-dienstbesuchen während der Garantiedauer der Einkaufsnachweis gefordert wird.

Ersatzteile

Ersatzteile können über das örtliche Kundendienst-zentrum bezogen werden.

Kundenbetreuung

Für allgemeine Fragen zu diesem ZANUSSI-Gerät oder für weitere Informationen über ZANUSSI-Produkte kann die Kundenbetreuung per Post oder per Telefon kontaktiert werden.

GARANTIEBEDINGUNGEN (BELGIEN)

GARANTIEBEDINGUNGEN (BELGIEN)

Unsere Geräte werden mit größter Sorgfalt hergestellt. Trotzdem kann es einmal zu einem Defekt kommen. Unser Kundendienst übernimmt auf Anfrage gerne die Reparatur, und zwar sowohl während des Garantiezeitraums als auch danach. So ist gewährleistet, dass ein Defekt nicht zu einer Verkürzung der Lebensdauer des Geräts führt.

Die vorliegenden Garantiebedingungen beruhen auf der Richtlinie der Europäischen Union 99/44/EG sowie den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches. Die dem Kunden aufgrund dieser Gesetze zustehenden Rechte können durch die vorliegenden Garantiebedingungen nicht geändert werden. Diese Garantiebedingungen ziehen keine Einschränkung der Garantiepflichtungen des Verkäufers gegenüber dem Endbenutzer nach sich. Die Garantie für das Gerät erfolgt im Rahmen und unter Beachtung folgender Bedingungen:

1. Bei Beachtung der in den Absätzen 2 bis 15 niedergelegten Bestimmungen begeben wir kostenlos jeden Defekt, der während eines Zeitraums von 24 Monaten ab dem Datum der Übergabe des Geräts an den ersten Endkunden auftritt. Diese Garantiebedingungen gelten nicht im Falle einer Nutzung des Geräts zu gewerblichen oder vergleichbaren Zwecken.
2. Die Garantieleistung zielt auf eine Wiederherstellung des Gerätezustands vor dem Auftreten des Defekts ab. Die defekten Bestandteile werden ausgetauscht oder repariert. Kostenlose ausgetauschte Bestandteile gehen in unser Eigentum über.
3. Um schwereren Schäden vorzubeugen, müssen wir über den Defekt unverzüglich in Kenntnis gesetzt werden.
4. Bedingung für die Gewährung der Garantieleistung ist, dass der Kunde die Kaufbelege mit dem Kauf- und/ oder Übergabedatum vorlegt.
5. Die Garantie greift nicht, wenn Schäden an empfindlichen Bestandteilen, wie z.B. Glas (Glaskeramik), Kunststoffen oder Gummi, auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
6. Eine Inanspruchnahme der Garantie ist nicht möglich bei kleinen Veränderungen ohne Auswirkungen auf Gesamtwert und -stabilität des Geräts.
7. Die Garantiepflichtung erlischt, wenn der Defekt auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen ist:
 - eine chemische oder elektrochemische Reaktion infolge von Wassereinwirkung,
 - allgemein anomale Umweltbedingungen,
 - unsachgemäße Betriebsbedingungen,
 - Kontakt mit aggressiven Substanzen.
8. Die Garantie erstreckt sich nicht auf außerhalb unseres Verantwortungsbereichs auftretende Transportschäden. Auch Schäden infolge unsachgemäßer Aufstellung oder Installation, mangelnder Wartung, oder Nicht-Beachtung der Aufstellungs- und Installationshinweise sind durch die Garantie nicht gedeckt.
9. Durch die Garantie nicht gedeckt sind ferner Defekte infolge von Reparaturen oder Eingriffen durch nicht-qualifizierte oder nicht-kompetente Personen, oder infolge des Einbaus von nicht-originales Zubehör- oder Ersatzteilen.
10. Leicht zu transportierende Geräte müssen beim Kundendienst abgegeben bzw. dorthin geschickt werden. Heimkundendienst kommt nur bei großen Geräten oder bei Einbaugeräten in Frage.
11. Bei Einbau- oder Unterbaugeräten sowie bei Geräten, die derart befestigt oder aufgehängt sind, dass für den Aus- und Wiedereinbau in die betreffende Einbaunische mehr als eine halbe Stunde erforderlich ist, werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. Etwaige Schäden infolge derartiger Aus- und Wiedereinbauarbeiten gehen zu Lasten des Kunden.
12. Wenn während des Garantiezeitraums eine wiederholte Reparatur ein und desselben Defekts zu keinem befriedigenden Ergebnis führt, oder bei unverhältnismäßig hohen Reparaturkosten kann, in Abstimmung mit dem Kunden, ein Austausch des defekten Geräts durch ein gleichwertiges anderes erfolgen.

In diesem Fall behalten wir uns das Recht vor, vom Kunden eine finanzielle Beteiligung zu verlangen, die anteilig zum verstrichenen Nutzungszeitraum berechnet wird.
13. Eine Reparatur im Rahmen der Garantie zieht weder eine Verlängerung des normalen Garantiezeitraums noch den Beginn eines neuen Garantiezyklus nach sich.
14. Auf Reparaturen gewähren wir eine Garantie von 12 Monaten, unter Beschränkung auf das Wiederauftreten desselben Defekts.
15. Mit Ausnahme der Fälle, in denen eine Haftung gesetzlich vorgeschrieben ist, wird durch die vorliegenden Garantiebedingungen jede durch den Kunden u.U. geforderte Entschädigung für über das Gerät hinausgehende Schäden ausgeschlossen. Im Falle der gesetzlich niedergelegten Haftung erfolgt maximal eine Entschädigung in Höhe des Kaufpreises des Geräts.

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

Adresse unseres Kundendienstes:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteenweg, 719 – B-1502 LEMBEEK
Tel. 02.3630444

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

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

Pour éviter tout danger d'incendie

Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur inflammation.

La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.

La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 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 à micro-ondes.

Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.

Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après

chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.

N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.

Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.

N'employez pas de récipients en matière plastique, papier, carton et tous matériaux qui ne supporteraient pas l'effet de la chaleur de la résistance.

Ne faites rien sécher dans le four à micro-onde.

Des objets peuvent s'enflammer (papier journal, vêtements,...).

Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez cette notice d'utilisation.

Pour éviter toute blessure

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.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

- b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.**
- c) Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.**
- d) L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.**
- e) Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.**

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

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifiez pas les loquets de sécurité de la porte.

N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

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

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

Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et adressez-vous à un service après vente.

Ne plongez pas la prise du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.

Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four.

Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un professionnel qualifié faire ce travail.

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un service après vente ZANUSSI.

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.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer 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

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances,

à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions préalables concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte. Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ni effectuer d'opérations d'entretien utilisateur, à moins qu'ils aient au moins 8 ans et qu'ils le fassent sous surveillance.

Le verre à feu, la porcelaine, la faïence, la céramique, la terre cuite non poreuse résistent aux températures élevées et peuvent satisfaire à toutes les utilisations. Les récipients de cuisson peuvent devenir brûlants par conduction de la chaleur des aliments vers le récipient. Portez des gants de protection pour les retirer du four.

Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, retirez le bouchon ou le couvercle. Faites attention en retirant les couvercles ou les films de protection des plats car une vapeur brûlante est soudainement libérée.

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

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

Autres avertissement.

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

Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

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

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

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

Sinon vous risquez d'endommager le four.

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

Assurez-vous que la porte est bien fermée, que ses surfaces sont propres. Nettoyez-les régulièrement avec une éponge humide, pour éviter l'accumulation de toutes graisses, salissures, éclaboussures. Ces dépôts absorbent l'énergie et réduisent d'autant l'efficacité du four.

N'utilisez pas la cavité du four pour stocker. Ne laissez pas de produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

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

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

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

N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve et n'utilisez pas de bouteilles capsulées.

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

Pour éviter de casser le plateau tournant:

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

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

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

Remarques:

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

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.

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

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

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

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

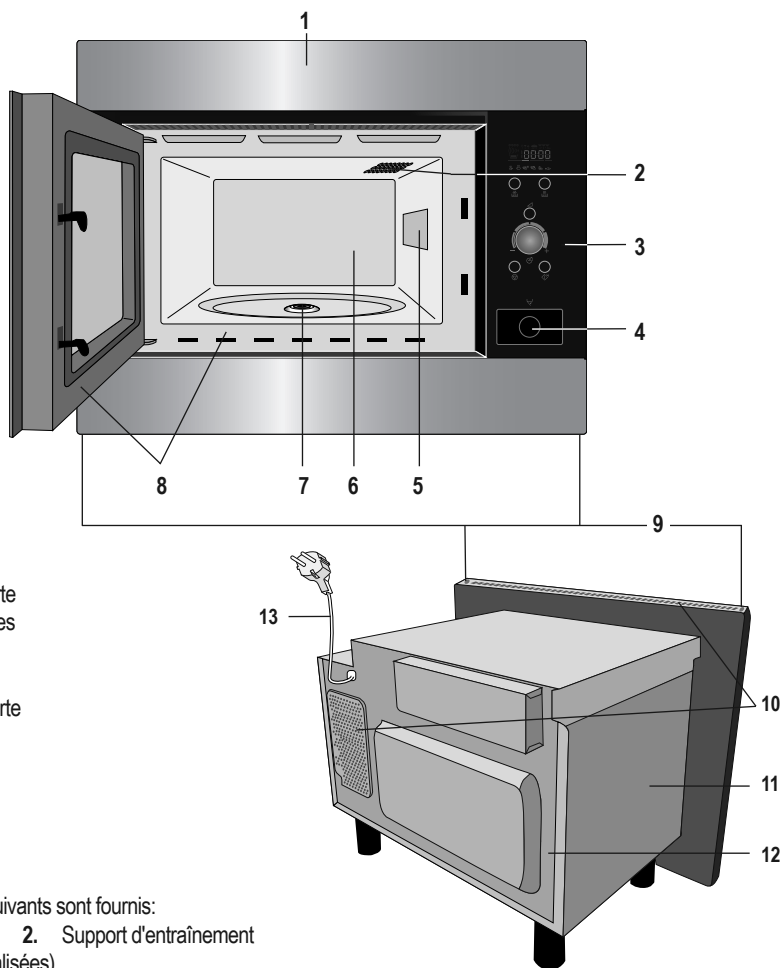
Récipients en aluminium

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

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

VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

FOUR MICRO-ONDES ET ACCESSOIRES



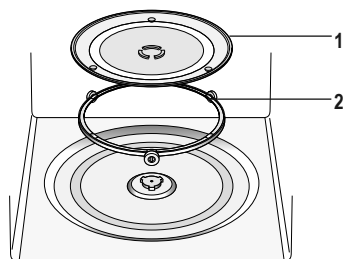
1. Encadrement avant
2. Eclairage du four
3. Bandeau de commande
4. Touche ouverture de la porte
5. Cadre du répartiteur d'ondes
6. Cavité du four
7. Entraînement
8. Cadre d'ouverture de la porte
9. Points de fixation (x4)
10. Ouvertures de ventilation
11. Enveloppe extérieure
12. Compartiment arrière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

Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis:

1. Plateau tournant
 2. Support d'entraînement
 3. 4 vis de fixation (non visualisées)
- Placez le pied du plateau dans l'entraînement sur la base inférieure de la cavité.
 - Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
 - Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.

Remarque:

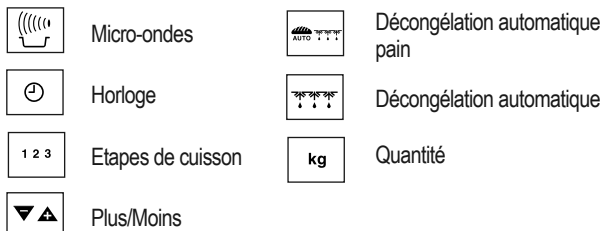
Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments: le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre service après vente.



VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL ET AVANT LA MISE EN SERVICE

BANDEAU DE COMMANDE

1. AFFICHAGE numérique



2. Symboles **CUISSON AUTOMATIQUE**

3. Touche **CUISSON AUTOMATIQUE**

4. Touche **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**

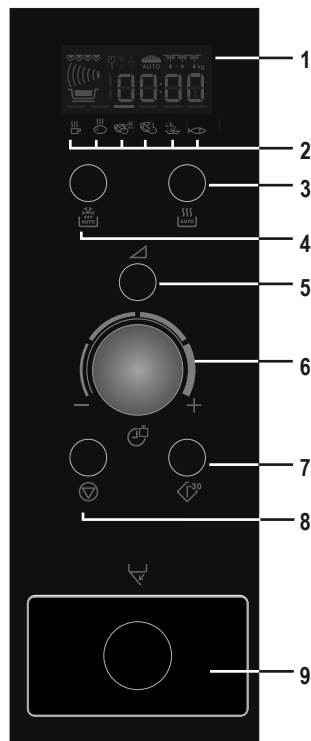
5. Touche **NIVEAUX DE PUISSANCE**

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

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 **STOP**, 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

CUISSON AUX MICRO-ONDES

L'énergie à micro-ondes doit donc pouvoir traverser le matériel 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, redispenser ou remuer les aliments durant la cuisson pour assurer une cuisson uniforme.

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

CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS

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

TECHNIQUES DE CUISSON

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

CONSEILS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES ET UTILISATION DU FOUR MICRO-ONDES

VAISSELLE POUR FOURS À MICRO-ONDES

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

UTILISATION DU FOUR MICRO-ONDES CUISSON AUX MICRO-ONDES

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

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

DÉCONGÉLATION MANUELLE

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

NIVEAUX DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Vous avez le choix entre 6 niveaux de puissance:

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/DÉCONGÉLATION 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.

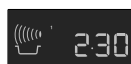
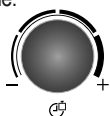
0 W Minuterie autonome/de cuisine.

W = WATT

UTILISATION DU FOUR MICRO-ONDES

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

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



Important!

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

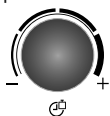
Remarques:

- 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 **NIVEAUX DE PUISSANCE**.
- Pour augmenter ou réduire le temps de cuisson pendant la cuisson, tournez le bouton **MINUTEUR/POIDS**.
- Pour modifier le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE**.
- Pour annuler un programme durant la cuisson, appuyez deux fois sur la touche **STOP**.

MINUTERIE

Exemple: Réglez la minuterie pour 7 minutes

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



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**.

UTILISATION DU FOUR MICRO-ONDES

FONCTION PLUS ET MOINS

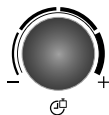
La fonction **PLUS** ▲ / **MOINS** ▼ vous permet d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson lors de l'utilisation des programmes automatiques.

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

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

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

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



5. Vérifiez l'affichage:



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.

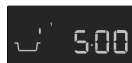
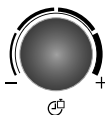
Exemple: Pour cuire:

5 minutes à la puissance 900 W (Etape 1)

16 minutes à la puissance 270 W (Etape 2)

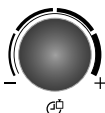
ETAPE 1

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



ETAPE 2

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









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

UTILISATION DU FOUR MICRO-ONDES

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

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

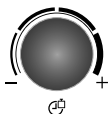
CUISSON AUTOMATIQUE

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

Exemple:



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

1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE**.
2. Tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que 0.3 soit affiché.
3. Appuyez sur la touche **START/+30**.
4. Vérifiez l'affichage:



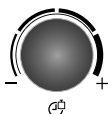
Lorsqu'une action de votre part est nécessaire (par exemple retourner les aliments), le four s'arrête, les signaux sonores retentissent et le temps restant et le voyant clignotent sur l'affichage. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **START/+30**. Le programme s'arrête automatiquement à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

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

| Aliments | Symbole |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Viande/Poisson/Volaille |  |
| Pain |  |

Exemple: Pour décongélation 0,2 kg de pain.



















1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant deux fois sur la touche **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**.
2. Tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que 0.2 soit affiché.
3. Appuyez sur la touche **START/+30**.
4. Vérifiez l'affichage:



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







TABLEAUX DE PROGRAMMATION

TABLEAUX DES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

| Cuisson automatique | Quantité/Utensiles | Touche | Procédure |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Boisson (Thé/Café)  | 1 - 6 tasses 1 tasse = 200 ml |   x1 | <ul style="list-style-type: none"> Placez la tasse au centre du plateau tournant. |
| Pommes de terre cuites et Pommes de terre en robe des champs  | 0,2 - 1,0 kg (100 g) Bol et couvercle |   x2 | <p>Pommes de terre cuites: Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire.</p> <p>Pommes de terre en robe des champs: Choisissez des pommes de terre de taille similaire et lavez-les.</p> <ul style="list-style-type: none"> Placez les pommes de terre en robe des champs dans un bol. Ajoutez la 2 CS d'eau par 100 g et un peu de sel. Recouvrez d'un couvercle. Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre pendant 2 min. |
| Légumes surgelés  | 0,1 - 0,8 kg (100 g) Bol et couvercle |   x3 | <ul style="list-style-type: none"> Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g (pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). Mettez un couvercle. Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min. <p>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 À remue  | 0,3 - 1,0 kg (100 g) Bol et couvercle |   x5 | <ul style="list-style-type: none"> Versez le contenu dans un plat conçu pour la cuisson micro-ondes. Ajoutez du liquide si le constructeur le recommande. Mettez un couvercle. Faites cuire à découvert si le constructeur le recommande. Quand le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min. |
| Filet de poisson en sauce  | 0,5 kg - 1,5 kg* (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 49. <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.

TABLEAUX DE PROGRAMMATION

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

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 les 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.

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

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

| 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 | 450 g | oignon (haché menu) |
| 1 CC | 1-2 CC | 2-3 CC | vinaigre de vin rouge |
| | | | moutarde, thym et poivre de cayenne |
| 250 g | 500 g | 750 g | filet de poisson (réfrigérer) |
| | | | sel |

Filet de poisson au curry

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

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

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 90 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 |

TABLEAUX DE PROGRAMMATION

TABLEAUX DE CUISSON

Abréviations utilisées

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

Rechauffage de boissons et de mets

| Boissons/mets | | Quant -g/ml- | Puissance Niveau | Temps -Min- | Conseils de préparation |
|----------------------------------------------------|-----------|-----------------|---------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lait, | 1 tasse | 150 | 900 W | aprox. 1 | ne pas couvrir |
| Eau, | 1 tasse | 150 | 900 W | aprox. 2 | ne pas couvrir |
| | 6 tasses | 900 | 900 W | 8-10 | ne pas couvrir |
| | 1 terrine | 1000 | 900 W | 9-11 | ne pas couvrir |
| Une assiette-repas (légumes, viande et garnitures) | | 400 | 900 W | 4-6 | asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage |
| Potée/Consommé | | 200 | 900 W | 1-2 | couvrir, remuer après le réchauffage |
| Légumes | | 200 | 900 W | 2-3 | au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage |
| | | 500 | 900 W | 3-5 | |
| Viande, 1 Tranche* | | 200 | 900 W | aprox. 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 | 2 |
| Une assiette-repas | 400 | 900 W | 8-10 | couvrir, mélanger au bout de 6 minutes | 2 |

TABLEAUX DE PROGRAMMATION ET RECETTES

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

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

| Vaisselle: | Terrine à couvercle (2 l) 4 Tasses à soupe (200 ml) |
|------------|--------------------------------------------------------|
| 10 g | de beurre ou de margarine |
| 100 g | oignons, coupés en rondelles |
| 800 ml | de bouillon de viande |
| | sel, poivre |
| 2 | tranches de pain |
| 40 g | de fromage râpé |

Filets de sole

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

| Vaisselle: | Plat à four ovale peu profond et film alimentaire pour microondes (env. 26 cm de long) |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| 400 g | de filets de sole |
| 1 | citron entier |
| 150 g | tomates |
| 10 g | de beurre |
| 1 CS | d'huile végétale |
| 1 CS | de persil haché |
| | sel et poivre |
| 4 CS | de vin blanc |
| 20 g | de beurre ou de margarine |

RECETTES

Émincé de veau à la zurichoise

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.

| Vaiselle: Terrine à couvercle (2 l) | |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 600 g | de filet de veau |
| 10 g | de beurre ou de margarine |
| 50 g | oignon, haché menu |
| 100 ml | de vin blanc |
| | fond de sauce rôti, pour environ 1/2 l de sauce |
| 300 ml | de crème |
| 1 CS | de persil haché |

Jambon farci

1. Mélanger les épinards avec le fromage râpé et le fromage frais, assaisonner.
2. Garnir chaque tranche de jambon avec une cuillerée à soupe de farce, la rouler et y enfoncer un pique.
3. Faire une sauce béchamel: verser l'eau et la crème dans un bol et réchauffer.
2-4 min. 900 W
Mélanger la farine et le beurre pour faire un roux, ajouter le liquide et battre au fouet jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Couvrir et cuire jusqu'à ce que la sauce épaississe.
1-2 min. 900 W
Mélanger et vérifier l'assaisonnement.
4. Verser la sauce dans le plat graissé. Y disposer les roulades de jambon farcies et cuire avec le couvercle.
12-14 min. 630 W
Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.

| Vaiselle: Terrine à couvercle (2 l) Plat à gratin ovale (env. 26 cm de long) | |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| 150 g | d'épinards en branches, coupés |
| 150 g | de fromage blanc à 20 % MG |
| 50 g | d'emmental râpé |
| | poivre moulu et paprika |
| 8 tranches | de jambon cuit (400 g) |
| 125 ml | d'eau |
| 125 ml | de crème |
| 20 g | de farine |
| 20 g | de beurre ou de margarine |
| 10 g | de beurre ou de margarine pour graisser le plat |

Poêlée de dinde épicée

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 cuire.
4-6 min. 900 W
16-19 min. 270 W
Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.

| Vaiselle: Plat ovale avec couvercle (env. 26 cm de long) | |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------|
| 120 g | tasse de riz long précuit |
| 1 paquet | 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 |

Lasagne au four

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.

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

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

Risotto aux lardons

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.

Vaiselle: Terrine avec couvercle (2 l)

| | |
|--------|------------------------------|
| 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

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.

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

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

RECETTES

Pudding de semoule à la sauce aux framboises

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.

| Vaiselle: Terrine avec couvercle (2 l) 4 ramequins | |
|-------------------------------------------------------|------------------|
| 500 ml | de lait |
| 40 g | de sucre |
| 15 g | d'amandes pilées |
| 50 g | de semoule |
| 1 | jaune d'œuf |
| 1 CS | d'eau |
| 1 | blanc d'œuf |
| 250 g | de framboises |
| 50 ml | d'eau |
| 40 g | de sucre |

Gâteau au fromage blanc

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

| Vaiselle: Moule rond à fond amovible (env. 26 cm de diamètre) | |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| | Pâte: |
| 300 g | de farine |
| 1 CS | de cacao |
| 10 g | de levure en poudre |
| 150 g | de sucre |
| 1 | œuf |
| 10 g | de beurre ou de margarine pour graisser le moule |
| | Garniture: |
| 150 g | de beurre ou de margarine |
| 100 g | de sucre |
| 10 g | sachet de sucre vanillé |
| 3 | œufs |
| 400 g | de fromage blanc à 20 % MG |
| 40 g | sachet de flan à la vanille |

Gâteau au chocolat

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.

| Vaiselle: Moule à manqué rond (diam. 21 cm, hauteur 10 cm) | |
|---------------------------------------------------------------|------------------------|
| 175 g | de beurre ou margarine |
| 175 g | de sucre |
| 3 | œufs |
| 175 g | de farine |
| 1 CC | de levure en poudre |
| 20 g | de cacao |
| 50 ml | de lait |

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, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches

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

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

Plateau tournant et pied du plateau

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

Porte

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

Remarque: Veillez à ne pas utiliser de décape four.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT ET CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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 ZANUSSI agréé. |
| L'éclairage intérieur ne fonctionne pas? | <ul style="list-style-type: none"> • Contactez votre revendeur ou un service après vente ZANUSSI agréé. L'ampoule de l'éclairage intérieur peut seulement être remplacée par votre revendeur ou un service après vente ZANUSSI 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 10A |
| 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: | ZBM26542 : 594 mm (L) x 459 mm (H) x 404 mm (P) |
| Dimensions intérieures | : 342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) ** |
| Capacité | : 26 litres ** |
| Plateau tournant | : ø 325 mm, verre |
| Poids | : env. 19 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.

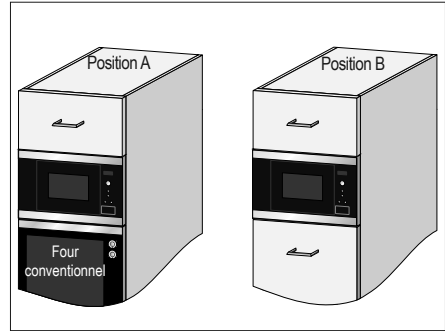


Ce four est conforme aux exigences des Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC et 2005/32/EC.
LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMÉLIORATIONS APPORTÉES A L'APPAREIL.

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

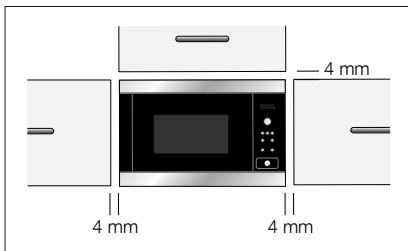
| POSITION | TAILLE DU LOGEMENT | | |
|----------|--------------------|-----|-----|
| | L | P | H |
| A | 560 | 550 | 450 |
| B | 560 | 500 | 450 |

Mesures en mm



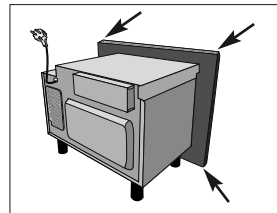
INSTALLATION DE L'APPAREIL

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



Option de montage 1:

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



Option de montage 2:

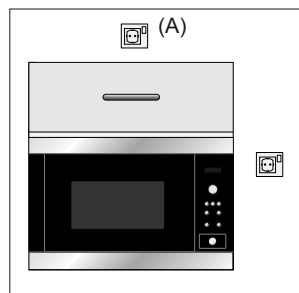
Veillez-vous reporter au gabarit fourni avec le four.

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

INSTALLATION

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.



CONEXIÓN ELÉCTRICA



AVERTISSEMENT!

CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE

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

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

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

Matériaux d'emballage

Les fours à micro-ondes ZANUSSI 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.

Élimination des appareils usagés

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

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

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

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

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

SERVICE APRÈS-VENTE ET PIÈCES DE RECHANGE (BELGIQUE)

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, effectuez d'abord les vérifications suivantes avant de contacter le service après-vente local.

Si le four ne démarre pas:

- Vérifiez si l'appareil est branché correctement.
- Vérifiez si la prise est correctement enfoncée.
- Le cas échéant, remplacez le fusible de la prise (mâle) par un autre de la même intensité et vérifiez si la prise a été câblée correctement.
- Vérifiez si l'interrupteur de la prise (femelle) et/ou de l'interrupteur allant du secteur au four est sur MARCHÉ.
- Vérifiez si la prise (femelle) est sous tension en y branchant un appareil qui fonctionne avec certitude.
- Vérifiez si le fusible de la boîte à fusibles est intact.

Si le four à micro-ondes ne fonctionne pas:

- La sécurité enfants peut avoir été programmée.
- Vérifiez si les commandes sont réglées correctement.
- Vérifiez les réglages/procédures par rapport au mode d'emploi.
- Vérifiez si la porte ferme correctement. (Si des particules alimentaires ou autres objets sont restés coincés dans la porte, celle-ci ne fermera pas hermétiquement et le four à micro-ondes ne fonctionnera pas.)
- Vérifiez si la touche Start a été enclenchée.

Si le four ne fonctionne toujours pas correctement après les vérifications ci-dessus, contactez votre service après-vente local ZANUSSI. L'adresse de celui-ci se trouve dans les pages suivantes de ce mode d'emploi.

IMPORTANT:

Si un technicien se déplace pour un des défauts ci-dessus ou pour réparer un défaut provoqué par une utilisation ou une installation incorrecte, ce déplacement sera facturé, même si l'appareil est sous garantie.

Lors de votre appel au service après-vente, les informations suivantes vous seront demandées:

1. Votre nom, adresse et code postal
2. Votre numéro de téléphone
3. Des détails clairs et concis du défaut
4. Le modèle
5. Le numéro de série
6. La date d'achat

Nous vous conseillons d'inscrire ces renseignements ci-dessous afin de conserver vos données sous la main :

Modèle :

Numéro de série :

Date d'achat :

Les clients dont l'appareil est toujours sous garantie devront s'assurer que les vérifications nécessaires ont bien été faites, car le technicien facturera son déplacement si le problème n'est pas une panne mécanique ou électrique.

Nous vous signalons que la preuve d'achat sera demandée pour tout déplacement effectué pendant la garantie.

Pièces de rechange

Les pièces de rechange peuvent être achetées auprès de votre service après-vente local.

Service clientèle

Pour toute demande générale concernant votre appareil ZANUSSI ou pour d'autres informations sur des produits ZANUSSI, contactez notre Service Clientèle par courrier ou par téléphone.

DÉCLARATION DE CONDITIONS DE GARANTIE (BELGIQUE)

Nos appareils sont produits avec le plus grand soin. Malgré cela, un défaut peut toujours se présenter. Notre service clientèle se chargera de réparer ceci sur demande, pendant ou après la période de garantie. La durée de vie de l'appareil n'en sera pas pour autant amputée.

La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie. Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final. L'appareil est garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes :

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

ou de pièces de rechange non d'origine.

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

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

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

Adresse de notre service clientèle :
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteenweg, 719 – B-1502 LEMBEEK
Tél. 02.3630444

GARANTIE / SERVICE-CLIENTÈLE

Garantie

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

Si vous devez nous contacter

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs. Le Service Consommateurs 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.

Service Consommateurs Electrolux
43 avenue Félix Louat - 60300 SENLIS
Tél. : 08 92 68 24 33 (0.34€ TTC/mn)
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Site Internet : www.electrolux.fr

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € -562 076125 RCS COMPIEGNE

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

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

Om brand te voorkomen

Magnetronovens mogen tijdens het gebruik niet zonder toezicht worden gelaten. Te hoge vermogens of te lange bereidingstijden kunnen de levensmiddelen oververhitten en brand veroorzaken. Het stopcontact moet altijd bereikbaar zijn, zodat de stekker er in geval van nood makkelijk kan worden uitgetrokken. De netspanning moet 230 V wisselspanning, 50 Hz zijn en de zekering moet minstens 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 draaiplateau en het draaimechanisme na gebruik van het apparaat reinigen. Deze onderdelen moeten droog en vetvrij zijn. Achterblijvende vetspatten kunnen oververhit raken, gaan roken of ontbranden.

Geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat of de ventilatie-openingen bewaren.

De ventilatie-openingen nooit blokkeren.

Alle metalen sluitingen, draden enz. van levensmiddelen en verpakkingen verwijderen. Vonkvorming op metalen oppervlakken kan tot brand leiden.

De magnetron niet gebruiken om levensmiddelen in olie of vet te frituren. De temperatuur kan niet gecontroleerd worden en het vet kan vlam vatten.

Alleen speciaal daarvoor geschikte popcorn in de magnetron bereiden.

Geen levensmiddelen of andere voorwerpen in het apparaat bewaren.

Na het starten van het apparaat de instellingen controleren om er zeker van te zijn dat het apparaat zoals gewenst werkt. Deze gebruiksaanwijzing gebruiken.

Om verwondingen te voorkomen

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

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

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID

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 ZANUSSI-onderdelen voldoen aan alle eisen!

Nooit op enigerlei wijze veranderingen aanbrengen aan de veiligheidsvergrendeling van de deur.

Het apparaat nooit inschakelen als zich voorwerpen tussen de deurafdichtingen en de afsluitvlakken bevinden.

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

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

Om elektrische schokken te voorkomen

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

Nooit vloeistof in de openingen van de veiligheidsvergrendelingen van de deur of ventilatie-openingen laten komen of voorwerpen in deze openingen steken. Als u grotere hoeveelheden vloeistof morst, het apparaat direct uitschakelen,

de stekker uit het stopcontact trekken en contact opnemen met onze service-afdeling.

Het aansluitsnoer en de stekker nooit in water of andere vloeistof leggen.

Het aansluitsnoer mag niet over hete of scherpe oppervlakken geleid worden, zoals bijvoorbeeld de hete ventilatie-openingen bovenaan de achterwand van het apparaat.

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

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 bekertjes 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.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID

Om verbrandingen door plotseling overkoken (kookpuntvertraging) te voorkomen:

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

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

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

Om verbranding te voorkomen

Gebruik pannenlappen als u levensmiddelen uit de ovenruimte neemt.

Schalen, popcorn-verpakkingen, braadzakjes enz. altijd van gezicht en handen afgewend openen om verbranding door stoom te voorkomen.

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

De temperatuur van het servies is geen echte aanwijzing voor de temperatuur van de levensmiddelen of dranken; altijd de temperatuur controleren.

Houd bij het openen van de oven deur voldoende afstand, om verbranding door vrijkomende hitte of stoom te voorkomen.

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

Houd kinderen uit de buurt van het deurvenster om verbranding te voorkomen.

Om foutieve bediening door kinderen te voorkomen

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

Dit apparaat mag alleen door kinderen vanaf acht jaar, personen met verminderde fysieke, motorieke of mentale vaardigheden of personen die onbekend zijn met het apparaat worden gebruikt, wanneer ze instructies voor veilig gebruik hebben gekregen en de risico's van het apparaat begrijpen of wanneer ze het apparaat onder toezicht van een volwassene bedienen.

Op kinderen moet toezicht worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen. Kinderen van acht jaar of ouder mogen het apparaat alleen reinigen of onderhouden als dit onder toezicht van een volwassene gebeurt.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID

Niet tegen de oven deur leunen of aan de deur hangen. De magnetron is geen speelgoed!

Kindereigen 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:

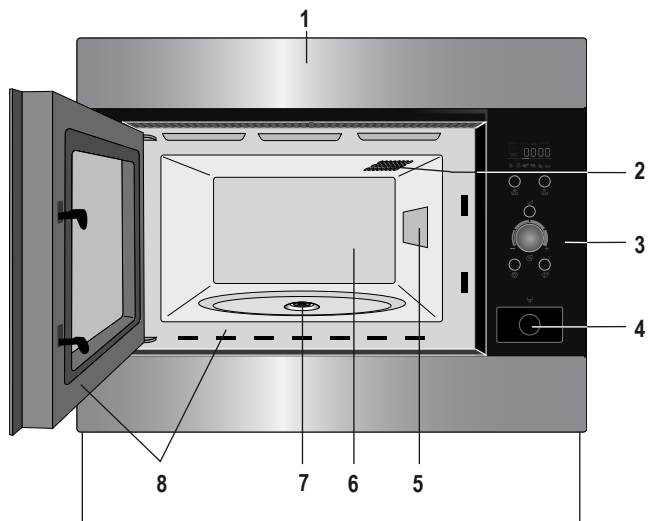
Wend u met vragen over de aansluiting van het apparaat tot een erkend installateur.

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.

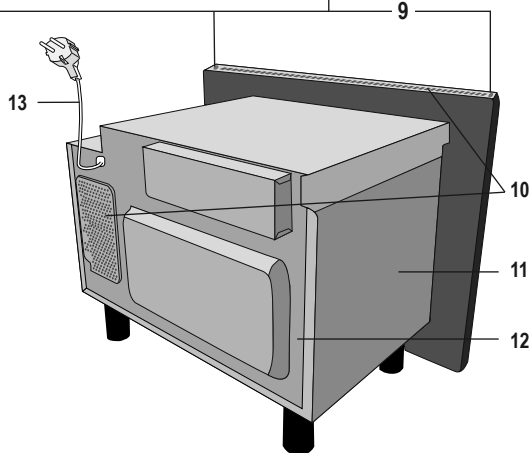
Op de wanden in de ovenruimte resp. rond de deurafdichtingen en afsluitvlakken kunnen zich waterdamp en druppels vormen. Dit is normaal en is geen aanwijzing dat er microgolven naar buiten komen of dat er van een andere storing sprake is.

OVERZICHT VAN HET APPARAAT

MAGNETRONOVEN & TOEBEHOREN



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

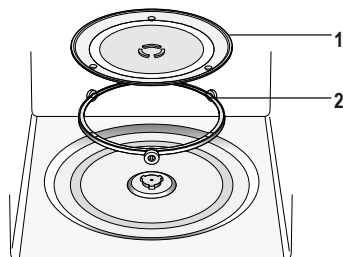


Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

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

Aanwijzing:








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



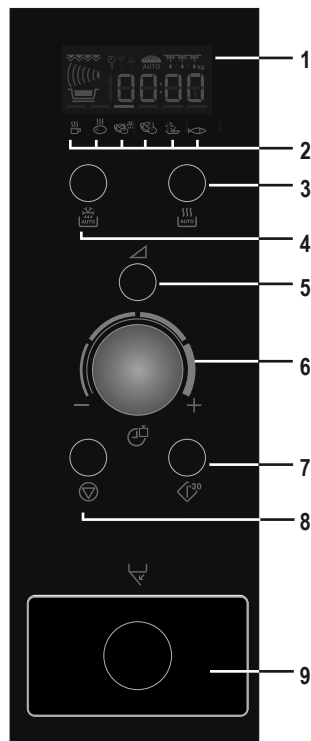
OVERZICHT VAN HET APPARAAT & VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN

BEDIENINGSPANEEL

1. DISPLAY symbolen

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Vermogensstand |  | Ontdooiprogramma brood |
|  | Klok |  | Ontdooiprogramma |
|  | Kookfasen |  | Hoeveelheid |
|  | Plus/Min | | |

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. Staen 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 **STOP**toets 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. Staen 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.



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.

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



TIPS VOOR HET KOKEN IN DE MAGNETRONOVEN

KOKEN MAGNETRONOVEN

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

Ronde/ovale schalen verdienen de voorkeur boven vierkante/rechthoekige schalen aangezien het voedsel in de hoeken overgaar wordt.

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

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

EIGENSCHAPPEN VAN LEVENSMIDDELEN

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

KOOKTECHNIEKEN

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

TIPS VOOR HET KOKEN IN DE MAGNETRONOVEN & WERKING VAN DE MAGNETRON

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. 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 geglazuurd aardewerk zijn doorgaans geschikt, behalve aardewerk met metalen versiering. |
| Glas bijv. Pyrex® | ✓ | Wees voorzichtig met dun glas aangezien dit kan breken of scheuren als het plotseling wordt verwarmd. |
| Metaal | ✗ | Het is niet aanbevolen om metalen servies in de magnetron te gebruiken. Dit veroorzaakt vonkvorming en kan tot brand leiden. |
| Kunststof/polystyreen bijv. servies waarin fastfood wordt verkocht | ✓ | Wees voorzichtig aangezien dergelijk servies kan vervormen, smelten of verkleuren bij hoge temperaturen. |
| 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. |

WERKING VAN DE MAGNETRON KOKEN MAGNETRONOVEN

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

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

HANDMATIG ONTDOOIEN

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

VERMOGENSTANDEN

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

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.

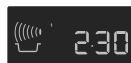
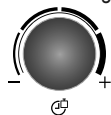
0 W Voor kooktimer.

W = WATT

WERKING VAN DE MAGNETRON

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

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



Belangrijk:

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

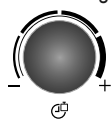
Aanwijzing:

- 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 **VERMOGENSSTAND** veranderen door op de toets voor het magnetronvermogen te drukken.
- Om tijdens het koken een programma te annuleren, drukt u tweemaal op de toets **STOP**.

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 W/HOOG koken, als u toets **START/+30** indrukt.
2. **Verlengen van de bereidingstijd**
Tijdens handmatig gebruik kunt u de bereidingstijd door herhaald op de toets te drukken steeds met 30 seconden verlengen.



Aanwijzing:

- U kunt deze functie niet gebruiken tijdens **AUTOMATISCHE KOOK-** of **ONTDOOIPROGRAMMA'S**.

WERKING VAN DE MAGNETRON

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.

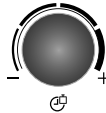
Als u uw gekookte aardappelen liever zachter wilt bereiden, kies dan de **PLUS**  functie.

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

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



 2x



1x



 1x

5. Indicatie controleren:



Aanwijzing:

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

Wanneer u **PLUS** selecteert, dan verschijnt  op het display.

Wanneer u **MIN** selecteert, dan verschijnt  op het display.

ANDRE NUTTIGE FUNCTIES

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

Voorbeeld: Koken:

5 minutes bij 900 W vermogen (fase 1)

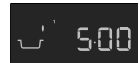
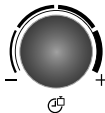
16 minutes bij 270 W vermogen (fase 2)

FASE 1

1. Druk zodra op de toets voor het **VERMOGENSSTAND**.
2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** rechtsonder te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/anti-met de wijzers van de klok mee tot 5.00 wordt getoond.
3. Indicatie controleren:



1x

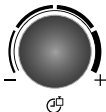


FASE 2

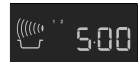
1. Druk 4 keer op de toets voor het **VERMOGENSSTAND**.
2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** rechtsonder te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/anti-met de wijzers van de klok mee tot 16.00 wordt getoond.
3. Druk toets **START/+30** in.
4. Indicatie controleren:



4x



 1x



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

WERKING VAN DE MAGNETRON

GEBUIK 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 | |

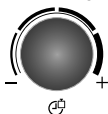
Voorbeeld:

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 **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** knop tot 0.3 wordt getoond.
3. Druk toets **START/+30** in.
4. Indicatie controleren:



2x



1x



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

AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA

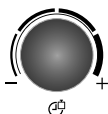
| Product | Symbol |
|---------------------|--------|
| Vlees/Vis/Gevogelte | |
| Brood | |

Voorbeeld: Om 0,2 kg brood te ontdooien.

1. Kies het gewenste menu door toets **AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA** 2 maal in te drukken.
2. Draai de de **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** knop tot 0.2 wordt getoond.
3. Druk toets **START/+30** in.
4. Indicatie controleren:



2x





















1x









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.

TABELLEN AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA & AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA

| Kookprogramma | Hoeveelheid (gewichtseenheid)/servies | Toets | Tips |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Drank (Thee/Koffie)  | 1 - 6 mokken 1 mok = 200 ml |   1x | <ul style="list-style-type: none"> Zet de mok aan rand van draaiplateau. |
| Gekookte aardappelen/ aardappelen in de schil  | 0,2 - 1,0 kg (100 g) Schaal met deksel |   2x | <p>Gekookte aardappelen: aardappelen schillen en in even grote stukken snijden.</p> <p>In de schil gekookte aardappelen: aardappelen van gelijke grootte uitzoeken en wassen.</p> <ul style="list-style-type: none"> Aardappelen in een schaal doen. Benodigde hoeveelheid water (ca. 2 el per 100 g) en wat zout toevoegen. Met een deksel afdekken. Roer het gerecht om als het geluidssignaal klinkt, en dek het weer af. Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan. |
| Diepgevroren groente  | 0,1 - 0,8 kg (100 g) Schaal met deksel |   3x | <ul style="list-style-type: none"> Per 100 g 1 el water en wat zout toevoegen (voor paddestoelen is geen extra water nodig). Met een deksel afdekken. Roer het gerecht om als het geluidssignaal klinkt, en dek het weer af. Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan. <p>Belangrijk: oor compact bevroren groente handmatig gebruik kiezen.</p> |
| Verse groente  | 0,1 - 0,8 kg (100 g) Schaal met deksel |   4x | <ul style="list-style-type: none"> In stukjes snijden, bijv. reepjes of plakken. Per 100 g 1 el water en wat zout toevoegen (voor paddestoelen is geen extra water nodig). Met een deksel afdekken. Roer het gerecht om als het geluidssignaal klinkt, en dek het weer af. Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan. |
| Diepgevroren gerechten (Roerbaar)  | 0,3 - 1,0 kg (100 g) Schaal met deksel |   5x | <ul style="list-style-type: none"> Gerecht in een voor de magnetron geschikte schaal doen. Indien door de fabrikant aangegeven, wat vloeistof toevoegen. Met een deksel afdekken. Indien door de fabrikant aangegeven, zonder deksel koken. Roer het gerecht om als het geluidssignaal klinkt, en dek het weer af. 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 |   6x | <ul style="list-style-type: none"> Zie recept "visfilet met saus" op pag. 77. <p>* Totale gewicht van alle ingrediënten.</p> |

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

PROGRAMMA'S

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

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

Aanwijzing:

- Alleen het gewicht van de levensmiddelen invoeren. Het gewicht van het servies niet meerekenen.
- Voor gerechten met een hoger of lager gewicht dan in de tabel aangegeven kiest u handmatig gebruik.
- De temperatuur aan het einde van de bereidingstijd hangt af van de uitgangstemperatuur. Controleer of de levensmiddelen gaar genoeg zijn.
- Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch bel, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets **START/+30** indrukken.
- Als de oven in de grillstand Micro staat, dan kan de koelventilator aanslaan.

Aanwijzing: automatische ontdooiprogramma

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

RECEPTEN VOOR AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA

Visfilet met pikante saus

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.

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

Visfilet met kerrisaus

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.

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

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 |

PROGRAMMA'S

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- | Vermogen- sstand | 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, afdekken, halverwege het opwarmproces roeren |
| Eénpansgerecht/soep | 200 | 900 W | 1-2 | afdekken, na het verwarmen omroeren |
| Groente | 200 | 900 W | 2-3 | indien nodig water toevoegen, halverwege het opwarmproces roeren |
| | 500 | 900 W | 3-5 | |
| 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- | Vermogen- sstand | 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- | Vermogen- sstand | 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- | Vermogen- stand | Tijd -Min- | Tips | Standtijd -Min- |
|--------------------------------------------|--------------------|--------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Vlees (varkensvlees, rundvlees, lamsvlees) | 1000 | 630 W | 34-38 | naar smaak kruiden, in een platte schaal leggen, halverwege omkeren | 10 |
| | 1500 | 630 W | 53-58 | | 10 |
| Biefstuk (medium) | 1000 | 630 W | 20-24 | naar smaak kruiden, in een platte schaal leggen, halverwege omkeren | 10 |
| | 1500 | 630 W | 27-31 | | 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. tweederde van de hoeveelheid in het originele recept reduceren. Indien nodig tijdens het bereidingsproces wat vloeistof toevoegen.

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

Uiensoep

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

| Servies: | schaal met deksel (2 l inhoud) 4 soepkommen (200 ml) |
|------------|---------------------------------------------------------|
| 10 g | boter of margarine |
| 100 g | uien, in plakjes |
| 800 ml | vleesbouillon |
| | zout, peper |
| 2 sneetjes | brood |
| 40 g | gerasppte kaas |

Zetongfilet

- De filets wassen en droog deppen. Graten verwijderen.
 - Snijd de citroen en de tomaten in dunne plakjes.
 - Vet de schaal in met boter. Leg de visfilets in de schotel en besprenkel met plantaardige olie.
 - 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.
 - 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.

| Servies: | ondiepe, ovale ovenscgotel met magnetronfolie (ca. 26 cm lang) |
|----------|-------------------------------------------------------------------|
| 400 g | tongfilet |
| 1 | citroen, heel |
| 150 g | tomaten |
| 10 g | boter |
| 1 el | plantaardige olie |
| 1 el | peterselie, gehakt |
| | zout met peper |
| 4 el | witte wijn |
| 20 g | boter of margarine |

RECEPTEN

Kalfsvlees in roomsaus

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 gameren.

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

Gevulde ham

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.

| Servies: schaal met deksel (2 l inhoud) ovale ovenschotel (ca. 26 cm lang) | |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|
| 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 |

Pikante kalkoenschotel

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 kalkoenborst 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.

| Servies: platte ovale schaal met deksel (ca. 26 cm lang) | |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| 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 | kalkoenborst, in stukjes |
| | peper en paprikapoeder |
| 20 g | boter of margarine |
| 300 ml | kopjes vleesbouillon |

Lasagne al forno

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

| Servies: schaal met deksel (2 l inhoud) Ondiepe, vierkante schaal met deksel (ca. 20 x 20 x 6 cm) | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| 300 g | tomaten, uit blik |
| 50 g | ham, fijngesneden |
| 50 g | ui, gesnipperd |
| 1 | teentje knoflook, geperst |
| 250 g | gehakt |
| 2 el | tomatenpuree |
| | zout met peper |
| 150 ml | crème fraîche |
| 100 ml | melk |
| 50 g | Parmezaanse kaas, geraspt |
| 1 tl | gemengde kruiden, gehakt |
| 1 tl | olijfolie |
| 1 tl | plantaardige olie om de schaal in te vetten |
| 125 g | groene lasagne |
| 1 el | Parmezaanse kaas, geraspt |

Bacon risotto

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.

| Servies: schaal met deksel (2 liter inhoud) | |
|---------------------------------------------|------------------------------|
| 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 |
| snufje | saffraan |
| | zout en peper |

Peren in chocoladesaus

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.

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

RECEPTEN

Griesmeelpudding met frambozensaus

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

1. Bloem, cacao en bakpoeder met elkaar vermengen. Suiker, ei en boter toevoegen en met de mixer kneden.
2. Bakvorm invetten, $\frac{2}{3}$ 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 verkruiden en bakken.
15-19 min. 630 W

Chocolade cake

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.

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

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

Servies: ronde bakvorm (ca. 26 cm diameter)

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

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

| | |
|-------|--------------------|
| 175 g | boter of margarine |
| 175 g | suiker |
| 3 | eieren |
| 175 g | bloem |
| 1 tl | bakpoeder |
| 20 g | cacao poeder |
| 50 ml | melk |

REINIGING & ONDERHOUD

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

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

Ommanteling

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

Bedieningspaneel

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

Ovenruimte

1. Na elk gebruik het nog warme apparaat

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

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

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.

WAT TE DOEN ALS ... & TECHNISCHE GEGEVENS

WAT TE DOEN ALS ...

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

TECHNISCHE GEGEVENS

| | | |
|-----------------------|-----------|----------------------------------------------------|
| Aansluiting aan | | : 230 V, 50 Hz, één fase |
| Zekering | | : Min. 10A |
| Opgenomen vermogen: | Magnetron | : 1,3 kW |
| Nuttige vermogen: | Magnetron | : 900 W (IEC 60705) |
| Microgolvenfrequentie | | : 2450 MHz * (Groep 2/Klasse B) |
| Buitenafmetingen: | ZBM26542 | : 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.

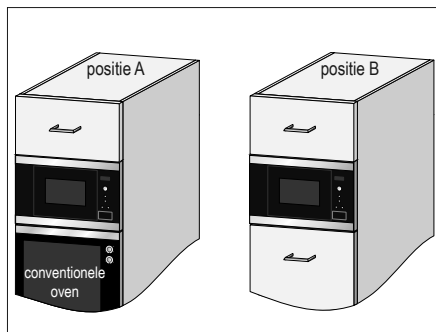


Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen 2004/108/EC, 2006/95/EC en 2005/32/EC.
IN HET KADER VAN DE TECHNISCHE VOORUITGANG KUNNEN DE TECHNISCHE GEGEVENS TE ALLEN TIJDE
ZONDER OPGAVE VAN REDENEN GEWIJZIGD WORDEN.

De magnetron kan worden ingebouwd in positie A of B:

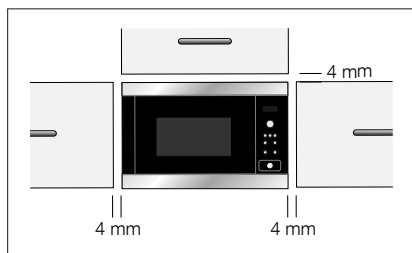
| POSITIE | NISMAAT | | |
|---------|-----------------|---|---|
| | B | D | H |
| A | 560 x 550 x 450 | | |
| B | 560 x 500 x 450 | | |

Afmetingen in (mm)



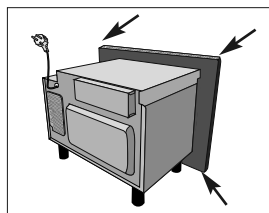
INSTALLEREN VAN HET APPARAAT

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.



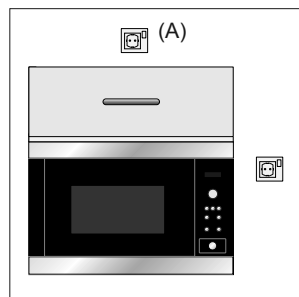
Bevestigingsoptie 2:

Zie de sjabloon die bij deze oven is ingesloten.

INSTALLATIE-AANWIJZING

AANSLUITING OP HET STROOMNET

- **Zorg ervoor dat de stekker makkelijk bereikbaar is, zodat hij in geval van nood snel uit het stopcontact kan worden getrokken. Of het moet mogelijk zijn om de stroom naar de oven uit te schakelen door middel van een schakelaar die volgens de bedradingsvoorschriften is opgenomen in de vaste bedrading.**
- **Plaats het stopcontact niet achter de kast.**
- De best plek is boven de kast (A).
- Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde met een eenfasige wisselspanningaansluiting (230 V/50 Hz). Stopcontact met 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 GEAARD ZIJN

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

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

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 weggooien 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.

SERVICE

In het hoofdstuk "Wat te doen als ... zijn enkele storingen beschreven die u zelf kunt opheffen. Lees in geval van storing eerst dit hoofdstuk.

Als u daar geen aanwijzingen vindt, neemt u contact op met onze service-afdeling.

Bereid het gesprek altijd goed voor. Zo vergemakkelijkt u de diagnose en de beslissing of bezoek van een servicetechnicus nodig is.

Noteer modelnummer en serienummer. Deze nummers vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

Model

S-nr.

Geef onze service-afdeling ook het volgende op:

- Hoe doet de storing zich voor?
- Onder welke omstandigheden treedt de storing op?

Wanneer ontstaan er voor u ook tijdens de garantietermijn kosten?

- als u de storing m.b.v. de storingstabel (zie hoofdstuk "Wat te doen als...") zelf had kunnen opheffen,
- als onze service-technicus u verschillende malen moet bezoeken, omdat hij voor zijn bezoek niet alle belangrijke informatie heeft gekregen en nu bijv. onderdelen moet halen. Dit kunt u voorkomen als u uw telefoongesprek goed voorbereidt zoals boven beschreven.

Adres service-afdeling

ZANUSSI fabrieksservice

Postbus 120

2400 AC Alphen aan den Rijn

Service-informatielijn

tel. (0172) 468 300

(voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)

Consumentenbelangen

tel. (0172) 468 172

(voor algemene, product- of gebruiksinformatie)

www.zanussi.nl

GARANTIEVOORWAARDEN NEDERLAND

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

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

Voor dit product verlenen wij garantie volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het product die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. In geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik is de garantie beperkt tot 12 maanden. Voor tweedehands producten geldt eveneens een termijn van 12 maanden.
2. De garantieprestatie houdt in dat het product kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden om mogelijke verdere schade te voorkomen. De garantieaanspraak vervalt indien het gebrek niet binnen twee maanden na vaststelling is gemeld.
4. Voor een beroep op garantie dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd. Bij ontbreken daarvan dient ander overtuigend bewijs te worden overlegd.
5. De garantie heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De garantie heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het product onbeduidend zijn.
7. De garantie geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
 - a. chemische en elektrochemische inwerking van water,
 - b. abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
 - c. voor het product oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
 - d. contact met agressieve stoffen.
8. De garantie heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet-vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op garantie vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het product voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Producten die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd aan of gezonden naar onze servicedienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde producten.

11. Indien het product zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de garantieperiode de herstelling van hetzelfde defect herhaaldelijk mislukt of de herstellingskosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder garantie heeft geen verlenging van de garantietermijn noch aanvang van een nieuwe garantietermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een garantie van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het product, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.
16. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopprijs van het product niet overtreffen, tenzij wettelijk anders is bepaald.

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

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

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

telefoon: (0172) 468 300

GARANTIEVOORWAARDEN NEDERLAND

Reparatievoorwaarden

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

- Art. 1** Aan de consument zal na een melding van een storing zo mogelijk direct, doch uiterlijk binnen één werkdag worden medegedeeld op welke dag het bezoek van de technicus zal plaatsvinden. De reparatie zal als regel binnen zeven werkdagen na de melding zijn uitgevoerd.
- Art. 2**
- a) Alvorens de reparatie wordt verricht zal de technicus een onderzoek uitvoeren naar de vermoedelijke oorzaak van de gemelde storing. Aan de hand hiervan zal hij een zo nauwkeurig mogelijke, gespecificeerde begroting maken van de totale reparatiekosten inclusief voorrijkosten en diagnose-kosten. Desgevraagd zal deze begroting door de technicus schriftelijk worden vastgelegd.
- b) Indien de consument met het begrote bedrag niet akkoord gaat, zal op verzoek het te repareren toestel worden teruggebracht in de staat waarin het aan de technicus werd aangeboden. Nadat dit is geschied, zullen alleen de kosten van voorrijden en arbeidsloon in rekening worden gebracht op basis van de werkelijke bestede tijd, danwel van een vooraf vastgesteld tarief.
- Art. 3** Indien tijdens het uitvoeren van de reparatie duidelijk wordt dat:
- a) de oorspronkelijke reparatie door redelijkerwijs niet te voorziene omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of
- b) ook andere dan in de begroting voorziene reparaties noodzakelijk zijn, zal overleg met de consument plaatsvinden en een herziene kostenbegroting worden gemaakt.
- In geval de consument daarmee alsnog niet akkoord gaat, geldt eveneens het in artikel 2b bepaalde.
- Art. 4** De reparatie zal zoveel mogelijk tijdens het eerste bezoek worden uitgevoerd. Indien om het toestel in werkende staat te brengen een tweede bezoek noodzakelijk is, zal:
- a) direct, doch uiterlijk binnen één werkdag door de betreffende service-organisatie of door de technicus met de consument de datum voor een tweede bezoek worden afgesproken.
- b) een herhalingsbezoek zal als regel binnen tien werkdagen na de melding plaatsvinden.
- c) voor een tweede of daaropvolgend bezoek zal geen voorrijtarief in rekening worden gebracht, tenzij de noodzaak voor een herhalingsbezoek aan de consument is toe te schrijven.
- Art. 5** De consument ontvangt een gespecificeerde rekening met vermelding van type en serienummer van het apparaat, omschrijving van de diagnose, toegepaste tarieven, gebruikte onderdelen en materialen en een korte omschrijving van de verrichte werkzaamheden. De betaling van de rekening dient tegen afgifte van een reparatienota direct contant of door middel van een gegarandeerd betaalmiddel plaats te vinden.
- Art. 6** Op elke uitgevoerde en betaalde reparatie zal bij normaal huishoudelijk gebruik een volledige garantie van minimaal 3 maanden worden gegeven. Deze garantie omvat het kosteloos uitvoeren van een hernieuwde reparatie. Op de uitgewisselde en betaalde onderdelen geldt een garantietermijn van 12 maanden. Bij een beroep op garantie op de reparatie dient de consument op verzoek de gespecificeerde rekening van de voorgaande reparatie aan de technicus te overleggen.
- Art. 7** Indien na driemaal uitvoeren van eenzelfde reparatie hetzelfde defect bij normaal huishoudelijk gebruik opnieuw optreedt binnen de onder art. 6 bedoelde garantietermijn en redelijkerwijs een afdoend resultaat bij het opnieuw uitvoeren van de reparatie niet verwacht kan worden, zal aan de consument een nieuw exemplaar of soortgelijk toestel van hetzelfde merk worden aangeboden tegen bijbetaling op basis van een per product te bepalen jaarlijks afschrijvingspercentage.
- Art. 8** Vervangen onderdelen stelt de technicus weer ter beschikking van de consument, met uitzondering van de onder garantie of tegen een gereduceerde prijs vervangen onderdelen.
- Art. 9** Een reparatie dient op zodanige wijze te worden uitgevoerd, dat een toestel daarna weer volledig voldoet aan de veiligheidsvoorschriften, die op grond van een van fabriekswege aangebracht veiligheidskeurmerk gelden, danwel bij het ontbreken daarvan, aan de wettelijke vereisten terzake. Dit houdt ondermeer in, dat reparaties moeten worden uitgevoerd met originele en door de fabrikant ook terzake van veiligheidskeurmerken en -voorschriften gegarandeerde onderdelen.
- *) Vereniging Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland.

WAARBORGVOORWAARDEN BELGIË

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 toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.
2. De waarborgprestatie houdt in dat het toestel kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden, om mogelijke verdere schade te voorkomen.
4. Voor een beroep op waarborg dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.
5. De waarborg heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De waarborg heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het toestel onbeduidend zijn.
7. De waarborg geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
 - chemische en elektrochemische inwerking van water,
 - abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
 - voor het toestel oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
 - contact met agressieve stoffen.
8. De waarborg heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op waarborg vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het toestel voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en

daardoor een defect veroorzaken.

10. Toestellen die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd of gezonden naar onze klantendienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde toestellen.
11. Indien het toestel zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de waarborgperiode de herstelling van hetzelfde gebrek meermaals mislukt of de herstellingskosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstrekte gebruiksperiode.
13. Herstelling onder waarborg heeft geen verlenging van de waarborgtermijn noch aanvang van een nieuwe waarborgtermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een waarborg van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere rechten, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het toestel, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.

In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het toestel niet overtreffen.

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

Ook na afloop van de waarborgtermijn staat onze klantendienst u ter beschikking.

Adres Klantendienst:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteeweg, 719
1502 LEMBEEK
Tel. 02.363.0444

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA: LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS CONSULTAS

Para evitar riscos de incêndio

Não se afaste do forno microondas quando este estiver em funcionamento. Os níveis de potência demasiado elevados e os tempos de cozedura maiores podem sobreaquecer os alimentos, dando origem a um incêndio.

A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência.

A alimentação de corrente alterna deve ser de 230 V, 50 Hz, com um fusível de distribuição de 10 A no mínimo, ou um corta-circuitos de distribuição de 10 A, no mínimo.

Recomenda-se a utilização de um circuito separado exclusivo para este aparelho.

Não guarde ou utilize o forno em ambientes externos.

Se os alimentos que estiver a aquecer começarem a fumar, NÃO ABRA A PORTA. Desligue o microondas e a respectiva ficha de alimentação e aguarde uns instantes até os alimentos deixarem de fumar. Se abrir a porta durante esta situação, poderá provocar um incêndio.

Utilize apenas recipientes e utensílios próprios para microondas.

Não se afaste do forno caso esteja a usar embalagens descartáveis em plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.

Limpe a protecção da guia de onda, a cavidade do forno, o prato giratório e o suporte giratório depois de cada utilização. Deve mantê-los secos e livres de gordura. A gordura acumulada pode sobreaquecer e começar a fumar ou incendiar-se.

Não deixe materiais inflamáveis perto do forno ou dos orifícios de ventilação. De igual modo, não obstrua os orifícios de ventilação.

Remova as protecções metálicas, arames, etc., dos alimentos e respectivas embalagens. A formação de arco em superfícies metálicas pois pode provocar um incêndio.

Não utilize o forno microondas para aquecer óleo para fritar. É impossível controlar a temperatura do óleo, sendo que este pode incendiar-se.

Para fazer pipocas, utilize apenas recipientes próprios Não guarde alimentos ou outros artigos no interior do microondas. Verifique as definições depois de iniciar o programa do microondas a fim de garantir que está a utilizar o programa correcto.

Consulte as sugestões incluídas neste manual.

Para evitar possíveis lesões

Aviso: Não utilize o microondas caso esteja danificado ou a funcionar mal. Antes da sua utilização verifique:

- a) A porta – verifique se a porta fecha bem e se não está desalinhada ou amolgada.
- b) As dobradiças e fechos de segurança da porta – certifique-se de que não estão partidos ou soltos.
- c) As juntas da porta e superfícies isolantes – verifique se não estão danificadas.
- d) O interior da cavidade do forno e a porta – verifique se não existem amolgadelas.
- e) O cabo e a ficha de alimentação – verifique se não estão danificados.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

Não utilize o forno com a porta aberta ou modifique os fechos da porta de alguma forma.

Não utilize o forno caso exista um objecto entre as juntas da porta e as superfícies isolantes.

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

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

Para evitar possíveis choques eléctricos

Não deve, em circunstância alguma, remover a estrutura exterior.

Não derrame ou introduza objectos nas aberturas de fecho da porta ou nos orifícios de ventilação. Em caso de derrame, desligue o microondas e a respectiva ficha de alimentação de imediato e contacte um agente autorizado da ZANUSSI.

Não coloque o cabo de alimentação ou a ficha dentro de água ou de qualquer outro líquido.

Não tente substituir a lâmpada do forno sozinho, nem permita que alguém, não autorizado pela

ZANUSSI, o faça. Se a lâmpada se fundir, consulte o seu revendedor ou um agente autorizado da ZANUSSI.

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

Para evitar possíveis explosões e ebulição súbita

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

Não utilize recipientes fechados. Retire todas as protecções e tampas antes de os utilizar. Os recipientes fechados podem explodir, devido a uma acumulação de pressão mesmo depois de ter desligado o forno.

Tenha muito cuidado ao aquecer líquidos no microondas. Utilize um recipiente com uma abertura larga por forma a permitir a libertação de bolhas de ar.

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

Para evitar a ebulição súbita de líquidos e possíveis queimaduras:

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

Não cozinhe ovos com casca no microondas, assim como também não deve aquecer ovos cozidos uma vez que podem explodir mesmo depois de terminado o tempo de cozedura. Para cozinhar ou aquecer ovos, que não tenham sido previamente mexidos, pique as

gemas e as claras, caso contrário os ovos podem explodir. Retire a casca e corte os ovos cozidos às rodelas antes de os aquecer no forno microondas.

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

Para evitar possíveis queimaduras

Utilize pegas ou luvas de cozinha para retirar os alimentos do forno a fim de evitar queimaduras.

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

Para evitar queimaduras, verifique a temperatura dos alimentos e mexa antes de servir. Deve redobrar os cuidados caso os alimentos ou líquidos se destinem a bebés, crianças ou idosos.

A temperatura do recipiente não é um indicador fiável da temperatura dos alimentos ou líquidos; verifique sempre a temperatura dos alimentos.

Ao abrir a porta do forno, mantenha-se afastado desta a fim de evitar queimaduras resultantes do vapor ou calor libertado.

Corte os alimentos recheados depois de os cozinhar para libertar o vapor e evitar queimaduras.

Mantenha as crianças afastadas da porta a fim de evitar eventuais queimaduras.

Para evitar uma utilização indevida por parte das crianças

Aviso: O equipamento e os respectivos componentes acessíveis aquecem durante o funcionamento. Deve ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. As crianças com

menos de 8 anos devem manter-se afastadas a menos que estejam sob vigilância contínua.

Este equipamento pode ser utilizado por crianças com idades a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos caso sejam supervisionadas ou tenham recebido informações relativamente à utilização segura do equipamento e compreendam os perigos envolvidos. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não devem ser realizadas por crianças a menos que tenham mais de 8 anos e que estejam sob vigilância.

Não se incline ou baloie na porta do forno. Não brinque ou utilize o forno como um brinquedo.

Deve ensinar às crianças todas as instruções de segurança importantes: a utilização de pegas, a remoção cuidadosa das protecções dos alimentos; com particular incidência para as embalagens (ex.: materiais térmicos) concebidas especialmente para gratinar os alimentos uma vez que podem estar bastante quentes.

Outros avisos

Não tente modificar o forno em circunstância alguma.

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

Nunca utilize o forno sem alimentos no interior.

Sempre que utilizar um prato tostador ou material térmico, coloque um isolador resistente ao calor, como por exemplo um prato de porcelana por baixo deste, por forma a evitar danos no prato e no suporte giratório resultantes da tensão de calor. O tempo de pré-aquecimento especificado nas instruções do prato não deve ser ultrapassado.

Não utilize utensílios metálicos, uma vez que reflectem as microondas e podem danificar o aparelho. Não coloque latas no forno.

Utilize apenas o prato giratório e o suporte concebidos para este forno. Não utilize o forno sem o prato giratório.

Para evitar que o prato giratório parta:

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

Não coloque nada na estrutura exterior durante a operação.

Nota:

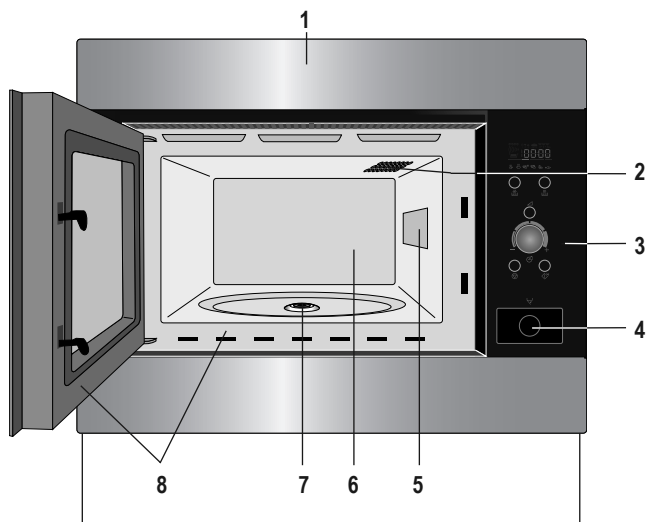
Se não estiver seguro quanto à ligação do forno, contacte um electricista qualificado autorizado.

O fabricante e o revendedor negam quaisquer responsabilidades por danos materiais ou danos pessoais resultantes da não observância do procedimento de ligação eléctrica correcto.

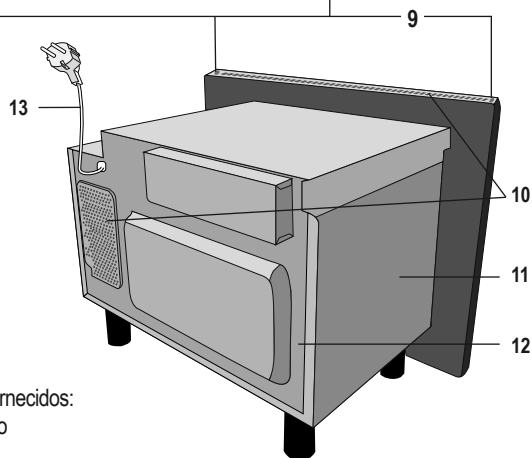
Por vezes, pode(s) formar-se vapor de água ou gotículas nas paredes do forno ou à volta das juntas da porta e superfícies isolantes. Esta é uma situação normal, não sendo uma indicação de fuga ou mau funcionamento.

DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO

FORNO MICROONDAS E ACESSÓRIOS



1. Protecção frontal
2. Lâmpada do forno
3. Painel de controle
4. Botão abertura da porta
5. Protecção da guia de onda
6. Cavidade do forno
7. Retentor
8. Juntas da porta e superfícies isolantes

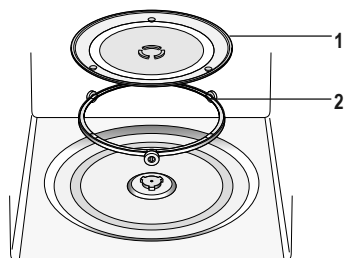


Certifique-se que os acessórios a seguir mencionados são fornecidos:

1. Prato giratório
 2. Suporte do prato giratório
3. 4 parafusos de fixação (não visíveis).
- Coloque o suporte do prato giratório sobre o retentor na base da cavidade.
 - Coloque depois o prato giratório no suporte.
 - Certifique-se que, ao retirá-los do forno, os pratos ou recipientes são levantados correctamente do centro do prato giratório a fim de evitar danos no mesmo.

Nota:








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



DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO E ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

PAINEL DE CONTROLO

1. VISOR DIGITAL indicadores

| | | | |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|  | Microondas |  | Descongelação auto pão |
|  | Relógio |  | Descongelação auto |
|  | Etapas de cozedura |  | Peso |
|  | Mais e Menos | | |

2. Indicadores COZEDURA AUTOMÁTICA

3. Botão COZEDURA AUTOMÁTICA

4. Botão DESCONGELAÇÃO

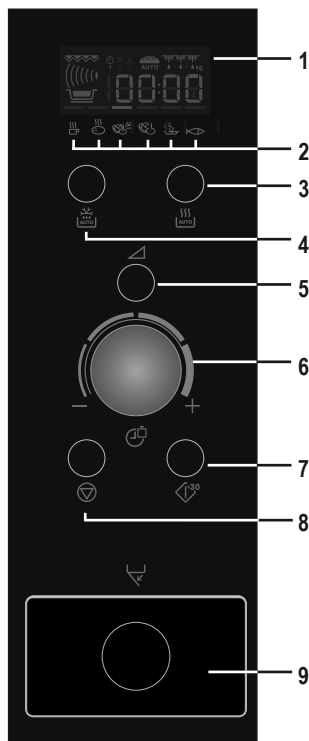
5. Botão NÍVEL DE POTÊNCIA

6. Manipulo TEMPORIZADOR/PESO

7. Botão START/+30

8. Botão STOP

9. Botão ABERTURA DA PORTA





ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO


ACERTAR O RELÓGIO

O forno tem um relógio no formato de "12 e 24 horas".




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

1. Ligue a ficha do forno à tomada.
2. O visor não apresenta: 
3. Rode o botão rotativo **TEMPORIZADOR/PESO** para acertar a hora.
4. Prima uma vez o botão **START/+30**; depois rode o botão rotativo **TEMPORIZADOR/PESO** para acertar os minutos.
5. Prima o botão **START/+30**.
6. Verifique o visor: 


Importante!

1. Pode rodar o manípulo de **TEMPORIZADOR/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário.
2. Se tocar na tecla **STOP**, a hora passa automaticamente para: 

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

1. Ligue a ficha do forno à tomada.
2. O visor não apresenta: 
3. Prima o botão **START/+30**. O visor não apresenta: 
4. Rode o botão rotativo **TEMPORIZADOR/PESO** para acertar a hora.
5. Prima uma vez o botão **START/+30**; depois rode o botão rotativo **TEMPORIZADOR/PESO** para acertar os minutos.
6. Prima o botão **START/+30**.
7. Verifique o visor: 


Importante!

1. Pode rodar o manípulo de **TEMPORIZADOR/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário.
2. Se tocar na tecla **STOP**, a hora passa automaticamente para: 


ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AJUSTAR A HORA QUANDO O RELÓGIO ESTÁ A FUNCIONAR

Exemplo: Para acertar o relógio as 11:45 (12 horas).

1. Abra a porta.
2. Prima e mantenha premido o botão **START/+30** durante 5 segundos. O forno emite um aviso sonoro. Rode o botão **TEMPORIZADOR/PESO** para acertar a hora.
3. Prima uma vez o botão **START/+30** e depois rode o botão rotativo **TEMPORIZADOR/PESO** para acertar os minutos.
4. Prima o botão **START/+30**.
5. Verifique o visor: 

Exemplo: Para acertar o relógio as 23:45 (24 horas).

1. Abra a porta.
2. Prima e mantenha premido o botão **START/+30** durante 5 segundos. O forno emite um aviso sonoro. Rode o botão **TEMPORIZADOR/PESO** para acertar a hora.
3. Prima uma vez o botão **START/+30** e depois rode o botão rotativo **TEMPORIZADOR/PESO** para acertar os minutos.
4. Prima o botão **START/+30**.
5. Verifique o visor: 

Exemplo: Para alterar o relógio de 12 H para 24 H ou 24 H para 12 H.

1. Abra a porta. Prima e mantenha premido o botão **START/+30** durante 5 segundos. O forno emite um aviso sonoro. Prima uma vez o botão **START/+30** e depois rode o botão rotativo **TEMPORIZADOR/PESO** para acertar a hora.

UTILIZAR O BOTÃO STOP

Utilizar o botão **STOP** para:

1. Apagar um erro durante a programação.
2. Interromper o forno temporariamente durante a cozedura.
3. Cancelar um programa durante a cozedura, premir o botão **STOP** duas vezes.



BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

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

Exemplo: Para activar o bloqueio de segurança para crianças.

1. Prima e mantenha premido o botão **STOP** durante 5 segundos.



O forno emitirá um "bip" em simultâneo com a indicação "LOC" no visor:



Nota:

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

COZINHAR - CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO DO MICROONDAS

COZINHAR - CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO DO MICROONDAS

Cozinhar no microondas. Para cozinhar/descongelar alimentos num forno de microondas, a energia de microondas deve poder passar pelo recipiente por forma a penetrar os alimentos. Por conseguinte, é importante escolher um utensílio adequado. De preferência, utilize pratos redondos/ovais em detrimento dos quadrados/oblongos, já que os alimentos aos cantos têm tendência a cozer em demasia.

É importante rodar, mexer ou misturar os alimentos para se garantir um aquecimento homogéneo. Após o aquecimento, é necessário um período de estabilização, que permitirá o calor dispersar uniformemente por todos os alimentos.

CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS

| | |
|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Composição | Os alimentos com elevados teores de gordura ou açúcar (p. ex., pudim de Natal, empadão de carne) necessitam de menos tempo de aquecimento. É preciso ter cuidado porque o sobreaquecimento pode provocar incêndio. |
| Densidade | A densidade dos alimentos afecta o tempo necessário para cozinhar. Os alimentos leves e porosos, tais como bolos ou pão, cozem mais depressa do que os alimentos pesados e densos, tais como assados e cozidos. |
| Quantidade | O tempo de aquecimento deve aumentar proporcionalmente em função da quantidade de alimentos inseridos no forno. P. ex., quatro batatas necessitam de mais tempo do que duas. |
| Tamanho | Os alimentos pequenos ou pedaços pequenos aquecem mais depressa do que os grandes, já que as microondas conseguem penetrar a partir de todos os ângulos para o centro. Para um cozinhado uniforme, todos os pedaços devem ter o mesmo tamanho. |
| Forma | Os alimentos com forma irregular, tais como peito ou coxas de galinha, demoram mais tempo a cozinhar nas partes mais grossas. No microondas, as formas redondas cozinham mais uniformemente do que as formas angulares. |
| Temperatura | A temperatura dos alimentos tem influência sobre o tempo necessário para os cozinhar. Os alimentos arrefecidos demoram mais tempo a cozinhar do que os alimentos à temperatura ambiente. Faça cortes nos alimentos com recheio, por exemplo donuts com compota, para libertar o calor ou o vapor. |

TÉCNICAS PARA COZINHAR

| | |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Disposição | Coloque as partes mais grossas dos alimentos voltadas para o exterior do prato. P. ex. coxas de galinha. |
| Tapar | Utilize película aderente perfurada para microondas ou uma tampa adequada. |
| Furar | Os alimentos que têm casca, pele ou membrana devem ser furados em vários locais antes de levar a cozinhar ou aquecer, já que haverá lugar à acumulação do vapor podendo fazer o alimento explodir. P. ex., batatas, peixe, frango, enchidos. Importante! Os ovos não devem ser aquecidos utilizando microondas pois podem explodir, mesmo depois de cozinhados. P. ex., escalfados, estrelados, cozidos. |
| Mexer, rodar, mudar de posição | Para se obter um cozinhado uniforme, é necessário mexer, rodar e mudar os alimentos de posição durante o processo. Mexa sempre e mude de posição de fora para dentro. |
| Estabilização | Após o aquecimento, é necessário um período de estabilização, que permitirá o calor dispersar uniformemente por todos os alimentos. |
| Protecção | Algumas zonas dos alimentos descongelados podem ficar quentes (por exemplo, as pernas e as asas de frango). |

COZINHAR - CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO DO MICROONDAS E FUNCIONAMENTO DO FORNO MICROONDAS

UTENSÍLIOS DE COZINHA ADEQUADOS PARA O MICROONDAS

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

FUNCIONAMENTO DO FORNO MICROONDAS

COZINHAR MICROONDAS

O seu forno pode ser programado para um tempo máximo de 90 minutos. A unidade de introdução do tempo de cozedura varia entre os 15 segundos e os cinco minutos. Depende da duração total da cozedura conforme indicado na tabela.

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

DESCONGELAÇÃO MANUAL

Para descongelação manual (sem accionar a função de descongelação automática), ajuste para 270 W. O símbolo de descongelação surge no visor da janela sempre que o nível de potência é seleccionado.

NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS

O seu aparelho de microondas tem 6 níveis de potência:

900 W/SUPERIOR É utilizada para cozinhar ou aquecer, por ex., sopa, guisados, comida enlatada, bebidas quentes, legumes, peixe, etc.

630 W É utilizada para processos de cozedura mais longos de alimentos compactos, como por exemplo os assados, rolo de carne, e também de alimentos delicados, como por exemplo, os molhos de queijo e bolos. Em potências baixas, os alimentos não ferverem muito e a carne é cozinhada uniformemente, sem cozinhar demasiado nos lados.

450 W Para alimentos compactos que necessitam de um longo tempo de cozedura quando cozinhados de maneira tradicional,

por exemplo, os pratos de carne de vaca, recomenda-se a redução da potência e o alargamento do tempo de cozedura. Desta forma, a carne fica mais tenra.

270 W/DESCONGELAÇÃO Para descongelar, escolha um nível de potência mais baixo. Isto garante que o alimento descongele uniformemente. Além disso, este nível é ideal para cozinhar arroz, massa, massa recheada e leite creme.

90 W Para uma descongelação cuidadosa, por exemplo, de bolos com creme e pastelaria variada.

0 W Para temporizador de repouso/cozinha.

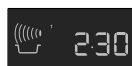
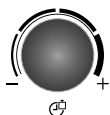
W = WATT

FUNCIONAMENTO DO FORNO MICROONDAS

Exemplo:

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

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



Importante:

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

Nota:

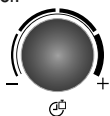
- Ao abrir a porta durante o processo de cozedura, o tempo de cozedura indicado no visor digital pára automaticamente. O tempo de cozedura é reiniciado, no modo regressivo, quando a porta é fechada e o botão **START/+30** é premido.
- Se quiser saber o nível de potência durante a cozedura, prima o botão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

TEMPORIZADOR DE COZINHA

Exemplo:

Para programar o temporizador de cozinha para 7 minutos.

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



Nota:

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

ADICIONE 30 SEGUNDOS

O botão **START/+30** permite-lhe aceder às funções seguintes:

1. **Início directo**
Pode iniciar directamente a cozedura a 900 W/SUPERIOR de potência durante 30 segundos, premindo o botão **START/+30**.
2. **Prolongar o tempo de cozedura**
Pode prolongar o tempo de cozedura, no modo de cozedura manual, em múltiplos de 30 segundos se premir o botão durante o funcionamento do forno.






Nota:


- Não é possível utilizar esta função durante as fases de **COZEDURA AUTOMÁTICA** ou **DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA**.

FUNCIONAMENTO DO FORNO MICROONDAS


MAIS E MENOS

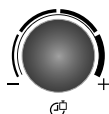
A função **PLUS (MAIS)**  e **MINUS (MENOS)**  permite-lhe reduzir ou aumentar o tempo de cozedura durante a utilização dos programas automáticos.

Se desejar batatas cozidas, mas que preservem a sua consistência, utilize **MINUS (MENOS)** .

Por outro lado, se desejar que as batatas fiquem mais moles, utilize **PLUS (MAIS)** .

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

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



5. Verifique o visor:



Nota:

Para cancelar **PLUS/MINUS (MAIS/MENOS)**, prima 3 vezes a tecla do **NÍVEL DE POTÊNCIA**.

Se seleccionar **PLUS (MAIS)**, surge  no visor.

Se seleccionar **MINUS (MENOS)**, surge  no visor.

COZEDURA COM VÁRIAS SEQUÊNCIAS

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

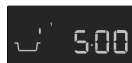
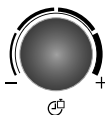
Exemplo: Par cozinhar:

5 minutos na potência de 900 W (Fase 1)

16 minutos na potência de 270 W (Fase 2)

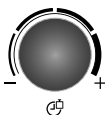
FASE 1

1. Prima uma vez que o botão de **NÍVEL DE POTÊNCIA**.
2. Introduza o tempo de cozedura rodando o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário até 5.00 aparecer.
3. Verifique o visor:



FASE 2

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



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

FUNCIONAMENTO DO FORNO MICROONDAS

OPERAÇÃO COZEDURA AUTOMÁTICA OU DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA

COZEDURA AUTOMÁTICA ou **DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA** selecciona automaticamente o modo e tempo de cozedura correctos. Pode seleccionar de entre 6 menus de **COZEDURA AUTOMÁTICA** e 2 menus de **DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA**.

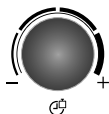
COZEDURA AUTOMÁTICA

| Alimento | Símbolo |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Bebidas |  |
| Batatas Cozidas/Batatas assadas com casca |  |
| Legumes Congelados |  |
| Legumes Frescos |  |
| Refeições |  |
| Filetes de peixe com molho |  |

Exemplo:



Para cozinhar 0,3 kg de batatas.

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



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

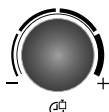
DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA

| Alimento | Símbolo |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Carne/Peixe/Aves |  |
| Pão |  |

Exemplo:













Para descongelar 0,2 kg pão.

1. Selecione o menu requerido pressionando duas vezes a tecla **DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA**.
2. Gire o botão **TEMPORIZADOR/PESO** até 0.2 aparecer.
3. Prima o botão **START/+30**.
4. Verifique o visor:







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

TABELAS COZEDURA AUTOMÁTICA OU DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA

| Cozedura automática | Peso (unidade de Aumento)/Utensílios | Botão | Procedimento |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bebidas (Chá/Café)  | 1 - 6 chávenas 1 chávena = 200 ml |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> Coloque a chávena perto do bordo do prato rotativo. |
| Batatas Cozidas/Batatas assadas com casca  | 0,2 - 1,0 kg (100 g) Tigela e tampa |  x2 | <p>Batatas Cozidas Descasque as batatas e corte-as em pedaços iguais.</p> <p>Batatas Assadas com Pele Escolha batatas de tamanho semelhante e lave-as.</p> <ul style="list-style-type: none"> Coloque as batatas cozidas ou batatas assadas com pele num recipiente. Adicione a água necessária (por 100 g), cerca de 2 colheres de sopa e uma pitada de sal. Tape com uma tampa. Quando ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 2 minutos. |
| Legumes Congelados  | 0,1 - 0,8 kg (100 g) Tigela e tampa |  x3 | <ul style="list-style-type: none"> Adicione 1 colher de sopa de água por cada 100 g e sal a gosto (no caso de cogumelos, não é necessário juntar água). Tape com uma tampa. Quando ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 2 minutos. <p>Importante! Se os legumes congelados estiverem muito compactados, cozinhe manualmente.</p> |
| Legumes Frescos  | 0,1 - 0,8 kg (100 g) Tigela e tampa |  x4 | <ul style="list-style-type: none"> Corte em pequenos pedaços, por ex.: tiras, cubos ou fatias. Adicione 1 colher de sopa de água por cada 100 g e sal a gosto (no caso de cogumelos, não é necessário juntar água). Tape com uma tampa. Quando ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 2 minutos. |
| Refeições Preparadas Congeladas  | 0,3 - 1,0 kg (100 g) Tigela e tampa |  x5 | <ul style="list-style-type: none"> Transfira a refeição para um recipiente próprio para microondas. Adicione algum líquido se recomendado pelo fabricante. Tape com uma tampa. Cozinhe sem tapar, caso sejam essas as instruções do fabricante. Quando ouvir o sinal sonoro, mexa e volte a tapar. Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 2 minutos. |
| Filetes de peixe com molho  | 0,5 kg - 1,5 kg* (100 g) Recipiente para gratinados com película para microondas |  x6 | <ul style="list-style-type: none"> Consulte a receita "Filetes de peixe com molho" na página 105. <p>* Peso total dos ingredientes.</p> |

Importante! Os alimentos refrigerados são cozinhados a partir de 5 °C, enquanto os alimentos congelados são cozinhados a partir de -18 °C.

GRÁFICOS DE PROGRAMAS

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

Importante! Os alimentos refrigerados são cozinhados a partir de 5 °C, enquanto os alimentos congelados são cozinhados a partir de -18 °C.

Nota:

- Introduza apenas o peso dos alimentos. Não inclua o peso do recipiente.
- Para alimentos que pesem mais ou menos do que os pesos/quantidades indicados na tabela de cozedura, utilize os programas manuais.
- A temperatura final varia de acordo com a temperatura inicial dos alimentos. Verifique se os alimentos estão quentes depois da cozedura.
- Sempre que for necessário efectuar alguma operação durante a cozedura (ex.: voltar os alimentos), o forno pára e ouve-se um sinal sonoro, sendo que o tempo de cozedura restante assim como qualquer outro indicador começam a piscar no visor. Para continuar a cozedura prima o botão **START/+30**.
- A utilização nos modos Micro, pode provocar a activação da ventoinha de arrefecimento.

Nota: Descongelação automática

1. Os bifes e costeletas devem ser congelados numa única camada.
2. A carne picada deve ser congelada numa camada fina.
3. Depois de voltar os alimentos, proteja as porções já descongeladas com pedaços de folha de alumínio.
4. Depois de descongelada, a carne das aves deve ser cozinhada de imediato.

RECEITAS PARA COZEDURA AUTOMÁTICA

Filetes de peixe com picante

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

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

Filetes de peixe com molho de caril

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

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

NÍVEL DE POTÊNCIA REDUZIDA

Nota: Se cozinhar os alimentos para além do tempo normal a 900 W, a potência do forno irá diminuir automaticamente para evitar um sobre-aquecimento. (A potência do microondas será reduzida para 630 W.) Depois de uma pausa de 90 segundos, pode voltar a definir a potência para 900 W.

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

GRÁFICOS DE PROGRAMAS

TABELAS DE COZEDURA

Abreviaturas utilizadas

| | | | | |
|------------------------|-----------------|----------------|-----------------|----------------------------|
| chá = colher de chá | kg = quilograma | l = litro | cm = centímetro | c/sopa = colher de sopa |
| chá.v. = chávena cheia | g = grama | ml = mililitro | min = minutos | |

Aquecer alimentos e bebidas

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

* Temperatura de refrigeração

Descongelar

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

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

Descongelar e cozinhar

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

GRÁFICOS DE PROGRAMAS E RECEITAS

Cozinhar carne e peixe

| Alimento | Quantidade -g- | Potência Nivel | Tempo -Min- | Método | Tempo de repouso -Min- |
|-----------------------------------|----------------|----------------|-------------|-------------------------------------------------------|------------------------|
| Assados (porco, vitela, carneiro) | 1000 | 630 W | 34-38 | tempere q.b., coloque num prato pouco fundo vire após | 10 |
| | 1500 | 630 W | 53-58 | | 10 |
| Carne assada (normal) | 1000 | 630 W | 20-24 | tempere q.b., coloque numa tarteira, vire após | 10 |
| | 1500 | 630 W | 27-31 | | 10 |
| Filete de peixe | 200 | 900 W | 4-6 | tempere a gosto, coloque num recipiente e tape | 3 |

RECEITAS

Todas as receitas incluídas neste livro são calculadas com base em quatro pratos – salvo especificação em contrário.

ADAPTAR AS RECEITAS PARA FORNO MICROONDAS

Se desejar adaptar as suas receitas favoritas para o forno microondas, deverá ter em conta o seguinte:

Reduza o tempo de cozedura entre $\frac{1}{3}$ e $\frac{1}{2}$. Siga o exemplo das receitas incluídas no livro.

Os alimentos com elevada percentagem de humidade, tais como carne, peixe, aves, legumes, fruta, guisados e sopas podem ser preparados no forno microondas sem dificuldade.

No caso de alimentos com pouca humidade, tais como refeições completas, a sua superfície deve ser humedecida antes destes serem aquecidos ou cozinhados.

A quantidade de líquido a acrescentar, no caso de alimentos crus que se pretende grelhar, deve ser reduzida em cerca de dois terços da quantidade indicada na receita original. Caso seja necessário, acrescente mais líquido durante a cozedura.

A quantidade de gordura a acrescentar pode ser reduzida consideravelmente. Uma pequena quantidade de manteiga, margarina ou óleo é suficiente para dar sabor aos alimentos. Por esse motivo, o seu forno microondas é óptimo para preparar refeições com baixo teor em gordura, como parte de uma dieta.

Sopa de cebola

1. Unte a tigela. Deite as rodelas de cebola, o caldo de carne e os temperos na tigela. Tape e deixe cozinhar.
9-11 min. 900 W
2. Torre as fatias de pão, corte aos pedaços e distribua pelas tigelas de sopa. Verta a sopa por cima e polvilhe com o queijo.
3. Coloque as tigelas no prato giratório e deixe cozinhar.
1-3 min. 900 W

Utensílios: Tigela com Tampa (Capacidade para 2 l)
4 tigelas para sopa (200 ml)

| | |
|----------|-----------------------|
| 10 g | manteiga ou margarina |
| 100 g | cebolas, às rodelas |
| 800 ml | caldo de carne |
| | sal, pimenta |
| 2 fatias | de pão |
| 40 g | queijo ralado |

Filetes de linguado

1. Lave o peixe e seque levemente. Retire as espinhas.
2. Corte o limão e o tomate em rodelas finas.
3. Unte o recipiente com manteiga. Coloque os filetes de peixe no recipiente e regue com óleo vegetal.
4. Polvilhe o peixe com a salsa, coloque as rodelas de tomate por cima e tempere. Disponha as rodelas de limão sobre o tomate e regue com vinho branco.
5. Coloque pequenas nozes de manteiga sobre o limão, tape e deixe cozinhar.
11-13 min. 630 W
Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.

Utensílios: Recipiente oval raso com película aderente própria para microondas (aprox. 26 cm de comprimento)

| | |
|----------|-----------------------|
| 400 g | filetes de linguado |
| 1 | limão inteiro |
| 150 g | tomates |
| 10 g | manteiga |
| 1 c/sopa | óleo vegetal |
| 1 c/sopa | salsa picada |
| | sal e pimenta |
| 4 c/sopa | vinho branco |
| 20 g | manteiga ou margarina |

RECEITAS

Strogonoff de vitela

1. Corte a carne de vitela em tiras.
2. Unte o recipiente com manteiga. Coloque a carne e a cebola no recipiente, tape e deixe cozinhar. Mexa uma vez durante a cozedura.

6-9 min. 900 W

3. Junte o vinho branco, o caldo da carne e as natas, mexa, tape e deixe cozinhar novamente. Mexa ocasionalmente.

3-5 min. 900 W

4. Após a cozedura, mexa a mistura novamente e deixe repousar durante aproximadamente 5 minutos. Decore com salsa.

Utensílios: Recipiente com tampa (capacidade para)

| | |
|----------|------------------------------------------------------|
| 600 g | escalopes de vitela |
| 10 g | manteiga ou margarina |
| 50 g | cebola, picada finamente |
| 100 ml | vinho branco |
| | caldo de carne temperado, para aprox. 1/2 l de caldo |
| 300 ml | natas |
| 1 c/sopa | salsa picada |

Fiambre recheado

1. Misture os espinafres com o queijo e o queijo fresco, tempere a gosto.
2. Coloque uma colher de sopa do recheio em cima de cada fatia de fiambre, e enrole-as. Atravesse o fiambre com um espeto de madeira.

3. Prepare o molho béchamel: junte a água e as natas num recipiente e aqueça.

2-4 min. 900 W

Misture a farinha com a manteiga, adicione ao líquido e bata até ficar uniformemente dissolvido. Tape e deixe cozer até o molho ficar espesso.

1-2 min. 900 W

Mexa e prove.

4. Coloque o molho no recipiente untado, coloque os rolos de fiambre recheados em cima do molho e cozinhe com a tampa.

12-14 min. 630 W

Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 5 minutos.

Utensílios: Tigela com Tampa (capacidade para 2 l) Recipiente oval próprio para gratinar (aprox. 26 cm de comprimento)

| | |
|--------|--------------------------------------------|
| 150 g | espinafres |
| 150 g | queijo fresco |
| 50 g | queijo Emmental ralado, pimenta, colorau |
| | queijo com pimenta e paprika |
| 8 | fiambre (400 g) |
| 125 ml | água |
| 125 ml | natas |
| 20 g | farinha |
| 20 g | manteiga ou margarina |
| 10 g | manteiga ou margarina (para untar o prato) |

Fricassé de peru picante

1. Unte o recipiente.
2. Misture o arroz com o açafrão e coloque-o no recipiente. Misture a cebola, pimento, alho francês e peito de peru e tempere. Salpique com pequenas nozes de manteiga.

4-6 min. 900 W

16-19 min. 270 W

3. Deixe o fricassé de peru repousar durante cerca de 5 minutos após a cozedura.

Utensílios: Recipiente oval com uma tampa (aprox. 26 cm de comprimento)

| | |
|--------|--------------------------------------------|
| 120 g | chávena de arroz extra longo pré-cozinhado |
| 1 | um pouco de açafrão (estigma seco) |
| 10 g | manteiga ou margarina |
| 50 g | cebola, picada finamente |
| 100 g | pimento vermelho, cortado em tiras |
| 100 g | alho francês, cortado em tiras |
| 300 g | peito de peru, em cubos |
| | pimenta, colorau |
| 20 g | manteiga ou margarina |
| 300 ml | chávenas de caldo de carne |

Lasanha

1. Corte o tomate, misture com o fiambre, a cebola, o alho, a carne picada e a polpa de tomate. Tempere, tape e deixe cozinhar.

5-8 min. 900 W

2. Misture o crème fraîche com o leite, o queijo Parmesão, as ervas, o óleo e as especiarias.

3. Unte o recipiente e cubra o fundo com cerca de $\frac{1}{3}$ da massa. Coloque metade da mistura de carne picada na massa e deite algum molho. Repita este procedimento e termine com o resto da massa. Cubra a massa com o molho e polvilhe com queijo parmesão. Deixe cozinhar com a tampa.

13-17 min. 630 W

Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 5 a 10 minutos.

Utensílios: Tigela com Tampa (capacidade para 2 l) Prato raso quadrado com tampa (aprox. 20 x 20 x 6 cm)

| | |
|----------|---------------------------------|
| 300 g | tomate, em lata |
| 50 g | fiambre, em cubos |
| 50 g | cebola, picada finamente |
| 1 | dente de alho, esmagado |
| 250 g | carne picada |
| 2 c/sopa | polpa de tomate |
| | sal e pimenta |
| 150 ml | crème fraîche |
| 100 ml | leite |
| 50 g | queijo Parmesão, ralado |
| 1 chá | mistura de ervas secas |
| 1 chá | azeite |
| 1 chá | óleo vegetal para untar a forma |
| 125 g | lasanha verde |
| 1 c/sopa | queijo Parmesão, ralado |

Risotto de tessiner

1. Unte o recipiente. Coloque as cebolas e o toucinho no recipiente, tape e cozinhe.

2-3 min. 900 W

2. Acrescente o arroz e o caldo de carne e deixe cozinhar.

3-5 min. 900 W

15-17 min. 270 W

Após cozinhar, deixe repousar durante aprox. 5 min.

3. Misture o queijo e o açafrão com o arroz e tempere a gosto.

Utensílios: Recipiente fundo com tampa (2 l de capacidade)

| | |
|------------|-------------------------------------------|
| 50 g | toucinho entremeadado, cortado em pedaços |
| 20 g | manteiga ou margarina |
| 50 g | cebola, picada |
| 200 g | arroz risoto (Arboris) |
| 400 ml | caldo de carne |
| 70 g | uma pitada açafrão |
| uma pitada | açafrão |
| | sal e pimenta |

Pêras com molho de chocolate

1. Coloque o açúcar, o açúcar baunilhado, o licor de pêra e a água no recipiente, mexa, tape e aqueça.

1-2 min. 900 W

2. Coloque as pêras no líquido, tape e deixe cozer.

5-8 min. 900 W

Retire as pêras do líquido e coloque-as num local fresco.

3. Deite 50 ml do líquido num recipiente mais pequeno. Adicione o chocolate em pedaços e as natas, tape e aqueça.

2-3 min. 900 W

4. Mexa bem este molho. Verta o molho sobre as pêras e sirva.

Utensílios: Tigela com Tampa (2 l Capacidade)
Tigela com Tampa (1 l Capacidade)

| | |
|----------|--------------------------|
| 4 | pêras (600 g) |
| 60 g | açúcar |
| 10 g | pacote açúcar baunilhado |
| 1 c/sopa | licor de pêra, 30 % vol |
| 150 ml | água |
| 130 g | chocolate para culinária |
| 100 g | crème fraîche (natas) |

RECEITAS

Pudim de sêmola com molho de framboesa

1. Coloque o leite, o açúcar e as amêndoas no recipiente, tape e deixe cozinhar.
3-5 min. 900 W
2. Acrescente a sêmola, mexa, tape e deixe cozinhar.
10-12 min. 270 W
3. Bata a gema de ovo com a água num copo, e acrescente, mexendo, à mistura quente. Bata a clara de ovo até ficar rígida, e envolva-a na mistura. Deite o preparado em formas ou em pequenos pratos.
4. Para fazer o molho, lave as framboesas, seque-as cuidadosamente e coloque-as num recipiente com água e açúcar.
Tape e leve a aquecer.
2-3 min. 900 W
5. Faça um puré com as framboesas e sirva quente ou frio com o preparado de sêmola.

Utensílios: Tigela com Tampa (2 l Capacidade)
4 Formas

| | |
|----------|------------------|
| 500 ml | leite |
| 40 g | açúcar |
| 15 g | amêndoas picadas |
| 50 g | sêmola |
| 1 | gema de ovo |
| 1 c/sopa | água |
| 1 | clara de ovo |
| 250 g | framboesas |
| 50 ml | água |
| 40 g | açúcar |

Tarte de queijo

1. Misture a farinha e o cacau com o fermento. Adicione o açúcar, o ovo e a manteiga e mexa com uma colher de pau.
2. Unte a forma, coloque $\frac{2}{3}$ do preparado na forma e pressione. Deixe uma margem superior de cerca de 2 cm. Faça uma pré-cozedura.
6-8 min. 630 W
3. Bata a manteiga até ficar cremosa, adicione o açúcar e os ovos um a um. Por fim adicione o queijo fresco e o pudim de baunilha em pó.
4. Distribua o preparado sobre a massa já pré-cozida e adicione os restos da massa sobre o bolo e leve a cozer.
15-19 min. 630 W

Utensílios: forma para bolos (aprox. 26 cm diâmetro)

| | Base: |
|----------|-----------------------------------|
| 300 g | farinha |
| 1 c/sopa | cacau |
| 10 g | fermento |
| 150 g | açúcar |
| 1 | ovo |
| 10 g | manteiga ou margarina |
| Recheio: | |
| 150 g | manteiga ou margarina |
| 100 g | açúcar |
| 10 g | pacote açúcar baunilhado |
| 3 | ovos |
| 400 g | queijo fresco, 20 % tg |
| 40 g | pacote de pudim de baunilha em pó |

Bolo de chocolate

1. Unte o recipiente.
2. Bata a manteiga com o açúcar até a mistura ficar leve e fofa. Adicione lentamente os ovos, envolva a farinha, o fermento em pó e o cacau. Acrescente o leite, misture bem e leve a cozinhar.
8-10 min. 630 W
3. Após a cozedura, deixe o bolo arrefecer durante 10 minutos na forma.

Utensílios: Forma para bolos redonda
(diâm. 21 cm, altura 10 cm)

| | |
|-------|-----------------------|
| 175 g | manteiga ou margarina |
| 175 g | açúcar |
| 3 | ovos |
| 175 g | farinha |
| 1 chá | sopa fermento em pó |
| 20 g | sopa cacau |
| 50 ml | leite |

CUIDADOS E LIMPEZA

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

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

Exterior do forno

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

Painel de comandos

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

Interior do forno

1. Limpe o forno depois de cada utilização,

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

2. Tenha cuidado para evitar a entrada de água ou detergente nos orifícios de ventilação existentes nas paredes do forno, uma vez que isso poderia danificar o forno.
3. Não utilize produtos de limpeza com pulverizador no interior do forno.

Prato giratório e suporte giratório

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

Porta

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

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

O QUE FAZER SE . . . E ESPECIFICAÇÕES

O QUE FAZER SE . . .

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

ESPECIFICAÇÕES

| | |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Tensão CA | : 230 V, 50 Hz, monofásica |
| Disjuntor/fusível da linha de distribuição | : Mínimo 10 A |
| Potência CA necessária: | Microondas : 1,3 kW |
| Potência de saída: | Microondas : 900 W (IEC 60705) |
| Frequência de Microondas | : 2450 MHz * (Grupo 2/Classe B) |
| Dimensões Externas: | ZBM26542 : 594 mm (L) x 459 mm (A) x 404 mm (P) |
| Dimensões da Cavidade | : 342 mm (L) x 207 mm (A) x 368 mm (P) ** |
| Capacidade do Forno | : 26 litros** |
| Prato giratório | : ø 325 mm, vidro |
| Peso | : cerca de 19 kg |
| Lâmpada do forno | : 25 W/240 - 250 V |

* Este produto cumpre os requisitos da norma europeia EN55011.

De acordo com esta norma, este produto está classificado como equipamento do grupo 2, classe B.

O grupo 2 significa que o equipamento gera energia de radiofrequência sob a forma de radiação electromagnética para tratamento térmico de alimentos.

A classe B significa que o equipamento é adequado à utilização doméstica.

** A capacidade interna é calculada medindo a largura, profundidade e altura máximas.

A capacidade real para os alimentos é inferior.

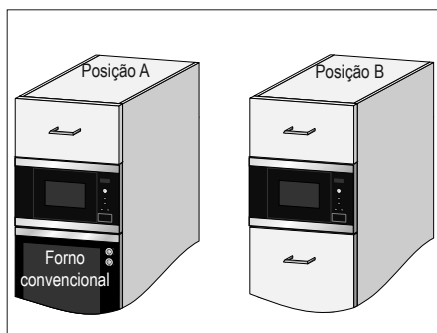


Este forno está em conformidade com os requisitos das Directivas 2004/108/EC, 2006/95/EC e 2005/32/EC.
AS ESPECIFICAÇÕES ESTÃO SUJEITAS A ALTERAÇÕES SEM NOTIFICAÇÃO PRÉVIA NO ÂMBITO DE UM MELHORAMENTO CONTÍNUO DOS APARELHOS.

O Microondas pode ser colocado nas posição A ou B:

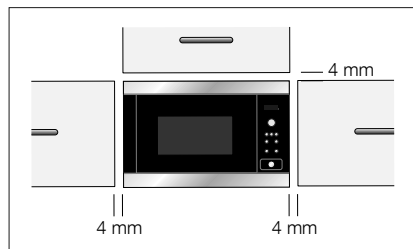
| POSIÇÃO | DIMENSÕES DO ARMÁRIO | | |
|---------|----------------------|-----|-----|
| | L | P | A |
| A | 560 | 550 | 450 |
| B | 560 | 500 | 450 |

Medidas em (mm)



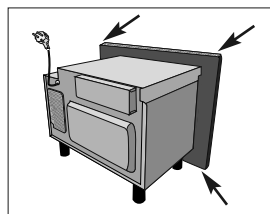
INSTALAÇÃO DO APARELHO

1. Retire todas as embalagens e verifique cuidadosamente a existência de sinais de danos.
2. Introduza o aparelho no armário de cozinha lentamente e sem forçar, até a estrutura da frente do forno encaixar na abertura do armário.
3. Verifique se o aparelho está estável e não inclinado. Não se esqueça de deixar um intervalo de 4 mm entre a porta de cima do armário e a parte superior da estrutura (ver diagrama).



Posição de fixação 1:

Fixe o forno na posição certa com os parafusos fornecidos. Os pontos de fixação estão localizados nos cantos superiores e inferiores do forno.



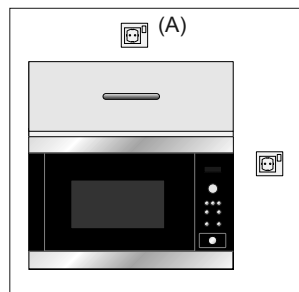
Posição de fixação 2:

Consulte o esquema fornecido com o forno.

INSTALAÇÃO

LIGAÇÃO DO APARELHO À ALIMENTAÇÃO

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



LIGAÇÕES ELÉCTRICAS



AVISO:

ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA
O fabricante declina quaisquer responsabilidades
caso esta medida de segurança não seja cumprida.

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

Eliminação responsável em termos ecológicos das embalagens e aparelhos antigos

Material de embalagem

Os fornos a microondas da ZANUSSI necessitam de uma embalagem eficaz para os proteger durante o transporte.

Só são utilizadas as embalagens realmente necessárias.

O material de embalagem (ex.: película transparente ou esferovite) pode colocar as crianças em risco.

Pergo de asfixia. Mantenha o material de embalagem longe das crianças.

Todo o material de embalagem utilizado é ecológico e por isso pode ser reciclado. O cartão é feito de papel reciclado e as peças de madeira não são tratadas. Os itens em plástico são identificados como se segue:

"PE" polietileno ex.: película da embalagem

"PS" poliestireno ex.: embalagem (sem CFC)

"PP" polipropileno ex.: fitas da embalagem

Utilizando e reutilizando as embalagens, é possível poupar as matérias primas e reduzir o volume de lixo produzido.


As embalagens devem ser entregues junto do centro de reciclagem mais próximo da sua área.

Contacte as entidades competentes da sua área para mais informações.

Eliminação de aparelhos antigos

Os aparelhos antigos devem ser preparados, em termos de segurança, antes da sua eliminação, removendo a ficha e cortando e eliminando o cabo de alimentação.

Devem ser entregues junto do centro de reciclagem mais próximo da sua área. Contacte as entidades competentes da sua área ou a Delegação de Saúde Ambiental para saber se existem instalações na sua área para a reciclagem de aparelhos.

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

CERTIFICADO DE GARANTIA

CERTIFICADO DE GARANTIA,

Estimado Cliente

Queremos felicitá-lo pela sua compra e agradecer a confiança depositada na nossa Empresa.

O seu electrodoméstico possui uma garantia de **24 meses para peças, mão-de-obra e deslocações**.

Para beneficiar desta garantia **NÃO SE ESQUEÇA DE GUARDAR A FACTURA DE COMPRA**.

Em caso de avaria contacte a Assistência Técnica

☎ 21 440 39 39

... Adquirir o Plano de Extensão de Garantia

O Plano de Extensão de Garantia aumenta até 5 anos a protecção e as vantagens que o Grupo Electrolux oferece nos seus produtos. **NÃO TERÁ DE PAGAR A FACTURA** em caso de avaria, nem de se preocupar com as reclamações. A domestic & General protegerá os seus interesses.

Que benefícios lhe oferece?

Tranquilidade garantida e segurança total durante o período de cobertura.

Cobertura completa: mão-de-obra, peças, componentes e deslocações.

Sem número limitado de reparações.

Atendimento especializado por Técnicos Oficiais do Grupo Electrolux.

Possibilidade de renovação depois de terminado o período de garantia.

Quanto custa o Plano de Extensão de Garantia?

Este plano protegê-lo-á por **mais 3 anos**, além da garantia do fabricante por apenas:

79 €

Se o seu electrodoméstico for uma **MÁQUINA DE LAVAR ROUPA, MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA, MÁQUINA DE LAVAR E DE SECAR ROUPA**.

49 €

Se o seu electrodoméstico for uma **MÁQUINA DE SECAR ROUPA, FRIGORÍFICO, MICROONDAS, ASPIRADOR, EXAUSTOR, FOGÃO, FORNO, ARCA CONGELADORA, PLACA**.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

CONDIÇÕES DE GARANTIA

1. O aparelho que acaba de adquirir possui uma garantia de 2 anos a partir da data de aquisição.
Os pedidos de assistência na garantia são gratuitos, mediante apresentação do respectivo certificado juntamente com a factura de compra.
2. A presente garantia do fabricante (2 anos) cobre a substituição de peças, mão-de-obra e deslocação.
3. Em caso de imobilização do seu aparelho por período superior a 15 dias, a garantia será prolongada adicionando o tempo de imobilização à data de entrega nos nossos serviços.
4. Nos pedidos de assistência na garantia de Pequenos Electrodomésticos, os aparelhos a reparar deverão ser entregues directamente no ponto de assistência.

EXCLUSÕES DE GARANTIA:

Substituições de peças danificadas por mau manuseamento, instalação incorrecta, danos de transporte e danos provocados por condições atmosféricas adversas; Intervenções por pessoal técnico não autorizado pelo ELECTROLUX SERVICE; Substituições de lâmpadas, filtros, juntas de borracha, vidros, botões, puxadores, e acessórios de aspiradores; Todos os serviços de manutenção provocados pelo desgaste ou pela utilização do aparelho; Pedidos de demonstração de montagem e explicações de funcionamento; Danos no esmalte e/ou na pintura provocados por cortes ou pancadas; Uso intensivo em locais públicos ou profissionais, a menos que se trate de um produto adequado para o efeito; Desobstrução de bombas de limpeza de filtros.

- MANIPULAÇÃO nos dados da placa de Matrícula do presente aparelho ou deste certificado.
- INSTALAÇÃO INCORRECTA E NÃO REGULAMENTAR (voltagem, pressão de gás ou de água, ligações eléctricas ou hidráulicas não adequadas).

Assistência Técnica ELECTROLUX SERVICE, QUINTA DA FONTE, EDIFÍCIO GONÇALVES ZARCO Q 35, 2774-518 PAÇO D'ARCOS. TELF: 21 440 39 39.

NOTA MUITO IMPORTANTE PARA A VALIDADE DESTA GARANTIA: NO MOMENTO DA INTERVENÇÃO TÉCNICA É ABSOLUTAMENTE IMPRESCINDÍVEL APRESENTAR AO PESSOAL AUTORIZADO, O PRESENTE CERTIFICADO, JUNTO DA FACTURA LEGAL DE COMPRA DO APARELHO, DEVIDAMENTE PREENCHIDA.

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. Qúiteles

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:

- a) La puerta; asegúrese de que la puerta cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
- b) Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
- c) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.

d) 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 ZANUSSI 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 ZANUSSI a hacerlo tan. Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio ZANUSSI 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 ZANUSSI 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.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

1. Agite el líquido antes de calentarlo/re calentarlo.
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 calientes 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! El aparato y sus piezas accesibles se calientan durante el uso. Es recomendable tener cuidado para evitar tocar los elementos calientes. Los niños menores de 8 años de edad deberán mantenerse alejados a no ser que estén bajo supervisión continua.

Este aparato puede ser usado por niños de 8 años o mayores y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato de forma segura y si comprenden los riesgos que conlleva. Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores. La limpieza y el mantenimiento de usuario no

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

deberían ser realizados por niños menores de 8 años y sin supervisión.

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 termorresistente 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.

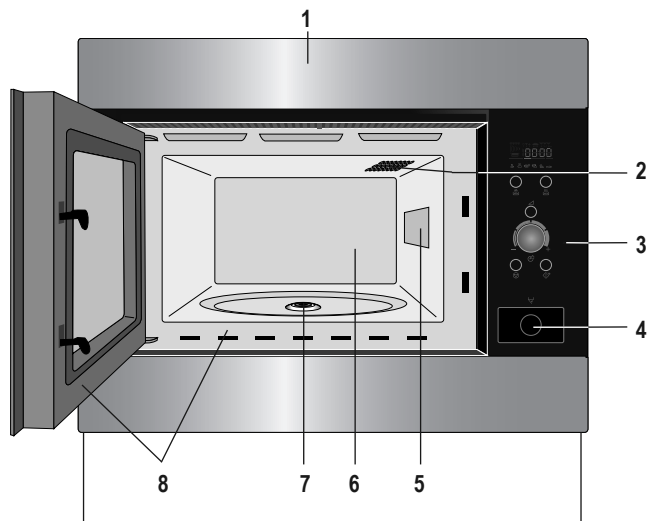
Notas:

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

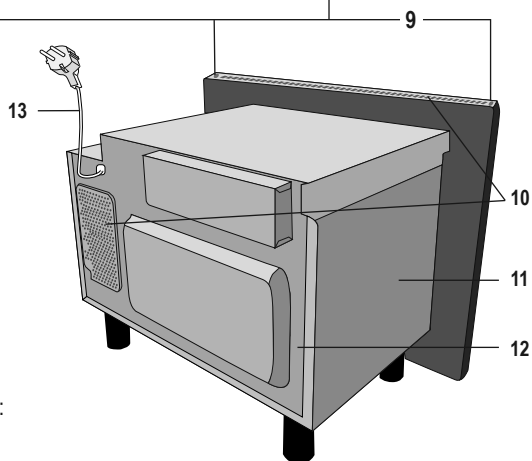
Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.

Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca del perímetro 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.

EL HORNO MICROONDAS & SUS ACCESORIOS



1. Marco frontal
2. Lámpara del horno
3. Panel de mandos
4. Tecla apertura de puerta
5. Tapa de la guía de ondas
6. Cavidad del horno
7. Guarnición estanca
8. Cierre de la puerta y marco de cierre

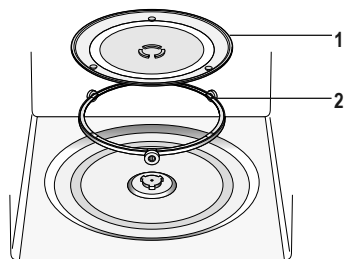


Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:

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 ZANUSSI autorizado, sírvase mencionar dos cosas, el nombre de la pieza y la denominación del modelo.



INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL ELECTRODOMÉSTICO & ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

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

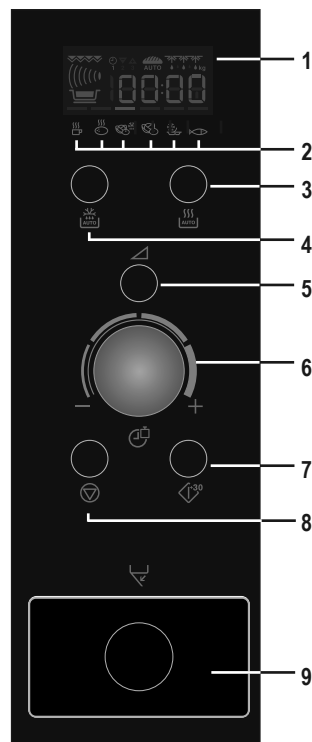
5. Tecla de NIVEL DE POTENCIA

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 **STOP** 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 **STOP** la hora pasará automáticamente a: 


ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

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 acústicas 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

COCCIÓN 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! Los huevos no deberían calentarse con energía microondas, ya que pueden explotar, incluso después de haber terminado su cocción. P. ej.: escalfados, fritos, cocidos. |
| Remover, dar la vuelta y volver 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. |

COCCIÓN TÉCNICAS MICROONDAS & FUNCIONAMIENTO DEL MICROONDAS

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, 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. |

FUNCIONAMIENTO DEL MICROONDAS

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 15 segundos y cinco minutos. Depende del tiempo total de cocción, tal como se enseña en la tabla.

| Tiempo de cocción | Unidad |
|-------------------|-------------|
| 0-5 minutos | 15 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 descongelación 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.

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

W = WATT

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.

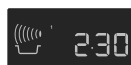
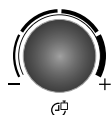
90 W Para descongelación cuidadosa, por ejemplo de dulces o pasteles de crema.

0 W Para el avisador de reposo/cocina.

FUNCIONAMIENTO DEL MICROONDAS

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 **TEMPORIZADOR/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 900 W/ALTA.

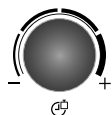
Nota:

- 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** de 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 **NIVEL 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 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/ALTA 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**.

FUNCIONAMIENTO DEL MICROONDAS


FUNCIÓN "MÁS" & "MENOS"

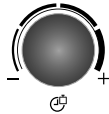
La función **MÁS**  & **MENOS**  le permite aumentar o disminuir el tiempo de cocción al utilizar los programas automáticos.

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**.
2. Se pone el tiempo deseado **TEMPORIZADOR/PESO** hasta 0.3 visualizador.
3. Pulse una vez la tecla **NIVEL DE POTENCIA** para seleccionar la función **MÁS** .
4. Se pulsa la tecla de **START/+30**.



5. 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.

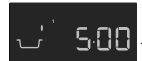
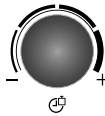
Ejemplo: Para cocinar arroz:

5 minutos en la potencia de 900 W (Etapa 1)

16 minutos en la potencia de 270 W (Etapa 2)

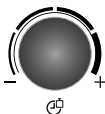
ETAPA 1

1. Pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA** una vez.
2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de **TEMPORIZADOR/PESO** hasta 5.00 visualizador.
3. Comprobar el visualizador:



ETAPA 2

1. Se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA** 4 veces.
2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de **TEMPORIZADOR/PESO** hasta 16.00 visualizador.
3. Se pulsa la tecla de **START/+30**.
4. Comprobar el visualizador:



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

FUNCIONAMIENTO DEL MICROONDAS

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**.

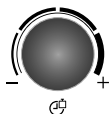
COCCIÓN AUTOMÁTICA

| 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 **TEMPORIZADOR/PESO** hasta 0.3 visualizador.
3. Se pulsa la tecla de **START/+30**.
4. Comprobar el visualizador:



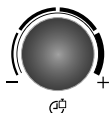
Cuando se necesita alguna acción (p.ej. dar vuelta al alimento) el horno se para y suenan las señales, y en el visualizador se verá intermitentemente el tiempo de cocción que queda y cualquier indicador. Para continuar cocinando hay que pulsar la tecla de **START/+30**. Una vez transcurrido el tiempo 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 sonora 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 **TEMPORIZADOR/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 sonora de aviso, aparecerá en pantalla la hora del día.







TABLA DE PROGRAMAS

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 - 1,0 kg (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  | 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 liquido 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 133. <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.

TABLA DE PROGRAMAS

| Descongelación automática | Cantidad (Unidad de incremento)/Utensilios | Tecla | Procedimiento |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Carne/pescado/aves</p>  <p>(Pescado entero, lomos de pescado, filetes de pescado, muslos de pollo, pechuga de pollo, carne picada, bistecs, chuletas, hamburguesas, salchichas)</p> | <p>0,2 - 1,0 kg (100 g) Plato cacerola</p> |   x1 | <ul style="list-style-type: none"> Colocar la comida en una fuente en el centro del Flan dish 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. Nota: No apropiado para aves enteras. Carne picada: Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta a la comida. Retirar las partes descongelada si es posible. |
| <p>Pan</p>  | <p>0,1 - 1,0 kg (100 g) Plato cacerola</p> |   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 descongeladas. 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 las 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

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

RECETAS PARA COCCIÓN AUTOMÁTICA

Filete de pescado con salsa picante

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.

| 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 Ctda | 1-2 Ctda | 2-3 Ctda | vinagre de vino tinto |
| | | | mostaza, tomillo, pimientade cayenas |
| 250 g | 500 g | 750 g | filete de pescado (frío) |
| | | | sal |

Filete de pescado con salsa curry

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.

| 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) |

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 |

TABLA DE PROGRAMAS

TABLAS DE COCCIÓN

Abreviaturas empleadas

| | | | | |
|---------------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------------------|
| Ctda. = Cucharadita | kg = Kilogramo | l = Litro | cm = Centímetro | CuSop = 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 6 tazas 1 tazón | 150 | 900 W | un. 2 | sin tapar |
| | 900 | 900 W | 8-10 | sin tapar |
| | 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 necesario |
| Verduras | 200 | 900 W | 2-3 | si es necesario, añadir algo de agua, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento |
| | 500 | 900 W | 3-5 | |
| 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 |
| Comido 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 -En minutos- |
|----------------------------------------------------|-----------------|--------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 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 | esparcirlas uniformemente, dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo de descongelación | 5 |

Los tiempos indicados en esta tabla representan valores orientativos que pueden variar de acuerdo con la temperatura de congelación, la naturaleza del alimento y su peso.

Descongelación & cocción

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

TABLA DE PROGRAMAS & RECETAS

Cocción de caren & pescado

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

ADAPTACION DE RECETAS CONVECCIONALES 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

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 distribuir las 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

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

Filetes de lenguado

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.

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

RECETAS

Lonchas de Ternera a la Zürich

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

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

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.

Utensilios: Fuente con tapa (volumen 2 l)

| | |
|---------|--------------------------------------------------|
| 600 g | de filet 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 |

Utensilios: Fuente con tapa (volumen 2 l)

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

| | |
|-----------|------------------------------------------------|
| 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 (400 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 |

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

| | |
|--------|------------------------------------------|
| 120 g | taza de arroz de grano largo, sancochado |
| 1 | bolsita de hilillos 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 |

Lasaña al Horno

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.

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

| | |
|---------|-------------------------------------------|
| 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 Cdto | de hierbas mixtas picadas |
| 1 Cdto | de aceite de oliva nuez moscada |
| 1 Cdto | de aceite vegetal para engrasar la fuente |
| 125 g | de lasaña verde |
| 1 CuSop | de queso parmesano rallado |

Risotto con bacon

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.

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

| | |
|-------------|---------------------------------|
| 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

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.

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

| | |
|---------|-----------------------------------------|
| 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) |

RECETAS

Pudín de sémola con salsa de frambuesas

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.

Utensilios: Fuente con tapa (volumen 2 l)
4 ramequins

| | |
|--------|--------------------|
| 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 |

Tarta de queso

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

Utensilios: Molde redondo (unos 26 cm de diámetro)

| | Base: |
|---------|------------------------------------------------|
| 300 g | de harina |
| 1 CuSop | 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 |

Tarta de chocolate

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.

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

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

LIMPIEZA & MATENIMIENTO

¡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 quítelas 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 rascadores 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.

¿QUÉ HACER SI . . . & ESPECIFICACIONES

¿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 ZANUSSI. |
| La iluminación interior no funciona? | <ul style="list-style-type: none"> • Llame a un agente autorizado de servicio de ZANUSSI. La bombilla interior solo puede ser sustituida por un agente autorizado de servicio de ZANUSSI. |
| 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 deles 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: | ZBM26542 | : 594 mm (An.) x 459 mm (Al.) x 404 mm (P) |
| Dimensiones interiores | | : 342 mm (An.) x 207 mm (Al.) x 368 mm (P) ** |
| 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.

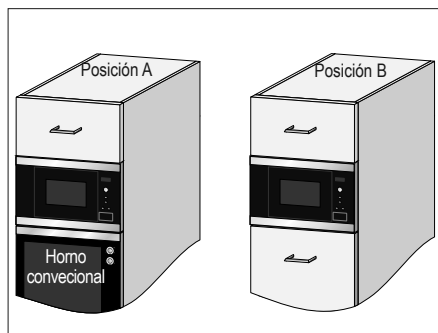


Este horno cumple con las exigencias de las directivas 2004/108/EC, 2006/95/EC y 2005/32/EC.
LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.

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

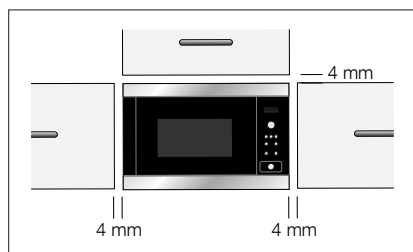
| POSICIÓN | TAMAÑO DEL HABITÁCULO An. P Al. |
|----------|------------------------------------|
| A | 560 x 550 x 450 |
| B | 560 x 500 x 450 |

Medidas expresadas en (mm)



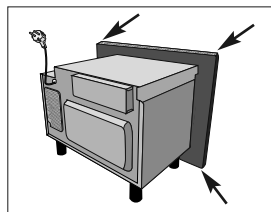
INSTALACIÓN DEL APARATO

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.



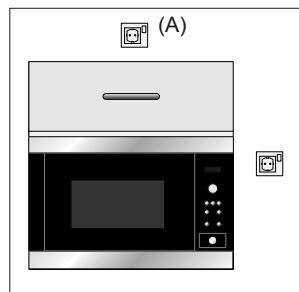
Opción de fijación no 2:

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

INSTALACIÓN

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 ZANUSSI.

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

Material de embalaje

Los hornos microondas ZANUSSI 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 deseche 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.

CONDICIONES DE ESTA GARANTÍA COMERCIAL

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 y, en su caso, el del desplazamiento del personal técnico del Servicio Oficial de la Marca al domicilio del usuario.
- 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 tique 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, tique 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.

Garantía Legal: Se informa al usuario que, además de la garantía comercial reconocida en este documento, tiene la protección de la garantía legal establecida por 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 disconformidad, 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, la garantía legal le reconoce el 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 on-line en <http://www.service.electrolux.com> seleccionando "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 Domestic & 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.

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 incostituito 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 SPORTELLO. 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 guarnizioni e le superfici tenuta 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 e 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 ZANUSSI 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 ZANUSSI 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. Rirate il liquido prima di scaldarlo/riscaldarlo.
2. Si consiglia di inserire nel liquido un'asticiola 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.

Scusciate 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-com, sacchetti da forno, ecc. tenendoli lontani dal viso e dalle mani.

Per evitare bruciature, 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.

Per far uscire il vapore ed evitare ustioni, praticare alcune incisioni sui cibi ripieni riscaldati.

I bambini devono essere tenuti lontani per evitare che possano bruciarsi.

Per evitare che i bambini usino il forno in modo sbagliato

Attenzione: L'apparecchiatura e le parti accessibili diventano calde durante l'utilizzo. È necessario prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore a 8 anni a meno che non siano costantemente sorvegliati.

Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità mentali, sensoriali o fisiche oppure con poca esperienza o conoscenza se sorvegliate o precedentemente istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura e se hanno compreso i rischi che comporta. I bambini devono usare il forno soltanto in presenza di un adulto. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini a meno che questi non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati.

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.

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

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.

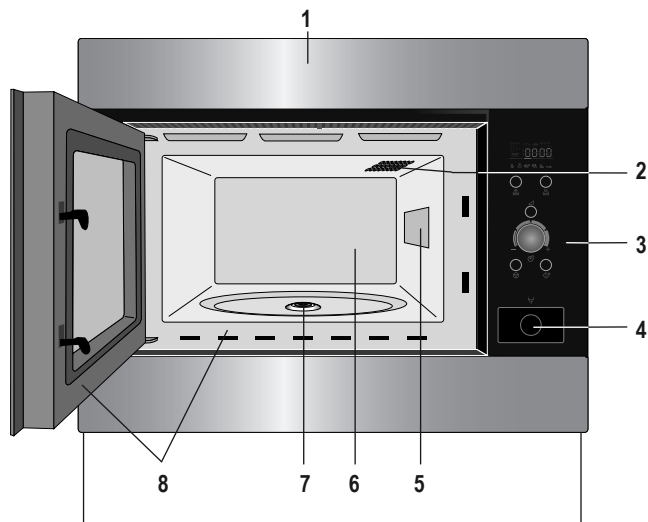
Nota:

Se non siete sicuri sul modo di collegare il forno, rivolgetevi ad un elettricista qualificato.

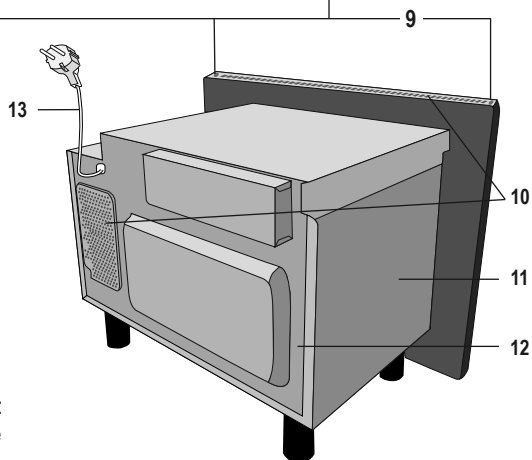
Il fabbricante e il rivenditore non possono essere ritenuti responsabili per i danni al forno e/o alle persone causati da un non corretto collegamento elettrico.

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.

FORNO A MICROONDE E ACCESSORI



1. Comice
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

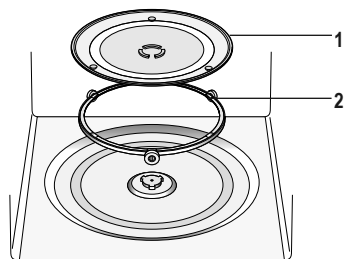


Accertarsi che la confezione contenga i seguenti accessori:

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:

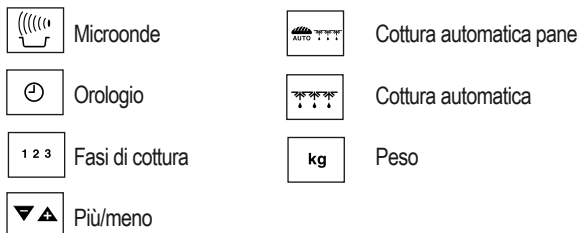
Per ordinare gli accessori rivolgersi al proprio rivenditore o al tecnico di servizio ZANUSSI autorizzato ed indicare il nome della parte e del modello.



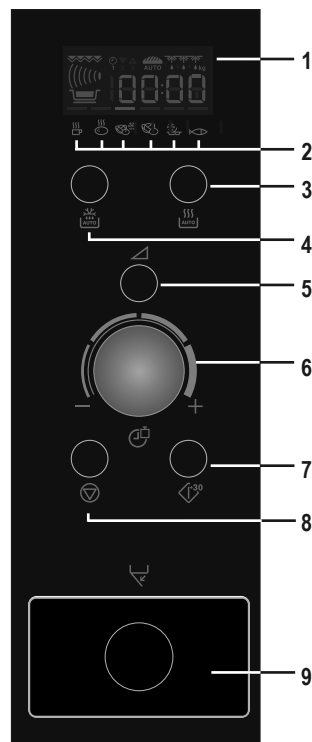
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E PRIMA DELL'USO

PANNELLO DI CONTROLLO

1. DISPLAY DIGITALE indicatori



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 12 H a 24 H 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 PUSANTE DI STOP SERVE

Il pulsante di **STOP** serve per:

1. Cancellare un errore durante la pro grammazione.
2. Fermare temporaneamente il forno a microonde durante la cottura.
3. Premendo il pulsante due volte, cancel lare 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

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/ovali 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 arrosti 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. |

CONSIGLI E SUGGERIMENTI E FUNZIONAMENTO

RECIPIENTI PER UNA COTTURA A MICROONDE SICURA

| Recipienti di cottura | Sicurezza con le microonde | Commenti |
|------------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carta stagnola/ Contenitori in carta stagnola | ✓ / ✗ | 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 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 | ✓ / ✗ | 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 | ✗ | 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, fendersi 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 | ✗ | Possono contenere estratti di metallo, i quali possono provocare la formazione di archi elettrici e causare incendi. |

FUNZIONAMENTO

CUOCERE A MICROONDE

Il forno si può programmare fino a 90 minuti. Il tempo di cottura può essere aumentato dai 15 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 | 15 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:

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 arrosti, 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.

W = WATT

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.

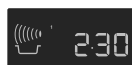
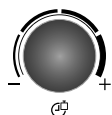
90 W Per scongelare lentamente (ad esempio torte alla crema o altra pasticceria).

0 W Per forno inattivo/timer.

FUNZIONAMENTO

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 900 W/ALTA.

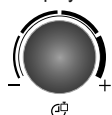
Nota:

- 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 **LIVELLO DI 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 E MENO

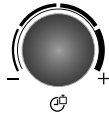
La funzione **PIÙ** ▲ e **MENO** ▼ consente di diminuire o aumentare il tempo di cottura quando si utilizzano programmi automatici.

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 **LIVELLO DI 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 **LIVELLO DI 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).

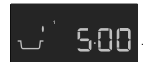
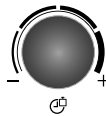
Esempio: Per cuocere:

5 minuti con potenza 900 W (Fase 1)

16 minuti con potenza 270 W (Fase 2)

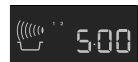
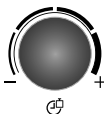
FASE 1

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.

FUNZIONAMENTO

FUNZIONI COTTURA AUTOMATICA E 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.

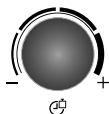
COTTURA AUTOMATICA

| 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:



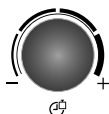
Se, ad esempio, è necessario girare ciò che sta cuocendo il forno si blocca ed emette un segnale acustico, il tempo di cottura rimanente e tutti gli altri indicatori lampeggiano sul display. Per continuare la cottura, premere il pulsante **START/+30**. Al termine del ciclo di **COTTURA AUTOMATICA** il 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

| Alimento | Simbolo |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Carne/Pesce/Pollame |  |
| Pane |  |













Esempio: Scongellare 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.

TABELLE COTTURA AUTOMATICA E 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 | Patate lesse: pelare le patate e tagliarle a pezzi di grandezza simile. Patate con la buccia: scegliere patate di grandezza simile e lavarle. <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 cucchiaio 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, cu betti, fette). • Aggiunga l'acqua 1 CM 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 - 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 159. <p>* Peso totale degli Ingredienti.</p> |

Nota: Gli alimenti refrigerati vengono cotti da 5 °C, gli alimenti surgelati vengono cotti da -18 °C.

SCHEMI DEI PROGRAMMI

| 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, braciola, 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 pollo interi. Carne macinata: Quando il forno si arresta e viene emesso il segnale acustico, rigirate il cibo. Se possibile, rimuovete le parti scongelate. |
| Pane  | 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

- Bistecche e braciola dovrebbero essere congelati in uno strato.
- La carne macinata deve essere congelata in spessori sottili.
- Girare e mettere tra le singole porzioni scongelate un foglio liscio di stagnola.
- Il pollame va cucinato immediatamente dopo lo scongelamento.

RICETTE PER LA COTTURA AUTOMATICA

Filetto di pesce con salsa piccante

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.

| 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 CU | 1-2 CU | 2-3 CU | aceto di vino rosso |
| | | | mostarda, timo e cayenne |
| 250 g | 500 g | 750 g | filetto di pesce |
| | | | sale |

Filetto di pesce con salsa al curry

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.

| 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) |

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 |

SCHEMI DEI PROGRAMMI

SCHEDE COTTURA

Abbreviazioni usate nelle ricette

| | | | | |
|-----------------------------|------------------|------------|-----------------|---------------|
| CM = cucchiaino da minestra | Ta. = tazza | g = grammo | ml = millilitro | min. = minuti |
| CU = cucchiaino | kg = chilogrammo | l = litro | cm = centimetro | |

Riscaldamento di cibi e bevande

| Bevanda/Cibo | Quantità -g/ml- | Potenza Livello | Durata -Min- | Suggerimenti |
|-------------------------------------------|--------------------|--------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Latte, 1 tazza | 150 | 900 W | ca. 1 | non coprire |
| Acqua, 1 tazza 6 tazze 1 zuppiera | 150 | 900 W | ca. 2 | non coprire |
| | 900 | 900 W | 8-10 | non coprire |
| | 1000 | 900 W | 9-11 | non coprire |
| Piatto pronto (verdure, carne e contorno) | 400 | 900 W | 4-6 | aggiungere una spruzzata d'acqua all'ingolo, coprire e mescolare di tanto in tanto |
| Stufato/zuppe | 200 | 900 W | 1-2 | coprire, mescolare dopo il riscaldamento |
| Verdure | 200 | 900 W | 2-3 | aggiungere eventualmente un po' d'acqua a metà |
| | 500 | 900 W | 3-5 | riscaldamento mescolare |
| 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/ml- | 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 e cottura

| Alimenti | Quantità -g/ml- | 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 |

Cocción de carne & pescado

| Alimenti | Quantità -g/ml- | 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 con il bordo basso e voltare a metà cottura | 10 |
| | 1500 | 630 W | 53-58 | | 10 |
| Rostbif (cottura media) | 1000 | 630 W | 20-24 | insaporire a piacere, adagiare su un piatto da gratin con il bordo basso e voltare a metà cottura | 10 |
| | 1500 | 630 W | 27-31 | | 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

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 gratugiato.
3. Mettere le terrine sul piatto girevole e selezionare la cottura a grill.
1-3 min. 900W

| Utensili: | Tegame con coperchio (capacità 2 l) 4 piatti fondi da minestrina (da 200 ml) |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------|
| 10 g | burro o margarina |
| 100 g | cipolle, affettate |
| 800 ml | brodo di carne |
| | sale, pepe |
| 2 fette | di pane |
| 40 g | formaggio grattugiato |

Vitello alla zurighese

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.

| Utensili: | Terrina con coperchio (capacità 2 l) |
|-----------|-----------------------------------------------|
| 600 g | filetto di vitello |
| 10 g | di burro o margarina |
| 50 g | cipolla, tritata finemente |
| 100 ml | vino bianco |
| | farina o fecola per legare circa ½ l di salsa |
| 300 ml | panna |
| 1 CM | di prezzemolo tritato |

Filetti di sogliola

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.

| Utensili: Stampo basso e ovale con coperchio (lunghezza circa 26 cm) | |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 400 g | filetti di sogliola |
| 1 | limone (possibilmente di coltura biodinamica) |
| 150 g | tomodori |
| 10 g | burro |
| 1 CM | olio vegetale |
| 1 CM | prezzemolo tritato |
| | sale e pepe |
| 4 CM | vino bianco |
| 20 g | burro o margarina |

Cannoli di Prosciutto Ripieni

1. Tagliare finemente le foglie di spinaci, mescolarle alla ricotta e all'emmental, aggiungendo odori a piacere.
2. Stendere su ogni fetta di prosciutto un cucchiaino 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 imburrito, 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.

| Utensili: Terrina con coperchio (capacità 2 l) stampo ovale a sponda bassa con coperchio (ca. 26 cm di lunghezza) | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| 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 imburrire lo stampo |

Pavo picante con arroz

1. Mischiare lo zafferano al riso e versarlo nello stampo precedentemente imburrito. 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.

| Utensili: Stampo ovale a bordo basso con coperchio (ca. 26 cm di lunghezza) | |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 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 | di burro o margarina |
| 300 ml | tazze di brodo di carne |

Lasagne al forno

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.

| Utensili: | Terrina con coperchio (capacità circa 2 l) stampo da sfornati quadrato a bordo basso con coperchio (circa 20 x 20 x 6 cm) |
|-----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 300 g | tomodori 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

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 5 minuti.
3. Aggiungere il formaggio e lo zafferano, mescolare energicamente e aggiustare di sale e pepe.

| Utensili: | Terrina con coperchio (capacità 2 l) |
|------------|--------------------------------------|
| 50 g | pancetta non troppo magra |
| 20 g | di burro o margarina |
| 50 g | cipolla, tritata finemente |
| 200 g | riso arborio |
| 400 ml | brodo di carne |
| 70 g | Emmental formaggio |
| un pizzico | zafferano |
| | sale, pepe |

Pere alla cioccolata

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.

| Utensili: | Terrina con coperchio (capacità 2 l) Terrina con coperchio (capacità 1 l) |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------|
| 4 | pere intere, pelate (600 g) |
| 60 g | zucchero |
| 10 g | bustina di zucchero vanigliato |
| 1 CM | liquore alle pere |
| 150 ml | acqua |
| 130 g | di cioccolato fondente, a pezzetti |
| 100 g | crema di latte |

RICETTE

Budino di semolino con sciroppo di lamponi

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 ver sandolo 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.

| Utensili: Terrina con coperchio (capacità 2 l) 4 Piatti per ramekin | |
|------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| 500 ml | latte |
| 40 g | zucchero |
| 15 g | mandorle triate |
| 50 g | semolino |
| 1 | tuorlo d'uovo |
| 1 CM | acqua |
| 1 | albume |
| 250 g | lamponi |
| 50 ml | acqua |
| 40 g | zucchero |

Torta al formaggio

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

| Utensili: Stampo per torte (ca. 26 cm di diametro) | |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| | Base: |
| 300 g | farina |
| 1 CM | 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 | uovo |
| 400 g | ricotta, 20 % di grasso |
| 40 g | sacchetto di polvere di budino alla vaniglia |

Torta al cioccolato

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..

| Utensili: Tortiera tonda (21 cm di diametro, 10 cm di altezza) | |
|----------------------------------------------------------------|--------------------|
| 175 g | burro o margarina |
| 175 g | zucchero |
| 3 | uova |
| 175 g | farina |
| 1 CU | lievito in polvere |
| 20 g | cacao |
| 50 ml | latte |

MANUTENZIONE E 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 RESIDUI DI ALIMENTI. 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 mancate 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 ché possono causare danni al forno.
3. Non usate detersivi spray all'interno del forno.

Piatto rotante e 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.

COSA FARE SE... E DATI TECNICI

COSA FARE SE...

| Sintomo | Controlli/suggerimenti |
|--------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Il forno a microonde non funziona correttamente? | <ul style="list-style-type: none">• I fusibili all'interno del portafusibili funzionano 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 ZANUSSI. |
| La luce interna non funziona? | <ul style="list-style-type: none">• Rivolgersi a un servizio di assistenza autorizzata ZANUSSI. La lampadina interna può essere sostituita esclusivamente da manutentori autorizzati ZANUSSI. |
| Occorre più tempo per 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: | ZBM26542 : 594 mm (L) x 459 mm (A) x 404 mm (P) |
| Dimensioni interne | : 342 mm (L) x 207 mm (A) x 368 mm (P) ** |
| 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.

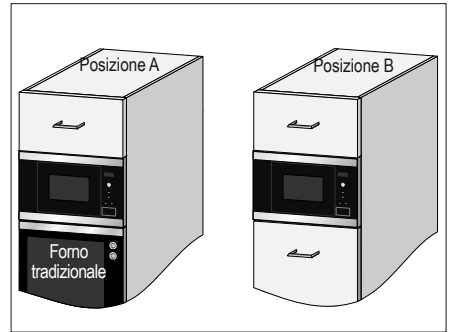


Questo apparecchio è conforme ai requisiti delle direttive 2004/108/EC, 2006/95/EC e 2005/32/EC.
NEL QUADRO DELLA NOSTRA POLITICA DI MIGLIORAMENTO CONTINUO, LE SPECIFICHE TECNICHE POSSONO ESSERE MODIFICATE SENZA COMUNICAZIONE PREVENTIVA.

Il forno a microonde può essere inserito nella posizione A o B:

| POSIZIONE | DIMENSIONI NICCHIA | | |
|-----------|--------------------|-----|-----|
| | L | P | A |
| A | 560 | 550 | 450 |
| B | 560 | 500 | 450 |

Misure in (mm)

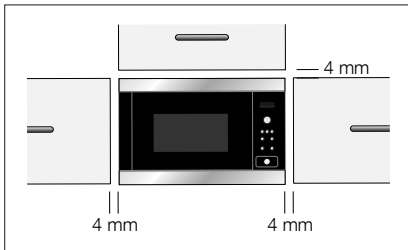
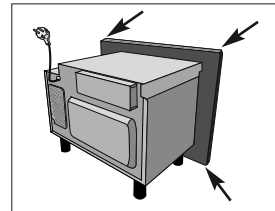


INSTALLAZIONE DELL'ELETTRODOMESTICO

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.



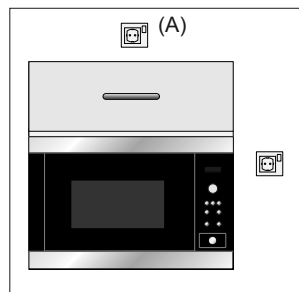
Opzione di installazione 2:

Fare riferimento al foglio con lo stampo fornito unitamente al forno a microonde.

INSTALLAZIONE

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 ZANUSSI.

Smaltimento ecologico del materiale da imballo e di vecchi elettrodomestici

Materiale da imballo

I forni a microond ZANUSSI 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

La presente Garanzia Convenzionale si attiva automaticamente dalla data di consegna dell'apparecchiatura ed è emessa da:
Electrolux Appliances S.p.A. Corso Iino Zanussi30, 33080 Porcia (PN)

La presente Garanzia Convenzionale copre i vizi e difetti derivanti dal processo di fabbricazione che possono manifestarsi entro il periodo di **24 mesi dalla data di consegna dell'apparecchiatura**.

La presente Garanzia è valida a condizione che:

- L'apparecchiatura venga utilizzata esclusivamente per scopi domestici;
- L'apparecchiatura venga installata ed utilizzata secondo le prescrizioni indicate nel Libretto Istruzioni;
- Tutte le riparazioni siano eseguite dal personale dei Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati e vengano utilizzati ricambi originali.

Il consumatore decade dalla presente Garanzia ove non denunci il difetto di conformità entro il termine di due mesi dalla sua scoperta.

Impegno per il rimedio al difetto. Durante il periodo di validità della Garanzia Convenzionale, nel caso in cui venga accertato un vizio di fabbricazione, Electrolux Appliances S.p.A. si impegna ad eliminare il difetto attraverso la riparazione o la sostituzione del singolo componente difettoso o dell'apparecchiatura. Salvo prova contraria, si presume che i difetti di conformità, che si manifestino entro sei mesi dalla consegna dell'apparecchiatura, esistessero già a tale data; pertanto, in questi casi, Electrolux Appliances SpA si impegna all'eliminazione del difetto senza alcuna spesa per il Consumatore. Dal settimo al ventiquattresimo mese dalla consegna dell'apparecchiatura, anche qualora il consumatore non dimostri che il difetto di conformità era esistente al momento della consegna Electrolux Appliances SpA continuerà a farsi carico delle spese relative alla manodopera e ai ricambi funzionali utilizzati, e all'utente verrà richiesto il solo pagamento del diritto fisso di chiamata. Per ogni richiesta di intervento il Consumatore può comporre il numero telefonico **199.100.100** (telefonata a pagamento), valido per le chiamate da tutta Italia, che lo metterà in contatto con il **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato più vicino**. In ogni caso i numeri dei Centri di Assistenza autorizzati sono reperibili nel sito Internet **www.electrolux.it**.

La riparazione o la sostituzione dei componenti o dell'apparecchiatura non estendono, in nessun caso, la durata prevista dalla Garanzia Convenzionale.

Clausole di esclusione. Non sono coperti dalla presente Garanzia:

- I difetti derivanti dalla mancata osservanza delle prescrizioni relative all'installazione, all'uso e alla manutenzione riportate nel Libretto Istruzioni.
- I difetti derivanti dagli interventi eseguiti da personale non autorizzato e/o derivanti dall'utilizzo di ricambi non originali.

Garanzia Europea: Questo elettrodomestico è garantito da Electrolux in ciascuno dei paesi elencati alla fine di questo manuale per il periodo specificato nella garanzia dell'apparecchiatura o, in alternativa, dalla legislazione vigente nel paese di utilizzo. Se vi trasferite da un paese ad un altro, tra quelli sotto elencati, anche la garanzia dell'apparecchiatura sarà trasferita alle seguenti condizioni:

- La garanzia dell'apparecchiatura inizia a decorrere a partire dalla data del primo acquisto, che dovrà essere dimostrato presentando un documento d'acquisto valido emesso dal venditore.
- La durata della garanzia e le condizioni offerte (es. manodopera e/o ricambi) faranno riferimento alle condizioni esistenti nel nuovo paese di residenza per la stessa tipologia di prodotti.
- La garanzia è strettamente personale ed è intestata all'acquirente originale dell'apparecchiatura e non può essere trasferita ad un altro utilizzatore.
- L'apparecchiatura deve essere installata e utilizzata in conformità alle istruzioni fornite da Electrolux ed utilizzata solo in ambito domestico e comunque non per attività imprenditoriali o professionali.
- L'apparecchiatura deve essere installata in conformità a tutte le normative vigenti nel nuovo paese di residenza.

Le disposizioni della presente Garanzia Europea non pregiudicano i diritti previsti dalla legislazione di cui il consumatore è e rimane titolare.



www.aeg-electrolux.com/shop

www.electrolux.com/shop

www.zanussi.com/shop

| Albania | +35 5 4 261 450 | Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane |
|-------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Belgique/België/Belgien | +32 2 363 04 44 | Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek |
| Česká republika | +420 261302111 | Budějovická 3, Praha 4, 140 21 |
| Danmark | +45 70 11 74 00 | Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia |
| Deutschland | +49 180 32 26 622 | Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg |
| Eesti | +37 2 66 50 030 | Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn |
| España | +34 902 11 63 88 | Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid |
| France | 08 44 62 26 53 | www.electrolux.fr |
| Great Britain | +44 8705 929 929 | Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ |
| Hellas | +30 23 10 56 19 70 | 4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki |
| Hrvatska | +385 1 63 23 338 | Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb |
| Ireland | +353 1 40 90 753 | Long Mile Road Dublin 12 |
| Italia | +39 (0) 434 558500 | C.so Lino Zanussi, 26-33080 Porcia (PN) |
| Latvija | +371 67313626 | Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga |
| Lietuva | +370 5278 06 03 | Ozo 10a, LT-08200 Vilnius |
| Luxembourg | +352 42 431 301 | Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm |
| Magyarország | +36 1 252 1773 | H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87 |
| Nederland | +31 17 24 68 300 | Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn |
| Norge | +47 81 5 30 222 | Risløkkvn. 2, 0508 Oslo |
| Österreich | +43 18 66 400 | Herziggasse 9, 1230 Wien |
| Polska | +48 22 43 47 300 | ul. Kolejowa 5/7, Warszawa |
| Portugal | +35 12 14 40 39 39 | Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos |
| Romania | +40 21 451 20 30 | Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO |
| Schweiz/Suisse/Svizzera | +41 62 88 99 111 | Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil |
| Slovenija | +38 61 24 25 731 | Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana |
| Slovensko | +421 (02) 32141334 | Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava |
| Suomi | www.electrolux.fi | |
| Sverige | +46 (0)771 76 76 76 | Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm |
| Türkiye | +90 21 22 93 10 25 | Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstambul |
| Россия | +7 495 937 7837 | 129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик" |
| Україна | +380 44 586 20 60 | 04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ „Алкон“ |



www.zanussi.com/shop

